

GOSPODARSKI LIST

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

Štev. 9

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

VSEBINA:

Še o »bitki za žito«.

Živinoreja in živinozdravništvo: Dr. Ravnik Anton: Kuhanje mesa in mleka s posebnim ozirom na higijeno ljudi. Nov živinorejski odsek.

Mlekarstvo: Anton Pevc: Tipičnosti ementalkega sira.

Sadjarstvo: Katere vrste sadja moramo gojiti.

Vinogradništvo in kletarstvo: Mirko Kovačič: Beseda vinogradnikom ob trgatvi. Just Ušaj: Kako napravimo dobro vino. Ing. Lucijan Velicogna: Trgatev na Vipavskem.

Poljedelstvo in vrtnarstvo: Rustja: Setev pšenice. Tomažin. Uvoz semenskega krompirja.

Čebelarstvo: Dve pripombi (ropanje). Cena medu v Švici. Huban detelja. Čebela in grozdje.

Zadružništvo: D. Doktorič: Časi se spreminjajo. Vpis zadrug pri Trgovski zbornici.

Vprašanja in odgovori: (Vino iz stiškalnice).

Gospodarski koledar: Kmetovalec v septembru.

Tržni pregled in razno.

Opomba uredništva: Ker se bliža trgatev, smo v predstoječi številki posvetili vinogradništvu in kletarstvu več prostora, in zato je ostalo nekoliko gradiva za prihodnjo številko, med drugim tudi poseben članek, ki zanima ribiče.

Sotrudniki so vljudno naprošeni, da pošljejo prispevke za oktobrovo številko vsaj do 29. t. m.

Mali oglasi

Oglasi pod tem naslovom stanejo za vsako besedo 20 stotink, najmanj pa 5 Lir za priobčitev v eni številki, za več števil po dogovoru. Oglasi se sprejemajo pri upravi vsak delavnik od 9. do 12.

TOMAŽEVA ŽLINDRA.

Sedaj je čas za gnojenje senožeti s tomaževo žlindro, ki je letos sicer precej draga, a kljub temu vredno gnojilo.

Kdor jo je naročil ali jo želi vzeti, naj se javi pri

ZADRUŽNI ZVEZI V GORICI

Corso Verdi 37 (lastna hiša).

Žlindra je že v skladišču.

SEMENSKA PŠENICA.

Kdor je naročil italijansko semensko pšenico, naj jo dvigne v skladišču Zadrugne Zveze v Gorici. Kdor ni naročil, a bi pšenico vseeno rad dobil, naj se čimprej oglasi, ker je Zadrugna Zveza naročila nekaj več, kot je bilo naročil.

CENA OGLASOM:	1 stran	100 Lir
	1/2 strani	60 Lir
	1/4 strani	40 Lir
	1/8 strani	25 Lir

Za objavo v 2 št. 5% popusta, v 3 št. 10%, v 6 št. 20% celo leto 30% popusta.

Širite „Gosp. List“

Mnogo novih naročnikov se je oglasilo za »Gospodarski List«, a še vedno premalo. Prijatelji, širite ga!

Zadruga!

Vse potrebne tiskovine in mape za menice dobite pri „Zadružni Zvezi“, v Gorici.

Cena oglasom.

Stran	1 štev.	6 štev.	celo leto
1	100 L	350 L	500 L
$\frac{1}{3}$	60 "	200 "	300 "
$\frac{1}{4}$	40 "	120 "	180 "
$\frac{1}{8}$	25 "	65 "	100 "

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

Zadružna Zveza v Gorici.

Domača kavarna „Caffè Adriatico“

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

Za novoporočence Skladišče tkanin

Corso Verdi št. 1

Volneno blago, bombaževine, tkanine, odeje, tržli, (dvonitnik) volneno blago za moške inž ženske.



Podružnica: _____

Via Carducci (Gospoška ul.) 11

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

Vse blago je po nizkih cenah.

Arturo de Rossi - Gorica

Telefon 276

Stiskalnice (preše),
mline za grozdje,
pluge, ter druge
kmetijske stroje

se dobe pri

M. Brezigar & Sin

Gorica Via Carducci št. 19
(prej Gospoška ulica)

v dvorišču.

GOSPODARSKI LIST

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

Leto IV. Štev. 9
September 1925

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

Še o „bitki za žito“.

V zadnjem uvodniku smo na kratko orisali pomen »bitke za žito« in pokazali važnost, ki jo ima taka »bitka« za gospodarstvo cele države in pa tudi za gospodarsko blagostanje vsakega našega kmetovalca. Kdor bo pridelal doma mnogo žita, pa naj si bo pšenice ali koruze, ječmena, ali rži, prosa, ovska ali ajde, bo kril svojo lastno potrebo, mogoče še kaj prodal ali pa vsaj ne bo več toliko navezan na trgovino.

V zadnjem času je izšlo več važnih vladnih odredb, ki se tičejo »bitke za žito«. Med temi je tudi nekaj takih odredb, ki morajo zanimati tudi naše kmetovalce.

Vrhovno vodstvo »bitke« ima sam Mussolini, ki ima okoli sebe zbran štab drugih sotrudnikov, to je osrednjo državno komisijo. V vsaki pokrajini je potem posebna deželna komisija. V naših krajih posluje taka posebna komisija v Vidmu (od slov. strani je član odgovorni urednik našega lista), druga posebna komisija je v Trstu, ena v Pulju za Istro in ena na Reki. Te deželne komisije imajo nalogo v svojem področju organizirati, po navodilih osrednje oblasti v Rimu, živo propagando za žito. Posebni občinski ali medobčinski odbori pa bodo skrbeli za propagando v posameznih vaseh. Tako bodo ali so že v vseh naših večjih občinah imenovani posebni občinski odbori.

Za propagando so potrebna denarna sredstva. Dosedaj je vlada določila iz lastnih sredstev skoraj 15 milijonov lir, s katerimi naj se izvede propaganda do

poslednje občine. Navedene svote naj se glasom navodil uporabijo predvsem v sledeče svrhe:

1) Če le mogoče naj se napravijo v skoraj vsaki občini posebna preizkuševališča s pšenico. Sejejo naj se le izbrana semena (selekcijonirana) ter gnoji naj se z umetnimi gnojili, ker je izkustvo pokazalo, da imamo s temi pri pšenici največje uspehe, dočim hlevski gnoj odgovarja predvsem za koruzo.

2) V vsaki občini naj se razpišejo nagrade za najboljše uspehe.

3) Podpira naj se nabava kmetijskih strojev, predvsem sejalk.

4) Kmetovalcem naj se pojasni z živo in pisano besedo, kako naj polje obdelujejo da bodo dosegli čimvečji pridelek; za širitev strokovnega znanja so poklicani Uradi za potovalni kmetijski pouk, ki dobijo v to svrhu še posebno podporo od države.

K prvi točki bi omenili sledeče: Dne 31. avgusta je imela furlanska deželna komisija sejo, kjer je napravila nekakšen proračun za žitno propagando v deželi ter proračun poslala osrednji vladi v Rim. V proračunu je bilo določenih za selekcijonirano seme 75.— L za vsakih 100 kg semena, ki se bi vporabilo na občinskih preizkuševališčih. Teh 75.— L moramo razumeti kot razliko med vrednostjo domače pšenice in ceno selekcijoniranega semena. Za umetna gnojila je bila v proračunu določena večja svota, ki bi se vporabila za nabavo umetnih gnojil, potrebnih za popolno gnoje-

nje 1 ha zemljišča (okoli 3 njive). Umetna gnojila bi dobili preizkuševalci za stonj.

