



GOSPODARSKI LIST

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

Leto IV. Štev. 12
December 1925

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

VSEBINA:

† Anton Uršič.

Živoreja in živinozdravništvo: Kužne bolezni (Dr. Anton Ravnik); Prašičja rdečica (Dr. Anton Ravnik); Razstava goveje živine in žrebet v Kobaridu.

Mlekarstvo: Mlekarstvo v Sloveniji (Anton Pevc); Od kod prihaja mleko v Trst.

Sadjarstvo: Varstvo proti zajcu (And. Skulj, po Sadjarju in vrtnarju); Še o zimski zlati parmeni (P. Vallig); Kako staro postane drevo? Breskev zahteva nege.

Vinogradništvo in kletarstvo: Gnojenje trtam (P. Vallig); Trgatev 1925 na Goriškem (P. Vallig); O prvem pretakanju vina (Just Ušaj); Prodaja vina na debelo. Prometni davek na vino; Izvoz vina iz Italije.

Poljedelstvo in vrtinarstvo: Semenski krompir; Ali bomo zamenjali semenski krompir? Pokončevanje poljskih miši; O hlevskem gnoju; Živina in žito.

Čebelarstvo: Zakaj čebele po zimi ne zmrznejo? (Dr. Josip Ličan); Čebelarji in vinogradniki; Kje cvete čebelarstvo?

Zadružništvo: Dolžniki konsumnih za drug; Četrletni izkazi članov; Nova kmetijska organizacija. Kolkovanje menic; Važno za vse tvrdke; Tassa di scambio.

Vprašanja in odgovori: Jabolko »Johnathan«.

Tržni pregled: Zakaj so prašiči poceni? 19 milijonov pomaranč; Italijanski rudniki zlata.

Gospodarski koledar: Kmetovalec v decembru; Ohranjenje kmetijskega orožja.

Gospodarski drobiž in razno: Kmetijska razstava v Čedadu; Lovska razstava v Gorici. Izselsjevanje v Zedinjene države; Magazzini Generali v Trstu. Pridelok pšenice v Italiji; Kovani drobiž v Jugoslaviji; Živinoreja v Jugoslaviji; 7½ milijonov lir dnevno za tobak; Stara kokoš.

Ob zaključku četrtega letnika.

**Gospodarska zadruga
za Goriško okolico v Vrtojbi
vabi na**

izredni občni zbor,

ki se vrši dne 13. decembra 1925 ob 2. uri popoldne v občinskem domu v Vrtojbi s sledečim dnevnim redom:

1. Poročilo o delovanju zadruga tekom kromp. sezone 1925.
2. Prečitanje bilance letošnje kromp. sezone.
3. Morebitni predlogi.

Odbor.

Semenski krompir.

Jugoslovanski semenski krompir vrste »Ida« ali »Kamnik« naročite pri bližnji zadrugi ali pa naravnost pri

Zadružni Zvezi v Gorici.

Cena oglasom.

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

TELEFON: Sporočamo vsem članicam, da imamo upeljan telefon št. 283.

Zadružna Zveza v Gorici.

PRISTNI TROPINOVEC?

Udobite ga vedno v Dornbergu
pri „Zadružni žganjekuhi“

Domača kavarna „Caffè Adriatico“

GORICA — Na Travniku — GORICA
Shajališče deželanov. — Solidna po-
strežba. Tu in inozemski časopisi.
— Za obilen obisk se priporočata
Nadig - Pečenko, lastnika.

Za novoporočence

Skladišče tkanin

Corso Verdi št. 1

Volнено blago, bombaže-
vine, tkanine, odeje, tržli,
(dvonitnik) volнено blago
za moške inž ženske.

Podružnica: =====

Via Carducci (Gospoka ul.) 11

Izdelano perilo za moške in ženske,
laneno platno in bombažasto, popolne
bale, preproge iz baržuna, linolej. —

Vse blago je po nizkih cenah.

Ugodna prilika za nabavo

Arturo de Rossi - Gorica

Telefon 276

GOSPODARSKI LIST

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

Leto IV. Štev. 12
December 1925

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

† Anton Uršič.

Tiste dni, ko je jelo odpadati usehlo listje raz drevje — bilo je v dopoldanskih urah 26. vinotoka, — je brzozav sporočil iz Ljubljane: Uršič je umrl. Oglasil se je zvon v šentviškem zvoniku, zažalovala je Vipavska dolina.

Kako ne! Umrl je mož, mož dela, mož poštenja, krščanski mož.

Umrl je značajan mož, kakršnih nisimo imeli in jih nimamo v izobilju. Neomahljiv, neupogljiv. Kar je bil mladi Uršič, to je ostal 77-letni mož. Z vedrim čelom in pogumno dušo je zavestno stopal po poti, ki si jo je po resnem preudarku začrtal, proti dobro premišljenemu cilju, ne meneč se za bojaznostne pomisleke svoje okolice. Neomahljiv, neupogljiv! Noben napad, nobena kleveta, ne groznja, ne sovražno dejanje ga ni spravilo iz ravnovesja tudi v najkritičnejših trenutkih: z umerjenim nastopom in pričujočnostjo duha je razorožil nasprotnika.

Stvari, katerih so se drugi strašili, se je on lotil s pogumom zavedajoč se, da smotno urejeno vztrajno delo mora roditi uspeh. In delavec je bil Uršič, neumoren delavec do zadnjih dni. Od dela je šel v Leonišče, da se z ojačenimi silami zopet vrne k delu nazaj. Dokaze njegove marljivosti hrani občinska pisarna v Št. Vidu dokaz njegove agilnosti je moderno opremljena mlekarica v Št. Vidu. In kdo ve, ali bi kdaj stalo v vipavskem Trgu ponosno poslopje, ki ima pod streho Posojilnico in Kmetijsko zadrugo, da ni bilo Uršiča, ki je oče ali vsaj soustanovitelj imenovanih zadrug. Kdor le količkaj ve, kaj so

omenjeni trije zavodi vipavskemu ljudstvu, ta ve ceniti veliko izgubo, ki je zadela Vipavsko dolino s smrtjo blagega Uršiča. S svojim požrtvovalnim de-



lom je utiral pot prepotrebni in tako koristni zadružni misli v Vipavski dolini.

Trdnost in moč zadružništva ima svoje korenine — to vemo vsi — zlasti v zaupanju, ki ga ima ljudstvo do zadružnih delavcev. In Uršič je bil tak mož, ki si mu lahko zaupal, ker je bil mož poštenjak. Vesten vseskozi: vesten kot dolgoletni župan šentviške občine, vesten kot načelnik nekdanje Kmetijske županske zveze za Vipavo, pravtako

vestno natančen bodisi kot načelnik mlekarne, bodisi kot načelnik oziroma predsednik gospodarskih ustanov v Vipavi. Vedno je snoval nove načrte — ni bil nazadnjak, pač pa previden naprednjak; — njegove misli so se sukale vedno okoli tega, kaj bi se dalo še doseči za zadruga, kje izsiliti kake nove ugodnosti, če drugega ne, vsaj malo višja obrestna mera za vloge.

Ni bil slab gospodar ne zase ne za njemu izročene zadruga. Vedel je, da namen naših denarnih zavodov ni samo dajati cenjen kredit, temveč tudi ljudstvo navajati k varčnosti. V praksi je to sam izvrševal. Nikdar bi si ne postavil tako lepega doma v Št. Vidu, da ni bil priden kot mravlja in varčen kot čebela. Do zadnjih let je hodil vedno peš uradovat v Trg. Slika, ki jo imate pred seboj je posneta po sliki iz njegovega potnega lista; celo fotografiranje brez pametnega razloga se mu je zdelo potrata. S tako varčnostjo si je lahko pridelal kak vinar, da je — bil je tudi ključar župne cerkve — lahko odštél za cerkev obilnejši novčič.

Uršič je bil povsod mož na svojem mestu. Vse to pa je bil, ker je bil mož starega kova, poštena vipavska korenina: dober kristjan, prijatelj duhovščine, zvest pristaš krščanskih idej v vsem

javnem življenju. Na njegovem pisalniku si poleg računskih knjig vedno dobil kako nabožno knjigo. Vsak dan, če je le količkaj utegnil, je bil pri sv. maši — v klopi pod misijonskim križem, — vsak mesec je pokleknil v spovednico in vsak petek je klečal pri obhajilni mizi in potem dolgo v klopi črpajoč iz presv. Eucharistije nadnaravno moč in nov pogum. In zdaj počiva pri sv. Križu na Ljubljanskem polju.

Seveda so tudi njega zadele težke poizkušnje, ki jih je z največjo udarnostjo sprejemal iz rok božjih. Srce je krvavelo, a svet tega ni opazil. Izguba pridnega edinega sina dr. Franca Uršiča, ki je ostal bogve kje na bojnem polju; nadležna bolezen zadnjih let in slednjič, poleg drugega, smrt v tujem kraju! Oh, kako si je želel umreti v Št. Vidu! Pričakoval je avta, da ga popelje domov, pa je prišel smrtni angel in ga je popeljal nazaj v naročje Stvarnikovo. Živel je kot dober kristjan, zato tudi umrl dobro previden s sv. zakramenti in dobrimi deli.

Mnogobrojna udeležba odličnih osebnosti duhovskega in svetnega stanu pri pogrebu je pričala, da je legel v grob mnogozaslužen mož, ki mu bodi ohranjen blag hvaležen spomin.

Živinoreja in živinozdravništvo

Kužne bolezni.

Občutno gospodarsko škodo ste povzročili letos našim živinorejcem dve kužni bolezni: slinavka-parkljevka in rdečica pri prašičih. Marsikomu še ni prav jasno, kdo je povzročitelj teh hudih bolezni in kako se jih lahko ubrani.

Kužne bolezni vobče povzročajo zelo majhne rastlinice ali živalice, ki se s prostim očesom ne vidijo, temveč le s pomočjo drobnogleda (mikroskopa). Z znanstvenim izrazom jih imenujemo bakterije (glej »Gospodarski list«, januar 1925). V preteklih stoletjih, ko še

ni bilo znano cepljenje, so kužne bolezni — posebno v vojnem času — zahtevale mnogo več človeških in živalskih žrtev kot dandanes. Izum cepljenja je v tem pogledu rešil človeštvo velikega gorja.

Bakterije ali kužne kali pridejo na dvojen način v človeško oziroma živalsko telo in sicer neposrednim ali posrednim potom. Govori se tedaj o neposredni ali posredni okužitvi. Zdrav konj, ki se dotika smrkavega, od slednjeja kmalu nalez smrkavost; ta primer govori o neposredni okužitvi. Pri posrednem okuženju so vzete v poštev

vse stvari, ki so bile v stiku z okuženo živaljo, od katere lahko prenesejo kužno kal na zdravo telo n. pr. odeja, jasli, okuženo seno, voda, posoda, krtača, blato, smrkelj, scalnica itd. Znani so slučajji prenašanja gotovih bakterijev na zdravo telo od živali, ki je dotično bolezen že prestala. — Različni so torej načini okuževanja. Naloga vsakega živinorejca je, da se zaveda, kaj je treba najprej ukreniti, v slučaju izbruha kužne bolezni. — Predvsem naj se pokliče večšaka, ki naj ugotovi kakovost bolezni. Potrebno je nato ločiti zdrave živali od obolelih. Strogo naj se zabrani vsak vstop tujca v hlev. Istotako ne sme nihče od prizadetih obiskati neokužene hleve, kajti ne samo obleka in roke, temveč tudi obuvala so sposobna za prenašanje kužnih kali. Vendar včasih tudi največja previdnost ne zadostuje; veter namreč raznaša bakterije iz hleva v drug hlev, da celo iz kraja v kraj. Dogaja se to n. pr. pri osepnicah (kozah), kjer posreduje okuženje ravno veter. Zato je nujno potrebno držati živino, v času nalezljivih bolezni, zaprto v hlevu. Oseba, kateri je določeno oskrbovanje obolele živine, ne sme imeti nikakega opravka z zdravo živino. Prav tako ne sme služiti ista posoda bolni in zdravi živali. Vnovič se povdarja poklicati takoj v prvem začetku živinozdravnika, ki bo vse potrebno ukrenil v svrhu omejitve oziroma udušenja kužne bolezni. Čim prej se postavimo v boj proti kužni bolezni, tem bolj gotov bo dober uspeh.

