

# GOSPODARSKI LIST

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

**Leto V. Štev. 10**  
**Oktober 1926**

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

## VSEBINA:

*Več proizvajati — manj uporabljati.*

**Živinoreja in živinozdravstvo:** Belanska goveja pasma v naših Gorah. (M. Klavžar.) Domača lekarna v živinozdravstvu. (Živinozdravnik dr. R. A.)

**Mlekarstvo:** Centralizacija v izdelovanju masla. (Anton Peve.) Velikost in teža tolminskega sira. (Inž. J. Rustja.)

**Sadjarstvo:** Naprava novih sadovnjakov. (Dr. P. Vallig.)

**Poljedelstvo in vrtnarstvo:** Setev ozimnega žita. (Inž. Pegan.) Čilski soliter ali amonijak? (Inž. P.) Odbirajmo najlepše koruzne klase za seme. — Ne trgajte koruzi vrhov! (I. Vallig — Prevel inž. Pegan.)

**Vinogradništvo in kletarstvo:** O uporabi žveplenega amonium-fosfata in kalcijevega metabisulfita pri napravi belih in črnih vin. (Just Ušaj.)

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

**Zadružništvo:** Napredek v zadružništvu vseh dežel. (Po Narodnem gospodarju.)

**Splošno gospodarstvo:** Obvezna ureditev gnojišč. Semenski krompir. (Zadružna zveza v Gorici.)

**Čebelarstvo:** Potvorjen med. (Dr. J. Ličan.)

**Tržni pregled.**

**Vprašanja in odgovori:** 44. 5 let stara krava mi daje samo enkrat na dan mleko. 45. Ali smemo pobijati voluharje brez do-

voljenja? 46. Katero umetno gnojilo mi svetujete za pšenico? 47. Katero pšenico priporočate za naš kraj? 48. Koliko časa gori en kilovat električne luči, ki ima žarnico za 50 sveč? 49. Kedaj naj sejem z deteljo angleško ljujko, da bom imel na isti njivi še eno žetev ozimne pšenice?

**Gospodarski koledar:** Kmetovalec v oktobru.

**Gospodarski drobiž in razno:** Letošnja produkcija žita v Italiji. Obrezovanje trte in njena rodovitnost. Koliko superfosfata perabi Italija. Vojaštvo in povzdiga poljedelstva. 45 kg mleka na dan.

Kdor želi lanski letnik »Gospodarskega lista«, ga lahko naroči pri upravi. Cena vseh 12 števil, v lepo vezani knjigi je samo 15 lir.

## Mlekarni!

Vse potrebne knjige dobite že kolektivno pri Zadružni zvezi v Gorici, Corso Verdi 37. Istotam dobite najceneje tudi vse mlekarske potrebščine.

## Cena oglasom

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

## Širite

## „Gospodarski list“!

# Restavracija Central

Gorica - Corso G. Verdi - Gorica  
poslopje Centralne posojilnice na dvorišču

Toči najboljša domača vina: vipavska, briška, pristen kraški teran. Izborna kuhinja, topla in mrzla jedila. Shajališče trgovcev.

Postrežba točna. Lastnica Josipina Podgornik.

RESTAVRACIJA S PRENOČIŠČEM

## „Alla Transalpina“

nasproti državnemu kolodvoru

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

Priporoča se

IVAN GRUSOVIN

# T PRISTNI TROPINOVEC !!

dobite vedno v Dornbergu  
pri „Zadružni žganjekuhi“

FURLANI ALOJZI

## SODAR

GORICA - VIA ASCOLI 23

razprodaja nove in rabljene sode, vsakovrstne plavnike, škafe itd. Sprejema vsa v to stroko spadajoča popravila.

ZOBOZDRAVNIŠKI ATELIER  
**ROBERT BERKA**

BIVŠI ASISTENT Dr. PICHLA!

GORICA - - CORSO VERDI 36

NASPROTI ZADRUŽNE ŽVEZE

SPREJEMA CD 9 - 12 IN OD 2 - 6  
OB NEDELJAH IN PRAZNIKIH  
DOPOLDNE.

Pozor! VINOREJCI Pozor!

LEOPOLD KRALJ

## SODAR

Gorica - Via Lantieri in Via Cipressi 2

Izdeluje: sode, kadi, lodrice, orne (žehtarice), škafe, brentače in vsa v to stroko spadajoča dela. Sprejema popravila, po dogovoru pride tudi na dom. V zalogi ima raznovrstno novo in staro posodo.

## LA FONDIARIA

Zavarovalna družba proti požaru, nezgodam, tatvini in za življenje.

Generalno zastopstvo v GORICI,  
CORSO VITT. EMANUELE III. 20

Krajevna zastopstva v vseh občinah

## BREZIGAR IN SIN

GORICA - VIA CARDUCCI 19  
(prej Gospodsko ulica) v dvorišču

Zaloga vsakovrstnih

kmetijskih strojev,  
čeških in nemških  
tovarn.

# Restavracija

pri

## „Treh kronah“

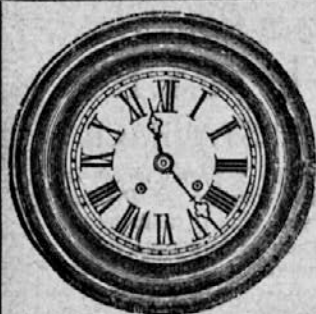
GORICA VIA CARDUCCI 12

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

**Naš zobozdravnik**  
specialist za bolezni v ustih in na zobeh

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

z nemškim zobozdravniškim izpitom za  
zobozdravniška in zobotehniška dela  
v GORICI, na Travniku št. 20, I. nad.



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

**JAKOB ŠULIGOJ**  
**URAR IN ZLATAR**

GORICA - Via Carducci 19 (Gosposka ulica)

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

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

Vinogradniki in kmetovalci pozor!

**Tvrdba**  
**VINOAGRARIA**  
v Goricì Piazza Vittoria  
(Travnik) št. 4

prodaja: Amonium fosfat  
metabisulfit, klosterneu-  
burške kipelne glivice,  
grozdne mlince in stiskal-  
nice, robkalne mreže, ki-  
pelne vehe, kit za sode in  
vratca, pumpe za vino,  
natege in cevi iz gumija,  
pipe, moštne tehtnice, fil-  
tre, žveplo na azbestu,  
vinsko kislino, ki je ne-  
obhodno potrebna za na-  
pravljanje domače pijače,  
škarje za trganje grozdja,  
„Riparin“ (odlično sred-  
stvo za pokvarjene po-  
sode) in druga orodja in  
sprave za vinorejce, sad-  
jarje iz čebelarje.

Zastopništvo švedskih in nemških  
tvrdk za mlekarstvo orodje. Poseb-  
nost: Čeneni in izvrstni posnemal-  
niki za posetnike in volkli za mle-  
karne.

Lastnik  
**JUST UŠAJ**  
enotehnik in agronom



ZOBOZDRAVNIK

**Dr. L. MERMOLJA**

špecialist za ustne in zobne bolezni

ordinira v GORICI na Travniku 5/II.  
od 9. do 12. in od 3. do 5.

**Kupujte domače vino!**

Najpristnejše dobite vedno pri  
**'Vinarski Zvezi' v Gorici**

— Via Formica št. 1 ob Hornu. —  
- Podpirajte lastnega kmetovalca. -

Naša zavarovalnica proti požaru

**„L'UNION„**

Ravnik Avgust - Gorica

Via Barzellini šte. 2 I. nadstropje.

**TEOD. HRIBAR**

Gorica - Corso Verdi št. 32

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

**ALOJZIJ BONNES**

**AVTORIZIRAN ELEKTROTEHNIK**

**GORICA - VIA CARDUCCI 1**  
(nasproti Montove hiše)

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

**ZLATI JELEN**

HOTEL in RESTAVRACIJA

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

**Trgovina**  
**manufakturnega blaga in izgotovljenih oblek**

**Andrej Mavrič**

Gorica - Via Carducci šte. 3 - Gorica



# GOSPODARSKI LIST

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

**Leto V. Štev. 10**  
**Oktober 1926**

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

Inž. Rustja:

## Več proizvajati — manj uporabljati.

Tablic z zgornjim napisom v italijanškem jeziku je mnogo razobešenih širrom naše dežele. Izrek je iz ust ministrskega predsednika Mussolinija, ki je z njim započel gospodarsko bitko, da bi osvobodil gospodarstvo Italije iz odvisnosti drugih držav.

Kdor porabi vse kar zasluži, ne more imeti prihrankov za bolezen, slabe čase in za starost. Tudi svojim otrokom ne bo zapustil ničesar drugega, kot samega sebe v breme in v napotje. Kdor pa uporablja več kot zasluži, leze gospodarsko navzdol in končno mora priti na be-raško palico, ker nobena malha ni tako polna, da je ne bi bilo mogoče izprazniti.

Edina pot za gospodarsko povzdigo posameznika in celega naroda je, da več proizvaja kot uporablja. Kdor ima mnogo dolgov, se jih bo na ta način rešil, kdor pa nima dolgov, bo s prihranki pomnožil svoje blagostanje.

Gornji izrek nam pravi, da je do blagostanja dvojna pot: več proizvajati, ali manj uporabljati. Že kdor več proizvaja kot do sedaj in uporablja ravno toliko kot do sedaj, si bo gospodarsko opomogel. Isto velja za onega, ki ne bo sicer več proizvajal, pač pa manj uporabljal. Kdor pa bo istočasno več proizvajal in manj uporabljal, si bo pomagal dvakratno.

Ali je to mogoče našemu kmetu, hrbtenici našega naroda?

**Več proizvajati:** V zadnjih letih se je kmetijstvo v naši deželi za mnogo povzdignilo. Naš kmet danes toliko ne trpi, kot je trpel njegov oče. Ni pa potrebno misliti, da smo dosegli višek. Mnogo je v naši deželi res naprednih kmetov, ki upoštevajo dobre nasvete, zelo mnogo pa je še slabših kot je bil neverni Tomaž, ki ni veroval dokler ni videl. Marsikateri naš kmet vidi, kako si je sosed opomogel, a kljub temu ne ubere iste poti, čeravno mu je odprta. Naše poljedelstvo in živinoreja bi morala dati še večjih pridelkov in boljših izdelkov, kot jih dajata sedaj najnaprednejšemu kmetu.

**Manj uporabljati:** Mnogo je pri nas ljudi, ki so se navadili »živeti« in se ne morejo naučiti na hude čase. Davki in vsi izdatki so res veliki, a marsikateri izdatek se pa da še vedno skrčiti. Skrčimo izdatke raje sami, kot da bi nas razmere k temu prisilile. V tem oziru sicer opažamo v zadnjem času napredek — plesi in pijančevanja precej izginjajo — toda vedno je teh nečednosti še preveč.

Kdor je dobre volje, ve kaj mu je storiti. Kdor ne živi samo za danes, temveč misli tudi na jutrišnji dan, bo svoje življenje po tem tudi uredil. In vsi hočemo živeti tudi jutri, zato pa vpoštevajmo v življenju nasvet, ki nam ga daje zgornji izrek. Izvajanje tega nasveta je mogoče, potrebna je samo dobra volja. Glejmo, da nam je ne bo manjkalo!

## Živinoreja in živinozdravništvo

M. Klavžar:

### Belanska goveja pasma v naših gorah.

V nekaterih krajih planinskega govedo-  
rejskega okrožja na Goriškem je vzbu-  
dil novi zakon o spuščevalnicah bikov  
hud odpor od strani kmetovalcev. In za-  
kaj? Pred vsem zato, ker se morajo ži-  
vinorejci posluževati le takih bikov, ka-  
tere je potrdila v to poklicana komisija,  
vsled česar se čutijo omejeni v prostem  
razpolaganju s svojim blagom in pa tudi  
zato, ker se jim zdi predpisana skočnina  
previsoka.

Kot pretveza pa služi kmetovalcem za  
to okrožje predpisana pasma, ki da ni  
za te kraje primerna, ker je za nekatere  
prelahka, za druge pretežka, premalo  
mlečna, ker so s Koroškega vpeljani biki  
neploдни, ker se je po njih razširila  
koožna bolezen na spolovilih itd. Ne ma-  
rajo pa priznati, da so sami krivi dose-  
danjih neuspehov, katerih vzroki so sle-  
deči:

1. Pomanjkljivo oskrbovanje živine; 2.  
nepravilno krmljenje; 3. pomanjkanje  
dobrih plemenskih bikov.

In res opažamo v teh krajih, da prebi-  
vajo živali po večini v zaduhlih in za-  
smrajenih hlevih ter da se nepravilno  
krmijo posebno v prvem letu, ko so hra-  
nilne potrebe največje.

Živinorejci se morajo prepričati, da  
prihajajo pasma, mlečnost, sposobnost  
za delo in meso skozi gobec. Za pravilno  
vzrejo živine treba mleka v obilju, dobre  
krme, otrobov, oljnatih tropin, dobrih  
hlevov in dobre stelje; na te začetne poj-  
me pa pozabijo mnogi naši živinorejci, ki  
jim je bolj na neumestnem štedenju nego  
na zboljšanju svoje živine.

Isto velja za bika. Tudi ti se nepravil-  
no krmijo, dasi je ravno plemenjakom  
potrebna najboljša klaja.

Vzroki neuspehov so pa tudi bolezni,

ki so posledica neprimerne oskrbova-  
nja, nezadostnega in nepravilnega krm-  
ljenja in posebno nezdravih hlevov, v ka-  
terih se razvija nebroj živalskemu zdrav-  
ju škodljivih glivic.

Ker pripisujejo nekateri živinorejci do-  
sedanji nezadovoljiv napredek v živino-  
reji pasmi, hočem v kratkih besedah po-  
jasniti, zakaj je bila določena za naše  
planinsko živinorejsko okrožje belanska  
pasma.

Že leta 1869. so se začeli uvažati v to  
okrožje prvi belanski biki, posebno pa v  
bovški sodni okraj, od koder se je ta  
pasma polagoma razširila po celem biv-  
šem tolminskem političnem okraju. Mnogo  
teh živali je pa bilo prodanih in se še  
sedaj prodaja čez staro mejo v šem-  
peterski okraj, kjer jih zelo cenijo.  
Vsled vojnih dogodkov je ta živina  
vidno propadla, kar je dalo bivšemu go-  
riškemu deželnemu odboru povod, da je  
dal po svojih strokovnjakih na licu me-  
sta proučevati, kako bi se dale te raz-  
mere zboljšati.

Strokovnjaka, katerima je bila pover-  
jena ta naloga, sta si stavila pred vsem  
sledeče vprašanje:

Ali kaže bolj vztrajati pri belanski  
pasmii in jo zboljšati, ali pa jo opustiti in  
nadomestiti z drugo, ki naj zavzame v  
teku časa in z neprestanim križanjem  
njeno mesto?

Za slučaj, da bi se morala menjati pas-  
ma, bi morala biti ta iz raznih razlogov  
rjavo-siva švicarska, posebno pa:

1. ker se lahko prilagodi krajevnim raz-  
meram in ker zelo dobro prenaša svoja  
svojstva na potomce;

2. ker je prav dobra za mleko;

3. ker se vzgaja tudi v srednjem gove-  
dorejskem ozemlju na Goriškem.