K točki pod 2) omenjamo sledeče: Deželna komisija bo prispevala majhno svoto za nagrade poskusov v vseh občinah. Prispevek seveda ne more biti velik, vsled česar se želi, da bi občine same nekaj prispevale oziroma kako drugače si nabavile nekaj sredstev.

Važna je točka pod 3). Ako bo osrednja vlada potrdila proračun deželne komisije za Furlanijo, bodo dobili znaten prispevek vsi oni, ki si bodo do 31. okt. t. l. nabavili sejalko. Prispevka bodo deželne tudi zadruga ali gospodarska društva, ki bi nabavile sejalko za svoje člane.

Iz zgornjega je razvidno, da polaga država precejšnjo važnost na bitko za žito in da je pripravljena tudi žrtvovati v ta namen precejšnje svote. Naši pametni gospodarji se morajo tudi zanimati za to vprašanje, ker bodo deležni tudi oni dobrih uspehov. Kdor bo dobil prispevek za semena in vsa potrebna umetna gnojila za gojenje pšenice, bo imel korist, ker pridelek bo njegov. Veliko korist pa bo imelo naše kmetijstvo od tega, da bo z lastnimi očmi lahko videlo uspeh z odbranim semenom in z umetnimi gnojili v svoji neposredni bližini, to je v domači občini.

Zato pa je nujno potrebno, da naši ljudje gredo pri celotnem vprašanju kolikor mogoče na roko.

Živinoreja in živinozdravništvo

Kuhanje mesa in mleka s posebnim ozirom na higijeno ljudi.

Kuhanje je važen činitelj v higijeni mesa in mleka. V mnogih slučajih se posreči s kuhanjem uničiti škodljive vplive, ki jih ima surovo meso: zdravju nevarno surovo meso postane s kuhanjem zopet neškodljivo in za človeško prehrano sposobno živilo. — Kdo ne ve, da se lahko razvije trakulja v človeku, ki je použil premalo kuhano ali slabo pečeno ikrasto meso? Komu ni znano, da je goveja jetika na človeka prenosljiva, če uživa nezadostno prekuhano in prepečeno meso? Dognano je, da se za more z uživanjem neprekuhanega mleka jetičnih krav prenesti jetika na človeka. Posebno v otročji dobi se to dogaja. Tudi druge nalezljive bolezni: škrlatica, davica, koze, oslovski kašelj itd. se razširjajo z mlekom in sicer po posredovanju človeka. Kjer se nahajajo bolniki te vrste, tam se lahko zgodi, da pridejo bacili v mleko, namenjeno za prodajo in po njem v hišo odjemalcev. —

Vsem tem in podobnim nevarnostim se večjidel izognemo, če temeljito pre-

kuhamo meso in mleko. — Ikre poginejo že pri 45—50 stopinjah Celzija, trihinne so uničene šele pri 62—70° C, vsi živalski zajedalci (parasiti) pri zakrknjenju beljakovin (do 70° C). Rastlinski zajedalci (bakteriji) kljubujejo še višjim toplotam. T. zv. spore (kali), ki imajo največjo kljubovalno moč, ohranijo njih življenjsko silo nad vretjem vode (torej nad 100° C). K sreči se zelo redkokdaj nahajajo v mesu omenjene spore. Splošno velja pravilo, da so uničene brez izjeme vse bakterije pri toploti, ki se nahaja pod vretjem vode.

Velik vpliv kuhanja je že dolgo časa utemeljen v dejstvu, da se je brez vsake nevarnosti lahko uživalo kuhano trihinasto in ikrasto svinjsko meso. Iz neke statistike sledi, da se je uvozilo in porušilo v nekem velikem mestu nič manj kot 13.000 ikrastih prašičev, ne da bi se ugotovil niti eden slučaj trakulje pri človeku. V Južni Nemčiji, Avstriji, Italiji, Franciji in Angleški uživajo kuhano meso trihinastih prašičev brez vsakih posledic. Pri nas navadno ni trihinastega mesa.

Neizmeren je vpliv visoke toplote, kadar je treba uničiti škodljive snovi kemične narave, kot n. pr. strupene soko-ve, ki jih izločajo bakterije. Dokazalo se je, da zgubijo strupi bacilov živčne bolezni tetanus (splošni krč) vso življenjsko moč že v malo minutah pri 65° C; tudi neke vrste ribji strup ne prenese kuhanja. Ravnotako postane strup v klobasi t. zv. botulismustocin pri enournem segrevanju pri 70° C neškodljiv.

Vendar iz zgodovine zastrupljenja po mesu je razvidno, da niso s kuhanjem vedno uničene strupene snovi bakterijev. Ne samo kuhano meso, temveč tudi juha utegne biti zdravju škodljiva. Istotako se lahko reče o gnilobnih strupih. Izkušnja uči, da zamore škoditi gnilo meso tudi v kuhanem stanju.

Iz tega sledi, da se **ne sme smatrati kuhanja za splošno veljavno higijenično merilo** proti škodljivostim pri uživanju mesa.

Zakaj je kuhanje kot merilo za uničenje škodljivih snovi dvomljive vrednosti? Pri uničenju organskih škodljivosti (živalskih zajedalcev in bakterijev) s pomočjo kuhanja je treba posebno upoštevati neko lastnost mesa, ki daje kuhanju v gotovih slučajih dvomljivo vrednost. Meso je namreč **slab prevodnik toplote**. Različni poskusi so pokazali, da se niti pri dolgo trajajočem kuhanju ne doseže vretje vode v srednjih plasteh mesa, temveč toplina približno 80° C. Dokazano je tudi, da dosežejo v bližini kosti ležeči deli mesa višjo temperaturo kot oddaljeni. Čim večji kosi mesa se kuhajo, tem nižjo stopinjo toplote dosežejo v sredini stoječa mesta mesa. V velikih kosih mesa ne pride v notranjosti toplina do 100° C kljub večurnemu vretju vode; niti v najzgornjih plasteh mesa se ni našla ta temperatura. — V posebnih parnih kotlih se zaznamujejo višje stopinje toplote, ki uničijo tudi najbolj rezistentne spore, (kljubujoče kali bolezni), toda te pripravne stanejo velike svote denarja.

Iz omenjenega sledi, da se s **smotrenim in ne premalo časa trajajočim ku-**

hanjem (oz. pečenjem) zamore spraviti toploto v notranjosti mesa tudi nad 80° C. Ta temperatura ne služi samo za uničenje iker in trihin, ki poginejo pri 45, 49 in 62—70° C, temveč **zadošča**, pri daljšem kuhanju, da **ugonobi večino bakterijev in celo trpežne bacile jetike**. Pod smotrenim kuhanjem se razume uporaba ne predebelih, temveč samo od 10—15 cm debelih kosov mesa. Doba kuhanja je odmerjena na dve uri in pol.

Meso, ki ima v sebi živalske zajedalce je takrat zadostno kuhano, kadar dobi v najbolj notranjih plasteh pod vplivom vročine **sivo** (goveje meso) ali pa **belosivo** (svinjsko meso) **barvo** in kadar **izgubi sok** pri svežem rezu **rdečkasto barvo**. Trihinasto prašičje meso je treba kuhati najmanj dve uri in pol in sicer ne sme prekoračiti 16 cm v debelosti. Meso živali, ki vsebujejo rastlinske zajedalce (kužne kali) se mora držati tudi najmanj 2½ uri v kuhani vodi ter debelost ne sme presegati 15 cm. — Navedeno naj služi v pouk v prvi vrsti ljudem onih krajev, kjer nimajo še na razpolago živinozdravnika, temveč t. zv. mesoglednika, ki nikakor ni poklican, da izvršuje tako važen in odgovornosti poln posel.