Da je odvracanje kužnih bolezni mnogo enostavnejše in uspešnejše kot njih zdravljenje, mora biti vsakemu živinorejcu znano. V čem obstoji to odvracanje? —

Najboljše preprečevalno sredstvo v boju proti kužnim boleznim je solnce, zrak in čistota. Najraje se pojavi kužna bolezen v toplih, slabo prezračenih, temnih in vlažnih prostorih. Prva skrb vsakega živinorejca naj bo red in snaga v hlevu, kar je predpogoj vsake umne živinorejce. Vsakdo naj ima vedno pri rokah razkužilo (apneno vodo, lizol, sublimat itd.). Hvalevredno je nadalje pobe-

liti jasli in steno hleva. Enoodstotna raztopina lizola služi izvrstno za razkuževanje ran; mnogo boleznj se na ta način odvrne! — Kadar razsaja kje v bližini kužna bolezen, naj vsakdo tedaj opusti nakupovanje živine. Pametno je postavljati nanovo kupljene živali v poseben prostor vsaj za dobo dveh tednov, da se prepreči tako morebitno prenašanje kužnih bolezni. Splošno veljajo tudi pri odvracanju navodila naznačena že pri zdravljenju teh bolezni. — Bolj kot pri zdravljenju kužnih bolezni igra cepljenje pri odvracanju istih važno vlogo. Zato se priporoča takoj prijaviti vsak slučaj kužne bolezni županstvu ali pa živinozdravniku, ki bo s cepljenjem ozdravil oziroma preprečil razširjajočo se kužno bolezen.

Dr. Ravnik, živinozdravnik.

Praščičja rdečica.

Koliko se je že letos govorilo in pisalo o praščičji kužni bolezni — rdečici! V naslednjem bo na kratko opisana ta kužna bolezen in stališče, ki so ga zavzeli merodajni činitelji v svrhu odvracanja te bolezni za bodoče leto. —

Rdečica je kratko časa trajajoča kužna bolezen, ki se pojavlja najraje v poletnem času, v gotovih krajih, včasih se razširi tudi daleč naokrog. — Razločevati je treba več oblik te bolezni: poleg navadne bolezni, ki obstoji v rdečkastih lisah, se opaža milejša oblika z značilnimi, rombičnimi (štirioglatimi) madeži; končno je še kožna ter zelo nevarna vrsta rdečice, pri kateri koža sploh ne pordeči, ker je njen potek prekratek. — Poleg praščičev so podvrženi rdečici še perutnina in miši. Dosedaj še ni dokazano, da bi škodilo človeškemu zdravju uživanje mesa praščičev, ki so oboleli za to boleznijo. Cepljenje praščičev z zdravilno krvno sirotko utegne vendar biti nevarno, če pride ta — močno delujoča snov — v stik s človeško rano n. pr. na roki. Najbolj dovzeten za naravno okuženje je praščič in sicer najbolj v starosti od 4 mesecev do prvega leta; le redkokdaj obolijo praščički pod 4 meseci. Lažje se loti praščičev čiste

pasme kot podeželskih, ker so slednji bolj utrjeni. Povzročitelji rdečice (bakterije) živijo v zemlji, kjer ohranijo dolgo časa svojo moč okuževanja. Posebno mokra in ilovnata tla so za razvoj bakterij zelo ugodna. Iz tega je razvidno, zakaj se rdečica v gotovih krajih vsako leto ponavlja. — Po preteku 2—5 dni (t. zv. doba inkubacije) prašič takoj težko oboli z visoko vročico. Na tleh leži otopel, brez moči in teka, z oteklimi očmi, z zadnjim delom se opoteka in včasih tudi bljuva. To so prvi znaki rdečice. Značilne rdeče lise in madeži, ki so najprej rdeči nato modri in rjavordeči, se pojavijo kmalu ali šele po dveh dnevih. V začetku je prašič zapečen nato pa drišče. Kadar se pridruži rdečici še naval krvi k pljučam, sledi smrt. — Potek bolezni traja 2—5 dni in umrljivost znaša do 90%. — Omenjeno je bilo, da pogine prašič včasih zelo hitro in sicer v prvih 24 urah; rdeči madeži se v tako kratkem še niso mogli razviti. Kadar se pojavi rdečica z rombičnimi madeži, je upanje na okrevanje večje; v 12 dneh ali še prej prašič navadno ozdravi. Pripeti se, da nastopijo istočasno dve obliki rdečice in sicer ona z rombičnimi madeži skupno s kakšno drugo obliko. V tem slučaju je malo upanja na okrevanje, ker se tedaj pridruži kot posledica še srčna napaka.

Kako odvrčamo bolezen? Nanovo nakupljene prašiče se mora držati 8 dni osamljene. Angleška pasma Berkshire je proti rdečici zelo občutljiva, zato se odsvetuje nje uvoz in zreja. Higijena svinjakov se zelo priporoča. Vsi telesni odpadki in izločki se morajo odstraniti in temeljito razkužiti z apneno vodo. Prehlad tudi škoduje. Najuspešnejši način odvrčanja obstoji v cepljenju. Prihodnje pomlad in jesen bodo živinozdravniki lahko zopet cepili tudi zdrave prašiče in sicer le v krajih, kjer se rdečica stalno ali perijodično pojavlja. Tam kjer rdečica še nikdar ni razsajala, se cepljenje ne bo vršilo. Ta ukrep je umešten, ker se pri cepljenju zdravih prašičev uporablja poleg cepiva tudi zdravilna krvna sirotka, ki zamore — vsebujoča kal bolezni v sebi — rdečico pre-

našati v popolnoma neokužene kraje, če se nepravilno rabi.

V prvem začetku bolezni zdravimo uspešno rdečico s cepljenjem večje množine cepiva, ki učinkuje takoj, toda le za malo časa (2—3 tedne). Slediti mora prvemu cepljenju novo, ki obstoji tedaj poleg cepiva še iz zdravilne krvne sirotke. Na ta način se doseže t. zv. imunetost, nedovzetnost, ki traja okoli 6 mesecev. —

Na podlagi raziskovanj, ki jih je izvršil v naši pokrajini profesor komendator Peter Stazzi, ravnatelj živinozdravniške visoke šole v Milanu, skupno s pokrajinskim živinozdravnikom vit. dr. D. Ristorijem, se je ugotovilo, da razsaja v naših krajih izmed kužnih prašičjih bolezni edinole rdečica. Ker nastopa rdečica v naši pokrajini v zelo hudi obliki, bodo obrambna sredstva v bodoče bolj močna in učinkovita.

Dr. Ravnik, živinozdravnik.

Razstava goveje živine in žrebet v Kobaridu.

Dne 16. novembra t. l. se je vršila v Kobaridu razstava goveje živine belanske pasme in razstava žrebet kobariške pasme. Razstava je dosegla svoj namen, ker je bila dobro obiskana in živinorejci so pokazali dovolj zanimanja za to, da bi bila vsa njihova živina enaka najboljši na razstavi. Tako stremljenje in zanimanje pa je ravno predpogoj uspeha.

Kar se tiče goveje živine belanske pasme je bilo opaziti na razstavi precej lepših krav in telic in tudi precej odgovarjajočih bikcev.

Za žrebeta so se zanimali predvsem vojaški krogi. G. major Vanzi, zastopnik ministrstva in ravnatelj žrebčarne v Ferrari se je izjavil zelo pohvalno o kobariški konjski pasmi, katero bi bilo potrebno podpirati.

Pravi uspeh razstave pa bomo ugotovili na prihodnji razstavi, kjer bomo lahko videli, ali je živinoreja in konjereja na Kobariškem napravila korak naprej ali nazaj. Upamo, da bomo lahko ugotovili napredek, ker se moramo zavedati, da je današnji živinski kapital skrbno zbran iz ruševin vojne.

Na razstavi so dobili nagrade in priznanja sledeči živinorejci:

Goveja živina.

Bikci od 6 do 12 mesecev.

I. darilo (srebrna medalja in 100 L): Alojzij Šekli iz Livka in Ivan Gabršček iz Svinega.

II. darilo (brončena medalja in 80 L): Albin Lazar iz Sedla in Ivan Uršič iz Svinega.

III. darilo (častno priznanje in 60 L): Franc Slunder iz Kobarida in Apolonija Gomilšček iz Iderskega.

IV. darilo (častno priznanje in 40 L): Ignac Uršič iz Kobarida in Andrej Uršič iz Mlinskega.

Bikci od 12 do 18 mesecev:

I. darilo (srebrna medalja in 100 L): Albert Mašera iz Kobarida.

II. darilo (brončena medalja in 80 L): Franc Drešček iz Livka.

III. darilo (častno priznanje in 60 L): Ivan Ručna iz Iderskega.

Biki nad 18 mesecev.

I. darilo (srebrna medalja in 100 L): Anton Juretič iz Kobarida.

III. darilo (častno priznanje in 40 L): Alojzij Šturm in Albin Gomilšček iz Kobarida.

Uvoženi biki.

II. darilo (častno priznanje in 50 L): Anton Hrast iz Livka.

Telice od 6 do 12 mesecev.

I. darilo (srebrna medalja in 100 L): Lucija Komar iz Kobarida.

II. darilo (brončena medalja in 60 L): Ivan Hrast iz Livka.

III. darilo (častno priznanje in 40 L): Ignac Skočir iz Kobarida.

Telice nad 12 mesecev z mlečnimi zobmi.

I. darilo (srebrna medalja in 100 L): Jakob Mašera iz Livka.

II. darilo (brončena medalja in 70 L): Andrej Čebokli iz Sedla.

III. darilo (častno priznanje in 50 L): Franc Kurinčič iz Sužida.

IV. darilo (častno priznanje in 40 L): Josip Sovdat iz Kobarida in Albert Mašera iz Kobarida.

Telice s stalnimi zobmi.

I. darilo (srebrna medalja in 100 L): Anton Kosmačin iz Sedla.

II. darilo (brončena medalja in 60 L): Ivan Menič iz Sedla in Ivan Žuber iz Sužida.

III. darilo (častno priznanje in 40 L): Josip Šarf iz Kobarida.

Breje krave ali s teletom.

I. darilo (zlata medalja in 250 L): Apolonija Gomilšček iz Iderskega.

II. darilo (srebrna medalja in 150 L): Anton Drešček iz Livka.

III. darilo (srebrna medalja in 100 L): Franc Šturm iz Livka.

IV. darilo (brončena medalja in 50 L): Franc Pontar iz Kobarida.

Častna priznanja: Ivan Gruntar in Alojzij Šturm iz Kobarida, Josip Lazar iz Sedla in Andrej Krajnc iz Svinega.

Konjski oddelek.

Konji nad leto stari.

I. darilo (srebrna medalja in 160 L): Anton Kurinčič iz Magosta.

II. darilo (srebrna medalja in 120 L): Anton Kurinčič iz Iderskega.

III. darilo (brončena medalja in 80 L): Andrej Kranjc iz Svinega.

IV. darilo (brončena medalja in 60 L): Ivan Uršič iz Mlinskega.

V. darilo (častno priznanje in 50 L): Ivan Uršič iz Svinega.

VI. darilo (častno priznanje in 40 L): Andrej Volarič iz Iderskega.

Častno priznanje: Franc Koren iz Drežnice in Anton Sovdat iz Smasti.

Žrebeta pod letom.

I. darilo (srebrna medalja in 100 L): Franc Ručna iz Smasti.

II. darilo (brončena medalja in 80 L): Andrej Koren iz Starega sela.

III. darilo (brončena medalja in 50 L): Andrej Ručna iz Starega sela.

IV. darilo (častno priznanje in 40 L): Ivan Ručna iz Starega sela.

V. darilo (častno priznanje in 30 L): Valentin Gregorčič iz Krna.

VI. darilo (častno priznanje in 25 L): Ivan Medveš iz Livka.

Častno priznanje: Anton Volarič iz Svinega.

Mlekarstvo

Anton Pevc:

Mlekarstvo v Sloveniji.

V Sloveniji je prodaja mleka organizirana deloma po mlekarskih zadrugah, deloma se nahaja v zasebnih rokah. Večina mlekarskih zadrug je bila ustanovljena že pred svetovno vojno, in sicer so te zadruge posledica takratnega slabega gmotnega stanja tamošnjih kmetovalcev. Da se kmetovalcem izboljša gmotni položaj in da se jim nudi priliko prodati tudi mleko, so voditelji ljudstva organizirali za eno ali več vasi takozvano Mlekarsko zadrugo, ki si je nabavila potrebne stroje za delo ter tako vnovčevala svojim članom mleko. Takih mlekarskih zadrug, ki so v letu 1924. samostojno poslovale, je 12. Največje so na Vrhniki, v Logatcu, v Predosljah, v Voščicah in v Naklem.

Razen teh mlekarskih zadrug je v Bohinju še nekaj sirarskih zadrug in sirarskih družb (14 dolinskih in 28 planinskih sirarn), ki predelujejo vse mleko mlekodajalcev v sir ter nato sir skupno prodajajo.

Največje mlekarsko podjetje v Sloveniji in v vsej Jugoslaviji so Združene mlekarne d. d. v Ljubljani. Na zunaj je to podjetje delniška družba, a na znotraj je to nekaka centrala slovenskih mlekarskih zadrug, ki ne poslujejo samostojno. Pri podjetju imajo zadruge absolutno večino (predvsem Gospodarska Zveza v Ljubljani). Vsega skupaj je v podjetju organiziranih 10 mlekarskih zadrug, razen tega pa ima podjetje še 11 lastnih mlekarn. Kupuje razen tega mleko tudi od več zasebnih mlekarn, kakor tudi od zadrug. Povprečna dnevna množina mleka pri podjetju znaša 16.000 litrov mleka. Centralna mlekarna Združenih mlekarn je najmodernejše urejena in razpolaga s sirarnimi kletmi za 10 vagonov sira ter z nizkohladilnimi prostori za 3 vagone masla. Sir prodaja-

jo samo v domači državi, maslo in mleko pa doma in tudi v inozemstvo (predvsem mleko na Dunaj).