Ako hočemo vpeljati novo pasmo, ne  
da bi se nam bilo treba bati neuspehov,  
moramo pa istočasno uvaževati najvaž-  
nejše okoliščine, katerim moramo zado-  
stniti, in sicer:

1. *Naravni okoliš (tla in podnebje)* mora biti le malo različen od onega izvirenih pasem, ki ju nameravamo križati.

2. *Sorodnost med pasmama, ki naj se križati.*

Križanje se mora vršiti z namenom, da se telesne oblike živine zboljšajo in spolnijo. Ako ni skladnosti med pasmama, ki se križati, bomo vzgojili le slabo vzrasčene, malo vredne potomce, ne da bi dosegli zadovoljiv uspeh.

3. *Gospodarske težkoče, ki jih je premagati, utegnejo biti bolj ali manj občutne, kar odvisi od topografičnih razmer krajev, v katerih delujemo.*

K prvi točki. Rjavo-siva švicarska pasma je doma v vzhodni Švici, ki je izvanredno rodovitna, bogata na prvovrstnih pašnikih in travnikih z izvrstno in obilno klajo; jezera in studenci vzdržujejo v ozračju milo in enakomerno podnebje s stalno visoko stopinjo vlage, ki je najugodnejši pogoj za pridelovanje mleka.

Dočim je naravni okoliš vzhodne Švice zelo različen od onega na Tolminskem, je ta skoraj enak onemu belanske doline, ki je le njega nadaljevanje in se v njem komaj opazijo talne, obdelovalne in podnebne razlike.

Že od pamtiveka se pri nas izkoriščajo planinski pašniki, ne da bi jih gnojili ne s hlevskim ne z umetnim gnojem; oni nudijo zato živini krmo, kateri primanjkuje posebno fosforne snovi. Ta krma je zelo različna od one, ki raste na švicarskih planotah in ki izvira iz pašnikov in travnikov, ki se neprestano gnojijo s hlevskim in umetnim gnojem. Živali, ki bi jih uvažali iz teh krajev v naše gore, bi se v kratkem času zvrgele in bi se v njih pojavila kostolomnica in rahitičnost. Proti tem neugodam je pa bolj utrjena belanska živina, katera se je v teku let že udomačila in prilagodila našemu naravnemu okolišu, ki je skoraj enak izvirenemu te pasme.

K drugi točki. Obstojata sorodnost med rjavo-sivo švicarsko in belansko pasmo?

Ti dve pasmi sta zelo različni; belanska spada k govedom kratkega, rjavo-siva švicarska pa k onim dolgega života. Drugo zunanjo razliko opazimo na barvi

dlake in smrčka: ena je enakomerno rjava ali siva in ima črn smrček, druga je pardeče cikasta in ima rožast smrček. S križanjem teh dveh pasem bi izpodredili spakedrane živali in bi gotovo ne prišli do zaželjenega cilja.

*K tretji točki.* Gospodarske težkoče, ki bi jih morali premagati, bi bile ogromne. Vasi so v naših hribih majhne in ena od druge zelo oddaljene; v nekaterih krajih traja spuščevalna doba le nekoliko mesecev in je treba za vsako vas, včasih za majhno skupino hiš, vsaj enega bika. Ako bi hoteli uvesti plemenjake nove pasme in ž njimi izpodriniti domačo cikasto, bi rabili na stotine bikov in bi morali izdati več milijonov lir za njih nabavo. Upoštevati je tudi, da manjka v srednjem govedorejskem okrožju, v katerem se redi rjavo-siva švicarska pasma, še mnogo čistokrvnih bikov in da bo še za to okrožje težko dobiti zadostno število dobrih plemenjakov, potrebnih za ureditev spuščevalnic.

Iz omenjenega jasno razvidimo, da bi ne bila v naših hribih umestna prememba pasme in da bi bilo mesto tega bolje, da bi se strogo nadzirale spuščevalnice bikov z namenom, da se čimprej izločijo slabi plemenjaki ter nadomestijo z dobrihimi.

Z uporabo dobrih plemenjakov, s skrbno in pravilno odrejo junčkov in junic, ki se najbolj bližajo čistokrvni belanski pasmi, bomo v kratkem svojo domačo živino prelevili v belansko. Mlečnost, sposobnost za delo in hiter razvoj bomo pa v naši živini sami vzgojili z odbiranjem primernih živali.

Predpogoj za zboljšanje naše goveje živine je strogo izvajanje določil pravilnika k novemu zakonu o spuščevalnicah bikov, to nam dokazujejo vse v živinoreji najbolj napredne dežele, v katerih so že mnogo let v veljavi slični zakoni.

### Domača lekarna v živinozdravstvu.

Često se pripeti, da mora naš živinozrejec svojo živino sam zdraviti ali ji vsaj nuditi prvo pomoč, dokler ne pride živinozdravnik. V to svrhu je neobhod-



no potrebno, da ima doma na razpolago zdravila, ki se rabijo pri boleznih, ki se največkrat pojavljajo.

Najvažnejša zdravila, ki pridejo tu v poštev so:

1. **Glauberjeva sol**, ki služi kot lahko čistilo. V manjši množini povzroča apetit. Živini, ki se je prenajedla se da 300 do 500 gramov te soli raztopljene v kamilčnem čaju. Za pospeševanje teka služi dobro sledeča zmes: 300 gramov Glauberjeve soli, 150 gramov kuhinjske soli, 100 gr brinjevega in 80 gramov lovorjevega prahu ter 150 gr otrobov; od te zmesi se potrosi med krmo po ena žlica. To zdravilo se največkrat rabi, zato naj ga bo vedno dovolj v zalogi (najmanj 12 kg).

2. **Železni vitrijol** (zelena galica) je izvrstno zdravilo za krvne bolezni. Daje se na sledeči način: 100 gr železnega vitrijola, 200 gr kuhinjske soli 150 gr brinjevega in 100 gr kolmeževega prahu. Od tega se da — po velikosti živali — 3 do 5 žlic med krmo. Zelena galica služi tudi kot razkužilo hleva.

3. **Žgani galun** razkužuje, izsušuje rane in jih skupaj vleče. Posipan na rane in ugnide deluje kot izvrstno zdravilo. Ni priporočljivo ga venomer — brez prestanka — uporabljati. V gorki vodi je zelo raztopljiv. Žgani galun v zvezi s svinčenim sladkorjem, raztopljen v 50 delih mrzle vode prav dobro učinkuje kot obkladek pri kožnem vnetju, odirkih itd.

4. **Tanin** na kuhovini lanenega semena deluje proti driski telet ter splošno vseh domačih živali. Teletu zadostuje samo 3 do 5 gr tanina na četrt litra kuhovine lanu, dvakrat dnevno.

5. **Glicerin** se uporablja pri vnetju vimena, če je koža zelo napeta in boleča.

6. **Lizol**. To razkužilo mora imeti vsakdo pri rokah. Eno žlico lizola na 1 liter vode in najboljše razkužilno sredstvo za rane je napravljeno. Za razkuževanje sluznic n. pr. nožnice ali materice moraš lizol še bolj razredčiti z vodo; v tem slučaju zadostuje pol žlice na

1 l vode. Pri uporabi lizola je treba paziti, da ne pride v stik z vimenom oziroma mlekom, vsaj za časa molže, ker bi mleko po njem dišalo.

7. **Vazelin** je tudi važen kot mazilo.

8. **Kamilice** ima gotovo vsakdo v izobilju. Povžite delujejo pomirjevalno na živce in zmanjšujejo bolečine. Uporablja se jih pri boleznih na prebavilih, pri zadrževanju scalnice, pri hudih kolikah (ujedi) itd. Na 1 l čaja se stavi 10 do 15 gr kamilic. Pri konjski koliki se raztopi na čaju še 300 do 500 gr Glauberjeve soli. Na zunaj se rabi kamilčne kopeli pri bolečih oteklinah in vnetjih.

9. **Laneno olje** učinkuje splošno pri boleznih na prebavilih in sicer od  $\frac{1}{4}$  do  $\frac{1}{2}$  litra. Na zunaj dobro upliva mešana z 1 delom salmijakovca pri rdečici, izpahu in revmatizmu.

10. **Kolmežev prah** se rabi pri slabem prebavljanju. Dnevno se da 30 do 40 gr skupno s kuhinjsko soljo.

11. **Brinjev prah** se daja največkrat konjem, ki trpijo na katarju dihal in tudi breztečnosti. V to svrhu se zmeša: 400 gr Glauberjeve soli, 100 gr brinjevega prahu, 50 gr janeževega prahu in 100 gr Antimona. Od te zmesi se po dade bolnemu konju trikrat na dan po eno žlico. Brinjev prah pomešan z železno galico in kuhinjsko soljo učinkuje izvrstno pri vodenici.

Živinozdravnik dr. R. A.

---

*Zadružna zveza v Gorici bo dala brezplačno 20 posestnikom s naročnikom Gospodarskega lista čilski soliter za jesensko in spomladansko gnojenje žita in sicer za pognojitev 500 m<sup>2</sup> vsakemu. Kdor želi narediti brezplačen poizkus gnojenja s čilskim solitrom po navodilih, ki jih bo prejel, naj se javi takoj uredništvu Gospodarskega lista.*

|  |                     |  |
|--|---------------------|--|
|  | <h2>Mlekarstvo</h2> |  |
|--|---------------------|--|

Anton Pevc:

### Centralizacija v izdelovanju masla.

Letos je tržaški trg prenatrpan z maslom; dotok tujcev je manjši, promet zato medel in kljub razmeroma nizkim cenam blago zaostaja. Prva napaka masla, ki se je v danih prilikah pojavila, je plesnivost, — zelene, črne, rdeče pikce plesni in gliv, ki se številčno bolj in bolj širijo in povzročijo žaltavenje tega blaga. Takoj se prično iskati vzroki plesnivosti; prvi je seveda na vrsti maslar, ki bodi vsega kriv, čeprav je lahko posem nedolžen in bi vsekakor med vzroki plesnivenja moral priti zadnji na vrsto.

Trosi plesni letajo po zraku. V mlekarnah je zrak povprečno zelo vlažen in zato so razmerno vlažne tudi stene v vseh mlekarniških prostorih. Dani so vsi pogoji, da se plesnobni trosi oprimejo sten in preidejo v bolj ali manj bujno rast, napravljajoč dnevno milijarde novih trosov, ki z zrakom prehajajo v smetano in iz te v maslo. Tako je tedaj že sveže maslo skozinsko s plesnijo okuženo. Zatiranje plesnivosti masla se mora začeti z zatiranjem plesni v mlekarniških prostorih.

*Geslo našega gospodarja je »Iz maslega raste veliko«. Prični z majhno združno mlekarnico in če ne bo propadla, bo lahko kedaj velika. Mnogo naših maslarn obstoji le iz enega prostora. Podobne so človeku, ki ima dan za dnevom in leto za letom na sebi le eno obleko, katero si opere šele tedaj, ko si drugi, ki so v njegovi bližini, že tiščijo nos. Naše mlekarnice prebelijo svoj prostor ali svoje prostore, kadar začnejo črni gozdovi plesni res že preveč v oči bosti. Da so razni grmički plesni, posamezne črne plesnobne lise po stenah vzrok mnogim napakam sira in plesnivosti masla, to ne pade nikomur na um.*

*Izkušnje danskega maslarstva učijo: »Maslo se ohrani najboljše v temnem, mrzlem in suhem prostoru. Oblikovano in zavito bodi tako, da izpostavlja čim manjšo površino vplivu zraka in svetlobe. Najboljše sredstvo proti plesni na maslu in pergamentnem papirju je močno soljenje zavojnin (papirja in zabojev ali sodčkov). Pasteriziranje smetane je zelo malega pomena za trpežnost masla, ako se smetana in maslo nato obdelavata v nesnažnih, plesnivih prostorih, kjer je zrak poln plesnobnih trosov, ali če se za izplakovanje pinje (maselnice) in masla uporablja z glivami okužena voda. To nam izpričuje osobito različna trpežnost masla, vložena v neprodušne doze. (Po Bóggild, Maelkeribruget i Danmark in Ibsen. Mug paa Smór og Pakning, København 1926.)*

Premotrivajoč gornja izkustva v naših razmerah pridemo do zaključka, da so nam za uspešno mlekarstvo industrijo potrebne:

1. *Postaje za smetano v vsaki vasi.* Postaje razpolagajo le z grelnikom za mleko, posnemalnikom in hladilnikom za smetano v enostavnih, cenih stavbah — seveda vrhu raznega, za obratovanje potrebnega drobiža.

2. *Centrale za smetano na primernih križiščih pokrajine.* So to po vseh pravih moderne maslarske tehnike urejene in strojno opremljene stavbe, kjer se predelava mleko bližnje okolice in vsa smetana oddaljenejše okolice.

3. *Skladišča v večjih trgovskih mestih,* čijih naloga je predvsem hraniti gotove količine masla v umetno hlajenih prostorih in ga po potrebi konsuma preoblikovati v željene majhne kose, kakršne zahteva detajlna trgovina.

Cilj maslarske industrije odnosno osrednjih gospodarskih korporacij ali

veletrgovine, ki se s tem izdelkom peča, ni prodaja čim večje mase mlekarških strojev, marveč čim boljše vnovčenje masla. Če preračunamo, koliko masla našim mlekarnam leto za letom ob časih zastoja v trgovini zbog plesni in majhne trpežnosti pokvari, bomo zanesljivo posvečali prvo in največjo pažnjo smotreni organizaciji izdelave in prodaje. Ta organizacija obstoji iz postaj za dobavo smetane, central za predelavo smetane v maslo in iz skladišč za prodajo masla. Aromatičnost krme v alpskih pokrajinah, ki dobi svoj izraz tudi v aromatičnosti masla, nudi v zvezi s smotreno organizacijo izdelave in prodaje zanesljivo jamstvo, da si blago naših maslarn izvojuje in ohrani častno mesto na vseh gornjeitalskih trgih. Toda ne prezri, da je mogoče tako mesto stalno ohraniti le, če moreš odjemalcem ob vsakem času postreči. Maslarska veletrgovina računa zato vedno z gotovimi količinami trpežnega masla, ki ga ob časih preobilne produkcije lahko vskladišči za čase, ko je produkcija manjša in konsum večji (veliki prazniki, postni čas). Ako ta pogoj preziraš, ne računaj na stalnost na trgih!

Preglejmo nekatere točke moderne maslarske tehnike, ki nam morejo zanesljivo jamčiti izdelavo prvovrstnega in trpežnega masla:

1. **Mleko.** Na zdravje krav, na snago v hlevu in na čistoto pri molži in nadaljnjem ravnanju z mlekom mora kmetški gospodar polagati pri maslarstvu enako pažnjo kot pri sirarstvu.

2. **Stavba.** Za zorenje in pinjenje smetane mora biti na razpolago navlaščen hladen in bolj temen prostor. Nadalje bodi na razpolago poseben prostor za ohlajenje zrele smetane do časa pinjenja, ako nimamo posebnih zorilnikov. Plesen v teh dveh prostorih preganjamo z rednim zračenjem, da je zrak bolj suh in pa s tem, da ju dvakrat na mesec ali celo trikrat prebelimo. Na enak način je plesen tudi preganjati v ledeno-mrzlem, večjem ali manjšem skladišču za maslo.