Dr. Ravnik Anton,
živinozdravnik.

Nov živinorejski odsek.

V Kobaridu se je vršil dne 9. avgusta sestanek živinorejcev, katerega so se udeležili župani okraja, živinorejski nadzornik g. Klavžar in mnogi drugi. Izvoljen je bil poseben živinorejski odsek, kateremu načeluje g. Juretič.

Na sestanku je bilo sklenjeno prirediti dne 6. novembra ob priliki na novo vpekljanega tržnega dne, majhno razstavo goveje živine, belanske pasme.

Pozdravljamo novi živinorejski odsek, kateremu naj slede ustanovitve še v ono malo okrajih, kjer jih še ni. Zavedati se moramo, da je živinoreja naša najvažnejša gospodarska panoga, za gorati del dežele pa celo edina.

	Mlekarstvo	
--	------------	--

Tipičnosti ementalnega sira.

Ementalski sir se odlikuje s svojimi, v sicer gostem testu redko nastavljenimi »očesi« v velikosti črešenj do drobnejših orehov, čijih površina je medlo-svetlikajoča in rosna, ter po svojelastnem sladkastem okusu z aromo orehovih jederc. Testo ni mehko, vendar voljno in vlažno; se čuti mastno, čeprav se del večernega mleka redno posname (mleko v kotlu ne sme izkazovati mnogo nad 3% tolšče). Marsikdo me je že vprašal, zakaj bohinjki sir ne izpade enak originalnemu ementalcu iz Švice, — »gotovo imajo Švicarji kakšno skrivnost, ki jo mi drugi ne poznamo.« (Bohinjski sir je podoben našemu tolminskemu siru).

Odkod nastanejo »očesa« v ementalnem siru? Neposredni povzročitelji istih so takozvani propionovokislinski bakteriji, ki so sicer redni prebivalci kravjih odpadkov (blata); posredni pa kipenje sira v kipelni kleti pri 20° C, kjer se v dobi enega dobrega meseca očesa nastavijo in razvijejo na predpisano velikost. Če je teh bakterijev vsled nesnage v mleku preveč, povzročijo napihovanje sira v kipelni kleti, takozvano »zazpoznelo napihovanje«; če bi se mleko aseptično dobavljalo (temeljito pranje vimena, pokrite molzne posode, poseben prostor za molžo itd.), bi jih bilo v mleku premalo in sir bi ne nastavljal očes; biti jih mora v mleku ravno prav, kar je primer v hlevih s kratkimi stajami, kjer živina ne more ležati z vimenom v lastnem blatu in če so njena prebavila v redu (vsled driske se žival in z njo mleko preveč onesnaži), — zato so n. pr. planinski siri povprečno povsod slabše luknjičani kakor dolinjski, ker je planinsko mleko povprečno bolj snažno kakor dolinjsko. Pri običajni kletni toploti 12—15° C se ne razvijajo tako enakomerno; siri pri tej toploti hranjeni tudi lahko nastavijo »očesa«, ki pa so tedaj neenolična, menjajo se manjša, večja in

zelo velika v istem testu in navadno gostejša oziroma številnejša. Pogoj enoličnosti ementalnih »očes« je vrhu kipečenja pri 20° C še enoličnost drobljenca v kotlu; čim bolj je zrno zrnu po velikosti enako, tem bolj bo enako oko očesu, tem bolj enaka bode razdalja med očesi, — brez sirarske harfe ni mogoče doseči željene enoličnosti v debelosti drobljenčevih zrn.

Odkod sladkasti okus z aromo orehovih jedercev? Povzročajo ga dokazano glivice *Bacterium casei* E (epsilon). Ti dolgopaličasti sirarski mlečnokislinski bakteriji se razvijajo dobro pri toploti 40° C ali višji, dočim se navadni mlečni (maslarski) in drugi bakteriji razvijajo najboljšje pri toplotah okrog 30° C. Najdejo se v omejenem številu povsod v naravi in ementalni sirar jih skuša gojiti kot čisti nasad v siratkinem kisu (kisa savi za skuto). Le škoda, da niso sami, ki ljubijo toploto 40° C, marveč da imajo isto lastnost vrhu nekaterih drugih tudi navadni mlečni, bolj tenkopaličasti *Bacterium lactis acidii*, ki so v naravi bolj razširjeni in ki povzročajo v siru prej slab, kakor dober okus. Če torej sirar sam nastavi siratkinovo vodo za kisavo in jo vzdržuje neprekinjeno pri toploti nad 40° C, se mu pač lahko zaredijo v njej željeni sirarski, še lažje pa navadni mlečni dolgopaličasti bakteriji. V starih časih si je zato v Švici sirar izposojeval siratkin kis od sirarja, če se je enemu kisa sava pokvarila, danes dobi v to svrhu čist nasad iz laboratorija, — toda stari ementalni sirar je vedel in moderni ementalni sirar ve, da se tipični okus tega sira ustvarja pravzaprav v kadi za siratkin kis, kjer toplota nikdar ne sme pasti praviloma za dalj časa pod 40° C. Večina naših bohinjkih in tolminskih sirarjev pa tega ne ve in mislijo, da jih je stari Švicar Hitz naučil postavljati v sirarni kadi za kisavo le zato, da lahko kuhajo skuto. V skandinavskih sirarnah

se vsadi pri izdelovanju ementalca na vsakih 100 kg mleka 100—150 cm³ nasa-da Bact. cas. E v posnetem mleku.

Svojeelastno suhoto in vendar vlačno voljnost testa ementalnega sira povzro-ča pridatek vode v mleko pred zasirje-njem in pa dogrevalna toplota okrog 56° C (54—58° C). Švicar doda pravilo-ma na 1000 kg mleka 30 l vode samozase in 10 l vode z raztanjšanim siriščem; škandinavski sirarji je dajo pri izdelavi ementalca do 100 l na 1000 kg mleka v kotlu držeč se pravila, da čim bolj ne-varno (napihovalno ali kislo) je mleko za ementalca, tem več vode je pridati. Dogrevati v svrhu sušenja ni drobljen-ca nikdar pod 54° C, pa naj tehta hleb le

15 kg ali pa 150 kg; ta visoka, že paste-rizovalno učinkujoča toplota je ustvar-jevalni pogoj tipičnosti te vrste sira.

Višina hlebov pri ementalcu znašaj praviloma 15 cm in nikdar pod 13 cm. Za tipičnost ni merodajna teža, čeprav mora izvozni ementalec v Švici tehtati najmanj 60 kg, pač pa višina hlebov. V visokem hlebu se med zorenjem razvi-jajo drugačne lastnosti kakor v nizkem. Švedi izdelujejo izborne ementalce, ki tehtajo le 15 kg, toda višina hlebov zna-ša 15 cm. Majhni ementalci se morajo parafinirati, potem postanejo v 8. mese-cu »očesa« rosna.

Anton Pevc.

Sadjarstvo

Katere vrste sadja moramo gojiti.

Naši kmetovalci imajo navado zasajati drevesa šele spomladi in tudi šele takrat naročajo razne sadne cepljenke. Znano pa je, da dobijo razsadniki sadnega dre-vja največ naročil v mesecih septembru in oktobru in da se drevesca odpošiljajo največ v mesecu novembru, ko jih tudi največ zasajajo. Kdor prej kupi sadne mladike, ta ima možnost odbrati najlep-še komade. Kdor se spomni oziroma od-loči še le pozno na nabavo, ta dobi na-vadno izbirek ali pa ostane sploh brez drevesc.

Tudi iz strokovnega stališča gledano je boljše zasajati sadno drevje že pred zi-mo, da se drevesce dobro ustalijo na no-vem mestu in da ne trati spomladi s tem pravilom.