Razen tega centralnega mlekarskega podjetja je treba takoj na drugem mestu omeniti zasebno mlekarno Adolfa Berhardta v Mariboru. V letih 1923. in 1924. je organiziral ta zasebnik skoraj celo Stajersko ob železniških postajah Št. Ilj pa do Poljčan ter Ormoža s Slovenskimi Goricami vred ter je tako nabral dnevno do 25.000 litrov mleka. Večino tega mleka izvažajo to podjetje v Avstrijo.

Poleg imenovanih podjetij je še več zasebnih podjetij, ki pa zavzemajo mnogo manjši obseg.

Računa se, da se je v l. 1924. prodalo dnevno okoli 65.000 litrov mleka skozi razne zadruge, družbe, zasebne mlekarne in mlekarje. Od tega mleka se je porabilo v Sloveniji (v mestih in trgih) okoli 27.000 litrov mleka, 25.000 ga je šlo v Avstrijo, 13.000 se ga je pa predelalo v maslo in v sir. V imenovani količini pa ni upoštevano ono mleko, iz katerega so posamezni kmetovalci izdelovali maslo ali sir.

Iz zgornjega razvidimo, da igra v Sloveniji mleko zelo važno vlogo, a niti od daleč tiste, kot pri nas. No nekoliko bolj širokopotezni so pa tam vseeno, kot pri nas. Mlekarska obrt trpi danes v Sloveniji vsled visokega tečaja dinarja, ki za enkrat zelo slabi ali celo onemogoča trgovino.

Od kod prihaja mleko v Trst.

Trst ima približno 250.000 prebivalcev. Vsak Tržačan porabi dnevno okoli $\frac{1}{4}$ l mleka. Nekateri ga porabijo več, drugi manj, a v srednjem en četrt litra. Iz enostavnega računa sledi, da potrebuje Trst dnevno okoli 60 do 70.000 litrov mleka, to je 600 do 700 hl mleka dnevno. Od kod prihaja vse to mleko?

Mlekarske zadruge pošiljajo v Trst dnevno okoli 200 hl mleka. To so večje

noma mlekarke zadruge iz slovanskega dela dežele, kot v Št. Vidu, Trnovem, Hrušici, Hruševju, Klancu itd.

Približno enako količino mleka razpeča v Trstu mlekarica Soresina, ki ima v Trstu veliko centralno mlekarico z več podružnicami in lastnimi tovornimi avtomobili. Ta mlekarica prodaja takoimeno »latte reintegrato«, to je obnovljeno mleko, ki pride v Trst v zgoščeni obliki in kateremu potem dolijejo toliko vode, kolikor so je odvzeli v Soresini (v bližini Cremona).

Tako dobimo okoli 400 hl mleka, ostalo mleko pa pride v Trst potom zasebnih mlekarjev in mlekaric, ki mleko v

Trst pripeljejo, ali jim ga nosijo živali (predvsem osličji) ali ga pa prinesejo na glavi. Precej mleka pride tudi z ladjami iz Istre. Koliko točno je tega mleka, je precej težko ugotoviti, a gotovo ga bo precej, najprej skoraj polovica vsega mleka, kolikor se ga v Trstu popije.

To mleko bo izginilo iz Trsta, ako bo tržaško mesto v resnici izdalo prepoved, o kateri smo pisali v oktobri številki »Gospodarskega lista«. Moramo pa iskati poti, da pride kljub prepovedi tudi vse to mleko v Trst, a po pravi poti, to je potom mlekarških zadrug, katere moramo ustanoviti povsod tam, kjer jih še ni.

Sadjarstvo

Andr. Skulj.

Varstvo proti zajcu.

Apneni belež, pomešan z govejo krvjo, sajami in kravjekom, karbolinej, kolozmaz in vsa druga sredstva, ki jih uporabljajo za varstvo sadnega drevja proti zajcu niso zanesljiva v ostri in sneženi zimi. Vsa navedena in še druga sredstva ne obvarujejo mladega drevesnega luba pred ostrimi zobmi lačnega zajca. V takih zimah je edino zanesljivo sredstvo mehanično zavarovanje debel. Ker pa ne vemo kakšna bo zima, zavarujemo naše sadno drevje tako, da bo varno v vsakem slučaju.

Pri nas poznamo pred vsem slamo. Dobro in dovolj visoko s slamo zavita drevesna debela so varna pred zajcem. Na mesto slame uporabljamo prav tako s pridom koruznico. Delo je še lažje in hitreje.

Prav dobro zavarujemo mlada debelca, zlasti nizkodebelnih in pritličnih drevesc, s trnjem. Delo je nekoliko zamudno in neprijetno, a učinkuje dobro, ker varuje tudi nižje veje.

Opozoril bi pa rad še na nekatera druga sredstva, ki so po ceni in uporabna za več let.

Kdor ima več mladega drevja, naj si napravi, kadar seka smreke v mozgi, po 1.30 do 1.50 m dolge cevi od smrekovega lubja v debelosti strešnih žlebov. Sveže lubje zavijemo v cevi, jih povežemo in posušimo. V jeseni tako cev nekoliko razklenemo in potisnemo vanjo deblo, da ga cev popolnoma objame. Delo gre hitro od rok, zavarovanje je popolno. Spomladi cevi poberemo in jih spravimo za prihodnje leto.

Dražje pa dobre in več trajajoče so cevi od gosto pletene pocinkane mreže.

Kjer je pri rokah dosti vrbovih, leskovih in drugačnih, dober prst debelih palic, napravimo iz njih prav dobro in trajno obrambo proti zajcu. Narežimo 10 do 15 po 1.30 do 1.50 m dolgih palic in jih na obeh koncih, morda še v sredi prevrtajmo in naberimo na močno žico, podobno kakor so nabrane deščice na zavesah okna. S temi nabranimi palicami obdamo deblo in konce žic rahlo zavijemo. Spomladi oklepe poberemo in jih spravimo za drugo leto.

Namesto okroglih palic rabimo lahko tudi drobne smrekove remeljne (žamane), katerih dobimo na vsaki žagi kot odpadke za mal denar.

Kjer raste trstje, kakršnega rabijo za

obijanje stropov, napravimo iz njega nabranega za žico, prav dobre in trajne oboje.

(*Sadjar in Vrtnar 1925. št. 11.*)

Še o zimski zlati parmeni.

Čitam v zadnji številki »Gospodarskega lista« kar piše g. Magajna glede zimske zlate parmene, katero misli razdeljevati Sadjarski odsek pri Trgovski zbornici v Gorici. Člankar jo odsvetuje, češ da jo napadajo najrazličnejši živalski in rastlinski zajedalci. Iz članka pa niso razvidna sredstva, ki jih g. Magajna uporablja za zaščito njegovih sadnih dreves. Mi moramo biti namreč prepričani, da se sploh ne moremo uspešno pečati s sadje-rejo, ako se istočasno ne borimo proti najrazličnejšim škodljivcem. Pustimo ob strani dejstvo, da mora lega in podnebje odgovarjati rastlini, zavedati se moramo tudi, da od sadnih dreves ne bomo imeli dohodka, ako ne bomo obdelovali zemljišča, ako ne bomo drevesu gnojili, ako se ne bomo borili proti lišajem, ako ne bomo uničevali v zimskem času jajčec najrazličnejših škodljivcev, (z antiparassit-om, Ibernolom itd.), ako ne bomo dreves pravilno obrezovali in posebno ako ne bomo spomladi uničevali zavijača (najboljše z arzenikovimi strupi).

Gotovo je res, da so najboljše in najbolj cenjene vrste sadja zelo delikatne. To velja posebno za zimsko zlato parmeno, katero moramo šteti med najboljše vrste, ker je od trgovcev najbolj iskana in tudi najboljše plačana. Sadjarski odsek se je odločil za razdeljevanje te vrste, ker je bila pred vojno zelo razširjena na Goriškem (pripominjamo, da misli g. Magajna pred vsem Vremsko dolinó). Na sadni razstavi pri Sv. Luciji, ki se je vršila l. 1909 je razstavni odbor opredelil zimsko zlato parmeno za najboljšo vrsto, ki se je udomačila tudi v Srednji Soški dolini.

Zaključujem te vrste z navedbo sodbe, izrečene o zlati parmeni ob priliki »Prve gorenjske razstave«, ki se je vršila l. 1904 v Radovljici: »To jabolko je po vsej Evropi skoro najbolj razširjeno. Vidiš ga po vseh vrtovih; vsak drugi posestnik ga ima. Dokaz temu ga je bilo

tudi na razstavi videti skoro na vsaki mizi. Priljubljena je zlata parmena po svoji lepi podobi, dobrem okusu in trpežnosti, osobito pa zaradi svoje velike rodovitnosti. Zori sredi septembra in tedaj je treba sad takoj obrati. Drevo zahteva nekoliko vlažnih, a nikakor ne presuhtih tal. Do svojih rane rodovitnosti raste močno, potem pa ga močna rodovitnost ovira v rasti. Treba je torej v početku cvetje po malo izrezovati. Drevo ne doseže visoke starosti, se izbruha že v mladosti in potem pogine. Parmena je zelo primerna za nasade ob cestah, ker raste kvišku, vendar lepota sadu in močna rodovitost zahteva varstva pred tavori. Za piramide je zelo prikladna.«

P. Vallig.

Kako staro postane drevo.

Govori se o stoletnih hrastih, ki izginjajo, ker naš ljudje mislijo, da je les drag samo v letih 1920. do 1930. Po zadnjem letu ne bo pri nas sploh nobene lesa na prodaj, ako bo šlo tako naprej.

Znanstvo je splošno smatralo, da ne more nobeno drevo prekoračiti starosti 500 let. Danes se pa dobe drevesa, o katerih je dokazano, da znaša njih starost tudi 600 in več let. Najstarejša drevesa v Evropi so lipe, katerih slavni ostanki se dobe tudi še v naših krajih, a izginjajo polagoma iz najrazličnejših razlogov. V Italiji je najbolj znana lipa v Macugnana v podnožju gore Monte Rosa. Iz starih listin je dokazano, da je ta lipa rastla že v 13. stoletju, ker so imeli že takrat pod njo ljudsko sodišče. Iz tega bi bilo sklepati, da je bila ta lipa že v 13. stoletju precej stara.

Vesti iz drugih krajev sveta govore tudi o drevesih, ki so nad 1000 let stara.

Breskev zahteva nege

in gnojila. Strokovnjak na tem polju, neki Mariani pravi, da je potrebnih za 262 drevesc na 6550 m² površine celih 155 delavnih dni. Najpripravnejše gnojilo za breskve je dodatek domačega gnoja, dobro udelanega, nekoliko tomaževe žlindre in nekaj kalijeve soli.

Brez nege in gnojila ni dohodka.

Vinogradništvo in kletarstvo

Gnojenje trtam.

Nimajo vsi vinogradniki pravega pojma o odgovarjajočem gnojenju trtam. Nekdaj so celo trdili, da je gnojenje škodljivo, češ, da poslabša pridelek. To mnenje je danes zginilo in danes so vsi prepričani, da je gnojenje koristno in nujno potrebno. Vendar pa zavisi pridelek tudi od množine in kakovosti gnojja, katerega uporabljamo. Tako je dokazano, da mnogo gnojnice sicer poveča pridelek, a ga istočasno tudi poslabša, predvsem glede stanovitnosti. Ravnotako pa je dokazano, da dosežemo večji in boljši pridelek, ako damo trti vsega, kar potrebuje, to je fosforne kisline, kalija in dušika in ako pognojimo v izdatnejši meri z onimi snovmi, katerih v zemlji primanjkuje, v manjši meri pa z onimi, katerih je v zemlji mnogo.

Redilne snovi, predvsem dušik in kalij, fosforna kislina v manjši meri, se nahajajo predvsem v listih in v poganjkih. Ako bi torej pustili v vinogradu vse trtno listje in vse poganjke (podkopali »rožje«), ne bi nam bilo potrebno skrbeti za gnojenje. Ker se pa to ne godi in ker pri obrezovanju navadno spravimo iz vinograda vse odrezane poganjke, mora skrbni vinogradar skrbeti za pravilno gnojenje, da tako poveča in zboljša pridelek.

Mnogo poizkusov je dokazalo, da vsebujejo fina vina več fosforne kisline in več dušika kot navadna vina. Na imenovanih snoveh bogati mošti tudi rednejše in pravilnejše povrejo.

Posebno letošnje leto moramo dobro pognojiti trtam, ker marsikje je peronospora tako napadla trte, da so listi takoj odpadli in da ni les dozorel. Ako hočemo trte spraviti drugo leto k popolni moči, moramo jim pravilno in izdatno pognojiti, ker drugače bo tudi drugo leto pridelek pičel.