3. **Stroji.** Kjer se predeluje smetana v maslo, mora biti na razpolago ali mrazotvorni stroj ali ledenica v zvezi z ločenimi, ledeno mrzlimi prostori po ameriškem vzorcu. Na razpolago bodi zorilnik za smetano, v katerem se more izvršiti nizka pasterizacija (do najvišje 73° C) smetane, nato hlajenje iste na zornilno toploto, zorenje in nato hlajenje na 6—10° C in zopetno ogretje na toplotno pinjenja. Čim manj pride smetana v stik z zrakom, tem manj se bo s plesnobnimi trosi okužila, — prezračila se je itak dovolj že v posnemalniku, curkljanje pasterizirane po odprtem hladilniku ji more zato le škoditi. Za pinjenje je uporabljati edino le gnetilne pinje (kombinirane ali ameriške pinje), da pride maslo do zaključenega gnetenja čim manj v stik z zrakom in svetlobo; gnetenje na navadnih gnetilnikih zmanjša trpežnost masla — izgnete se namreč ne le pinjenec ali pralna voda, marveč tudi nekaj plesnobnih trosov in pod vplivom svetlobe nastopa kisikanje (oksidacija) vsled gnetenja obsežnostno povečanih maslenih površin, kar se smatra za uvod žltavosti.

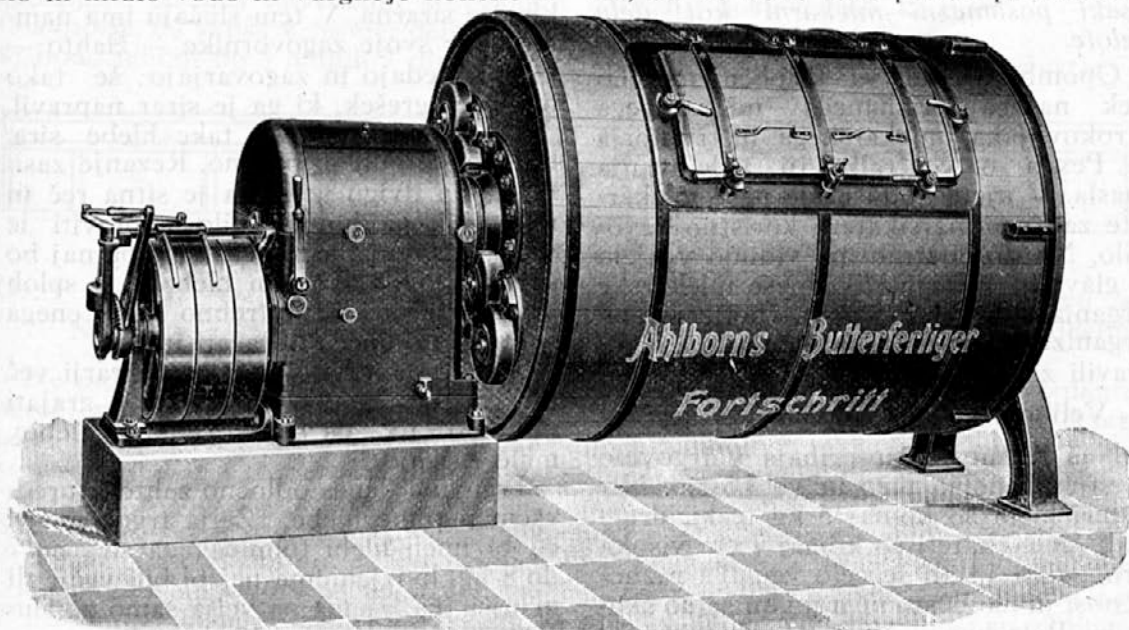
4. **Izdelovanje.** Pasterizacija (osobito nizka, do 73°) in umetno kisanje ne zmanjšata prav nič naravno aromatičnost smetane in masla, zvišata pa trpežnost slednjega, zato se maslarski industriji praviloma vedno uporabljata. Maslo v zrnih se mora v pinji krepko in ponovno prati, da odteka nazadnje popolnoma čista voda. Pranje zrn aromatičnosti ne zmanjša, pač pa prepreči skisanje in ovira notranje žltavenje v maslenih kosih med hranitvijo. Uporabljati za pranje se sme praviloma le prekuhana (pasterizirana), ledeno mrzla voda. V sladkem maslu je dopustno 0.02% soli, kar zviša njegovo trpežnost, ne da bi se poznalo v okusu in ki se prida maslu s tem, da zrna pred pričetkom gnetenja namočimo (operemo) v primerno slani vodi.

5. **Pakovanje.** V majhne kose pregneteno maslo oblikujemo le tedaj in toliko, kolikor ga odjemalec potrebuje



za takojšno prodajo. Na prodajo naj čaka maslo v 25 in 50 kilogramskih kosih v navlaščnih sodčkih, kadicah ali zabojih iz bukovega lesa, praviloma v skladiščih pri 0° do 4° C. Pakovanje v sodčke kadice ali zaboje se izvrši takole: odrgnejo se znotraj s ščetko in vročo vodo, napolnijo za nekoliko ur z mrzlo, operejo nato še enkrat s ščetko in mrzlo vodo in vdragnejo končno z

če notranjost kadice ali zabojev. Sol zatira plesen in parafin zapira zraku do stop skozi les do pergamentnega papirja in masla in s tem nastop plesni, ki zahteva zraka za raščo. Za sladko (nesoljeno) maslo je bolj priporočljiva, toda težje izvršljiva parafinacija zavojnin. Enako skrbno pripravljamo tudi zaboje za razpošiljanje majhnih kosov masla, da ne bodo le-ti povod plesnivosti.



Gnetilna pinja tvrdke Ahlborn v Hildesheimu, v kateri se maslo naredi in zgnete obenem.

drobno suho soljo ali s kašnato raztopi no soli. Pergamentni papir se razkuži za kratek čas v vreli vodi in namaka nato najmanj en dan v slanmurji v primer ni posodi; s takim pergamentnim papirjem preoblečemo notranjost sodčkov itd. in stlačimo nato s pomočjo bata maslo vanj tako, da zanesljivo ne ostane v vsem kosu nikjer nobena luknjica; če maslo čaka več mesecev, potresemo na dno sodčka najprvo tenko plast soli, na njo kos redke kotenine (gaze) in na to maslo v pergamentnem papirju — seveda enako tudi na drugi strani. Namesto pranja in vdrgnjenja s soljo se v Ameriki uporablja z enakim namenom in uspehom parafin, s katerim se s pomočjo navlaščnih strojev prevle-

Pergamentni papir za zavijanje malih kosov je istotako v vreli vodi in z namakanjem v slanmurji razkuževati. Daj prednost prizmatičnim in ne ploščatim (paralelogramskim) oblikam kosov s popolnoma gladkimi površinami, da najde plesen iz zraka čim manj površin in nikdar nobenih lepičičnih ali reklamnih vdolbin; reklama spada na pergamentni papir ali še boljše na kartončke.

6. V skladišču je. Navadna kletna toplota in vlaga pospešujeta plesen in s tem razkrajanje masla. Maslo zahteva pri več časa trajajoči ohranitvi prostore, kjer vlaga ne prekorači 90% in toplota ne 6° C. Maslo v njih je ved obračajmo kakor sir v kleti, da ostane

vлага v kosih enakomerno razdeljena. Z rednim zračenjem in beljenjem preganjamo v njih plesen.

*Mlekarne naj se zavedajo, da ne predstavlajo, čeprav samostojne zadruga, vsaka zase svoj svet, marveč da so le del celote in zato dolžne skrbeti za procvit skupne dobrine. Smotrena proizvodjalna in prodajna organizacija bo donajala največji hasek ne le celoti, marveč tudi vsaki posamezni mlekarni kot delu celote.*

Opomba uredništva: Priobčujemo članek našega priznanega mlekarkega strokovnjaka, mlekarkega inštruktorja A. Peveca o centralizaciji izdelovanja masla. V njem bodo našle naše mlekarke zadruga marsikatero koristno navodilo. Na drugi strani pa vidimo v njem v glavnih obrisih sliko naše mlekarke organizacije v bodočnosti (bolje rečeno organizacija masla), katero smo si postavili za cilj.

### Velikost in teža tolminskega sira.

Naš tolminski sir prihaja v trgovino z najrazličnejšo težo in velikostjo. Nekateri hlebi so komaj 5 kg težki, drugi tudi 15. Nekateri so komaj 7 cm visoki, drugi tudi 13 ali še celo več. Ta raznolikost ni na mestu in trgovini samo škoduje. Potrebno je uvesti enotnost, seveda kolikor se da. Napraviti se pa da mnogo.

Na vsak način se da urediti vprašanje visokosti hlebov. Naš tolminski sir bi moral biti 8 do 9 cm visok, ker tak hleb lahko dozori v dobi 8 tednov, kar naše mlekarke zadruga žele, seveda, če je sir pravilno napravljen in če odgovarjajo zorilni prostori in toplota. Višjih sirov ne bi smeli delati, a tudi ne nižjih.

Vprašanje teže posameznih hlebov ni tako lahko. Želja in zahteva trgovine je, da so hlebi kolikor mogoče vedno enaki in da ni med posameznimi hlebi prevelikih razlik. Najlepše bi bilo, ako bi bili hlebi sploh vedno enako težki.

Od koga zavisi teža hlebov? Kot je danes urejeno naše mlekarstvo, zavisi le redkokdaj teža hlebov od voditeljev mlekarških zadrug, t. j. od odbora, tem-

več predvsem od mlekarja oziroma sirarja samega. Malokateri odbor se briga za to vprašanje. Je nekoliko odborov, ki dajejo navodila sirarju, naj dela velike hlebe, ker se ista količina sira v velikih hlebkih manj usuši nego v majhnih.

Navadno pa zavisi velikost hlebov od sirarja samega. Marsikateri sirar je v sirarni neomejen gospodar in dela tam kar hoče, posebno ako je iz iste vasi, kjer je sirarna. V tem slučaju ima namreč sirar svoje zagovornike — žlahto — ki spregledajo in zagovarjajo še tako očiten pogrešek, ki ga je sirar napravil.

Večina sirarjev dela take hlebe sira, kot jim je bolj pripravno. Rezanje zasirenca po dvigu iz kotla je sitna reč in najbolj komodno bi bilo napraviti iz vsega zasirenca samo en hleb, pa naj bo še tako velik. Z enim hlebom je sploh manj dela, ker je potrebno samo enega soliti, samo enega obračati itd.

Seveda napravijo tudi naši sirarji več hlebov, ako imajo več mleka, a grajati moramo to, da se za velikost hlebov malo brigajo.

Trgovina danes odločno zahteva predvsem majhne hlebe. Želja trgovcev je, da bi imeli hlebi tolminskega sira po 7 do 8 kg, le izjemoma naj bi bili večji ali manjši. Ta izjema pa velja samo za slučaje, ko res ni mogoče drugače, n. pr.: Ako imamo v sirarni 100 kg mleka, iz katerih dobimo 10 kg svežega sira, bo že potrebno, da se napravi samo 1 hleb. Ako imamo mleka manj kot 100 kg, potem moramo sploh napraviti samo en hleb. Ako pa imamo 120 kg mleka in dobimo 12 kg svežega sira, potem bi že kazalo napraviti 2 hleba, ki bi imela po 6 kg. Ako je mleka več kot 120 kg, a manj kot 200 kg, potem napravimo dva sira, oba kolikor mogoče enaka. Ako pa imamo mleka več nego 200 kg, a manj nego 260, potem napravimo 3 sire itd. Iz 500 kg mleka oziroma 50 kg svežega sira bi lahko napravili 6 ali 7 enakih hlebov. Boljše bi bilo napraviti samo 6, ker bi potem ti siri po usušku tehtali ravno 7 in pol do 8 kg.

Sirar bi moral takoj po prejemu mleka izračunati, koliko sirov bo napravil.

Čim večja količina mleka je na razpolago, tem lažje je napraviti imenovani račun. Težko je odločiti pri majhnih količinah, posebno pri 100 do 130 kg mleka.

Za podlago naših primerov smo vzeli, da se dobi iz 100 kg svežega mleka 10 kg usirjenca. Ponekod dobe precej več, zato pa bi moral napraviti sirar račun po količini, ki jo dobi v resnici in ne po zgornjih, od nas navedenih številkah. Glavno je, da skuša v resnici delati sire, ki bodo tehtali po 8 tednih 7 do 8 kg.

Pri majhnih sirih se mnogo več usuši nego pri velikih, ker je sorazmerno več skorje. Zguba, ki nastane vsled usuška pa je odplačana v trgovini z višjo ceno, ki se jo doseže za take oblike. Poleg tega ne smemo spregledati tudi dejstva, da se manjše hlebe mnogo lažje odda nego velike, katere je potrebno ponujati. Lahko oddajanje blaga pa je glavno pri današnji gospodarski krizi.

inž. Josip Rustja.

## Sadjarstvo

Dr. P. Vallig:

### Naprava novih sadovnjakov.

Ne moremo zanikati, naš kmet ima precej zanimanja za sadjerejo. Saj ga k temu sili narava, ki ga obdaja in denar, ki ga prejme vsakokrat, ko prinese na trg sadje, ki mu ga je obrodilo drevje. S sadjerejo so se pečali naši kmetje v Brdih in Vipavski dolini že od nekdaj. Da, priznati moramo celo, da so bili naši predniki v nekaterih krajih bolj pridni za sajenje dreves kot pa danes njih sinovi in vnuki.

Vsako leto, ko se spravlja narava k počitku, začne naš kmet pripravljati vse potrebno za vsaditev novih dreves. Vendar ne moremo trditi, da bi bila vsa pravilno vsajena. Koliko napak se dela pri sajenju, koliko zanikrnosti srečamo tu včasih. Že vnaprej je vsak uspeh izključen. In potem, ko je drevesce enkrat vsajeno, kdo se še zmisli nanje, razen takrat seveda, ko začne roditi in pride čas trganja. Ljudje trošijo delo in izdajajo denar, ne da bi dosegli zadovoljivih uspehov. Mnogo naredimo za sadjerejo, toda večkrat, žal, brez pravega znanja in brez upoštevanja pravil razumne sadjereje. To je slabo za sadjerejca samega, ki ne izkoristi pravilno svojega dela in slabo naloži denar, na drugi strani pa tudi trgi v Gorici in Krmini nimajo do-

volj blaga (dobrega) in izvozničarji se morajo truditi, da si nabavijo zadostne količine dobrega sadja.