K vsemu temu se pa še pridruži dej-stvo, da ima naš kmetovalec spomladi zelo mnogo dela, v par dneh ne more vsega dela izvršiti in tako navadno na-stane zamuda enega celega leta.

Torej sadimo drevesca že pred zimo ali vsaj zagotovimo si jih.

Kaj pa naj sadimo?

Hruške: Hruške so imele letos precej

lepo ceno. Marsikatero blago se je pro-dalo po L. 3.50 za kg in še več. Opazilo pa se je, da je bilo na trgu zelo malo le-pega, v splošnem pa je vladalo sploh ve-liko pomanjkanje blaga. Nekoliko je te-mu vzrok letošnje za sadje skrajno ne-ugodno vreme, deloma pa tudi splošno pomanjkanje hruškinih dreves. Letos se je dovolj dobro prodalo tudi slabejše vrste, a prepričani smo lahko, da dobre vrste bomo vedno drago prodali.

Ker se pri nas kupuje blago predvsem za izvoz, izvoz sadja pa je mogoč samo takrat, ko v Nemčiji in Avstriji ter na severu sploh se ni zrelih hrušk, pridejo v poštev predvsem zgodnje vrste. Od zgodnjih vrst hrušk bi morali gojiti predvsem viljamovko, ki je zelo iskana kot izvozno blago. Mnogo vrst hrušk ne kaže gojiti in v splošnem bi morali imeti v vsakem mesecu samo po eno zorečo vr-sto. Upamo, da dobimo v kratkem sadni izbor, to je določitev onih vrst, ki naj se predvsem goje. Sadjarski odsek pri Tr-govski zbornici v Gorici se je izrekel, oziroma bo razdeljeval letos tri vrste hrušk, in sicer zeleno magdalenko, Vilja-movko in maslenko Hardy.

Kdor goji hruške za izvoz, naj goji torej zgodnje, a dobre vrste.

Jabolka: Letošnje leto nas je lahko poučilo, da se lahko izvaža tudi jabolka, ki pa seveda dosedaj niso dosegle one cene, kot hruške. Zgodnja jabolka so dobila lahko kupca, ali bo tako tudi v bodoče, danes še ne vemo. Pri izvozu jabolk dela našim jabolkam največjo konkurenco Tridentinska, ki ima lepo blago v velikih masah. Odsek pri Trgovski zbornici bo razdeljeval »zlato parmeno«.

Breskve: Na domačih trgih je še zelo malo breskev, a upamo lahko, da jih bo čez par let mnogo, ker je bilo zasajenih v zadnjih dveh letih precej tisoč drevesc. Drugo leto bodo prišle prve na trg, potem jih ne bo manjkalo. Tako je tudi prav, ker ni pravilno, da se uvaža v Gorico breskve iz tujih krajev in da se tukaj prodajajo po 12 L. Sicer naj naši ljudje ne mislijo, da bodo vedno tako visoke cene, kot so letos. Cene bodo tudi padle in v tem oziru bi omenili, da so bile breskve v Italiji na debelo približno po 3.— L za kg, seveda tam, kjer jih v resnici mnogo pridelajo.

Za breskve velja v splošnem isto, kot za vse ostalo sadje, to je, gojiti moramo predvsem one vrste, ki dozore do 15. avgusta. Sadjarski oddelek pri Trgovski zbornici bo razdeljeval vrste Amsden (prajzovke) in Viktor.

Marelice. Letos je bila pri nas v splošnem izredno slaba letina za marelice, nekateri kraji pa so jih imeli precej. Med drugim bi omenili, da so jih morali v Budimpešti precej vagonov vreči v Donavo, ker je bil vsak izvoz vsled slabe trgovske politike nemogoč in ker jih niso hotele tvornice marmelade kupovati niti po 500 K, kar bi odgovarjalo približno našim 20 cent. za kg. Na Ogrskem goje v bližini Kečkemeta ogromne množine marelic.

Pri nas pa takih izrednih pridelkov ne bomo imeli, ker ni dreves, oziroma zelo malo. Potrebno jih bo zasaditi in tudi gojiti. Najbolj cenjene so seveda žlahtne vrste (Ambrosia).

Črešnje. O teh ni potrebno zgubljeni mnogo besed, ker so naši kmetovalci že uvideli, da morajo gojiti zgodnje črešnje

tam, kjer so v resnici zgodnje, drugače pa jih precepiti v sicer poznejše in trpežnejše vrste.

Češplje. Letos se je izkazalo, da niso češplje še popolnoma odpovedale, ker se jih je letos prav lahko prodalo. Mnogi so posekali češpljeva drevesa, a so se letos kesali. Mnogi so v zadnjih letih nasadili mnogo mladih.

Popolnoma odpovedale češplje ne bodo, ker se je poživilo lupljenje češpelj, ki donaša lep dohodek. Nekdo, ki lupi sam češplje, je izjavil, da se lupljenje visoko izplača, ako nimajo sveže češplje višje cene, nego 1.— L za kg. Omenjena cena pa v današnjih razmerah ni sicer dobra, a tudi ne slaba.

Namizno grozdje. Namizno grozdje tudi lahko prištevamo k sadju, in sicer k najžlahtnejšemu.

Pri nas skoraj nimamo nobenega namiznega grozdja, posebno ne takega, ki bi zdržalo dolgo v zimo. Imamo nekoliko avgustovega grozdja, nekoliko žlahtnine (bele in rudeče) in nekaj palestinke. Vse imenovane vrste so cenjene, a v ostali Italiji imajo še boljše vrste. Glede žlahtnine bi omenili, da zahtevajo dunajski konsumenti predvsem rudečo žlahtnino in ne bele. Neki goriški izvoznikar je izjavil našemu uredniku, da bi on potreboval dnevno okoli 10 q rudeče žlahtnine samo za Dunaj.

Drugo sadje. Goje se pri nas tudi različni češponi, najrazličnejše slive, itd., sadje ki tudi gre v inozemstvo; seveda mora biti lepo sadje.

V splošnem bi morali naši kmetovalci skrbeti, da bi gojili samo sadje dobrih in zgodnjih vrst ter skrbeti, da je sadje tudi zdravo. Ako prinesemo na trg grintavo sadje, je izključeno, da bomo dobili ugodno ceno. Povsod se brigajo za zdravje sadnih dreves in sadja in ako hočemo imeti od sadja v resnici lep dohodek, bomo morali tudi mi isto storiti.

Pozno sadje, predvsem pozne jabolke bi morali gojiti tam, kjer sadje itak pozno zori. Od poznih jabolk je zelo dobra vrsta naša domača »Sevka«, ki je udomačena predvsem v Slov. Benečiji in v kanalskem okraju in ki postaja vedno bolj slavna.

Vinogradništvo in kletarstvo

Mirko Kovačič.

Beseda vinogradnikom ob trgatvi.

Kmalu bo trgatev; za mnoge naše ljudi glavni vir dohodkov. V sedanjih razmerah marsikateremu vinogradniku daje misliti ali se mu bo poplačal njegov trud in kapital, katerega je zastavil v vinograd. Danes so pač take razmere, da ni mogoče natančno odgovoriti na to vprašanje. Kjer je bila toča, kjer je peronospora hudo napadla trto, tam se trud in kapital ne bosta izplačala. Kar pa je ostalo (v nekaterih delih dežele precej), to moramo dobro uporabiti, dobro izdelati, da bomo imeli dobro kapljico.