Naši vinogradarji gnojijo predvsem s hlevskim gnojem, katerega raztrosijo

400 do 500 q na ha (10.000 m) površine. Upliv tega gnojenja se pozna skozi 3 do 4 leta. S takim gnojenjem spravimo v zemljo približno 200 kg dušika, 240 do 300 kg kalija in 120 do 150 kg fosforne kisline. Ko smo gnoj enakomerno raztrosili po zemlji, ga spravimo pod zemljo s kopačo ali z plugom. Paziti moramo, da ne pride gnoj v neposredno dotiko s koreninami trt in da ni gnoj plesniv. Gnoj moramo tem bolj globoko podkopati čim bolj suha in pusta je zemlja.

Najpripravnejša doba za gnojenje z domačim gnojem je jesen, ker potem ima gnoj dovolj časa, da se predela in spremeni v take snovi, ki jih trta lahko sprejme.

Trte pa lahko gnojimo tudi z umetnimi gnojili, a moramo paziti, da damo trti vseh onih redilnih snovi, ki jih potrebuje, to je popolno gnojenje. Ako bi imela zemlja sama precej ene redilne snovi, potem damo z umetnimi gnojili te redilne snovi manj.

Gnojenje z umetnimi gnojili je predvsem na mestu pri zanemarnjenih in propadlih trtah, potem pri trtah, ki so oslabele vsled hudih napadov peronospore, kar se opaža ravno letos v zelo mnogih predelih naše dežele. Z umetnimi gnojili pravilno pognojene trte se kmalu okrepe in hitro rodijo, ker umetna gnojila imajo vse redilne snovi lažje dostopne koreninam kot pa rastlinska gnojila (domači gnoj).

Popolno gnojenje z umetnimi gnojili mora obstojati iz fosforne kisline, kalija in dušika. Fosforno kislino lahko damo v obliki superfosfata ali tomaževe žindre, dušik pa lahko v obliki apnena-ga dušika, žveplenokislega amonijaka ali čilskega solitra. Vsa gnojila razen čilskega solitra moramo podgrestiti že v jeseni, potem ko smo jih enakomerno raztrosili med vrstami trt ali par ped od trte na pol metra široki polosi. Čil-

ski soliter raztrosimo pa še le spomladi v par obrokih, prvič, ko se ima popje razviti.

Upliv fosforne gnojenja se pri trti pozna. Fosforna kislina predvsem zastavlja kapanje, poveča in zboljša pridelek, vina postanejo bolj fina, ker vsebujejo več fosforne kisline. Kalij vpliva ugodno predvsem na zorenje trtnega lesu, a tudi na sestavino mošta. Kot je znano se pa dobe v trgovini dve vrsti kalija, in sicer žveplenokisli kalij in klorovokisli kalij. Zadnji ne odgovarja za trtno gnojenje, ker povzroča manj sladke mošt. Dušik povzroča splošni bujni razvoj trte in grozdja. V močno apnenih zemljah je na mestu predvsem žveplenokisli amonijak, ker se v taki zemlji zelo hitro spremeni v rastlinam dostopne snovi. Apneni dušik je predvsem na mestu v težkih zemljah.

Na 1 ha vinograda raztrosimo naslednjo količino gnojil: superfosfata 4 q, žveplenokislega kalija 200 kg, čilskega solitra v raznih obrokih pa skupno 200 kg. Količina umetnih gnojil se mora spreminjati po bogastvu dotične snovi v zemlji. Pripomniti moramo, da se na zemljišču, ki je bilo gnojeno z umetnimi gnojili, zelo bohotno razrastejo različni pleveli, vsled česar je na mestu večkratno okopavanje posebno pa v času, predno dozore plevelna semena.

Omenili smo že, da je letos napravila peronospora ogromno škodo na trtah in na trtnem lesu, ki ni povsod popolnoma dozorel. Predvsem tukaj je na mestu izdatno gnojenje z umetnimi gnojili. Samo zdrave in močne trte bodo rodile obilno grozdja, kdor pa tega želi, naj ukrene potrebno že sedaj.

P. Vallig.

Trgatev 1925 na Goriškem.

Leto 1925. je bilo tudi na Goriškem zelo neugodno za trte. V marsikateri občini je bil pridelek poškodovan po toči in peronospori, marsikje pa je bila letina sicer bolj pičla kot navadno, a zato boljša po kakovosti, n. pr. na Krasu.

Celotni pridelek dežele se računa le-

tos na 115 do 120.000 hl vina, razdeljena po različnih delih dežele tako-le

Brda	20.000 hl
Vipavska dolina	50.000 »
Komenski Kras	8.500 »
Zgornja Furlanija z goriško okolico	12.900 »
Spodnja Furlanija	15.000 »

skupaj 114.400 hl

Pridelek je bil torej za približno 30% slabši od lanskega leta, ko se je pridelalo 163.800 hl vina.

Kar se tiče kakovosti vina, so vina dovolj dobra, a bi bila še boljša, da ne bi imeli vinogradniki take naglice s trgatvijo, kar pa je bilo deloma opravičeno. Oktobar je bil bogat na solnčnih dneh, a žalibog je bilo grozdje večino ma že doma. Predelava grozdja v vino je bila letos pravilnejša nego druga leta, vsled česar bodo vina najprej bolj stanovitna nego po navadi. Marsikateri vinogradnik, ki je letos počakal s trgatvijo, je imel grozdje s tudi 20 stopinjami sladkorja po Babo-tu. Posebno mnogo takih slučajev je bilo v Brdih.

V srednjem kažejo letošnja vina v Brdih 10.2 odstotka alkohola, v Vipavski dolini pa 9 do 9.5 odstotkov.

Trgovina z vinom je precej mrtva, ker jo zadržujejo tako kupci kot prodajalci. Dosedaj znane cene se vrte okoli 260 do 280 lir za rebulo, tudi 300.— L za kakšno boljšo partijo; v Vipavski dolini plačujejo hl v srednjem po 250.— L, kraški teran pa nad 350.— L za hl. Zaloge starega vina so izčrpane.

P. Vallig.

O prvem pretakanju vina.

Vina so večinoma postala že precej čista in v decembru in januarju je najboljši čas, da jih prvič pretočimo. Prvo pretakanje ima v glavnem dva namena. Prvi namen mu je ločiti vino od drožji in drugi pa prezračiti vino. Oba namena, ki jih s pravilnim pretakanjem dosežemo, sta zelo važna činitelja za nadaljni in pravilni razvoj vina. Drožje sestojijo večinoma iz teles mrtvih in stradajočih kislinskih glivic, ki so se po izvršenem kisenju vsedle na dno soda. Mrtve glivice

začnejo, kakor vsa mrtva organska telesa, prej ali slej gniti. Če se to zgodi, se usmradijo drožje in vino se pokvari, ter postane zavrelca. Veliko vina morajo naši vinogradniki, zlasti v vročem poletju zlit na gnoj in to večinoma radi za kasnelega prvega pretakanja. Drožje začne gniti prej v šibkem, kakor v močnem vinu. Zato moramo letos, ko smo večinoma pridelali le boli šibka vina, pretakati še prej, kakor druga leta. Prezgodnje pretakanje, če tudi vinu ni nevarno, kakor prekasno, tudi ni vedno koristno. Zato moramo znati določiti: kdaj je vino godno za prvo pretakanje. Pri določanju ugodnega časa za prvo pretakanje, se moramo ravnati po sledečih načelih:

a) Vino, ki ima preveč kisline in katero bi želeli, da bi zgubilo kislino in postalo milejše, pretočimo bolj kasno, kakor po navadi. Recimo v januarju in februarju. Drožje, oziroma v drožju živeče mlečne bakterije, imajo to lastnost, da spremenjajo vinsko kislino v mlečno kislino, ki je po okusu veliko bolj mila, kakor vinska. To lastnost drožij izkoriščajo Kraševci, ki puščajo svoj, na kislini bogati teran, do spomladi na drožju. Če je vino bogato na kislini, se tudi ni bati, da bi v njem začelo gniti drožje, ker kislina, enako kakor alkohol, zadržuje gnitje. Nasprotno moramo seveda ona vina, ki vsebujejo le malo kisline, pretočiti bolj zgodaj, da ne bi zgubila kisline, ki je vinu potrebna. Vino, ki nima dovolj kisline, nima prijetnega okusa in tudi ni stanovitno in se rado pokvari. Prav malo kisline vsebujejo ona vina, ki smo jih napravili iz grozdia trt Križank, ki jih ni potrebno cepiti. Tem vinom je najbolje dodati 40—100 g citronaste kisline na vsak hl vina. S tem jim zboljšamo okus in jih obvarujemo bolezni, katerim so ta vina, zlasti vsled pomanjkanja kisline, zelo podvržena.

b) Vina, ki smo jih napravili iz mošta, kateremu smo dodali žvepleni amonijev fosfat, ali metabisulfit, moramo pretočiti bolj zgodaj, da ne zadobijo duha po žveplenem vodik, ki je podoben duhu po gnilih jajcih. Ta vina moramo pri pretakanju tudi zelo močno zračiti. V slučaju,

da ima že vino ta neprijeten duh, ga moramo čimprej pretočiti v zažveplan sod. Žvepleni plin razkroji žvepleni vodik in vino zgubi v kratkem ta neprijetni duh. Mesto žveplanja posode, lahko tudi dodamo takemu vinu pred pretakanjem 5 do 7 g metabisulfita. Ta dodatek ravnostako pomaga kot zadimljenje z žveplom.

c) Če je le mogoče, je pretakanje vršiti ob lepem in tihem vremenu. Par dni pred pretakanjem je ob lepem, tihem in mrazem vremenu klet dobro prezračiti in premraziti. S tem dosežemo, da se vino bolje učisti.

č) Vsem onim vinom, ki na zraku menjajo barvo, o čem napravimo poizkušnjo s tem, da jih v odprtem kozarcu pustimo par dni stati, dodamo teden dni pred pretakanjem 8 do 10 g metabisulfita. V to svrhu zdrobimo metabisulfit v prah in ga zvezanega v cunjiico obesimo skozi veho ped globoko v vino. Ko se je čez par dni metabisulfit raztopil, potegnemo cunjiico iz sode. Vina, katerim smo dodali na ta način metabisulfit, pretočimo potem v sode, ne da bi jih prej zažveplali.

d) Pretakanje je vršiti na ta način, da se vino močno prezrača, ubije in speni. Zato je boljše pretakati z uporabo pipe, kakor z uporabo natege. Močno prezračenje je mlademu vinu zelo koristno, ker pospešuje njegov razvoj. Vino, ki je bilo pretočeno na ta način, se čuti sicer tik ro pretakanju v ustih prazno, ali kmalu potem zopet pridobi na okusu in dobroti. Nekateri mislijo, da s pretakanjem, zlasti pa če je zvezano z močnim zračenjem, zgubi vino na moči. To ni res, ker dokazano je, da pri navadni toploti hlapi alkohol v enaki meri iz vina, kakor voda, ki se nahaja v njem. O tem se lahko vsak tudi prepriča, če meri z zanesljivim in natančnim ebulioskopom vino pred in po pretakanju.

f) Sode, v katere hočemo vino pretočiti, je pred napolnitvijo dobro oprati. Oprati jih moramo tudi, če so bili po izpraznitvi že oprani. Posebno moramo paziti, da operemo tik pred pretakanjem vse one sode, ki smo jih prazne že veliko prej zadimili, da ne splesnijo. Te sode moramo še enkrat oprati, če tudi

jih mislimo pred pretakanjem zadimiti z žveplom. To moramo storiti, ker v sluzčaju, da bi to opustili, bi zadobilo vino razkav okus po žvepleni kislini, ki se je stvorila v sodu, ki je bil dolgo prej za dimljen.

Iz gornjega je razvidno, da je pravo pretakanje vina zelo važno delo. Zato vršite pretakanje vina s potrebnim previdarkom in z vso pazljivostjo.

Just Ušaj.

Prodaja vina na debelo.

Po avstrijskem zakonu se je smatralo za prodajo vina na debelo, kadar se je prodalo več kot 56 l vina. Po italijanskem zakonu se je smatralo za prodajo na debelo, ako se je prodalo 50 l vina. To je veljalo do sedaj.

1. januarja 1926 pa stopi v veljavo naša redba, da se smatra za prodajo na debelo, ko se proda vsaj 100 l vina, torej ne več 56 in ne 50 litrov. Dobro je, da si vinogradniki in gostilničarji to zapomnijo, ker bodo drugače zapadli občutni kazni.

Kdor torej kupi po 1. januarju 1926 manj kot 100 litrov vina, mora plačati užitnino.

Prometni davek na vino.

Znano je, da se poravna pri plačanju užitnine na vino tudi polodstotni prometni davek (tassa scambi). Ta davek se plača od vrednosti vina, ki je določena do nadaljnega kot sledi:

vino v steklenicah	5 L
vermut v sodih, flaškoni ali v steklenicah	cena hl 400 L
marsala v sodih, flaškoni in steklenicah	cena hl 500 L
navadno vino v sodih, flaškoni ali steklenicah	cena hl 160 L
petijot	cena hl 70 L
tropine na q	cena q 10 L

En primer: Ako kupi krčmar Tone 500 l vina po ceni 250 L za hl, znaša kupna svota L 1250.—. Polodstotni davek od te svote bi znašal L 6.25. Krčmar Tone pa ne bo plačal 6.25 L davka, temveč samo 4.— L prometnega davka, to je 1/2% od 800.— L (5 hl vina po 160 L).