Kmetijski urad (Cattedra ambulante d' Agricoltura) v Gorici je začel delati propagando za razširjenje prave industrijske sadjereje, ki je najbolj koristna. V prošlem letu se je naredilo pod njegovim nadzorstvom lepo število novih nasadov breskev pri vzornejših in naprednejših kmetih Goriške. Ti nasadi so vzbudili radovednost in zanimanje pri sosedah, ki se ne bodo mogli ubraniti prepričanja, da je ta način gojenja breskev najboljši. Breskve, pomešane med trtami, so prepuščene same sebi in ne morejo dati nikdar tako velikega pridelka. Drevesa brez potrebne ga oskrbovanja se kmalu izčrpajo. Mesto da bi pokazala svojo življenjsko silo v bohotni rašči, po par letih obnemorejo. Začnejo se sušiti in kmalu moli drevo v zrak suhe veje.

V posebnih nasadih nasprotno breskev dobro uspeva, ker je deležna vsega potrebnega negovanja, kot trta v vinogradu. Vsa dela: obdelovanje, zimsko škropljenje z galico, priščipovanje vršičkov med raščo, škropljenje proti ušem, krajšanje vej, se lahko izvršijo lažje in hitreje, manj stanjejo in bolj delujejo, ker so izvršena natančno. Na posebne nasade, kjer je mnogo breskev



skupaj, lažje pazimo in v slučaju kake potrebe (bolezní ali pod.) takoj ukrenemo vse potrebno, medtem ko so posamezna drevesa, raztresena po posestvu, zapuščena in zato podvržena raznim boleznim.

Priporočamo zato posebne nasade breskev, narejene pravilno in z vso skrbjo, pri katerih se ne štediti z umetnimi gnojili. Kdor hoče štediti in izbere za nasad slab prostor, ga le površno obdela in gnoji s skopo roko, ta slabo špekulira in naj nikdar ne pričakuje velikih dohodkov.

Sadjarski oddelek Kmetijskega urada v Gorici je radevolje na razpolago vsakemu, ki bi hotel narediti nov nasad po vseh sadjarskih pravilih. Stal mu bo ob strani s pomočjo in nasveti, ne samo pri napravi nasada, ampak tudi pozneje dokler bo potrebno.

Opozarjamo še enkrat, da je treba na vsak način zemljo za nasad zgodaj pripraviti. Ne odlašajte z delom v pozno jesen, ne sadite dreves prepozno. V tem mesecu je že treba začeti s pripravo zemlje, tako da se v njej korenine do

spomladi dobro primejo in dobijo pri začetku rašče dovolj lahko sprejemljive hrane. V mnogo slučajih je pripisovati neuspevanje nasadov prehitri (prepozvršni) izvršitvi začetnih del (priprave zemlje) in zakasneli saditvi dreves. Ne sadite nikdar pregloboko, niti ne pregosto. Pri pregloboko sajenih drevesih korenine, ki jim je dihanje ravno tako neobhodno potrebno kot nam, ne dobijo dovolj zraka, posebno v težkih zemljah. Drevesa rastejo slabotno in dajejo majhen pridelek, če ne odumrjejo še pred prinašanjem ploda. Slišijo se ugovori, da je treba drevesa zato saditi globoko, da bi ne trpela od suše, toda v resnici usahne več dreves, ker so pregloboko »zakopana« kot pa vsled suše. Tudi se ne sme saditi pregosto. Po naših hribovskih mora biti razdalja od ene do druge breskve (z nizkim deblom)  $4\frac{1}{2}$  do 5 metrov, v dolinah pa še večja. Gosta drevesa rastejo slabše vsled pomanjkanja zraka in svetlobe in bolezní jih napadajo vedno v večji meri, ker so slabotnejša.

(Iz italijanščine preložil inž. Pegan.)

## Poljedelstvo in vrtnarstvo

### Setev ozimnega žita.

Višje ležeči kraji imajo ozimno pšenico že v zemlji, mnogo se je bo pa posejalo še tekom tega meseca. Onim, ki je še niso sejali, hočem poklicati v spomin par nasvetov, ki so jih sicer že čitali v »Gospodarskem listu«, vpoštevali pa najbrže ne.

Marsikateri naš kmet bere z zanimanjem razne razprave o žitni bitki in poročila o velikih uspehih, ki so jih dosegli posamezniki. Ko pa pride čas sejanja, pozabi na lepa navodila, ki jih je čital in na vse dosežene uspehe, ki jih je občudoval in seje — po starem kot je sejal njegov oče. To postopanje ni pravilno, tako početje je bilo dopustno pred 50 leti, danes so časi drugačni.

Če hočemo, da nam bo zemlja dala dober pridelek, moramo paziti na tri stvari: 1. na dobro pripravo zemlje, 2. na izbiro dobrega semena in 3. na primerno gnojenje.

### Dobra priprava zemlje.

O pripravi zemlje velja to, kar je bilo rečeno v zadnji številki »Gospodarskega lista«.

Prvi predpogoj dobre žetve je v pravi čas in dovolj globoko izorana njiva. Plugu sledi brana, ki zdrobi grude in izravna površino njive. Na grudasti njivi škali manj zrn kot na oni, ki je dobro pobranana. Tudi povzročajo velike grude, da se pšenica ne more tako lepo razviti. Zato naj brana dobro opravi svoje delo.

### Izbira dobrega semena.

V zadnjih letih se je začelo pri nas živahno gibanje za izmenjavo domačega semena z boljšim. Kmet je izprevidel, da naše domače seme ne more dati nikdar tako velikega pridelka, kot ga dajo razne izbrane vrste. Sedaj gre predvsem za to, da vzamemo pravo, za naše kraje prikladno vrsto. Končne besede o tem še ne moremo reči, vendar je večina dosedanjih poizkusov potrdila, da uspeva vrsta Gentile rosso (ki ima več raznih tipov podvrst) v naših krajih zelo dobro. Kdor pa hoče imeti zgodnjo pšenico, lahko vzame drobnozrno vrsto Ardito. Seveda ni dobro, če imata v kakem kraju samo eden ali dva posestnika zgodnje vrste, ker je nevarnost, da mesto njih ne požanjejo pšenice vrabci.

Sicer pa je priporočljiva zgodnja pšenica Ardito za one kraje, kjer sejejo činkvantin, ali pa ajdo, ker hitreje izprazni njivo.

### Primerno gnojenje.

Vsakdo, ki je že sejal pšenico ve, da ji hlevski gnoj ne ugaja preveč. Če njivo dobro pognojimo z gnojem, bo pšenica polegla, če pa damo gnoja le malo, nismo pšenice dovolj pognojili in nam zato ne bo dala zadovoljivega pridelka.

*Kako torej pravilno gnojimo pšenico?*

Pšenica najbolj uspeva po detelji ali po kaki okopavini (pesi, krompirju, koruzi itd.), ki je bila dobro pognojena s hlevskim gnojem. Pšenica zahteva torej kot pravimo staro moč zemlje. Ker pa je že precejšen del gnoja porabila predhodna okopavina, moramo nadomestiti primanjkačo redilne snovi z umetnimi gnojili. Zato vzamemo na 100 m<sup>2</sup> 3 do 4 kg superfosfata 1 kg kalijeve soli in po potrebi spomladi (če vidimo, da je pšenica medle, rumenkaste barve) do 1 kg čilskega solitra. Te številke veljajo za njive, ki so v dobrem stanju, za revno zemljo je treba vzeti večjo množino umetnih gnojil. Če pa je njiva pusta in že več let ni bila gnojena, jo pognojimo s hlevskim

gnojem in pridajmo še 3 do 4 kg superfosfata na 100 m<sup>2</sup>, da ž njim zabranimo polog pšenice, ki bi ga sicer povzročilo enostransko gnojenje z dušikom (v gnoju). V krajih, ki trpijo na pomanjkanju apna, trosimo mesto superfosfata vedno Tomaževo žlindro. Kjer na travnikih uspeva žlindra boljše nego superfosfat, bodo tudi na njivi boljši uspehi z žlindro.

Če torej ne gnojimo s hlevskim gnojem, moramo vzeti vsa tri umetna gnojila (dušikova, fosforova in kalijeve), če pa rabimo hlevski gnoj, nam zadostuje superfosfat. Pri uporabi hlevskega gnoja ne smemo pozabiti v nobenem slučaju na superfosfat, če se hočemo obvarovati pologa in če hočemo doseči lepo klasje s polnim, klenim zrnom.

inž. Pegan.

### Čilski soliter ali amonijak?

Nešteto poizkusov je bilo narejenih minulo leto z umetnimi gnojili. Sedaj po izvršeni žetvi, ko so dognani uspehi teh poizkusov se slišijo glasovi, da je za žito boljše dvakratno oziroma trikratno gnojenje s čilskim solitrom, kakor pa enkratno z amonijakom ali pa z apnenim dušikom pred setvijo. Čilski soliter se potrosi prvič s superfosfatom vred pred setvijo in drugič spomladi. Lahko se pa spomladi trosi tudi dvakrat. Prednosti jesenske uporabe čilskega solitra, ki se navajajo, so sledeče:

Čilski soliter vsebuje dušik v taki obliki, da ga rastline lahko takoj vsrkajo in uporabijo. Žito, ki je pognojeno jeseni s čilskim solitrom, dobi takoj v mladosti zadostno množino lahko sprejemljive dušikove hrane. Z njeno pomočjo hitro razvije obilno število listov in se še pred zimo dobro ukorenini in razraste. Predvsem se pozna učinek solitra v suhih letih, ko se gnoj in pa amonijak radi pomanjkanja vlage ne moreta dovolj razkrajati (nitrificirati). V takih letih se razvija žito pognojeno z amonijakom le slabotno, medtem ko posevi, ki so bili pognojeni s čilskim so-

litrom. dobro napredujejo kljub pomanjkanju vlage. Tudi pri kasno posejanih ozimih deluje čilski soliter iz istih razlogov boljše kot amonijak. Kasni posevi se s pomočjo lahko sprejemljivega dušika, ki ga vsebuje čilski soliter, dobro in dovoljno razvijejo pred zimo, tako da lepše prezimijo in ubežijo nevarnosti zmrznjenja. Povsem naravno je, da lep razvoj žita v jeseni dobro vpliva tudi na tvorbo zrna.

To bi bile prednosti, ki jih naštevajo zagovorniki čilskega solitra. Njih razlogi so vredni upoštevanja, zato bi bilo dobro, da bi tudi naši kmetje preizkusili jesensko uporabo solitra in dognali ali je boljši od amonijaka, ali ne.

Pri odmerjevanju prednosti bo uplival seveda še en činitelj, namreč cena obeh gnojil. Inž. P.

#### *Odbirajmo najlepše koruzne klase za seme.*

Pri trganju koruze pazimo vedno na seme za prihodnje leto. Kako so prišli ljudje do onih izbranih vrst žita, ki jih kupujemo za seme? S stalnim odbiranjem najboljših klasov in zrn. Tudi mi si sami lahko vzgojimo dobro seme na isti način. Odberimo letos na njivi najlepše klase, ki so na koruznem stebelu nizko nastavljeni in ki imajo največje število lepih, polnih zrn, postavljenih v popolnoma ravnih vrstah na klasini (koclju), ki naj bo kar najbolj tanka. Te klase spravimo na suh, zračen prostor, kjer jih pustimo do setve. Pred setvijo ožurimo najprej drobno zrnje, ki se nahaja na vrhu klasa in na spodnji debelejši strani in porabimo za seme samo lepo razvita zrna iz sredine klasa. Če bomo tako postopali nekaj let, smo lahko prepričani, da si bomo vzgojili iz lastnega pridelka dobro seme, ki nam bo dalo tudi dober pridelok.

#### **Ne trgajte koruzi vrhov!**

Slaba navada, pravzaprav razvada, na katero je »Gospodarski list« opozarjal že večkrat, je razširjena med našimi kmeti, posebno v Vipavski dolini, namreč trganje vrhov in listov pri koruzi.

To delo se opravlja mnogokrat ko je rastlina še deloma zelena, predno je klas dozorel in dosegel največjo težo. Trganje vrhov in listov pri koruzi je nerazumno in negospodarno delo. Z njim oropamo rastlino listov, ki predstavljajo delavnico, v kateri se tvori škrob, ki potem potuje v zrno. Trganje vrhov in listov koruze je negospodarno tudi zato, ker na ta način nabrana krma preveč stane. Priporočamo našim kmetom, naj se sami prepričajo o škodljivosti tega početja na ta način, da na enem delu njive potržejo vrhove in liste, na drugem pa ne. Iz razlike, ki se bo poznala na klasih in zrnu naj potem sodijo na škodo, ki si jo povzročajo po nepotrebnem.

Naj navedemo poizkuse, ki so bili izvršeni na drugem mestu in ki jasno dokazujejo, kako škodljivo je trganje listov in vrhov pri koruzi.

Poizkuse je naredil profesor C. Tombini pri kmetijski šoli v Treviglio.

| Parcela  | Pridelek zrna na 1 ha | Vsled trganja manj pridelka |
|--|-----------------------|-----------------------------|
| št. 1 na kateri niso bili trgani niti listi, niti vrhi | 49.76 q               |                             |
| Št. 2. Vrhovi trgani 29. avgusta                       | 40.05 q               | 9.71 q                      |
| Št. 3. Vrhovi trgani 27. av. listi 2. sept.            | 35.94 q               | 13.82 q                     |

Prepuščamo bravcu, da sam preračuna te številke v lire. Na vsak način je razvidno, da je trganje vrhov in listov pri koruzi gospodarsko vedno škodljivo, ker si naredimo z zmanjšanjem pridelka precejšno škodo, od dobljene krme imamo pa le majhen dobiček vsled zamudnega nabiranja. Manj škode bi imeli, če bi pustili vrhove in liste rasti in bi si mesto njih kupili enako množino sena.

I. Vallig. (Prevedel inž. Pegan.)

#### *Pomni!*

Kdor je kupil kako izbrano vrsto pšenice za seme, je naredil en korak v smeri napredka, kdor si je nabavil tudi umetna gnojila, da jo pognoji, je naredil dva.



## Vinogradništvo in kletarstvo

### O uporabi žveplena amonijev fosfata in kalijevega metabisulfita pri napravi belih in črnih vin.

Uporaba žveplena amonijev fosfata in kalijevega metabisulfita je zlasti na južnem Francoskem in po nekaterih krajih Italije zelo razširjena in je postala takorekoč že splošna. Pa temu se ni čuditi, ker vina, ki so bila pripravljena z dodatkom teh snovi, ostanejo celo leto zdrava in ne menjajo barve. Žvepleni amonijev fosfat ima poleg svoje lastnosti, da uniči vse slabe in bolezenske kvasovke v moštu, tudi to dobro lastnost, da pospešuje delovanje pravih in dobrih kvasovk glivic. Poizkusi so dokazali tudi do  $\frac{3}{10}$  stopinje prirastka na alkoholu. Črna vina pa poleg tega pridobijo na barvi in lepoti pene, ki postane lepo rdeča.

To so torej v glavnem dobre lastnosti žveplena amonijev fosfata. Kalijev metabisulfit se pa loči v pogledu koristnosti v toliko od žveplena amonijev fosfata, da učinkuje samo na slabe in bolezenske kvasovke v moštu, katere uniči, delovanje pravih kvasovk glivic pa ne pospešuje. V toliko je torej uporaba žveplena amonijev fosfata boljša in bolj priporočljiva.