Dejstvo je, da je naše vinogradništvo posebno kletarstvo še jako nazadnjaško. Danes je še zelo malo kleti, ki bi odgovarjale pravilom umnega kletarstva, danes je še malo vinogradnikov, ki bi se držali le malo navodil, katera jim podajajo razni strokovnjaki. In vendar je že skrajni čas, da se poprimemo umnega vinogradništva in kletarstva. Posebno kletarjenju moramo obračati več pozornosti, ker zavedajmo se, da grozdje dozori na trti, vino pa v kleti.

1. Uredimo si klet: V kleti naj nima prostora nič drugega kot to, kar spada v klet. V mnogih kletih sem videl vse nabasano z krompirjem, repo, peso, zeljem, celo kadi s kislim zeljem dobiš notri; tako da je tak prostor vse kaj drugega nego klet. Ako imamo tako urejeno klet, ni čudno ako se nam vino kvari.

Klet moramo lepo osnažiti; pobeliti jo moramo potem z apnenim beležem, kateremu smo dodali tudi nekaj modre galice (1%); to lahko napravimo tudi z uporabo trtne škropilnice. S tem smo nekako desinficirali (razkužili) stene v kleti.

2. Pripravimo si vinsko posodo: Ravno s posodo je že marsikateri naš vinogradnik pokvaril vino. Ko-

liki stroškov in truda je imel potem, da je svoje vino spravil v red in velikokrat je sploh nemogoče vinu popolnoma odpraviti napako ali ga ozdraviti. Posebno pazimo na plesen v sodih — ker ako so bili sodi že več mesecev prazni in ako niso bili pravilno shranjeni, jih je navadno napadla plesen. Tak sod moramo odpreti, plesen temeljito ostrgati, potem sod speremo z mrzlo nakar z gorko vodo, kateri smo dodali (4—5%) sode, končno splaknemo še z mrzlo vodo. Zato hel, bufast, pust sod moramo temeljito zakuhati z gorko vodo in sodo.

3. Trgatev. S trgatvijo ne smemo imeti sile kajti dognano je da grozdje v zadnjih dnevih zorenja pri lepem sončnem dnevu pridobi do 1/4% sladkorja dnevno, kar je gotovo velikega pomena, posebno še sedaj ko po novem vinskem zakonu ni dovoljeno dodajati moštu sladkorja ne vinu alkohola.

Grozdje trgamo kadar je zrelo! Grozdje je zrelo tedaj, ko listi pod grozdom in par listov nad grozdom zgube svojo lepo zeleno barvo in kadar pecelj (rep) pri grozdu oleseni (potemni). S tem je dano znamenje, da je trta dovršila svojo nalogo in nastopil je pravi čas trgatve. Seveda ni pri vseh trtah eden in isti čas grozdje doseglo svojo zrelost; kajti to odvisi od gotovih okoliščin, a predvsem od vrste trte. Praktičen vinogradnik bo začel s trgatvijo takrat, ko bo pretežna večina grozdja dosegla svojo zrelost. Velikokrat pa je nemogoče držati se strogo teh pravil, ker nam vreme nagaja, da grozdje gnije. Takrat naj vinogradnik najprvo pobere gnilo grozdje ter z ostalim še počaka do svoje končne zrelosti. To pa je mogoče le, ako je nastala le delna gniloba, ako pa je nastala splošna gniloba, smo prisiljeni pobrati tudi predčasno.

Ob trgatvi naj se strogo loči zrelo zdravo grozdje od gnilega in zelenega. —

Napravimo si dve vrsti vin, eno (slabejšo) za domačo pijačo, boljše pa za prodaj. Tako postopanje pri trgatvi ima tudi ta pomen, da nam dobro vino ne rjavi ali na kak drugi način kvari.

Just Ušaj.

Kako napravimo dobro vino.

Ob tihih, že nekoliko hladnih jesenskih večerih, pojejo črički, ali kakor jih pri nas imenujejo »črn-bel« svojo enoglasno in otožno pesem. Pesem te žuželke je vsakemu vinogradniku mila, ker naznanja, da zori grozdje. Žalibog, da letos je marsikateri vinogradnik ne bo vesel, ker mu je skoraj ves pridelek uničila peronospora, toča, neurje itd. Kdor bo pa kaj pridelal, bo svoje vino, če bo zdravo in dobro, lahko prodal. Tudi cena utegne biti povoljna. Zato morajo vinogradniki skrbeti, da bo njih vino dobro in zdravo in storiti morajo vse, kar je potrebno, da to dosežejo.

V prvi vrsti moramo pustiti grozdje tako dolgo na trti, da popolnoma dozori. Čim bolj je grozdje dozorelo, tem več sladkorja vsebuje. Alkohol, ki daje moč vinu in od katerega zavisi v veliki meri dobrota in stanovitnost vina, nastane v vinu le iz sladkorja. Zato je razumljivo, da moramo pustiti grozdje dozoreti, če hočemo doseči dobro in močno vino. Razni poizkusi so dokazali, da pridobi grozdje ob lepih septemberskih in oktoberskih dneh, zelo veliko na sladkorju in zato se ne smemo nikdar prenačljivi s trgatvijo. Vsled morebitne gnilobe, ali vsled tatvine raznih dvonožnih in krilatih sladkosnednežev, bomo morebiti ob pozni trgatvi pridelali kaj manj, ali boljša kakovost grozdja nam bo to zgubo na količini obilo poplačala. Če je grozdje in trtno listje popolnoma zdravo, se pa jagode še do druge polovice oktobra vedno debelijo. Šele potem, ko trtno listje močno porumeni in odpade, se zdravo grozdje začne sušiti. Takrat smatramo, da je grozdje dozorelo. Od tedaj naprej postaja sicer grozdje še vedno sladkejšo, ali ta sladkoba ne izvira več od večje količine sladkorja, ampak vsled hlapenja vode iz jagod, ki se sušijo. Slad-

kor se ne tvori v grozdju, ampak le v trtnem listju, od koder potuje v grozdje. Zato ne more postati grozdje sladko, če ni listje zdravo. Grozdje pa lahko visi v senci, ne da bi mu to kaj škodilo; le da so listi izloženi solnčni svetlobi.

Da si vinogradniki v enem kraju omogočijo kasno trgatev, se morajo dogovoriti kdaj bodo trgali. Do tistega časa morajo vinograde zastražiti, kar storijo najlažje s tem, da si iz svoje srede izberejo čuvaja.

Trgatev moramo izvršiti skrbno in paziti moramo, da bolno in nezrelo grozdje ločeno pobereemo od zdravega in zrelega. Zato mora imeti vsak trgalec seboj dve posodi: eno za zdravo in dobro, drugo za bolno in nezrelo grozdje. Za trganje grozdja so najbolj priporočljive posebne grozdne škarje, s katerimi lahko grozdje čistimo in tržemo tako, da pri tem ne otresamo jagod po tleh, kar se navadno godi, če tržemo s krivcem (fovčem). Pri trganju grozdja s krivcem, otreseemo veliko jagod, da se nam v enem letu nabava takih škarij obilo izplača.

Natrgano grozdje čimprej zmastimo. To storimo najbolje z grozdnim mlinom. Maščenje z nogami, zlasti brez gumijevih nogavic, kakor se to pri nas vrši, je z ozirom na snago in higijeno popolnoma opustiti.

Čim grozdje zmastimo, moramo na vsak stot zmaščenega grozdja priliti, če je grozdje belo 40, če je črno 30 g žveplenega amonijev fosfata. Ta tekočina vsebuje poleg žveplene sokislina, ki je potrebna za uničenje škodljivih fermentov v moštu, tudi hrano za prave kipelne glivice. Zato se z uporabo te snovi, ki je tekočina, pospešuje redno in pravilno pokipenje mošta. S tem se dosežejo vina, ki so popolnoma prevrela in vsebujejo, z ozirom na sladkost mošta, najvišjo stopinjo alkohola.