Izvoz vina iz Italije.

V prvi polovici letošnjega leta je bilo iz Italije izvoženega 741.147 hl vina, v istem času lanskega leta pa 1.216.761 hl. Torej je izvoz nazadoval, kar je predvsem posledica manjkajočega francoskega trga.

Poljedelstvo in vrtnarstvo

Semenski krompir.

V septembrovi številki »Gospodarskega lista« smo javili, da je Zadrúžna Zveza v Gorici vložila prošnjo za uvoz semenskega krompirja, in sicer dveh vagonov zgodnjega krompirja iz Holandske in 20 vagonov iz Jugoslavije ter da se dobi dovoljenje samo na podlagi ogle, da, ki ga izvrši ravnatelj rastlinozdravstvenega zavoda v Milanu na mestu, od kjer se misli krompir uvoziti.

Prošenj za uvoz krompirja je bilo vloženih pri rastlinozdravstvenemu zavodu v Milanu okoli 50 za celo Italijo. Največ prošenj je bilo vloženih iz Južne Italije.

Ena prošnja se je glasila za celih 250 vagonov holandskega krompirja za Sicilijo. Druge prošnje so bile za manjše množine. Prošnje so se glasile za najrazličnejši krompir, in sicer za angleški, holandski, belgijski, nemški, češki in jugoslovanski.

Za jugoslovanski semenski krompir so bile vložene v celoti tri prošnje. Eno prošnjo je vložila neka tvrdka iz Južne Italije, ki je hotela uvoziti semenski krompir iz okolice Beograda. Ker pa ni bilo v nobenem seznamu dotične beograjske tvrdke, je prošnja padla v vodo. Druga prošnja je bila vložena od skupine kmetovalcev iz Divače. Ta skupina kme-

tovalcev ni v redu izvršila vseh predpogojev, vsled česar ni bila prošnja vzeta v poštev, pač pa je ravnatelj rastlinozdravstvenega zavoda v Milanu dovolil Zadružni Zvezi v Gorici, da lahko odda tudi tej skupini zaželjeno količino semenskega krompirja.

Vpoštev je bila vzeta za uvoz jugoslovanskega semenskega krompirja samo prošnja Zadružne Zveze v Gorici. Ti prošnji je ravnatelj rastlinozdravstvenega zavoda v Milanu tudi ugodil. Seveda si je prej ogledal krompir pri raznih kmetovalcih v Sloveniji, katerih naslovi so bili navedeni v prošnji. Ogled se je izvršil tudi pri drugih kmetovalcih, ker je Zadružna Zveza hotela, da dobi ravnatelj rastlinozdravstvenega zavoda v Milanu točen pojmov o vsem krompirju predvsem cele Gorenjske (Ljubljanska okolica in okrajji Kamnik, Škofjeloka in Kranj).

Ogled krompirja bi se bil moral izvršiti že takrat, ko je krompir še rastel. Ker pa je bil g. ravnatelj rastlinozdravstvenega zavoda v Milanu zaposlen z ogledovanjem krompirja na Angleškem, Nemškem, Holandskem in Češkem, od kjer je šel semenski krompir v Južno Italijo, kjer ga sade že novembra in decembra, se je izvršil ogled v Jugoslaviji v tednu od 15. do 22. novembra. Ogleda se je udeležil tudi urednik »Gospodarskega lista«.

Umevno je, da ni bil krompir na njivi, pač pa v podzemeljskih kletih, ponekod celo pokrit z repo in korenjem. Ravnatelj rastlinozdravstvenega zavoda je ugotovil, da nima ves ogledani krompir niti ene bolezni, ki ne bi bila v izdatnejši meri razširjena v Italiji. Bolezni »raka na krompirju« se ni nikjer našlo in izgleda, da je ta bolezen sploh izginila iz Evrope, ker je ni niti na Poljskem, kjer je najhujše divjala.

Ogledani krompir spada skoraj ves vrsti »Ida« ali »Kamnik«, to je krompir z belim mesom, gladko kožo, plosknato obliko in rudečkastimi očesi. V marsikateri kleti smo našli tudi drugih vrst krompirja, vendar je imenovana vrsta pri ondotnih kmetovalcih najbolj priljubljena. V nekaterih kletih smo opa-

zili cela čuda od debelosti krompirja, ki pa seveda ni za seme, pač pa za hrano.

Čemur se je ravnatelj rastlinozdravstvenega zavoda v Milanu najbolj čudil, je dejstvo, da je krompir zelo objeden od bramorja in poljskih miši, katerih je sicer tudi pri nas zelo mnogo, a izgleda da ne toliko kot v Sloveniji. Kmetje love poljske miši s posebnimi mišelovkami, ki jih sami doma delajo in jih imajo nekateri po sto in več. Neki kmet v Šenčurju pri Kranju nam je pripovedoval, da je letošnjo jesen vlovil že nad 1000 poljskih miši.

Seveda objeden krompir ni za seme, in zato so dobili vsi kmetovalci nalog, da ga morajo odbrati z roko. Odber pa se mora izvršiti tudi z ozirom na debelost, ker za seme ni ne droben krompir in tudi ne predebel.

Dovoljenje za uvoz jugoslovanskega semenskega krompirja je torej dobljeno. Tri leta smo se zaman mučili, končno pa smo le dosegli uspeh.

Ali bomo zamenjali semenski krompir?

Že stara izkušnja uči, da se mora semenski krompir menjati. Naši kmetovalci pravijo, da ga moramo zamenjati vsaj vsako četrto leto.

Ako se krompir več let ne zamenja, potem se v domači zemlji izrodi in začnejo ga napdati najrazličnejše bolezni. Ne poмага mnogo ne gnojenje in nič drugega: krompir ne rodi. O tem je prepričana velika večina naših kmetovalcev.

Od kod pa naj se vzame krompir za menjanje? V tem oziru naši kmetovalci pravilno ravnajo, ker hočejo imeti vedno krompir iz severnejših krajev. Goriški okoličani kupujejo semenski krompir iz Tolminskega, Istrani iz Notranjske in Tolminskega, itd.

Tako delajo tudi drugod. Vsa Južna Italija dobiva krompir iz severnih držav, to je iz Anglije, Holandije, Belgije in Nemške, letos tudi precej iz Češke. Tudi v Jugoslaviji opažamo isto stremljenje. Kranjska kupuje precej krompirja iz Štajerske; vedno iz severnih krajev v južne.

Zakaj? Znanstvo v tem oziru nam še ni dalo povoljnega odgovora, pač pa ga je dala praktična izkušnja. V življe-

nju pa vemo, da pomeni več izkušnja kot deset let šolskih klopi.

Letos imamo dovoljenje za uvoz semenskega krompirja in sicer iz Jugoslavije in Holandske. Potrebno je, da to dovoljenje tudi izrabimo, da ne dokažemo, da je bilo naše tarnanje v prejšnjih letih golo tarnanje brez podlage. Ako letos ne izrabimo dovoljenja, je tudi težko, da ga kdaj še dobimo, ker ne bo hotel nihče potrositi precejšnjih svot denarja za ogled itd. popolnoma brez vsakega smotra.

Kdo naj premeni semenski krompir? Kakšnega naj vzame?

Krompir je pri nas zelo važen dohodek. Zgodnji krompir izvažajo iz naše pokrajine Goriška okolica in okolica Kopriva v Istri. Ti kraji potrebujejo zgodnji krompir, jugoslovanski krompir pa ni zgoden. Za te kraje torej ne bi odgovarjal jugoslovanski semenski krompir vrste »Kamnik« pač pa holandski zgodnji krompir.

Na razpolago sta tudi dve vrsti zgodnjega holandskega krompirja in sicer tak z belim in z rumenim mesom. Obe vrsti, ki jih trg potrebuje.

Za vse ostale kraje pa pride jugoslovanski krompir vpoštev in tudi za našo Tolminsko, ki ostane še vedno poklicana, da zalaga s semenskim krompirjem južnejši del naše dežele.

Zato pa naročite se pravočasno na semenski krompir pri domači zadrugi ali pa naravnost pri Zadrugi Zvezi v Gorici.

Pokončevanje poljskih miši.

Poljske miši delajo vsako leto večjo škodo. Razširile so se po vseh državah (glej članek »Semenski krompir«) in tudi iz starih pokrajin kraljestva javljajo, da povzročajo poljske miši ogromno škodo. Uničevati jih je potrebno.

Kako? Opomniti moramo vse kmetovalce predvsem na predpis italijanskega zakona glede borbe proti škodljivcem, da mora vsakdo prijaviti občini, ako je opazil na lastnem zemljišču poljske miši. Zupanstvo mora potem javiti naprej — navadno Uradu za kmetijski potovalni

urad, ki mora organizirati pokončevanje škodljivcev. Torej moramo javiti, ako smo opazili poljske miši.

Poljske miši uničujejo ponekod z mišselovkami, a to delo je počasno. Žalibog ga izvrše tudi samo nekateri kmetovalci, kar pa nima popolnoma nobenega pomena. Borba posameznika zelo malo zažleže, ker oprosti njegovo zemljišče samo za nekoliko časa, poljske miši se pa kmalu zopet zaredo, ker pridejo iz sosedovega zemljišča. Torej borba mora biti organizirana in lov se ne vrši z mišselovkami temveč z strupi.

Najbolj znan strup proti poljskim mišim je cinkov fosfur, v italijanščini Fosfuro di Zinco, katerega se dobi pri vsakem drogistu. Vse blago pri drogistih pa je navadno zelo drago in ker itak borba posameznika proti poljskim mišim nima nobenega pomena, je najboljša, da se nabavi tudi cinkov fosfur skupno, ker se ga tako dobi mnogo bolj po ceni.

Cinkov fosfur je prah črnkaste barve, rad zagori in je zelo strupen. Vsled tega moramo paziti, ako ga uporabljamo. Strup pa pripravljamo na sledeči način: Najprej zdrobimo koruzno zrnje, debeli zdrob pa namočimo v vodi, kjer ga pustimo okoli 10 ur, da se napihne (a ne razpusti). Tako namočen zdrob stresemo v lesen škafo, katerega ne smemo več rabiti za druga opravila. Vrh koruznega zdroba v škafo stresemo cinkov fosfur in mešamo s palico, tako, da so vsi drobeci bili v dotiki s strupenim prahom.

Drobce potem s pomočjo lesene žlice razdelimo po polju kolikor mogoče v bližino mišjih lukenj. Ako miš požre samo eno zrno, je konec z njo. Ogromne pazljivosti je potrebno pri vsem opraviilu s cinkovim fosfurom. Ker je to strašen strup in povzroči že najmanjši del človekovo smrt, mora biti prah doma pod gospodarjevim ključem in je gospodar odgovoren za to pred Bogom in pred zakonom. Zdrob naj se zastrupi na polju in ne doma. Kjer smo razdelili strup po njivi, tam ne smejo imeti dostopa ne kokoši in ne zajci in ne druge živali, da ne bi same požrle mišim nastavljen strup in ne poginile. Z rokami se ne smemo dotakniti strupa, vse orodje, ki smo ga

uporabljali za pripravljane in razdelitev zastrupljenega zdroba, moramo se žgati. Kljub temu pa si moramo roke umiti, takoj kot smo delo izvršili. Še enkrat pa opozarjamo na to, da ne pomaga popolnoma nič borba posameznika. Borba mora biti organizirana in zato je v ti borbi solidarnost vseh kmetovalcev zelo, zelo potrebna.

O hlevskem gnoju.

Brez hlevskega gnoja kmet ne more izhajati. Hlevski gnoj ne gnoji samo zemlje, marveč jo tudi rahlja, prezračuje in ji daje potrebno toploto. Zelo važno je tudi to, da se stvari iz gnoja humus, ki zboljšuje in pomnožuje rodovitnejšo zemljo. Humus je v zemlji potreben, ker veže lahko zemljo in zadržuje vlago. Zato ne smemo pogrešati hlevskega gnoja nikjer, posebno kjer ni zemlja bogata na humusu. Torej ni hlevski gnoj samo zato mnogo vreden, ker vsebuje vse hranilne snovi za rastlino, ampak tudi vsled tega, ker zboljšuje slabo zemljo.

In kako uporabljamo hlevski gnoj? Pri uporabi hlevskega gnoja se mnogokrat delajo napake, ki popolnoma uničujejo njega vrednost. V svežem gnoju se često nahajajo razni živalski in drugi odpadki, ki niso še popolnoma razpadli in tak gnoj zemlji tudi ne koristi toliko, kot bi morala enaka količina dobrega gnoja. Zato tudi umni poljedelec svoj hlevski gnoj pred porabo šola, spravi ga v kup in stlači da tako ubrani uhajanje dušika, najbolj cenjene snovi v gnoju. Umen kmetovalec še pomnožuje množino dušika s tem, da gnoj večkrat polije z gnojnicco. Gnoj moramo tudi pokriti s prstjo, pod katero se tvori polagoma humus.