Žvepleni amonijev fosfat je tekočina komaj vidno rumenkaste barve in težja od vode. En liter te tekočine tehta pri navadni toploti 1220 gramov, torej 220 gramov več, kakor liter vode. V enem litru te snovi se nahaja 250 g žveplena plina in 60 g dušika. Žvepleni plin uničuje v moštu škodljive glivice in bakterije, dočim pospešuje amonijev fosfat razvoj pravih kvasovk glivic. Kalijev metabisulfit je pa sodi podobna sol, ki vsebuje približno za polovico svoje teže žveplena plina. Topi se v vodi in moštu. Pri topljenju se razvija žvepleni plin, ki ga mošt vsrka vase. Rabiti smemo samo kemično čisti metabisulfit, ki se loči od nečistega po svoji popolnoma beli barvi.

Žvepleni amonijev fosfat uporabljamo tako: Najprej se določi količina grozdja in potem se zlije na vsak stot grozdja 30 g te snovi. Na 10 stotov se izlije približno  $\frac{1}{4}$  litra tega sredstva. Nato se grozdje zmašči. Ko je grozdje zmaščeno se mošt odtoči in znesi v sode. Pri tem delu glejmo na to, da se mošt kolikor mogoče prezračuje. To dosežemo s tem, da ga zlivamo na rešeto in sploh ravnamo z njim tako, da se čimbolj ubije in speni. Drugi dan se zračenje ponovi in sicer tako, da se zabije pipa v sod. Skozi to pipa se mošt toči na rešeto in zlija potem nazaj skozi veko v isti sod. To pretakanje moramo vršiti po velikosti sode od  $\frac{1}{4}$  do  $\frac{3}{4}$  ure. Oni vinogradniki pa, ki pustijo mošt nekoliko povreti na tropinah, ga zračuje na ta način, da odtakajo mošt iz bedna in ga zlivajo nazaj. To delajo kakih 12 ur po zmaščanju. Enako dobro je tudi tropine s kolom privzdigovati. Ko se potem kipeči mošt od tropin toči in nosi v sode, moramo skrbeti, da se pri tem močno zrači, kakor sem gori opisal. Pri črnih vinih pa, ki ostanejo več časa na tropinah je to zračenje po 12tih urah ponoviti.

Metabisulfit se rabi enako, le da ga vzamemo samo od 8—15 g na stot grozdja. Metabisulfit prej raztopimo v vodi, ali pa moštu. Zračiti se mora enako, kakor je to potrebno pri dodatku žveplena amonijev fosfata.

Zračenje je pri dodatku obeh snovi neobhodno potrebno, ker drugače zadržijo lahko vina neprijeten duh po žveplnem vodiku, ki je podoben smradu po gnilih jajcih. Ta duh se pa lahko odpravi, če se vino pretoči v zažveplan sod, ali pa če se mu doda 5—8 g metabisulfita.

Kdor se bo ravnal natančno po teh navodilih, bo imel vino brez duha, če tudi bi rabil amonijev fosfat v dvakratni količini, kakor je zgoraj navedeno.

*Just Ušaj.*

## Splošno znanstvo

### Kemija v modernem kmetijstvu.

Po naukih profesorja H. F. Buttona  
napisal F. Magajna.

(Nadaljevanje.)

#### Zakaj pada produkcija mleka?

Živinorejski strokovnjaki posvečajo v poslednjih letih mnogo svoje pozornosti rudniškim ali mineralnim delom živil. Vsled nezadostnega umevanja so ljudje doslej smatrali mineralije v krmi za malo važno stvar, zdaj se uveljavlja drugačno prepričanje. Vsakemu je znano, da z ogljikom ali vodikom ne moremo nadomestiti proteina, v katerem je glavni činitelj dušik. Prav tako so prišli strokovnjaki do prepričanja, da ne moremo z nobeno stvarjo nadomestiti tistega, kar dobi žival od železa ali fosfora ali apna. Koruzo na primer smatrajo kot dobro krmo, ampak koruza ima v sebi tako malo apna, da če bi samo z njo krmili mlade rastoče živali, bi si te nikakor ne mogle zgraditi močnih kosti. Lucerna in pšenični otrobi pa vsebujejo primeroma mnogo fosforja in apna in zato je to dvoje velikega pomena za krmljenje mladičev. Najnovejše študije strokovnjakov so pokazale, da dobre mlekarice oddajajo v svojem mleku več fosforja in kalcija (apna) kot ga morejo dobiti iz svoje krme. Kadar zaloga teh dveh mineralij (fosforja in kalcija) v telesu krave doseže gotov nizki nivo in je skoro izčrpana, začne množina mleka padati, navzlic najboljši negi in krmljenju. To stori previdna narava sama, da zavaruje kravo pred telesnim propadanjem. Dobra mlekarica se v kakšnem letu izkaže posebno dobro in daje nenavadno veliko množino mleka. Takemu obilnemu letu sledi navadno slabo leto, ko daje krava mnogo manjše porcije mleka nego leto prej. Dobri inumni živinorejci so že davno spoznali, da zelo dobre mlekarice pogostoma rodijo jako slabotna teleta, kar je umevno, ker

zaloga apna in fosforja je prepičla, da bi v polni meri zadostovala za grajenje teleta, za množino mleka in za kravino telesno rabo.

*Važnost kemije.* — Nemogoče je, da bi tukaj povdarjal ali razlagal vso velikanstvo važnost kemije v splošnem gospodarstvu človeka. Ne morem niti povedati, kaj vse je storila za kmetijstvo in v kakšni mizerji bi bil danes kmet brez nje. Le nekaj malega lahko omenim.

Vrednost mleka meri človek po množini tolšče, ki jo vsebuje mleko. Priprosta stvar je ta preizkušnja, a vendar na podlagi nje izboljšuje človek svojo živino-rejo. On goji in neguje tiste krave, ki mu dajejo najmastnejše mleko in to v zadostni množini. Take vrste, ki ne dosežejo dovolj velikih uspehov, odstranjuje, ker ve, da bi imel od njih manj dobička. Dalje nam kemija kaže, da moramo dati svoji živini zadostno množino dušikovih krmil, če hočemo, da bo mleko bogato na sirnini. Kmet, ki zna kemijo praktično izrabiti, bo znal z nepovečanimi stroški doseči najboljše uspehe in to ne samo pri mlečnih kravah nego povsod v svojem gospodarstvu.

Strokovnjaki so napravili nešteto eksperimentov ali poskusov, da so odkrili gotovo resnico. Krmili so n. pr. mlade pujske s koruzo, kateri so dodali primereno množino fosfatov in apna. Pujski so živeli, dorasti pa niso hoteli, čeprav so jih gojili par let. Potem so začeli zgorajšnji krmi dodajati majhne množine mlečnega prahu, ki so ga dobili s tem, da so posušili posneto mleko. Kakor da bi se dogodil čudež, prašički so takoj začeli rasti in se razvijati, da je bilo veselje. Namesto mlečnega prahu so dajali drugačne dodatke in posledice so bile več ali manj enake. To kaže, da koruza, navzlic svoji redilnosti, ni vse, kar rastoča žival potrebuje, treba ji je dati še drugih stvari.

Vsaka žival rabi v svojem posebnem času posebno hrano. Na primer kokoš kadar nese, potrebuje mnogo apnenca zato zoblje apnenčev pesek, malto; pri nas je apnenca dovolj, kjer ga pa ni, morajo kuram dati apna na umeten način, drugače jim pomanjkanje tega vzbudi tako poželenje po njem, da pojedjo sproti vsako jajce, ki ga iznesejo.

Nekateri kraji na svetu so posebno znameniti radi svoje posebne primernosti za gotovo vrsto domačih živali. Ponekod se goveja živina mnogo lepše razvija in procvita kot drugod, v tem oziru sta na primer na glasu angleška otoka Jersey in Guernsey. Nekatero dolino v Arabiji so svetovno znamenite radi prekrasnih konj, ki živijo tam. Tudi ljudje, ki živijo v gotovih krajih, so močnejši in zdravejši nego drugod. In končni vzrok tega je odkrila kemijska znanost ki je pokazala, da v takih izvoljenih krajih ne primanjkuje v zemlji dosežnega apna in fosforja. Rastline, bogate na fosforju in apnu, dajo izoborno hrano ljudem in živalim.

*Posledica neumevanja kemije.* — Gospod H. F. Button, vodja enega oddelkov na newyorški državni kmetijski šoli v Farmingdalu, Long Island, je bil leta 1915 pozvan, da naj najde vzrok, zakaj je neka velika kmetija v južnem delu države New York postala tako nerodovitna, da jo je njen lastnik zapustil in odpotoval drugam z vso svojo družino. Button je odkril, da rečena kmetija ni bila edini zapuščen prostor, nego da je tam pred par rodovi že stala mala vasica, v kateri

je vladala zadovoljnost s primernim blagostanjem. Potem je pa iz neumljivega vzroka vse začelo propadati, naselniki so obupali in odšli drug za drugim v industrijska središča. Preiskava gospoda Buttona je odkrila mnogo zanimivega. Najprej je našel, da je tamošnja zemlja zelo ubožna na apnu in nekdanje njive so bile povsem brez njega. Naselniki so ga s pridelki vozili domov, niso ga pa vračali polju in tako so zalogo kmalu izčrpali. Ko se je to zgodilo niso hotele več uspevati detelje in stročnice in pridelano seno je bilo vsako leto slabše kakovosti. Brez detelj in stročnic je v zemlji kmalu zmanjkalo dušika in začele so hirati tudi druge rastline. Ker ni bilo dosežnega fosforja v zemlji, so bili pridelki pšenice skrajno pičli. Tako je šlo polagoma iz slabega na slabše. Vsled slabe krme niso imeli posebnega uspeha z živinorejo. Mlekarstvo, ki je bil do tedaj njihov glavni vir dohodkov v čistem denarju, je propadalo. Gnoja so imeli vedno manj in vedno manjše vrednosti. Namesto pšenice so leto za letom sejali oves in ko tudi s tem ni bilo več koristi, so sejali ajdo. Polagoma so začeli opuščati bolj izčrpane njive in črpali ostale dokler je šlo. Končno so pustili vse in se poslovili od kmetijstva za vedno.

Ko bi vedeli, s kako lahkoto je bilo mogoče ozdraviti »bolezen« njihove zemlje, bi v ondotnem kraju stala danes procvitajoča kmetska vas, tako pa je tam puščava in po razpadlih ostankih hiš raste trnje in robida.

## Zadružništvo

### Napredek v zadružništvu vseh dežel.

Izpod peresa Alberta Thomasa, ravnatelja mednarodnega delavskega urada, je izšlo poročilo o osmem zborovanju mednarodne delavske konference, ki se je otvorila 26. maja 1926.

Zadružni oddelek mednarodnega delavskega urada podaja iz omenjenega

poročila nekatere stvari, ki se tičejo zadružništva. In te stvari so dovolj zanimive, da jih priobčimo tudi na tem mestu:

»Kakor v preteklih letih smo tudi v letu 1925. stali v zvezi z zadrugami, in sicer ne brez uspeha. Izpopolnili smo in na novo izdali del mednarodnega delavskega letopisa o zadrugah ter lahko ugo-



tavljamo, da si je ta letopis končno priboril častno mesto med nepreglednimi knjigami o združništvu. Iz mnogoštevilnih vprašanj za pojasnila, ki jih dobivamo, smemo sklepati, da nas ljudje v gotovem zmislu smatrajo za centralni informativni urad za statistiko in zakonodajo mednarodnega združnega pokreta. Mnogokrat nas je veselilo, da smo mogli dati svoje moči na razpolago pokretu, ki si prizadeva po svoji moči, da krepí napredek mednarodne delavske zakonodaje.

Malokatero polje je za vzgojo in izobrazbo delavskih teženj tako primerno kakor združni pokret. Gotovo je, da združni pokret s svojimi različnimi konsumnimi, produktivnimi, kreditnimi in delavskimi združenji v znatni meri prispeva, da se dvigajo delovni pogoji in življenjski nivoju mezdnih delavcev.

Mednarodni delavski urad ne sme prezreti velikanskega združnega razmaha, ki se je pojavil celo, ko se je z letom 1914. začela splošna kriza. Pokret obsega danes več kot 50 dežel; v čez 50.000 organizacijah je včlanjenih 35 do 40 milijonov članov. V teku zadnjih 10 ali 15 let se je število članov konsumnih združenj v mnogoterih deželah potrojilo, tako n. pr. v Nemčiji, kjer je skoraj 4 milijone združnikov; ravnotako v Franciji in na Švedskem; na Finskem se je število celo početrilo. V tej deželi kakor tudi v Veliki Britaniji (4.702.868 članov leta 1924.) ali v Švici je 10% prebivalcev članov konsumnih združenj. Kljub dejstvu, da so združniki v pretežni večini slučajev družinski očetje, smemo brez skrbi verjeti, da v teh deželah več kot tretjina prebivalstva daje na razpolago združenjam del svoje kupne moči. Sedmino čaja in sladkorja, ki se porabi na Angleškem, prodajo angleške in škotske nakupovalne družbe na veliko.

Na Švedskem razdele švedske združge 25% porabljenega »suhega kruha« (Spisbrod). Velikanski pomen pokreta pa nam postane še bolj jasen, če pomislimo, da znaša promet angleških konsumnih združenj skoraj 4 milijarde nemških mark. Velika nakupovalna družba

ima 1.800 milijonov mark prometa: Angleška velika nakupovalna združga sama, t. j. brez škotske velike nakupovalne združge, je največje trgovsko podjetje, najvažnejši fabrikant in največji veleposestnik Angleške. Razpolaga s 100 obrati v približno 40 različnih panogah obrtne produkcije; njena produkcija, ki se je v zadnjih desetih letih podvojila, je vredna okoli 600 milijonov nemških mark. Skupno je bilo v konsumnozadružnem pokretu Velike Britanije leta 1924. zaposlenih 207.711 nastavljenecv in delavcev, katerih letna plača je znašala skupno 512 milijonov nemških mark.

Konsumnozadružni pokret je postal v Veliki Britaniji in Nemčiji, na Finskem in v Franciji, na Švedskem, v Švici, na Čehoslovaškem in sploh v vseh večjih deželah važen delodajalec, ki zaposluje v svojih krajevnih, okrajnih in deželnih produkcijskih obratih znatno število mezdnih delavcev. Vsi problemi, s katerimi se je urad kdaj pečal, so se pojavili zaporedno drug za drugim pri upravnih svetih malih in velikih združenj, na deželnih in mednarodnih združnih kongresih bodisi v obliki krajevnih, okrajnih ali deželnih kolektivnodelavskih pogodb ali pa v obliki osnutkov za mednarodne pogodbe. Splošno se priznava, da so se konsumne združge trudile, ustvarjati in vzdrževati za svoje oboje vzorne delovne pogoje. V mejah, ki jih jim dooloča konkurenca in splošna blaginja, so konsumne združge orale ledino za napredek delavske zakonodaje z ozirom na delovni čas, mezde, zavarovanje, plačani dopust, kakor tudi z ozirom na odvrnitev in rešitev delavskih sporov. V mnogih slučajih so združge na čisto originalen toda vedno pravičen način dosegle poravnavo med obstoječimi interesi, s čimer nudijo različnim oddelkom urada široko polje za opazovanje in socialne poizkuse.