Že lansko leto so mnogi vinogradniki po mojem nasvetu, rabili pri pokipenju mošta kalijum metabisulfit in vsi so dosegli dober vspeh. Dočim so drugim vinogradnikom, ki tega sredstva niso rabili, vina večinoma porujavela, so ostala njih vina skozi celo leto stanovitna in se

sploh niso kvarila. Uporaba žveplena amonijum fosfata je pa še toliko bolj priporočljiva, ker to sredstvo ne vsebuje samo žveplene sokislina, ampak tudi odmerjeno količino amonijum fosfata, ki je takorekoč »umetno gnojilo« za kipelne glivice. To sredstvo ni samo koristno za bela vina, ampak tudi za črna, ker jim daje poleg gornjih lastnosti, tudi lepo temno barvo in lepo rdečo peno.

Uporaba žveplena amonijum fosfata je zelo enostavna in priprosta. Odmerjeno količino te snovi je zlitih takoj na grozdje, čim smo ga zmastili. Brici in vsi oni, ki mošt takoj po zmaščanju grozdja odtočijo, prilijejo lahko to sredstvo moštu, čim so ga natočili v sode. Čez 12—24 ur nato, se mora mošt dobro prezračiti. To prezračenje, ki je za odpravo duha po žveplu iz mošta neobhodno potrebno, izvršimo tako: V sod, ali v bedenj (plavnik) zabijemo pipe. S pomočjo te pipe pretakamo mošt in ga zlivamo v isto posodo nazaj. Pri tem ravnamo tako, da se mošt pri pretakanju močno peni in zrači. Da bi se v bedenj zataknela pipa pri pretakanju ne zamašila z grozdem, pritrdimo v bednju pred njo kos mreže, bodisi iz žice ali lesenih palčic. To moramo seveda storiti še poprej, kot napolnimo bedenj. Mošt v bednjih lahko tudi zračimo s tem, da ga mešamo in privzdigujeemo z močnimi drogji. Vipavci, ki puščajo navadno 24—36 ur mošt pod tropinami, pa zračijo lahko mošt obenem, ko ga točijo v sode.

Uporaba žveplena amonijum fosfata v naprednih vinogradnih deželah ni novost, ker uporablja se z velikim uspehom in v veliki meri že več kakor deset let v mnogih krajih na Francoskem in v Italiji. Krog prijateljev tega sredstva se med naprednimi vinogradniki vedno bolj in bolj širi, ker zatrjuje se, da kdor ga je enkrat rabil, ga gotovo več ne opusti.

Drugo sredstvo, ki je tudi zelo koristno za pravilno in popolno pokipenje mošta, so umetne glivice. Znano je, da pokipenje mošta povzročujejo kipelne glivice, to so s prostim očesom nevidne glivice. Kipelnih glivic je pa več vrst;

ene so dobre in močne, druge so slabše in šibkejše. Dobre in močne glivice so v stanju pokipeti ves sladkor v moštu in spremeniti ga v alkohol, druge slabejše pa ne morejo pokipeti ves sladkor, ampak prej opešajo, ker jih zaduši moč alkohola. Poleg tega pa nastanejo pri takem vrenju, ki ga povzročajo slabe glivice tudi druge, vinu tuje in po okusu neprijetne snovi. Zato je zelo dobro in koristno izvršiti pokipenje mošta s pomočjo umetnih glivic. Umetne glivice je dodati takoj, čim smo grozdje zmastili in dodali žvepleni amonijum fosfat. Kako je rabiti umetne glivice, pove navodilo, ki ga dobi vsak odjemalec glivic.

Pri napravi belega vina odtočimo takoj po zmaščanju mošt od tropin. Tako delajo povsod, kjer pridelujejo belo vino; le pri nas in sicer v Vipavski dolini in na Krasu puščajo nekateri več, nekateri manj časa mošt, da na tropinah pokipi. Nekdaj so naši vipavski in kraški vinogradniki kuhali mošt tudi celih 14 dni na tropinah, in še celo, ko so vino odtočili v sode, so stavili tudi v nje po par veder tropin. Taka vina so bila zelo trda in so zgubila popolnoma karakter belih vin. Pitna so postala le poleti, ker so bila pozimi radi svoje trdobe zelo neprijetna za piti. V zadnjih časih so pa vinogradniki, skoraj vsi, z malimi izjemami, opustili to dolgo kuhanje mošta na tropinah, puščajoč mošt največ 1—2 dni pod tropinami. To kratko pokipenje mošta na tropinah pa je v gotovih slučajih koristno; seveda bi morali naši vinogradniki v to svrhu grozdje zrobkati na robkalni mreži. Tega pa večina vinogradnikov ne stori in zato trpijo naša vina močno na okusu.

Črna vina morajo seveda povreti na tropinah, da zadobijo potrebno množino barve in čreslovine. Da bi se pa tropine med vrenjem ne dvignile nad kipeči mošt, je dobro opremiti kipelne kadi z dvojnimi dnosom. Gornje dno, ki je premakljivo, tišči tropine pod moštom, da se ne morejo dvigniti. Kdor nima takega dna, naj vsak dan enkrat ali dvakrat na dan pred kipenjem, porine z grebljico klobuk tropin pod mošt. Na ta način se prepreči skisanje tropin in tudi vino za-

dobi lepšo barvo. Mošt črnega vina ostane 8—10 dni na tropinah.

S kipečim moštom ne smemo naliti sodov do vrha, kakor je to še vedno v Brdih navada, ampak pustiti jih moramo $\frac{1}{3}$ prazne. S tem preprečimo, da med kipečem ne bljuva mošt pen iz soda. S tem dosežemo, da ostanejo vse kipelne glivice v sodu in da mošt popolnoma pokipi. Da pokipijo v moštu zadnji ostanki sladkorja, ki utegnejo drugače biti usodopolni za vino, je priporočljivo močno pomešati mošt z drogom tik predno pomešava vrenje.

Na sode, kjer kipi mošt je zataktni v veho kipelne pilike, ki preprečujejo dostop zraka v sod.

Končno omenjam, da mošt najbolje kipi, če meri njegova toplota 20—24° C.

Ing. Lucijan Velicogna.

Trgatev na Vipavskem.

Na Vipavskem razločujemo letos dve vrste vinogradov: take, ki so hudo prizadeti po vremenskih in drugih nezgodah, in take, ki kažejo dobro letino. Vipavska dolina se zdaj oža, zdaj širi v stranske in zakrivljene dolinice, od katerih so nekatere popolnoma varne pred burjo tudi v zimskem času, drugod pa burja tudi v poletnem času lomi koruzo in mlati žitne klase.

Strupena rosa (peronospora), oidij in druge bolezni so letos uničile pridelek v mnogih vinogradih, dočim so ostali drugi vinogradi skoraj nedotaknjeni in obetajo obilen in dober pridelek. Različne vrste trt so tudi različno napadene in mogoče bo to pripomoglo k temu, da ne bodo Vipavci sadili v bodoče toliko vrst trt. So vinogradi, v katerih raste do 20 trtnih vrst, med katerimi so štiri petine belih.