Tako pripravljen gnoj ne smemo vlagati pregloboko v zemljo, ker kmalu učinkuje. Nepreležani ali sveži gnoj rabi še precej časa za razkrojenje potom takozvanih gnilih ali razkrojevalnih bakterij, in zato ga moremo globlje polagati. Vendar ne smemo gnoja podkopati nikdar pregloboko, ker drugače ne morejo priti do njega koreninice rastlin. Tako nimamo od gnoja nobene koristi kljub temu, če smo še tako močno gnojili; rast-

linice ne vspevajo kakor bi morale, vsled tega ostane gnoj brez velike koristi.

Kdor ima svež gnoj, in mu ga ni mogoče pravilno izšolati, stori najboljše, da ga že v jeseni podkoplje, ker se bo do spomladi dobro razkrojil. Posebno težko ilovico bi morali gnojiti že v jeseni, da ista vsled prekopenja dobro premrzne, kar jo napravi bolj rahlo.

Za vrtove in krompir bi sploh morali rabiti samo dobro šolan, preležan gnoj, ker od svežega gnoja ne more dobiti nobene koristi ne zelenjad in ne krompir.

Brez dvoma je pravo ravnanje s hlevskim, domačim gnojem prvi vir pravega kmetskega gospodarstva. To naši kmetovalci sicer vedo, a puste vendar, da teče gnojnica po poteh, da burja in veter pihata po gnoju, da imajo pri in na gnoju kokoši svoje prirodno prgališče, itd.

Živina in žito.

Kjer imajo mnogo živine, tam imajo tudi mnogo žita, ker imajo na razpolago mnogo gnoja. To dokazujejo tudi naslednje številke, ki jih priobčuje mednarodni poljedelski urad v Rimu in ki nam kažejo stanje živinoreje in žitoreje v nekaterih evropskih državah:

Na 100 ha površine pride v	
Belgiji	716 glav živine
Holandski	698 glav živine
Danski	678 glav živine
Švici	571 glav živine
Angleški	467 glav živine
Nemčiji	398 glav živine
Franciji	278 glav živine
Italiji	237 glav živine

V navedenih državah pa se pridela na 1 ha zemljišča naslednja količina žita:

v Danski	31.9 q
» Belgiji	25.3 »
» Holandski	23.8 »
» Nemčiji	21.4 »
» Angleški	21.3 »
» Švici	21.3 »
» Francoski	13.2 »
» Italiji	10.2 »

Iz navedenih števil je razvidno, da je v Italiji živinoreja slabo zastopana in da je pridelek žita na isti površini zelo nizek.

Čebelarstvo

Zakaj čebele pozimi ne zmrznejo?

Čudovit je nagon, s katerim čebela išče in zbira med. Vsak prijatelj narave se z občudovanjem zanima za raznovrstne pojave skrivnostnega čebelnega življenja. Kako smotreno in živahno se čebelna družina razvija spomladi, ko prične skrbeti za svoj zarod. To delovanje se smotreno od dne do dne stopnjuje. Ko pa čebele ozimimo in si čebelna družina izbere svoje gnezdo, se zdi, da je do cela ponehalo čebelno delovanje. Nekateri celo mislijo, da imajo čebele zimsko spanje. In vendar temu ni tako! Ko napoči krut mraz, se začne hud boj za obstanek čebelne družine in na videz tihe, speče čebele razvijajo v tej borbi z mrazom velike energije. Zanimivo je vedeti, zakaj čebele po zimi ne zmrznejo in kako se branijo smrti, ko pritišne huda zima. Tu naletimo na čudovite nagone čebele. Delujejo tako smotreno, kakor da bi bile strokovnjakinje v fiziki in v kemiji.

Čebele se na zimo v tako zvani grozd stisnejo, v katerem se druga na drugo naslanja na prsi tako, da moli zadnji del ven. V tem grozdu se opazuje neprestano gibanje. Prve vrste, ki so nastavljene tik zaloge medu, zavživajo potreben med in se potem odmaknejo, da pridejo druge na vrsto in te, ki so se medu nasrkale, se začno pomikati na zunaj, tako, da je v grozdu neprestano valovanje čebel. V normalni temperaturi se to vrši na tiho, skoraj neopaženo. Ko pa nastopi temperatura 13°, dajo na zunanjem robu grozda stoječe čebele alarmni signal. Gre za važno funkcijo ohraniti cel zarod pred bližajočo se smrtjo, da ne bi pomrle mrazu. — In kako stori to čebela? Prvo sredstvo proti mrazu je gibanje.

Nemirno tekajo zunanje čebele po celem grozdu, tako vzbude in prisilijo h delovanju cel grozd. Krepko prično gibati s perutnicami in čvrsto srkajo v troheje zrak (kisik).

Drugo sredstvo, ki ga porabljajo proti mrazu je torej dihanje in pa kurivo s kisikom. Močno dihanje in srkanje zraka zapazi čebelar v močnem šumenju in bučanju v čebelnem grozdu.

Tretje sredstvo je med. Čebele pohite trumoma do svojih zalog medu in se pridno najedo, s tem pa proizvajajo gorkoto, ker se med spremeni pri prebavljanju v ogljeno kislino in vodeno paro.

Čebelam služi potem takem za kurivo kot glavno sredstvo med. In res koj se opazi v celem panju, da se dviga gorkota in sicer doseže kmalu 25° C. Nato se zopet grozd zapre in čebele mirujejo. To traja toliko časa, dokler ne pade temperatura zopet na 13°, kar traja približno 22 ur. Potem se prejšnji proces z nova ponovi. Torej vsaj enkrat na dan lahko čebelar opazi omenjene alarmne signale, iz katerih lahko sklepa, da čebelice pridno kurijo z gibanjem, z dihanjem in prebavljanjem.

Ta proces je opazoval prof. dr. Ambruster in je predaval o tem na čebelarškem shodu v Eggerju.

Iz rečenega posnemamo:

1. Potrebo, da se čebele čez zimo dobro zapažajo, da jim ne uhaja tako hitro gorkota skozi špranje.
2. da so dovoj zložene z medom, ki ga porabljajo nele za hrano, temveč tudi za kurivo.
3. da varujemo čebele škodljivega prpiha,
4. da panju ne manjka nekoliko ventilacije, pri kateri se izločuje sopar iz panja, ki se razvije pri gorivnem procesu.

Na spomlad, ko prično čebele s svojo zalogo, pa jim ne zadošča več 25 gorkote, temveč potrebujejo radi zalege večje množine toplote, in sicer kakih 34°. Vsled tega porabijo čebele v tej dobi razmeroma več medu.

Dr. Josip Ličan.

Cebelarji in vinogradniki

se pisano gledajo, a zakaj? Zagrebška »Pčela« piše, da so vinogradniki svoje dni vložili proti znamenitemu srbskemu čebelarju profesorju Ž. Živanoviću v Sremskih Karlovcih tožbo zaradi škode, ki so jo po njih mnenju napravljale čebele po karlovških vinogradih. Živanović se tožbe ni ustrašil. Prinesel je na sodišče panj s čebelami in položil med čebele grozd, ki je imel popolnoma zdrave, nepoškodovane jagode. Panj je nato sodišče zapečatilo. Čez 24 ur so panj pred pričami odprli in našli grozd nedotaknjen. Niti ena jagoda ni bila nagrizena. Živanović je nato polovico jagod nabodel z iglo in položil grozd v panj, sodišče ga je zopet zapečatilo. Drugi dan, ko so panj odprli, se je izkazalo, da so čebele izsešale le nabodene jagode, drugih pa ne. Boljšega dokaza bi nihče ne doprinesel. Sodišče je Živanovića oprostilo.

Kje cvete čebelarstvo?

Glasom »Bollettino di Agricoltura« iz Milana pride na 1000 prebivalcev

na Novi Zelandi	85 panjev
v Španski	80 »
v Nemčiji	70 »
v Švici	60 »
v Franciji	45 »
v Italiji	6 »

Na vsak štirjaški kilometer površine pride

v Nemčiji	8 panjev
v Švici	6 »
v Franciji	3 »
v Italiji	0.8 »

Zgoraj imenovani list pristavlja, da je primera za Italijo žalostna.

Zadružništvo

Dolžniki konsumnih zadrug.

Konsumi bolehajo najbolj na pomanjkanju denarja. Največ povzročajo to pomanjkanje terjatve napram članom, ki pri zadrugi le kupujejo, a nič ne plačajo. Če jih terjaš, se jezijo in ti napravijo celo vojsko proti nesramnosti take zadruge, ki poštenemu človeku nič ne da na upanje, medtem ko trgovci radi dajo na »kredo«. Mnogokrat pa pridejo tudi najzvestejši člani v tak težaven položaj, da ne morejo plačati sproti, živeti pa morajo. Če voditelji konsuma ne dajo na upanje, so taki člani prisiljeni kupovati pri trgovcu in tako zgubi konsum ne samo slabe ampak tudi dobre člane. Težko je v takih razmerah svetovati.

Ena možnost je, da tak član podpiše zadružno menico do zneska, kolikor potrebuje upanja. S to menico si potem zadruga lahko pomaga. Drugi način, morda boljši, je, da član prosi pri posojilnici posojila in plača s tem posojilom svoj dolg

pri konsumu. Posojilnica po navadi lažje potrpi kot konsum, posebno ker ima v neomejenem jamstvu svojih članov mnogo večjo podlago za kredit.

Pri tem bi naše konsume opozorili še na navado, ki so jo sedaj po vojni vpeljali nekateri konsumi na Nemškem. Odpravili so sistem majhnih deležev in zahtevali od članov večja vplačila na račun deležev. Člani so potem dajali blago na upanje do višine vplačanih deležev. Če bi bili pri zadrugi deleži n. pr. po 100 L in bi imel član A samo en delež, bi mu dali na upanje le za 100 L blaga. Če bi hotel imeti član za slučaj potrebe kredita do 1000 L, bi moral plačati pri zadruži 10 deležev.

Konsum pridobi s tem večjo deležno glavnico in razmeroma več kredita. Člani plačajo deleže v dobrih časih in si s tem ustvarijo kredita za slabe čase.

Morda bi se to dalo tu pa tam tudi pri nas vpeljati.

Četrletni izkazi članov.

Prvega januarja morajo vse zadrugе z *neomejenim* jamstvom poslati članske izkaze pristojnemu tribunalu. Naše članice lahko pošljejo te izkaze goriški Zadrugi zvezi. Izkaz naj izgleda takole:

Tvrdba (n. pr.: Cassa popolare in Rifenberg's consortio registrato a garanzia illimitata)

Elenco dei soci.

(In carta libera,
art. 221 C. Comm., art. 52 Reg., relativo).

Numero Tek. štev.	Cognome, nome e paternità (Priimek, ime in očetovstvo)	Domicilio (Bivališče)	Data dell'entrata (Dan pristopa)

Za prihodnje prijave bo Zadruga zveza založila tiskovine, da bo voditeljem delo olajšano.

Povdarjamo, da zadrugam z *omejenim* jamstvom teh izkazov ni treba predlagati.

Upravitelji zadrug, ki bi ob koncu četrletja ne predožili izkaza, zapadejo globi do 300 lir.

Nova kmetijska organizacija.

Dne 11. novembra se je vršil v Trstu sestanek najrazličnejših kmetijskih organizacij. Udeležencev je bilo okoli 30, od slovenske strani dva, med njimi naš urednik. Razmotrivalo se je o mnogih zadevah, predvsem o vprašanju centralne mlekarne v Trstu, o skupni nabavi kmetijskih potrebščin (umetnih gnojil, galice, žvepla itd.), o vprašanju kmetijskega kredita itd. Namerava se ustanoviti velika akcijska družba, katere člani bi bile predvsem zadrugne organizacije. Čitate lje bomo obvestili, ko bo zadeva zavzela kakšno gotovo obliko.

Kolkovanje menic.

Radi raznih nejasnosti v menični zakonodaji so bili voditelji zadrug v dvojni, ali obdržijo menice po zapadlosti še

menično izterljivost, če se jih ne dokoledkuje. Vprašali smo tozadevno Finančno intendanco v Vidmu, ki nam je odgovorila z dopisom z dne 17. novembra 1925, številka 39271/2 sledeče: »Menice, ki so bile pravilno kolkovane za zapadlost ne več kot štirih mesecev in za katere se zahteva s posebnim meničnim postopanjem plačilo v roku, določenem po § 77. avstrijskega meničnega zakona, (to je v treh letih od dneva zapadlosti) niso podvržene dodatnemu kolkovanju.« Iz tega sledi: Posojilnice naj skrbijo le, da bodo vse menice pravilno kolkovane za 4 ali 6 mesecev. Četudi v tem roku dolžniki ne bodo vrnili posojil, ohranijo menice še tri leta od dneva zapadlosti menično izterljivost nasproti dolžniku in sopodpisovalcu. Na vsak način je pa treba poskrbeti za ureditev nevarnih terjatev že nekaj mesecev pred potekom omenjene dobe treh let.