Odkar se je omajalo svetovno gospodarstvo in zlasti evropsko, je združni pokret v najrazličnejših svojih oblikah igral vlogo, katere pomena ni lahko preceniti, ker je pokret služil delavskim slo-

jem in celo neposredno javnim oblastem; in to bi zaslužilo, da se popiše bolj na drobno. Ko so bile v teku vojske javne oblasti skoraj vseh vojskujočih se in tudi nevtralnih dežel prisiljene kar čez noč, da rešijo resni in zamotani problem ljudske prehrane, so se obrnile nemudoma na konsumne zadruge za pomoč. kajti oblasti so se zavedale, da jim zadruge lahko najbolj pomagajo pri delitvi živil in pri pobiranju draginje. Od tega časa dalje so konsumne zadruge skromno in tiho nadaljevale svoje delovanje. Predsednik Federal Trade Commission je ob povratku s svojega študijskega potovanja pisal dne 29. novembra 1924 kongresu Združenih držav sledeče, za združništvo zelo laskavo pisanje:

»Združna mreža, ki se razteza preko celih narodov in družji vse družabne sloje, je bila v času po vojni v mnogih slučajih najtrdnější temelj za obnovo in razvoj trgovine in industrije, brez katerih bi bile nekatere gospodarske reforme sploh nemogoče.«

Najbolj pa se je uveljavil vpliv za združništva v deželah, ki jih je gospodarska kriza zadela najtežje.

Zlasti v teku zadnjih let se je pokazalo, kako eminentne važnosti so zadruge. Njih vzgojna vrednost na gospodarskem in socialnem polju kakor tudi dejstvo, da je združna misel pritegnila naše velikanske množice članov, so pripomogle k temu, da se danes zadruge v vseh svojih oblikah vpoštevajo povsodi,

kjer gre za zastopstva interesov, za različne izvedeniške komisije kakor tudi za javne ali občegospodarske obrate. Tako se pripravlja n. pr. na Čehoslovaškem zakonski načrt, ki predvideva možnost, da se ustanove poleg trgovskih in obrtnih zbornic tudi zbornice konsumentov; v Avstriji so zastopani organizirani konsumenti v posebnih komitejih za presojo gospodarskih vprašanj pri delavskih in nastavljenjskih zbornicah. Enako je poleg zastopnikov trgovine, industrije in dela dovoljen zastopnikom konsumnih, produktivnih in poljedelskih zadrug dostop k vsem obstoječim in nameranim mestom javnega gospodarskega vodstva (Amortizacijske blagajne za javne dolgove, upravni sveti pri obzatih, katerih nacijonalizacija se je že izvršila ali pa se namerava izvršiti, uvozni uradi za nekatera obče rabljena živila itd.). Iz istega vzroka smo pozdravili med člani pripravljalnega odbora za mednarodno gospodarsko konferenco društva narodov tudi prisotnost dveh združnikov, gospé Freundlich iz Avstrije in gospoda Oerne s Švedskega.

Poleg zvez delodajalcev in delojemalcev si bo združništvo prizadevalo, da sodeluje pri skupnem delu mednarodnega delavskega urada za gospodarsko obnovo na podlagi spoštovanja pred pravico do dela in na podlagi pravičnosti napram delojemalcem. Združništvo je trdno poroštvo za varnost in napredek.

*Po Narodnem gospodarju.*

## Splošno gospodarstvo

### Obvezna ureditev gnojišč.

Med raznimi odredbami, ki imajo namen povečati produkcijo (proizvajanje), je sprejel ministrski svet tudi naredbo o obvezni ureditvi gnojišč.

Širom cele Italije in tudi pri nas so kmetijska gnojišča večinoma prosto ležeča, neobzidana. Solnce pripeka na gno-

jišče, kokoši ga razbrskavajo, dež izpira iz njega najdragocenejšo snov: dušik in kar še ostane kmetu od gnoja je malo več vredno. V mnogih slučajih izgubi gnoj celih 50 odstotkov na svoji vrednosti.

So kmetje, ki pridno naročajo umetna gnojila, gnojišče pa pustijo zanemarjeno. Kaj naj sodimo o takih ljudeh? Greh

je in malomarnost, zametovati domač gnoj in kupovati za drag denar umetna gnojila.

Ministrski svét je, upoštevajoč ogromno škodo, ki jo trpi poljedelstvo vsled nerazumnega ravnanja z gnojišči, naredil načrt o obvezni ureditvi gnojišč in mu tudi dal obliko zakonskega odloka. Objavljen je bil ta odlok v uradnem listu od 24. septembra 1926 pod številko 1605. Iz omenjenega odloka povzamemo na kratko:

Člen 1. Vsi hlevi, v katerih se redi velika živina (konji in govedo), bodo morali biti preskrbljeni v dobi 18 mesecev po objavi tega odloka z gnojiščem iz nepropustne tvarine in z greznicami za tekoče odpadke. Kdor bi v tej dobi neuredil gnojišča, zapade globi od 300 do 1000 lir.

Člen 2. Spodnji del gnojišča bo moral biti zidan. Ravno tako bo morala biti neprodušna zidana tudi greznica.

Člen 3. Gnojišča in greznice bodo morale biti vedno držane v redu. Prestopki se bodo kaznovali z globo 300 lir, v slučaju neposlušnosti se bo globa podvojila.

Člen 4. Kjer se nahajajo hlevi pomešani med hišami, ki so zidane gosto ena blizu druge bodo morale preskrbeti občine v dobi enega leta po objavi tega odloka napraviti enega ali več skupnih gnojišč in greznic, ki bodo morale biti oddaljene od hiš najmanj 500 m. Stroške za napraviti gnojišč in greznic bodo morali nositi lastniki živine, kar bo občinam od njih izterjala, vzdrževanje skupnih gnojišč in greznic pa bo pripadalo občini.

Člen 5. Posebni občinski pravilniki bodo predpisovali navodila, katerih se bodo morali držati kmetje, ki se bodo posluževali skupnih gnojišč. Razen tega bodo vsebovali občinski pravilniki tudi kazni za prestopke.

Člen 6. Prestopke proti temu dekretu bo ugotavljalo tehnično osebje Kmetijskih društev, nadalje okrajni živilozdravniki, gozdarji, občinski in poljski čuvaji.

Člen 7. Vse omenjene osebe bodo prejele kot premijo polovico kazni, ki jo

določa pričujoči odlok za prijavljeni prestopki.

Ureditev gnojišč je brez dvoma ne malega pomena za državo in velike koristi za kmeta samega. Vprašanje praktične rešitve pa je zelo težko, ker naleti na razne ovire. Ena izmed največjih je slabo gospodarsko stanje našega kmeta. Brez pomoči od strani države si bo kmet le s težavo uredil gnojišče, ker nima za to potrebnih sredstev. Druga ovira je naprava skupnih gnojišč v gosto naseljenih vaseh, kot so naše, kjer so vse hiše »na kupu«. Če bi bilo skupno gnojišče 500 m od hiš bi morale nekatere vasi narediti k njemu most čez vodo, pri drugih, ki leže v ozki dolinici, bi pa morale biti gnojišče visoko na strmih pobočjih hriba.

Kot vidimo bo morala prestopiti obvezna ureditev gnojišč precej ovir. Ker pa zahteva to ureditev korist države in kmeta bi bilo želeli, da bi se vprašanje kmeta bi bilo želeli, da bi se čimprej povoljno rešila.

Inž. Pegan.

## Semenski krompir.

### Še nekaj poročil o semenskem krompirju.

Na podlagi poročil, ki jih je priobčil zadnji Gospodarski list o uspehih s semenskim krompirjem, so se oglasili uredništvu osebno in pismeno še nekateri kmetovalci. Priobčujemo tudi njihove podatke, da bo slika popolna.

*Batuje:* Dodatno k našemu zadnjemu poročilu javljamo, da je bil pridelani krompir v splošnem zelo debel. Dobili so se kosi, ki niso tehtali manj od 1 kg. Samo razraščeni je preveč, česar pa ni zakrivilo seme, ampak vreme.

*Kanal:* Krompir je kazal najlepše izkopavanje pa ni bilo kaj veselo, ker je zelo mnogo gnilega in tudi v kleti gnije bolj kot domač. Upam, da bo doma pridelano seme boljše.

*Šmarje:* Od nas smo poslali poročilo o jugoslovanskem krompirju zelo zgodaj, zato stoji v Gospodarskem listu, da je delal krompir dolge niti z majhnimi



krompirčki. Ko smo ga kopal, niso bili majhni krompirčki ampak prav debeli krompirji. Edino to veliko napako imajo, da zelo gnijejo.

*Kostanjevica:* Nekateri pravijo, da Vaš krompir bolj gnije kot domač. Pri nas to ni resnica. Gnije sicer tudi Vaše seme, vendar v manjši meri kot domače.

### Kaj pravimo mi k tem poročilom?

Gotovo je, da ponekod krompir zelo gnije, kot se pritožuje dopisnik iz Kanala, toda temu ni krivo seme.

Kot dokaz služi potrdilo vseh onih, ki so imeli krompir v lažji zemlji. Ni čuda, če po letošnjem deževju krompir gnije v večji meri, to je bilo vedno. Mogoče je pa tudi, da so nekateri posestniki zanesmarili naša navodila, ki smo jih dali v marcovi številki pred sajenjem krompirja. Vprašajmo se, ali smo se držali omejenih navodil; ali smo narezali krompir že par dni predno smo ga sadili; in kako smo ga sadili; ali ga nismo morda položili sveže narezanega na hlevski gnoj, na katerega smo pometali doma vse ostanke lanskega zgnilega krompirja. Dalje se vprašajmo, ali ga nismo mogoče spravili pred sajenjem v klet ravno tja, kjer nam je lani gnil krompir, ne da bi bili tla dobro počistili in razkužili. *Najbrže bo našel marsikdo od tistih, ki jim krompir gnije, v teh vprašanih tudi deloma odgovor, zakaj jim gnije v tako veliki meri.* Je pa tudi na zemlji mnogo ležeče. Javljen nam je slučaj, kjer so izkopali na neki njivi skoro polovico krompirja gnila, na drugi njivi 50 korakov od tam pa je bil gnil le malokateri.

### Naročajmo semenski krompir.

Najboljši dokaz, da je krompir iz Jugoslavije (Gorenjske) res dober za naše kraje in da v normalnih letih, ki niso tako deževna kot je letošnje, tudi izvrstno uspeva, so nekatere vasi v gorenji Vipavski dolini, ki so že pred petnajstimi leti dobivale semenski krompir iz Gorenjske in so bile z njim vedno zadovoljne.

So pa nekateri kraji, po večini na Krašju, ki so navajeni na rdečkast krompir

rožnik. Ta krompir so Vipavci že večkrat poskušali, toda večji del zavrgli. V kraški zemlji pa uspeva izvrstno. Da bi ustregla tudi tem krajem, je sklenila Zadruga zveza v Gorici nabaviti prihodnjo pomlad tudi večje količine rožnika iz Štajerske.

Razen tega hoče pomagati Zadruga zveza tudi Goriški okolici, ki potrebuje predvsem zgodnjega krompirja za trg in izvoz. Seme domačega zgodnjega krompirja je vsled zadnjih mokrih let zelo slabo, ker je v veliki meri podvrženo gnitju. Zgodnji krompir pride iz Nemčije in sicer koncem oktobra. Nemški krompir bo prvovrstno izbrano semensko blago, ki se je gojilo pod nadzorstvom državnih strokovnjakov, prosto vsake bolezni.

*Naročila pošiljajte na naslov:* Zadruga zveza v Gorici, Corso Verdi 37. V naročilu navedite točen naslov, železniško postajo in vrsto krompirja, ki jo želite. Priporočamo, da naročate v večjih skupinah, ker boste dobili večje količine lahko naravnost na Vašo postajo in boste imeli veliko manj sitnosti in stroškov. Kjer je zadruga članica Zadrugne zveze v Gorici, prigrisite se pri njej; če ni zadruge, lahko zbira naročila županstvo, ali pa vzamete iz svoje srede enega, ki bo naročila zbral in jih odposlal.

Če hočemo doseči, da bo prišlo spomladi blago v vse kraje pravočasno, moramo vedeti že sedaj, koliko približno potrebuje kak kraj semenskega krompirja, da se pošiljanje primerno uredi. Poživljamo zato vse zadruge in zasebnike, da čimprej zberejo naročila in nam jih pošljejo. Ni treba čakati, dokler se priglasi zadnji naročnik, sporočite nam le približno množino, ki jo boste rabili. Stara navada je, da ko pride blago, bi ga še marsikdo rad kupil, ki ga ni naročil.

Kdor želi nemški najzgodnejši krompir, naj pošlje naročilo najkasneje do 10. oktobra, ker se bo krompir uvozil že koncem oktobra. Spomladi je pravočasen dovoz iz Nemčije vsled nevarnosti zmrzavanja nemogoč.

Zadruga zveza v Gorici.

## Čebelarstvo

### Potvorjen med.

Iz raznih vzrokov propada čebelarstvo v mnogih deželah. Na Saksonskem n. pr. so našli 1. decembra 1925. 52.558 čebelnih družin, dočim so jih pred enim letom našli 90.000. Nazadovanje znaša torej skoro 90%. V celi nemški državi je bilo l. 1925 1.530.000 čebelnih družin, leta 1922 pa 1.830.000 čebelnih družin. Povprečno je nazadovalo čebelarstvo v zadnjih treh letih po celi nemški državi za 100.000 čebelnih družin.

O enakih neuspehih prihajajo glasovi tudi iz drugih držav. Zatorej ni čuda, da so se špekulantje lotili med potvarjati. Iz Amerike in tudi iz Švice prihaja na trg tak potvorjen med, takozvan planinski med ali ameriški med iz Valparaísa. Oboje je neka mešanica iz sladkornega škroba, glukoze in sirupa, torej potvorjen med. Pred uživanjem takega medu svarijo zdravniki iz zdravstvenih ozirav. So pa ti umetni proizvodi dobro sestavljeni, tako da se jih težko loči od pristnega medu. S tem da dodajo sladkorju iz pese razne kisline, kakor iz vinskega kamna in soli, se je posrečilo spremeniti pesni sladkor v sadni sladkor, tako da ima umetni med skoro vse sestavine pristnega in v istem razmerju. Le po duhu in okusu ga zamorejo ločiti strokovnjaki. Da bi se to

otežkočilo, se dodaja umetnemu medu tudi nekoliko pristnega medu. Tako se skuša vsaka sled med pristnim in ponarejenim medom zbrisati.

Gre pa tu za veliko sleparijo občinstva, ki kupuje ponarejen med za pristnega. Pravi med je le tisti, ki prihaja iz rastlinskega soka in ki ga nabirajo čebelice v voščenih celicah.

Dognalo se je tudi, da je ponarejen med človeškemu zdravju, pa tudi čebelam naravnost škodljiv. Vsled tega naj pazijo čebelarji sami, s kakim medom krmijo svoje čebele.