Zbirka vrst, ki bi delala čast vsaki vinarški šoli, vendar z veliko razliko: V vinarški šoli se goji vsaka vrsta posebej in različno, dočim naši vinogradniki tega ne delajo. Naši vinogradniki enako obdelujejo vse vrste, istočasno tržejo grozdje od vseh vrst. Ako tako delamo in tržemo, ko so prve vrste dozorele, zgubimo na sladkorju, ker niso pozne

vrste še dozorele. Ako počakamo, da dozore pozne vrste, se pokvarijo prej dozorele. V obeh slučajih dobimo malo stvarnoviten in slab pridelek. Vipavski vinogradniki kažejo veliko izkustvo in vztrajnost pri negovanju trte in bodo gotovo opustili to kvarno in nepravilno ravnanje ter posvetili tudi vinu tisto pažnjo, ki jo posvečajo trti. Že letos bo marsikateri vinogradnik začel s pravilno trgatvijo.

Prvi korak v tem oziru je, da tržemo posebej grozdje vsake vrste ali tudi dveh ali treh, ki pa morajo istočasno dozoreti in ako je mešanje z ozirom na tip in vrenje vina priporočljivo.

Na vsak način je važno, da ugotovimo pravi čas za trgatve. Oko in jezik zadostujeta le približno, tudi če imamo veliko vajo v tem. Zvišanje sladkorja v moštu za $\frac{1}{2}$ stopinje bomo z naravnimi čutili težko ugotovili, posebno ako moramo pokušati različne vrste grozdja. Za ugotovitev sladkorja v grozdju moramo razbiti moštno tehtnico. Značilno je, da tudi veliki posestniki ne poznajo moštne tehtnice, dočim jo bi moral imeti tudi vsak majhen vinogradnik, ker le z njo lahko ugotovimo pravi trenutek za trgatve. Ko se nam zdi grozdje zrelo, napravimo prvi poskus. Potržimo nekaj grozdov iste vrste, stisnimo mošt, precedimo ga skozi platneno ruto in vlijmo ga v visok kozarec ter vtaknimo vanj moštno tehtnico. Zapomnimo si vsebino sladkorja, poskus pa ponovimo po dveh ali treh dneh in tako naprej, dokler se odstotek sladkorja več ne zviša. Ko moštna tehtnica ne pokaže več poviškov sladkorja, je nastopil ugodni čas za trgatve. Izjemno lahko potržemo prej ono grozdje, ki rado gnije. Pri tem lahko žrtvujemo eno stopinjo sladkorja, samo da dobimo zdravo in trpežno vino.

Ali je priporočljivo rezati dve ali več vrst vina? Trgovske in tudi kletarske razmere večkrat to zahtevajo, a to delo se mora izvršiti po gotovih načelih. Prvo je potrebno, da tržemo grozdje po dozorelosti, kakor nam jo pokaže moštna tehtnica. Tako bomo dobili v Vipavski dolini boljša vina, ki se bodo tudi lažje prodajala. Tako postane naše vinograd

ništvo, ki stane toliko truda in stroškov, bolj dobičkanosno.

Še druge okolnosti so potrebne vse paznje, pri letošnji trgatvi, to pa takoj, da ne bo prepozno. Premalo se upošteva robkanje grozdja, posebno onega, ki je napadeno po peronospori in pa prepičla je uporaba žveplene amonijevega fosfata. Edino tako bomo dobili zdrava in trpežna, močna in fina vina, pridelke

odgovarjajoče vinogradom zelena, rizlinga, grganje, pinota in kraljevine, ki lepšajo naše holme in griče.

Oddaljenejši od mesta ne vedo, kam se bi obrnili za možno tehtnico, žvepleni amonijev fosfat in druge kletarske potreščine. Pogledajo naj med oglase na platnicah.

(Po ital. izvorniku priredil naš urednik.)

Poljedelstvo in vrtnarstvo

Setev pšenice.

Dober pridelek pšenice zavisi od pravočasnega sejanja, dobrega semena, dobrega obdelovanja in dobrega gnojenja. Pri setvi pšenice igra pravočasno sejanje zelo važno vlogo; o tem pa tukaj ne bomo govorili ker naši kmetovalci vedo, da je kvaterni teden najboljši teden za setev.

DOBRO OBDELOVANJE.

Pšenica ljubi dobro zrahljano zemljo, kot v splošnem vsaka rastlina. Korenine pšenice segajo več kot pol metra globoko v zemljo, kot so dokazali poskusi, ki jih je podpisani videl na nekem preizkuševališču v Rusiji. Pšenica rabi korenine v svrhu vsrkavanja vlage in hrane iz zemlje. Čim globokejšje segajo korenine v zemljo, tem večja plast zemlje oddaja pšenici vodo in redilne snovi.

Zato pa mora biti prvo pravilo, da mora biti zemlja globoko prerahljana. Globoko oranje ali kopanje je vedno na mestu, za pšenico pa je nujno potrebno.

DOBRO SEME.

Dobroto semena moramo prematrati iz dveh vidikov. Prvič mora biti seme zdravo, drugič pa mora biti prave vrste in kolikor mogoče največ odbrano, selekcijonirano.

Zdravega semena na zunaj ne moremo spoznati, pač pa lahko spoznamo rastlino iz bolnega semena. Predvsem eni boleznij je vzrok bolno seme, in sicer pše-

nični sneti. Ako hočemo seme razkužiti, to se pravi uničiti kal — tros pšenične sneti, moramo namakati pšenično seme skozi par minut v raztopini modre galice. V to svrhu vzamemo škaf, katerega držimo samo za taka opravila (ne za krmljenje živali, ker je galica strupena) ter vlijemo vanj 10 do 15 litrov vode, v kateri raztopimo $\frac{1}{4}$ kg modre galice. Za setev določeno pšenično seme denemo v posebno vrečico in vrečico s semenom potopimo v dobljeno raztopino ter pustimo tam skozi par minut, največ 5. Modra galica uniči kal sneti in tako razkuženo seme ne bo dalo snetljive koruze. Ako pa kljub temu opazimo pozneje na njivi snetljivo pšenico, tiči vzrok v sneti, ki je ostala v obliki trosov na njivi še od prejšnjega ali celo prejšnjih let. Trose sneti je lahko prenesel tudi veter, vsled česar bi bilo potrebno, da se bi razkuževanje pšeničnega in sploh vsega semena čim najbolj razširilo, to je, da bi ga razkuževali vsi.

Tako bomo dobili zdravo seme. Potrebno pa je tudi dobro seme, to se pravi dobra vrsta pšenice.

Pri nas imamo najrazličnejše vrste pšenice. Ostale so še vse one vrste, ki so bile tukaj že pred vojno, mnogo vrst pa so prinesli tudi begunci, ki so taborili širrom cele bivše Avstro-ogrske države. Kjer so videli kaj dobro uspevajočega, so pobrali in prinesli domov. Tako imamo danes v deželi ogromno število najrazličnejših vrst pšenice, od katerih so

ene zelo dobre, druge manj, tretje pa popolnoma za nič.

Zasluga ali nezasluga »Gospodarskega lista« je, da je začel širiti še nove vrste pšenice, samo da je danes to delo nekoliko sistematično. Kaj nam je potrebno? Katere vrste moramo gojiti?

Na Tolminskem in Idrijskem potrebujemo dobro vrsto pšenice, ki bo tako zgodnja, da bo mogoče po isti sejati ažd. V Goriški okolici in tudi drugod mora biti pšenica tako zgodnja, da je mogoče po njej sejati činkvantin. Torej so nam potrebne zgodnje vrste pšenice in mislimo, da bi zadostovale v celoti dve vrsti. Ena predvsem za mrzlejši del dežele, druga pa za toplejši. Podpisani smatra, da moramo prvo vrsto iskati med nemškimi pšenicami, predvsem onimi, katere goje na Bavarskem (»Bavarski kralj«), drugo vrsto (za toplejše kraje) pa med italijanskimi pšenicami, od katerih so nekatere znane širom sveta. Italijanski strokovni listi priporočajo mnogo vrst pšenice, ki gotovo niso vse najboljše. Podpisani je prepričan, da moramo iskati najboljšo med vrstami, ki so bile selekcionirane in vzgojene po strokovnjaku g. Todaro in kamor spada Gentile rosso in podvrsta »Družina 96«. Dosedanji poskusi z obema vrstama so izpadli v splošnem zelo dobro, kar dokazujejo izjave kmetovalcev priobčenih v »Gospodarskem listu« in v ital. strokovnih listih iz Furlanije in Benečije.