Važno za vse tvrdke.

Z dnem 1. januarja 1926 stopi v veljavo naredba, da morajo vse tvrdke, ki imajo pisemski papir, pisemske ovitke ali druge tiskovine z natisnjanim naslovom tvrdke, poleg lastne tvrdke navesti tudi številko, pod katero so vpisane pri pristojni trgovski zbornici. N. pr.: Tvrdke na Goriškem, ki spadajo v območje Trgovske zbornice v Gorici morajo imeti pod navadnim naslovom natisnato sledeče besedilo: »Camera di commercio e industria di Gorizia N.o ...« ali skrajšano »C. C. I. Gorizia N.o ...«.

To velja tudi za zadrugе.

Tassa di scambio.

Nakup predmetov, blaga in pridelkov, določenih kmetijstvu, od strani kmetijskih društev je prost te pristojbine. Ravnotako je prosta prodaja teh predmetov članom od strani istih ustanov. To ugodnost uživajo razen kmetijskih društev njim sorodne ustanove in njih zveze, če so ustanovljene kot zadrugе. Tako nam je odgovorila Finančna Intendanca v Rimu na naše vprašanje z dopisom z dne 19. nov. 1925. št. 61297 odd. 2.

Vprašanja in odgovori

Vprašanja in odgovori.

Vprašanje št. 66: Kako bi uničil polže, ki delajo veliko škodo na krompirju, fižolu in drugih pridelkih?

Odgovor: Pečali smo se že s tem vprašanjem (glej št. 52. Vprašanja in odgovori). Polži delajo ogromno škodo in so se tudi zaredile ogromne količine. Borba proti njim s pomočjo živega apna ni vedno uspešna, ker nasprotujejo večkrat vremenske razmere. Sredstva, ki bi Vam gotovo in v vsakem slučaju pomagala, Vam ne moremo nasvetovati. Uredništvo preizkuša ravno sedaj neko posebno sredstvo, ki se imenuje »Eklatin«, katerega priporoča ljubljanska tvrdka »Chemotechna« na platnicah »Sadjarja in vrtnarja«. O uspehu bomo poročali.

Vprašanje št. 67: Kako bi končal polhe in veverice ter poljske miši?

Odgovor: Za veverice in polhe je najboljša puška. Kako pokončujemo poljske miši, čitajte v notranjosti lista.

Vprašanje št. 68: Kako na gosto naj trosim tomaževo žlindro?

Odgovor: »Pratika« pravi, da rabimo na senožeti 6 do 8 q tomaževe žlindre na ha. 1 ha je enak 10.000 m, torej je tako velik kot $2\frac{3}{4}$ furlanske njive. Na eno furlansko njivo bomo torej potrosili približno $2\frac{1}{2}$ q tomaževe žlindre. Na 100 m² pa 6 do 8 kg.

Vprašanje št. 69: Kako je ravnati s prašiči, ki jih voda zapira?

Odgovor: Ne vemo točno, kaj mislite z Vašim vprašanjem, upamo, pa da odgovor drži, ker pod »zapiranjem vode« razumejo kmetovalci različne bolezni.

Vaši prašiči so se najprej prehladili, hlipajo, vzimajo prav malo krme in jo težko požirajo. Ako imajo Vaši prašiči prednje znake, Vam svetujemo sledeče: Krmite jih z obledo iz malo otrobov in zrezane repe ter jim dajte pinjenega

mleka. Navadno koristi tudi dodatek ene žlice grenke soli med obledo. (Ako pa Vaše prašiče v resnici »voda zapira«, to se pravi, da ne morajo oddajati vode, potem je sicer rešitev, a je tako draga, da je boljše prašiče zaklati.)

Vprašanje št. 70: Kako naj se ravna z vinom, ki ni popolnoma prevrelo — je še sladko.

Odgovor: Če je vino še sladko in ni še popolnoma povrelo, je dvigniti toploto vina na 20—22 C. To storimo na ta način, da zakurimo klet ali pa da segrejemo gotovo količino vina v kotlu na približno 80 C in zlijemo v sod ter dobro premešamo. Potem merimo toploto vina in če še ni dosegla gornje (20—22) pa segrejemo še en kotel vina. Potem sod pogrnetmo s plahto in nastavimo kipelno veho.

Dobro je tudi podložiti pod sod železno skledo žerjavice. Tudi v slučaju, da segrejemo celo klet, je enkratno močno premešanje vina potrebno. Če bi tudi to nič ne pomagalo, je dodati tudi kipelnih glivic.

Vprašanje št. 71: Ali je mogoče doseči letos dovoljenje za žganjekuho z navadnim, nevzidanim kotlom in proti znižani taksi?

Odgovor: Nismo odgovorili pismeno, ker je vprašanje splošnega pomena. Kmetске organizacije na Tridentinskem, ki so se obrnile na ministrstvo v prednji zadevi (na Tridentinskem so iste razmere kot pri nas) so dobile od g. Troise, ravnatelja v ministrstvu naslednji odgovor: »V odgovoru na Vaš dopis z dne 21. septembra Vam sporočam, da so vse olajšave glede žganjekuhe, ki so bile dovoljene Novim pokrajinam z zakonom z dne 29. oktobra 1922, ukinjene z dnem 11. novembra oziroma 31. decembra 1924. Kuhanje žganja iz tropin, brinja, encijana in drugi trav se lahko vrši, ako so izpoljeni vsi pogoji, ki so veljavni za celo kraljestvo.«

Torej je konec z dosedaj običajno žganjekuho in ne ostane drugega kot za družna žganjekuha. Vzemite si za primer Dornberg.

Vprašanje št. 72: Koliko bo stal »Gospodarski list« v bodočem letu?

Odgovor: Toliko kot dosedaj, kljub temu, da je cena papirja porasla za 30% in da so vsi italijanski strokovni listi povišali naročnino vsaj za 25%. Ako bi vsi naročniki tako agitirali za list, kot so to storili letos nekateri prijatelji, bi list bil še boljši kot dosedaj in bi tudi lahko priobčeval v vsaki številki par zanimivih slik. Prijatelji na Vas leži. Dosedaj smo z Vami zadovoljni.

Jabolko »Jonathan«.

V odgovoru na vprašanje št. 55, kjer neki naročnik »Gospodarskega lista«

vprašuje po vrstah »Jakob Lebel« in »Jonathan« smo sporočili, da se prva vrsta zelo težko dobi na našem ozemlju, druga vrsta pa da je neznana in da je ni zaslediti v nobenem ceniku italijanskih tvrdk.

Na ta odgovor smo dobili od strani čitateljev dva dopisa, in sicer prvega iz bližine Vipave, drugega pa od Šempetra na Krasu. Zadnji dopis se glasi:

»Podpisani bi imel cepiče vrst »Jonathan« in »Jakob Lebela«. Rad bi pa imel »Ontario« in »Cesarjevič Rudolf«. Jonathan je dobro jabolko, stoji do maja, ne vene in ne gnije. Rodi mi že šest let vsako leto nekaj. »Lebel« še nisem poskusil, je lani prvič rodil nekaj sadov«.

Opomba uredništva: Oni, ki imajo eno zgornjih vrst ali se zanje interesirajo, naj sporoče to g. Josipu Muren, Trnje, p. Št. Peter na Krasu.

Tržni pregled

Žita: Cena žit je v zadnjem času porasla tako na američanskih tržiščih kakor tudi na evropskih. Vzrok tiči v vesteh, da ne bo mogla ne Rusija, ne Argentina in ne Avstralija izvoziti toliko žita, kot se je prvotno računalo. Dne 5. decembra so bile v Milanu naslednje cene:

Žito:

domača pšenica	L 194 do 197
američanska pšenica	L 207 do 210
koruza (italijanska)	L 119 do 126
koruza (jugoslov.)	L 110 do 117
oves (domači)	L 137 do 145
oves (inozemski)	L 131 do 135
rž	L 130 do 133
ječmen	L 140 do 145

Moke:

00	L 280 do 290
0	L 250 do 255
1	L 238 do 241
koruzna	L 145 do 155

Živina: Kupčija je mrtva in cene precej nizke. Nizke cene so tudi za prašiče,

razen za mlade, ki so v ceni nekoliko porasli. V naši deželi so pa cene prašičem, teletom in goveji živini v splošnem mnogo, mnogo nižje nego drugod po Italiji. Vzrok tiči v neorganiziranosti trgovine. Usoda cen naše živine tiči v rokah množine majhnih prekupčevalcev, ki nimajo mnogo kapitala in zato sploh ne morejo dvigniti trgovine na višjo stopinjo, ne morejo biti bolj širokopotezni.

Krma je v splošnem porasla v ceni in izgleda da bo še bolj, ker huda in dolga zima (kot se letos obeča) vpliva vedno na porast cen krme.

Dobro seno stane že v naši deželi nad 40 L za q. Tudi cena slami je višja, stane okoli 25 do 30 L. Otrobi notirajo 108 do 118 L za q, oljnate tropine okoli 145 do 150 L.

Mlečni izdelki: Po ostalih pokrajinah kraljestva vlada še vedno veliko zanimanje za sir, ki je drag, za maslo je trg mrtav, kljub bližajočim se praznikom. Na domačem trgu je srednja cena siru 10 do

11 L (polnomastnemu), maslu pa 18.50 do 19 L (na debelo) za trg.

Vino: Trg v Italiji je različen. V Pijemontu in v Južni Italiji je vinska trgovina živa, drugod precej mrtva. Cene so različne. Dobra plačujejo tudi po 250 do 300 L, v Romagni plačujejo pa stopinjo alkohola po 9 L, kar je na vsak način zelo nizka cena (10% vino po 90 L).

Pri nas so vina v splošnem mnogo višja v ceni in tako stane danes Vipavec od 220 do 280 L za hl, Bric 260 do 320, teran nad 400 L, istrsko vino od 220 do 280 L. Najdražje se plačuje vino v Istri v okolici Kopra, kjer dosega tudi 300 L za hl.

Umetna gnojila. Trgovina s tomaževo žlindro gre h koncu. Cena je v zadnjem času nekoliko popustila, ker je francoski frank precej zgubil na tečaju. Cena superfosfata je ostala ista (na debelo 32 do 34 L), cena čilskega solitra bo najprej nekoliko nižja nego lansko leto (zavisi predvsem od tečaja lire nasproti šterlini).

Cene na debelo: Ako bi upoštevali cene vsega blaga (jestvin, kmetijskih pridevkov in potrebnih, oblačil, strojev, itd. itd.), bi zaznamovali majhen padec cen, ki pa je še brez vpliva na podrobno razprodajo.

Zakaj so prašiči poceni?

Naši kmetovalci z žalostjo gledajo na cene, ki se dobe za opitane prašiče. Z mladimi prašiči ni bilo letos nič, bili so pol zastonj, sedaj pa še opitani.

Ako bi Italija prašičev ne izvažala in ne uvažala, bi bil letošnji padec cen razumljiv, ker je bilo letos v naši deželi (in tudi drugod v državi) zelo mnogo mladih prašičev in tudi takih za opitanje. Ker so bile cene lansko leto za ene in za druge prašiče zelo visoke, so jih kmetovalci več redili.

Torej je bil padec popolnoma naraven. K vsemu temu pa je še pritiskala konkurenca inozemskih prašičev, predvsem iz Ogrske, Jugoslavije in Zedinjenih držav Severne Amerike. Predvsem uvoz je kriv takšnemu padcu cen.

Kaj naj svetujemo? Kolikor prašičev moremo prerediti s krmo iz lastnega zemljišča, toliko jih redimo. Krme kupovati pa se ne izplača.

19 milijonov pomaranč.

V nekem rimskem listu čitamo: »V London je prispel največji tovor sadja, kolikor jih zgodovina pozna: 19 milijonov pomaranč je bilo iztovorjenih v skladišča luke. Pomaranče so prispele iz Južne Afrike in so bile vložene v stotisoč zabojev«.

Glavni proizvajalci pomaranč in limonev so bili do nedavna Italija in Španija, ki ste zalagali s tem blagom skoraj celi svet. Posebno mnogo blaga je šlo v Anglijo in v Zedinjene države. Danes pridelajo v Zedinjenih državah sami dovolj pomaranč, oziroma jih celo izvažajo v Kanado in druge ameriške države. V kratkem se pa bodo pojavile ameriške pomaranče tudi na evropskem trgu. Limone uvažajo Zedinjene države še vedno, a jih bodo prestale za kakih 5 let, ko dorastejo ogromni mladi nasadi v Kaliforniji. Takrat bodo Zedinjene države izvažale tudi limone. Anglija krije svoje potrebe iz Italije in Španije, sedaj pa tudi iz Južne Afrike.

Italijanski rudniki zlata.