Po navodilu dr. pl. Planta se pristnost medu preizkusi na ta način: Segreje naj se v steklenici 2 žlici medu in 6 žlic alkohola (vinski cvet ali špirit). Zmes naj se dobro pretrese in pusti nekoliko stati. Pristni med se popolnoma stopi v alkoholu, dočim se pri potvorjenem medu ne pravi bela ali motna gošča na dnu, to je dekstrin, ki se ne raztopi.

Tudi pri nas bo vsled slabe letine letos premalo medu. Gotovo pa se bo pojavil po trgovinah v velikih količinah in še celo po zelo nizki ceni. Že ta preizkusa cena ne priporoča pristnosti medu. Posebno pazimo na pristnost medu, ki ga damo bolnikom in si ga zato poskrbimo pri zanesljivih čebelarjih. — Dr. Ličan. (Po Deutsche Ill. Bienenzeitung 1926 št. 8).

## Tržni pregled

### Tržni pregled.

Žita: V inozemstvu se je cena pšenici nekoliko dvignila, v Italiji so pa ostale cene večinoma nespremenjene. Inozemska žita so v Italiji deloma padla v ceni, kar je posledica večje vrednosti italijanske lire. Cene v Milanu so naslednje (za q pri nakupu vsaj 10 vagonov):

|                |              |
|----------------|--------------|
| domača pšenica | L 203 do 208 |
| inozemska      | » 210        |
| koruza domača  | » 110 do 120 |
| inozemska      | » 110        |
| oves           | » 130 do 135 |
| rž             | » 145 do 150 |
| ječmen         | » 140 do 145 |

Na naših domačih trgih stane argentinska koruza okoli 110 do 116 L za q pri odjemu celih vagonov.

Različne moke večinoma izginjajo iz prometa in kmalu se bo dobila povsod enotna moka (pšenica mleta na 82% = iz 100 kg pšenice se dobi 82 kg moke in 18 kg otrobi), ki bo stala okoli 280 lir za q.

*Krma:* Po celi Italiji je v zadnjem času padla cena senu, ker se je povsod pridelalo mnogo otave. V naši deželi so cene različne, in sicer od 25 do 40 L za q. V ostalih pokrajinah so sicer cene mnogo višje, a padajo.

Otrobi stanejo okoli 100—110 L za q, oljnate tropine pa od 135—140 L franko tvornica.

*Živina:* Trg z živino je v splošnem po celi Italiji zelo mrtev, tako za klavno živino kot za prašiče ali teleta. Ponudba je mnogo večja nego povpraševanje in cene v ostalih pokrajinah še vedno lezejo navzdol.

Kot je trg v ostalih pokrajinah, tak je tudi pri nas. Le redko katera odraščena žival doseže višjo ceno od 4 L za kg žive teže. Za teleta se doseže 6 do 7 L za kg, kar zavisi predvsem od teže. (Pri nas kupujejo teleta največ za Trst, kjer mora plačati vsako tele 63 L užitnine.) Sodeč po ceni prašičev v ostalih pokrajinah Italije, ne bodo pri nas posebej dragi.

*Vino:* S 4. oktobrom je začela na splošno trgati po celi Italiji, ki bo izpadla slabše nego lansko leto, a vendar boljše kot se je prvotno pričakovalo. Dobra bo kakovost vina. Cena grozdju za mošt je različna, v srednjem pa okoli 100 do 120 L za q.

V naši pokrajini ima najboljši pridelek Istra, kjer se plačuje navadno črno grozdje po 90 do 120 L za q.

Zaloge starega vina so v splošnem zelo majhne.

*Mlečni izdelki:* Izvoz mlečnih izdelkov je sedaj zelo majhen. Maslo notira v Milanu 18 L za kg, v ostalih pokrajinah so pa cene različne. Kjer je velika proizvodnja sira in kjer skrbe predvsem za sir ter je maslo postranskega pomena, se dobi maslo tudi po 13 do 15 L.

Pri nas ima tolminsko čajno maslo ceno 18 L za kg, navadno kmečko maslo pa 13 do 15 L. (V Trstu se lažje proda kmečko maslo kot mlekarniško, ker vlada med prebivalstvom mnenje, da je čajno maslo le redkokdaj pristno, marveč da mu je primešana margarina.)

Tolminski sir ima ceno 8.50 do 9.50 L za kg.

*Umetna gnojila:* Precej živo je povpraševanje po Tomaževi žlindri, ki stane v podrobni razprodaji okoli 55 L podlaga 18%). Podrobna cena superfosfata je okoli 35 L za q, amonijev sulfat 170 do 180 L, apneni dušik okoli 145 L, kalicijeva sol 80 do 85 L.

## Vprašanja in odgovori

*Vprašanje št. 44:* Imam 5 let staro, drugače dobro kravo, ki mi da mleko komaj enkrat na dan. Poskušali smo že več reči, pa vse nič ne pomaga. Prosim za Vaš nasvet.

*Odgovor:* Vzroki, da krava ne mara dati mleka, so lahko različni. Predvsem pride v poštev vnetje in razne druge boleznine vimena. Vneto vime lahko takoj

spoznate, ker je vroče in otečeno. Tako vime je treba takoj zdraviti, najboljšo po nasvetu živinozdravnika. Je pa lahko vzrok mnogo enostavnejši. Nekatere krave imajo po sescih mnogo bradavic. Če molzemo tako kravo s samim stiskanjem, je popolnoma mirna, če pa pride v roke osebi, ki ima navado sesce vleči, postane nemirna, ker ji nategovanje povzroča bolečine. Vsakokrat, ko hočemo



kravo molzti, začne prestopati in brcati, ker se boji bolečin, zato se pusti molzti samo takrat, ko jo mleko le preveč zatišči, navadno po enkrat na dan. Mogoče ima Vaša krava razpokane sesce in se zato ne pusti molzti. Poglejte! Razpokane sesce mažemo z vazelino, pa tudi lahko z maslom.

So pa lahko še drugi vzroki za to napako. Vem za slučaj, ko je prišla dobra krava v roke revežu, ki ji ni mogel dati dovolj krme. Ker je bila dobra mlekarica je očitvidno hujšala. Nazadnje je pričela postajati pri molži nemirna in se ni pustila molzti. Dobijo se krave, ki dajo mleko le teletu. Če hočemo tako kravo molzti, moramo dati k nji najprej tele, da mu mleko »spusti«, ga potem odstraniti in kravo hitro pomolzti. Ta razvada je razširjena posebno v Bosni. Pomagajo si na ta način, da dajo kravi »lizati« posoljene otrobe ali kako drugo stvar predno jo začnejo molzti. Včasih to pomaga, včasih pa tudi ne. S silo se ta napaka ne da odpraviti nikdar. Nekatero krave imajo to napako že od vsega začetka, ko so se prvič otelile, in sicer brez vsakega vidnega razloga. Tako kravo je najboljšo prodati.

Primerjajte! Eno ali drugo bo najbrž veljalo tudi za Vašo kravo. P.

*Vprašanje št. 45:* Po naših njivah je polno voluharjev. Ali jih smem pobijati s samostrelnico brez dovoljenja?

*Odgovor:* Voluharji so se v zadnjem času zelo razširili po vsej Sloveniji. Največ so uporabljali proti njim aparate in patrone »Srgo« za katere ima zastopstvo R. Pogačnik. Ruše in pa »Hora« aparate in patrone. Ta sredstva so precej draga, tako da si jih lahko nabavi več gospodarjev skupaj, en sam pa le težko. Hora aparate prodaja Kmetijska družba v Ljubljani po 400 dinarjev, posamezne patrone pa po 12 dinarjev. »Srgo« aparat stane 200 dinarjev, patroni po 7 dinarjev komad.

Za pokončevanje voluharjev lahko rabite tudi samostrelnico. Ker to ni nobeno orožje, ni potrebno za uporabljanje tudi nobenega posebnega dovoljenja. P.

*Vprašanje št. 46:* Katero umetno gnojilo mi svetujete za pšenico? Njivo sem pognojil tudi s hlevskim gnojem.

*Odgovor:* Če ste pognojil njivo z domačim gnojem, prignojite še s superfosfatom. Več najdete v članku med »Poljedelstvom«. P.

*Vprašanje št. 47:* Katero pšenico priporočate za naš kraj, Gentile rosso, ali Ardito.

*Odgovor:* Obe pšenici sta dobri. Razloček je v tem, da je Ardito zgodnejša in pride predvsem vpoštev za one kraje, kjer sejejo činkvantin, torej tudi za Vas. Več najdete v notranjosti lista. P.

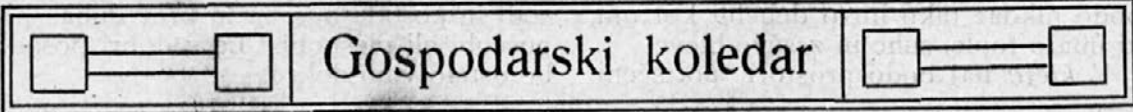
*Vprašanje št. 48:* Koliko časa gori en kilovat električne luči, ki ima lampo za 50 sveč?

*Odgovor:* Vaše vprašanje sicer ne spada v Gospodarstvo, vendar Vam odgovorjamo nanje. Navadne elek. žarnice (= lampe) porabijo en gramwat na uro in svečo. Žarnica od 50 sveč porabi torej v eni uri 50 gramwat-ov. Ker ima en kilowat 1000 gramwat-ov, zadostuje torej za 20 ur (1000 : 50). Zgornji račun pa je le teoretičen, v resnici porabi žarnica od 50 sveč že v 17 urah en kilowat električne energije.

So pa v trgovini dvojne vrste žarnic, in sicer ene za močno razsvetljava in druge za navadno razsvetljava, ki se imenujejo polovični wat (mezzowat). Te žarnice (mezzowat) porabijo mnogo manj električne energije in en kilowat zadostuje za žarnico od 50 sveč za dobo 25 ur. Te žarnice so tudi nekoliko dražje. R.

*Vprašanje št. 49:* Mislim posejati eno njivo z deteljo in angleško ljuljko. Hotel bi pa imeti na isti njivi še eno žetev ozimne pšenice. katero mislim sedaj posejati. Ali naj posejem sedaj deteljo in angleško ljuljko med pšenico ali je boljše spomladi?

*Odgovor:* V splošnem ni pšenica pripravna za podsejanje trav in detelje, mnogo boljši je oves (pomladanski). Ako pa že hočete sejati deteljo in travo med pšenico, potem podsejte spomladi. R.



## Gospodarski koledar

### Kmetovalec v oktobru.

*Na njivi:* Začenjamo s trganjem koluze. Ne otrgavajmo listov in vršičkov, predno ni zrno popolnoma dozorelo, ker s tem zmanjšujemo pridelek.

Ozimna pšenica je v višjih legah že posejana, v nižjih pa šele začenjamo s setvijo. Pazimo, kako seme bomo sejali in kako bomo zemljo pripravili in pognojili. Le dobro seme v dovolj pognojeni zemlji nam bo dalo dober pridelek. Zato glejmo, kje bomo vzeli seme in kako bomo pognojili njivo. Kdor si je preskrbel dobro seme, naj kupi še umetna gnojila, potem bo imel šele pravi uspeh.

Njive, ki bodo ostale do spomladi prazne, preorjemo že sedaj v jeseni, da bo na nje deloval zimski mraz in sneg in jih na pravi način pripravimo do spomladi godne. Take njive nam bodo rodile mnogo bolj kot one, ki bodo preorane spomladi.

*Na senožeeti:* kosimo ponekod še zadnjo otavo in kjer so pašniki, pasemo živino. Sedaj je najlepši čas za uničevanje trnja in čiščenje travnikov. Mesto da pastir sedi za grmom in peče repo, bi hodil po travniku in pobiral po njem kamenje. S tem bi naredil gospodarju lahko mnogo koristi in mu zmanjšal potrebo delavcev za čiščenje.

*V vinogradu:* Vsi pričakujemo trgatve. Eni se veselijo ker bodo trgali lepo, zdravo grozdje, drugi so potrti, ker jim je toča potrgala polovico, ali pa še več. Ne trgajmo prezgodaj, pred 10. oktobrom naj bi ne trgal nihče — izjemo dela seveda poškodovano grozdje, ki gnije.

*V sadovnjaku.* Sadje je večinoma že obrano, zato se lotimo oskrbovanja drevov. Ko listje odpade, jih obrežemo in odstranimo vse polomljene veje. Deblo in veje očistimo in namažemo z apnenim beležem, kateremu lahko dodamo malo galice. Skrben sadjar si bo kupil lepljive

pasove in jih privezal na drevje. Poberi-  
mo izpod drevja vse listje in ga denimo  
na kompost. Tudi vse gnilo sadje odstra-  
nimo izpod drevja in ga pokrmimo pra-  
šičem. S tem uničimo marsikaterega  
škodljivca sadnega drevja.

V oktobru začenjamo s sajenjem drevov.  
Ali imamo že izkopane jame? Ne ko-  
pajmo jam šele takrat, ko hočemo drevo  
vsaditi. Prečitajmo članek »Kako vsadi-  
mo drevo« v februarjevi številki in rav-  
najmo se točno po njem, ker na ta način  
bomo imeli zagotovilo da smo drevo pra-  
vilno vsadili.

*Na vrtu:* Vso prosto zemljo pognojimo  
in prekopljemo, da bo do spomladi gnoj  
že preležan, ker takega imajo rastline  
najrajše.

Pobiramo zadnje zrele paradižnike.  
One pa, ki niso dozoreli, ne puščajmo  
več zunaj. Potrgajmo jih in naložimo v  
kis z drobnimi čebulicami vred. Pozimi so  
s prašičjim mesom prav okusni, posebno  
kadar koljemo. Endivijo prevezujemo v  
manjših presledkih, tako da ne bo treba  
porezati vse naenkrat. To delo oprav-  
ljamo popoldne, ko je salata suha, pred-  
no pade nanjo večerna rosa. Salata, ki je  
povezana mokra, začne hitro gniti.

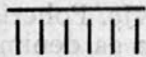
*V hlevu:* Kjer gonimo živino na pašo,  
bo dobivala še dolgo časa zeleno krmo.  
Kjer pa je živina le v hlevih, bo zeleno  
krmljenje kmalu končalo. Pazimo, da  
prehod iz zelene krme na suho ne bo pre-  
nagel, kar bi sicer živini škodoval. Kjer  
je gospodar posejal dovolj repe, pese in  
korenja, bo imela živina tudi pozimi do-  
volj sveže sočne krme. To je važno pred-  
vsem za krave mlekarice, ki bodo prejeto  
sočno krmo prav dobro plačale z obilico  
dobrega mleka.

Za prašiče je minila doba zelene krme,  
začenjamo jih polagoma debeliti. Pazimo,  
na čistočo v hlevih posebno sedaj, ko bo-  
do večjidel zaprti. Prašiči, ki ležijo v  
umazani stelji in na mokrih tleh, se ne

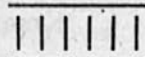
bodo nikdar tako hitro debelili kot oni, ki imajo tople, suhe in zračne hleve.