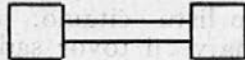
Znano je, da Italija nima rudnikov pravega zlata, pač pa se tako lahko imenuje proizvodnja svilodov. Italija izvažala skoraj celotno produkcijo svilodov ali že gotove svile in za to blago dobi iz inozemstva drugo blago, katerega bi morala drugače plačati z zlatom. Proizvodnja in cene svilodov so se v zadnjih petih letih sukale okoli naslednjih števil:

leto:	kg	srednja cena za kg
1921.	38 milijonov	L 12.18
1922.	41 »	» 25.67
1923.	55 »	» 30.50
1924.	57 »	» 24.83
1925.	40 »	» 31.82

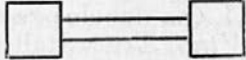
Sviloprejke so zlat rudnik tudi za našega kmetovalca, seveda ako ima doma dovolj murvinega listja. Zato pa sadite murve!

Prva v Evropi

je Italija glede pridelka riža, katerega je pridelala v l. 1924. skoraj 6 milijonov q, in glede proizvoda svilodov. Teh je bilo lansko leto nad 49 milijonov kg.



Gospodarski koledar



Kmetovalec v decembru.

N a n j i v i: Zima že brije po njivah. Tu pa tam je po njivah še nekoliko zelenjave, repe, zelja in kaj podobnega. Paziti moramo, da vsa zelenjavo pravočasno spravimo domov, da nam ne porzne in ne zgubi na svoji vrednosti.

Pri posejanem žitu nimamo dela, za gnojenje s čilskim solitrom še ni prišel čas. Dobro bi bilo, da bi bile vse druge njive preorane, da bi zemlja dobro premrznila.

S e n o ž e t moramo prečistiti. Z železnimi grabljami ali s travniško brano moramo odstraniti mah. Skopati moramo trnje in prekopano mesto moramo spomladi podsejati z dobrimi travami.

Danes je krma precej draga, vsled česar moramo skrbeti, da je na vsak način pridelamo vsaj toliko, kolikor je potrebujemo za lastne živali. Poleg tega tiči danes predpogoj našega gospodarstva v živinoreji, a kdor nima doma dovolj krme, bo imel od živinoreje malo dobička.

Ako pa hočemo dobiti iz senožeti mnogo prvovrstne krme, mora biti senožet tudi dobro pognojena, za kar je najboljše gnojilo tomaževa žlindra in pa superfosfat z nekoliko kalijeve soli. Koliko tega gnojila naj se rabi, pove vsaka »Praktika«.

V v i n o g r a d u obstoja glavno opravilo v okopavanju in gnojenju trt. Sedaj imamo čas za to opravilo. Kot gnojilo naj se uporablja domač gnoj, kateremu lahko dodamo nekoliko superfosfata.

Istočasno moramo skopati vse one trte, ki jih mislimo nadomestiti z novimi. Tudi jamice za nove nasade moramo že sedaj skopati, tako, da bomo spomladi trte kar zasipali.

V s a d o v n j a k u moramo sedaj opraviti ona opravila, ki smo jih opisali v novembrovi številki v posebnem članku. Izvršimo v resnici vsa ta opravila, da bomo imeli od sadnega drevja čim večje dohodke, ki so nam tako nujno potrebni.

Ako ne bomo preskrbeli za nove dohodke, bomo šli vedno bolj navzdol z našim gospodarstvom in ne bo ostalo drugega, kot da gremo po svetu s trebuhom za kruhom.

Sadno drevje pa nam lahko da lepe dohodke, a moramo sadno drevje tudi negovati. Brez nič ni nič.

Si li že preskrbel, da dobiš pravočasno sadike za pomladno sajenje? Si že našel cepiče, katere misliš vcepiti na drevesa, ki ti slabo rode?

V v r t u mora biti zemlja prekopana in pokrita z dobrim hlevskim gnojem, da bo takoj spomladi pripravljena sprejeti vase seme in zelenjadne sadike. Sedaj tudi pripravljamo tople gredice, kamor bomo posejali seme za presajanke.

Paziti moramo na zelenjavo, ki nam je še ostala. Solato endivijo moramo spraviti v klet, da ne premrzne. Ono zelenjavo, katero že imamo v kleti moramo pregledati in odstraniti vse nagnito, posebno pa nagnite zeljnate glave. — V topljem delu dežele že nastopa čas setve z oodnjega graha in sajenja čebulčka.

V h l e v u moramo paziti tudi v tem mesecu na snago in na prezračevanje. V zimskem času kaj rada nastopi slinavka in parklievka. Onemogočimo jo na ta način, da ne puščamo v hlevu kupov gnojja in da preskrbimo reden odtok gnojnic, potem pa da ne gonimo živine na skupna napajališča in da ne stičemo mnogo po tujih hlevih.

V k l e t i. Kdor še ni pretočil novega vina, naj ga pretoči. Paziti moramo na barvo vina, posebno na rujavenje vina, o katerem smo že ponovno pisali. Sploh moramo paziti, da je naše vino zdravo, ako pa kaže kakšno napako, jo moramo odpraviti. Kdor si ne zna pomagati, naj vpraša za svet strokovnjaka, a skrbi naj da bo vino naravno in zdravo.

N a d o m u. Bliža se praznik Prerojenja človeškega rodu. Tudi z ozirom na naše gospodarstvo se moramo preroditi, ker zavedati se moramo, da ako si ne bo-

mo sami pomagali, bomo zastonj iskali pomoči od drugod. V Novem letu naj ne bo zapravljanja, nezmernege popivanja, pač pa smotreno delo in zmernost, kjer je gospodarska rešitev našega kmetskega stanu.

Ohranjenje kmetijskega orodja.

Dobremu gospodarju traja kmetijsko orodje več let nego nemarnemu. Zakaj? Zato ker dober gospodar pazi na svoje orodje, nemaren gospodar pa je vrže v kot.

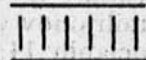
Vse kmetijsko orodje, pa naj si bodo stroji ali samo lopate, moramo po od-rabi lepo očistiti in obrisati. Predvsem ne sme biti orodje mokro ali obdano z vlažno zemljo. Vlaga je največji sovražnik železa, ker pospešuje razvoj rje.

Posebno dragocenega orodja pa ne zadostuje samo očistiti oziroma posušiti, moramo ga tudi namazati. Najboljše z vazelinom. Zelo dobro mazilo si lahko pripravimo sami iz 3 delov svinjske masti in enega dela drevesne smole.

Tudi po orodju spoznamo dobrega gospodarja.



Gospodarski drobiž in razno



Kmetijska razstava v Čedadu.

Začetkom meseca septembra se je vršila v Čedadu kmetijska razstava, kjer je bilo zastopano v znatni meri tudi naše ožje gospodarstvo. Razstavili so mnogi naši posamezniki kakor tudi zadruga. Odlikovanja so odnesli v posameznih oddelkih med drugimi sledeči domačini:

Sadjarstvo: Štemberger Ciril, Vodopivec Ivan, Ferjančič Rudolf, Kragelj Ivan, Klemenčič Anton, Palk Andrej, Vrčon Franc.

Konservirano sadje: Kristančič Ivan, Medana.

Grozdje: Marc Alojzij, Šturje; Zucchiati Anton, Medana; Kristančič Ivan, Škrbec Just, Rihenberg; Vouk Avgust, Gradišče; Gospodarska zadruga, Dobravlje.

Drevesnice in trtnice: Forčič Ivan, Preserje pri Komnu.

Vrtnarstvo: Pičulin Andrej, Vrtojba.

Kmetijsko gospodarstvo: Terčelj Rudolf, Ajdovščina.

Mlekarnstvo: Mlekarska zadruga na Livku (za maslo).

Čebelarstvo: Slov. čebelarska zadruga v Gorici.

Žitarstvo: inž. Mayer Karl, Lože. Pri prečenju razstavljenih pred-

metov se je dogodilo tudi par pomot, in tako se je popolnoma prezrlo žganje žganjarske zadruga v Dornbergu, ki ima priznano dobro kapljico, katere nima nikdar dovolj za svoje odjemalce, ki se vedno bolj množijo. O drugih napakah ne bomo govorili.

Lovska razstava v Gorici.

ki se je vršila v letošnjem septembru je bila lepa, posetnikov je bilo zadovoljivo število, zgube odbor najprej ne bo imel. Na razstavi je bil zastopan predvsem slovenski del dežele, ki je odnesel tudi najlepša darila, diplome in kolajne. Med odlikovanci moramo omeniti tudi Čevljarsko zadrugo v Mirnu pri Gorici, ki je razložila zelo trpežne in čedne lovske čevlje.

Izseljevanje v Zedinjene države

iz Italije je precej zanimivo. V prošlem proračunskem letu se je priselilo iz Italije v Zedinjene države 6000, vrnilo v Italijo pa 26.000 izseljencev, torej za 20 tisoč več. Listi pišejo, da bi morale Zedinjene države povišati italijanski kontingent — število izseljencev iz Italije v Zedinjene države za ono število, kolikor se jih vrne v domovino.

Magazzini Generali v Trstu,

to so velikanska skladišča, ki se nahajajo v prosti luki Trsta, preidejo v kratkem iz državne roke v zasebno upravo. Upravitelj bo poseben konsorcij, katerega člani so med drugim pokrajine Furlanija, Trst in Istra, občina Trst, Trgovska zbornica v Trstu, Zveza paroplovnih družbo v Trstu, Zveza trgovcev, Zveza industrialcev in Zveza spediterjev v Trstu. Država hoče prepustiti omenjena skladišča zasebnikom zato, ker ima z upravo v lastni režiji precejšnjo zgubo.

Pridelek pšenice

v Italiji je znašal v l. 1925. nad 65 in pol milijonov q. V letu 1924. se je pridelalo 18 milijonov q manj. V srednjem je bilo pridelanih 14 q žrnja na ha ali 5 q na njivo.

Kovani drobiž v Jugoslaviji.

Kot so zginile pri nas iz prometa novčanice-cunje po 1 in 2 liri, tako zginjajo tudi v Jugoslaviji one od ¼, ½ in 1 dinarja, ki so bile še slabše nego ital.

Živinoreja v Jugoslaviji.

Po statistiki poljedelskega ministrstva v Beogradu je bilo v Jugoslaviji koncem leta 1924.

1,041.329 konj in

3,786.061 glav goveje živine.

Največ konj redijo na Hrvaškem, v Vojvodini in v Bosni, najmanj pa v Črnigori.

V l. 1924. je bilo izvoženih iz Jugoslavije 56.475 konj in 83.878 kg konjskega mesa. Goveje živine (žive in mesa) pa je bilo izvoženo za 922 milijonov dinarjev.

7½ milijonov lir dnevno

zakadimo v Italiji. Država nima nobene tako »fajn« molzne krave, kot je tobačni monopol, ki vrže državi letno skoraj 3 milijarde lir.

Stara kokoš

ne plača hrane. Kokoš plača hrano, ako znese na leto vsaj 80 jajec. Za staro kokoš moramo smatrati vsaktero, ki je prekoračila 38 mesecev starosti.

Ob zaključku četrtega letnika.

Naš »Gospodarski list« zaključuje s to številko četrto leto svojega obstanka.

Naraščajoče vrste naročnikov nam potrjujejo zavest, da je naš list na pravi poti. A naša zadovoljnost je občutek delavca, ki gleda sicer z zadoščenjem na izvršeno delo, obenem pa misli na delo, ki ga še čaka.

Naše delo je posvečeno našemu ljudstvu. Pričakujemo zato od našega ljudstva, da nas v priznanje našega truda podpira. Širite naš list še bolj in koristili boste ne listu ampak sebi in našemu ljudstvu.

Pozivljamo naše zadruge, da skušajo spraviti svoje glasilo v hišo vsakega našega kmeta, pozivljamo naša prosvetna društva, da seznanijo z našim listom vsakega društvenega člana.

Očetje - gospodarji! Naš list Vam skuša biti čimboljši prijatelj in svetovalec, plačajte nam naše prijateljstvo

s tem, da ga daste v roke svojim sinovom, bodočim gospodarjem, naj črpajo že v zgodnji mladosti iz njega nauke, potrebne za bodoče čase.

Zraven druge izobrazbe je vsakemu našemu kmetu, zadrugarju, društveniku, nujno potrebna gospodarska izobrazba. Če dvignemo splošno gospodarsko prosveto našega človeka, dvignemo tudi moč vseh naših organizacij, ker jih bodo vodili vedno bolj sposobni možje.

Naprej torej z vzajemnimi močmi in naše skupno delo naj blagoslovi večni Bog!

Vsem želimo srečen Božič in naj z novorojenim Detetom rasejo v bodoče leto naša in Vaša dobra dela, da bo novo leto vsemu našemu ljudstvu v resnici blagoslovljeno.

Uredništvo in uprava
Gospodarskega lista.



Največji ponos gospodinje je lepo urejeno stanovanje.

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

Ant. Breščak,

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

Gorica, Via Carducci 14.

Umetna gnojila:

Tomaževo žlindro
Superfosfat
Kalijevo sol
Čilski soliter
Zvepleno-kisli amonijak
Kalcijev cianamid
Modro galico
Žveplo
Seme ajde in druga žitna semena

naročite in dobite pri

Zadružni Zvezi v Gorici

Corso Verdi 37, telefon 283

Gospodarske knjige:

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

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

Katoliški knjigarni v Gorici

Via Carducci št. 2 (Gosposka ulica)