V kleti: naj bodo prostori počiščeni,

sodi in posoda oprana in brez duha po puščobi ali plesnobi. Le v dobri posodi bo ostalo vino dobro.



## Gospodarski drobiž in razno



### Letošnja produkcija žita v Italiji

je znašala po nekaterih podatkih 56 milijonov kvintalov. Povprečen pridelek na 1 ha je bil 11.50 q, medtem ko je srednji pridelek v Italiji 10.50 q na 1 ha. Z žitom je bilo posejano letošnje leto 5.859.000 hektarov, 125 tisoč ha več kot preteklo leto 1925-26.

### Obrezovanje trte in njena rodovitnost.

V nekaterih krajih Lombardije imajo navado, da obrežejo trte takoj ko odpade listje. Dr. A. Valente, ki je pri Kmetijskem uradu v S. Angelo, je hotel dokazati, da je zgodnje rezanje trte škodljivo in je naredil zato sledeči poizkus: En del vinograda je obrezal 10. februarja, drugi 30. marca in tretji 9. aprila. Prvi del je rodil 32 q grozdja na 1 ha, drugi del 60 q in tretji 72<sup>3</sup>/<sub>4</sub> q grozdja. Zanimive številke!

### Koliko žival pojé in koliko naredi gnoja.

Govedo poje vsak dan množino hrane, ki odgovarja (po teži) trem odstotkom lastne teže. Gnoja naredi letno 20 krat toliko, kolikor žival sama tehta.

### Koliko superfosfata porabi Italija.

Leta 1925. je porabila Italija 14.600.000 kvintalov superfosfata. Po oceni velike množine Kmetijskih uradov se uporabi od te množine samo  $\frac{1}{4}$  za gnojenje žita. V letu 1925-26 je bilo posejano v Italiji 4.580.000 ha zemlje s pšenico, na katero je pripadlo 3.634.000 q superfosfata.

Te številke so zelo visoke. Če rabimo bolj majhne številke vidimo, da je prišlo na vsak posejan ha pšenice samo 75 kg superfosfata.

Za zadostno pognojenje pšenice bi se moral porabiti ves superfosfat, ki se

sploh porabi v Italiji (t. j. 14 $\frac{1}{2}$  milijonov q).

Je pač še precej daleč do cilja, ki ga zasluđuje »žitna bitka«.

### Vojaštvo in povzdiga poljedestva.

Vojaška poveljstva so prejela od vojnega ministra navodila, da naj peljejo vojake večkrat na lepo obdelana vzorna posestva in na poizkusne parcele. Pokaže naj se jim delo z različnimi stroji, umnognojenje in njega uspehi, bojevanje proti različnim rastlinskim boleznim in škodljivcem itd.

Gotovo ne bo to brez koristi za mlade fantel!

### 45 kg mleka na dan.

V produkciji mleka je dosegla rekord neka holandska krava z imenom Pie Noire. Po poročilu nekega francoskega društva je dala v 200 dneh 9060 kg mleka z 261 kg masla. Na dan je imela torej povprečno 45 kg mleka, ki je dalo 1.5 kg masla.

V založbi Zadružne zveze v Gorici je izšla knjiga mlekarskega inštruktorja

## A. Pevca: Sirarstvo.

Priporočamo jo predvsem našim mlekarkarjem, članom in odbornikom mlekarskih zadrug. Knjiga obsega 286 strani in je opremljena z velikim številom lepih slik. Člani naših zadrug jo dobijo pri Zadružni zvezi v Gorici, sicer pa je v razprodaji Katoliške knjigarne.



# Praktična poljodjelska škola

## Pisino (Istra)

### Upisivanje za školsku godinu 1926 - 27

Praktična poljodjelska škola u Pisino (Pazin) s osobitim smjerom na voćarstvo, osnovana za mladiće, koji žele naučiti u kratko teoriju sa potrebitom praksom, kako se imaju obradivati polja, započet će u prvoj polovici budućeg mjeseca novembra sedmu godinu svog opstanka. Ova škola raspolaže sa raširenim novim zgradama i bogatijim sredstvima kao sa dvije dobro providjene staje, kojim je priključena moderna mljekarna, sa konobom, prostranim lokalom za gojenje svilaca, novim pčelinjakom sa laboratorijem, bogatim kuničjakom, nasadima za intenzivno gojenje voćaka u svim oblicima, vinogradima rasadnicima, vrtom, murvinjakom u dva posjeda sa preko 50 ha u ravnini i u brdu. Ujedno je ta školska godina treća u novom razdoblju, budući da je Ministarstvo za nacionalnu ekonomiju priznalo njezinu vrijednost za praktično poljodjelstvo Julijske Krajine te zato odredilo, da pod njegovim visokim pokroviteljstvom postane samostalno juridično tijelo te ga snabdjele obilnim sredstvima za svrhu, koju ima da postigne.

Redoviti tehnički naučni tečaj, koji vrijedni gojenci mogu, ako hoće, i opetovati, da se usavrše, traje cijelu gospodarsku godinu, od novembra do slijedećeg oktobra s praznicima, koji su ograničeni samo na mjesec august. Koncem školske godine i nakon položenog ispita davat će se svjedodžbe o polasku i uspjehu.

Sa školom spojen je i godišnji pripralni tečaj, za mladiće, koji nijesu dostatno naučeni te bi mogli sa uspjehom polaziti redoviti tečaj. Tko želi biti primljen u pripralni tečaj, položiti će na početku školske godine usmeni i pismeni ispit iz predmeta zadnjeg razreda pučke škole.

Teorijska predavanja, koja obuhvaćaju 24 prijepodneva sata na sedmicu tako porazdjeljena da pitomci primljeni izravno u tehnički tečaj mogu i moraju da upotpune svoje znanje, polaziti nekoje predmete pripralnog tečaja, odnose se na ove predmete:

U pripralom tečaju — jezik, čudoredni nauk, zemljopis, računstvo, nauk o zemljomjerstvu i crtanju, počela prirodopisnih i naravoslovnih znanosti (bilinstvo, kemiju, fiziku i životinjstvo) opće ratarstvo, (agronomiju i povrčarstvo, pčelarstvo i svilogojstvo, tjelesni uzgoj i vjeronauk);

u redovitom tehničkom tečaju — voćarstvo i pomologiju, livadarstvo, vinogradarstvo i vinarstvo, nauk o poljodjelskoj lučbi (kemiji) marvogojstvu i sirarstvu, peradarstvo i kuničarstvo, nauk o gospodarskom knjigovodstvu, šumarstvo, jezik i povijest, ratarsko zdravstvo, tjelesni uzgoj i vjeronauk.

Praktično poučavanje i radnje obavljaju se u poslijepodnevnim satovima sviju težatnih dana po prilikama godišnjih doba.

Primaju se u školu na temelju prijamnog ispita samo seljački sinovi Julijske Krajine, koji su svršili pučku školu i dovršili 16. (šesnaestu) godinu života. Isto vrijedi za izvanjske gojence, za slušatelje i praktikante.

Svi mladići, čije obitelji nijesu iz Pisina, moraju stanovati u zavodu. Oni, koji stanuju kod roditelja, podrženi su glede školske obuke, rada i učenja istoj disciplini kao i oni, koji stanuju u zavodu.

Za unutarnje učenike ima raspoloživih 30 mjesta i to:

a) 12 besplatnih; b) 18 koji plaćaju (120 lira mjesečno u naprijed).

Oni, koji se žele upisati, moraju podnijeti molbu što prije, a nikako poslije 31 oktobra t. g. (radi sve to većeg broja molbi savjetuje se, da ih što prije podnesu) u preporučenom pismu na »Ravnateljstvo praktične poljodjelske škole u Pisino Istra«.

Molba mora biti potpisana od načelnika vlastite općine te mora imati slijedeće priloge:

1. Svjedodžbu otpustnicu iz pučke škole;
2. Svjedodžbu pripadnosti kojoj općini Julijske Krajine;
3. Krsni list, iz kojega proizlazi, da je molitelj navršio 16 godinu;
4. Svjedodžbu o zdravom tjelesnom razvitku, ispostavljenu pred malo vremena u ovoj godini;
5. Svjedodžbu dobrog čudorednog i političkog ponašanja;
6. Svjedodžbu siromaštva samo oni, koji mole za besplatno mjesto.

Oni, koji budu primljeni u školu, morat će uplatiti unaprijed u dva polugodišnja obroka svotu od Lira 100 kao pristojbinu za nabavu vlastitih školskih potrepština te za orudje za cijepljenje i obrezivanje, koje će stvari pripadati učeniku i nakon što bude dovršio školu.

Svaki pitomac imati će stan i hranu u zavodu i mora biti opskrbljen sa potrebitim odjelom i rubljem, a osim toga obavezan je donesti sa sobom barem: dva para plahta (lancuna), dvije ponjave, jedan prošivan pokrivač (koltra), dvije prevlake za jaštuke i četiri ručnika.

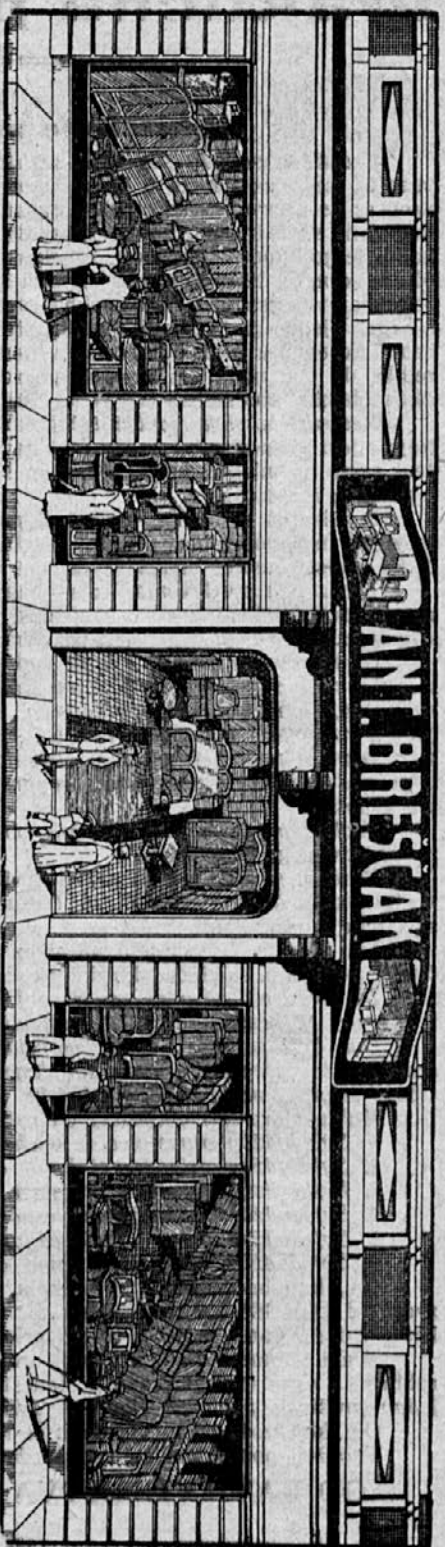
Oni, koji budu primljeni, dobit će na vrijeme poziv, da dodju u školu.

Tko želi potanjih obavijesti, može se obratiti na školsko upraviteljstvo.

OD RAVNATELJSTVA PRAKTIČNE POLJODJELSKE ŠKOLE  
PISINO (ISTRA)

Pisino mjeseca augusta 1926.

Ravnatelj:  
Profesor Travaini.



**Največji ponos gospodinje je lepo urejeno stanovanje**

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

# Ant. Breščak,

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

**Gorica, Via Carducci 14.**

**KATOLIŠKA KNJIGARNA v GORICI**  
**VIA CARDUCCI 2**

**Novost!** Slovenski pritrkovavec. Spisal svetnik I. Mercina. Navodilo za vzorno pritrkovanje. 243 vzorcev. Edina knjiga te vrste! Broširana 8, vezana 11 lir.

**Zadnji dnevi velikega mučenika.** Povest iz življenja misijonarja. Ilustrirana 4 Lire.

**Radi oreha.** Igra z mešanimi vlogi za ljudske odre. Spisal Dragotin Vodopivec. 3 Lire.

**Oče budi tvoja volja!** Istrska povest. Spisal dr. Ivan Pregelj. 3:50 Lir.

**Mali katekizem** v novi nakladi. Cena: broširan 1:50 Lir, vezan 2 Liri.

**Izdala in založila**  
**„KATOLIŠKA KNJIGARNA“ v GORICI**  
**VIA CARDUCCI 2**

**ANTON JERKIČ**

fotograf

GORICA — Corso Verdi št. 36

Izvršuje povečave, slike na porcelan (za nagrobne spomenike) barvanje slik in slike za legitimacije v najkrajšem času. Na željo pride slikat tudi na dom.

**Gospodarske knjige:**

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

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

**Katoliški knjigarni**  
**v Gorici - Via Carducci 2 (Gosp. ul.)**



# Autocar



Impresa trasporti

s. a g. l.

GORICA, Via Rismondo šte. 8  
Telefon inter. 308

Prevzame prevoz vsake vrste, posebno stavbenega lesa, katerisibodi dolžine tudi iz gozda.

Zaloga bencina  
in petoleja

## B. P.

Nadomestni deli „SAURER“

Pneumatike „HUTCHINSON“  
s stiskalnico za pritrditev.

## Prva goriška tovarna

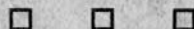
za umeten marmor -- kamnoseška in cementna dela

### Giov. Maroni & Figli

Via Friosto 7 Telef. inter. 294

Izdeluje plošče enobarvne, izklesane, marmorirane in beneški mozaik za tlak Stavbne in druge dekoracijske predmete - Kopalne banje. Cevi raznih premerov

Stara, dobroznana tvrdka, specializirana za izdelovanje umetnega kamna, marmoriranih ploščic in beneš. mozaika - Prodaja cementa in mavca.

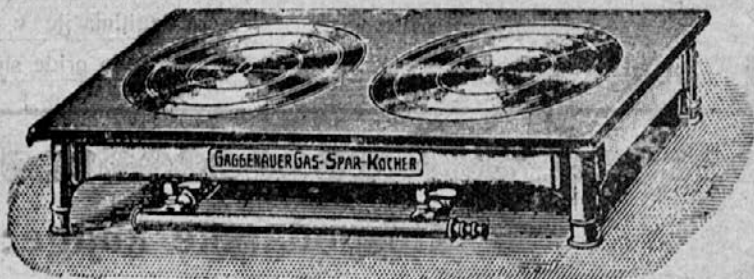


## Štedilniki na plin

GAGGENAUER so najboljši na svetu

30% prihranek.

Ne zamenjati s ponaredbami



Štedilniki imajo uglajeno ali eralizirano ploščo. — Izdeluje in napeljuje centralno kurjavo, vodo, plin, kopalnice, električne luči itd. — Velika zaloga žarnic za avtomobile, lestencev, kopalnic, Water itd.

Edina zaloga in prodaja

## Carlo Cumar

v Gorici

Via Garibaldi 11 Via Morelli 21

Daje na zahtevo brezplačno proračune

Odgovorni urednik: ing. agr. Josip Rustja. Tisk »Katoliške tiskarne« v Gorici.