PRAVILNO GNOJENJE.

Pšenica in sploh vsa žita zemljo precej izrabijo, ker potrebujejo obilo redilnih snovi. Mnogi poskusi so vcepili prepričanje, da ni domač gnoj pripravno gnojilo za pšenico, najpripravnejše gnojilo pa za koruzo. Zato bi morali pšenici gnojiti predvsem z umetnimi gnojili, ko ruzi pa z domačim gnojem.

Za gnojenje z umetnimi gnojili pride pri pšenici v poštev predvsem superfosfat, nekoliko kalijeve soli in eno dušičnato umetno gnojilo. Na vsako njivo (3660 štirjaških metrov) bi morali pokopati 200 kg superfosfata (15%), 40 kg 40% kalijeve soli in pa 40 kg apnenega

dušika (kalcijev cianamid) ali pa ravno toliko žveplenokislega amonijaka. Pšenica nujno potrebuje dušičnato gnojilo takoj pri setvi, da se zamore takoj po prestatku zime bohotno razvijati. Ako otrok v prvih letih svojega življenja slabo živi, se mu to pozna celo življenje; ako dobi tele v prvih dveh mesecih svojega življenja malo mleka, zastane v rasti, je mršavo in zastoj bi čakali, da se bi iz takega teleta razvila močna plemenska žival. Kar velja v navedenih dveh primerih, isto velja tudi za pšenico, ki mora imeti takoj ob začetku obilo hrane, predvsem pa dušičnate, ker je dušik najvažnejša redilna snov za rastline.

—:—

Pa bo kdo rekel: Vse lepo pišete, ali ako hočem tako napraviti, kot Vi svetujete potrebujem mnogo denarja. Tega pa jaz nimam in zato mi ni mogoče ne kupiti selekcioniranih semen ne umetnih gnojil.

Resnično je to, da marsikateri kmetovalec nima denarja za dobro seme in potrebna umetna gnojila.

Ako kdo nima denarja si ga sposodi. Naš sotrudnik g. Magajna je v lanskem »Gospodarskem listu« v članku »Kmet in kredit« povdaril, da izposoditev denarja za pametno gospodarsko zadevo ni sramota, pač pa pametno delo. Naši denarni zavodi, predvsem naše posojilnice bi morale iti takim kmetovalcem na roko in jim potrebni denar posoditi. Kdor si sposodi denar za semena in umetna gnojila pa mora imeti trden namen, da denar ob žetvi tudi vrne. Ako sem si sposodil denar za gotov namen, ga vrnem, ko sem namen dosegel. To bodi načelo.

Rustja.

Tomažin.

V januarski številki letošnjega »Gospodarskega lista« smo priobčili članek o »Tomažinu«, kot imenujejo na Kobariškem nek zelo bohotno rastoči plevel, ki se je razširil po celi kobariški kotlini in prekoračil na severu Bovec, na jugovzhodu pa Tolmin in se dobi že na volčanskih poljih. Obljubili smo, da bomo tekom leta določili ime temu plevelu,

kar ni bilo v zimskem času mogoče, ko ni bilo na razpolago nobenega »tomažinovega« cvetja.

Na poziv »Gospodarskega lista« v letošnji majevi številki, da naj kdo čitatelev prinese uredništvu eno cvetočo rastlino, se je oglasil v uredništvu g. Uršič iz Iderskega pri Kobaridu (pozneje še drugi) in prinesel cel šop tega škodljivca, ki je bil baš v cvetju. Pregledali smo plevel in na podlagi različnih pripomočkov ugotovili, da nosi »Tomažin« znanstveno ime *Galinsoga parviflora*, nemško pa *Gängelkraut* ali *Franzosenkraut*. Pogledali smo v dobro knjigo, ki jo je izdala Mohorjeva družba in spisal g. Martin Cilenšek z naslovom »Naše škodljive rastline« ter ugotovili, da je že g. Cilenšek slišal o tem plevelu in ga tudi poznal, kljub temu, da ni priobčil njegove slike. Plevel »Tomažin« nosi pri Cilensku slovensko ime »Amerikanski rogovilček« in vsled tega naj se tako imenuje tudi od sedaj naprej. Ker je Cilenškova knjiga danes žalibog zelo redka, priobčujemo tukaj to, kar piše g. Cilenšek o tem plevelu.

»Ne trdimo sicer, da se je ta nepridiprav iz Daljne Amerike (»Argentinije« prip. ured.) že udomačil v naših krajih. Nas Slovencev doslej še ni zadela njegova grozovita moč, a občutili so jo že po nekaterih deželah nemškega cesarstva. Zlasti v okolici glavnega mesta Berlin je postal hud in škodljiv plevel, da je morala gosposka seči vmes in njegov zator (zatiranje) vzeti v roko. Ako preudarimo, da do takih korakov se ne pride hitro, in ako pomislimo nadalje, da je deteljna predenica na primer pri nas povzročila že mnogo škode, predno so začeli s prstom kazati na njo in v deželnih zborih postavte kovati: ako vse to preudarimo, jasno vidimo, kak sovražnik nam preti. Preti nam zares, da še več, imamo ga celo že na domačih tleh! Ali doslej še ni napravil posebne škode, zakaj ni še prekoračil povsod ograje domačega vrta. Pri vseh inozemskih rastlinah opazujemo, da se razširjajo od nekoga središča, kamor prihaja blago iz tujine. Toda drugače res biti ne more.

»Ker nam je kvarljivec že za petami, ker že trka na naša vrata, tedaj je zadnji čas, da ga začnemo spoznavati in zatirati, dokler se ni polastil popolnoma naših zemljišč. Amerikanski rogovilček ima sicer precej dolgo, tako tanko koželjasto korenino, da se včasih komaj razloči od mnogih dolgih vlaken. Na njej stoji 15 do 45 cm visoko, okroglo, brazdasto steblo, ki je popolnoma golo, in katerega nasprotnne veje so tako postavljene, da delajo z njim nekako triklinaste vilice. Te rogovile se na vejah ponavljajo.

»Njegovi nasprotni listi so kratkorecljati, srčasto jajčasti in napiljeni. Glavna žila oddaja dve stranski močnejši in se potem cepi na tanše žilice.

»Vrh stebela in konec vej so na tankih recljih cvetni koški. Vsega koška je kamaj za droben grah. Košek ima 5—6 zelenih, rumenkasto obrobljenih, čolnatih lističev. Za njim stoji najprej v pretrganem kolobarju 5 jezičastih, belih, potem pa na plevnatem plodišču množica cevastih, rumenih cvetov. Črno rožko venča lijasta kodeljica, ki vetru najbolj pomaga, da hitro razširja ta plevel.

»Amerikanski rogovilček cvete malega in velikega srpana. Zelišče je podobno ušivcu, in kdor pazno prečita kratki opis, ne bo ga lahko izgrešil. V vrtu ga je treba izpipati in sežgati, da ne pride seme vetru v oblast. Tako je treba ravnati z njim tudi na polju. Tu gospodari z meteljko, nemško deteljo ali lucerno prav tako, kakor deteljna predenica z navadno deteljo, dasiravno ni zajedalka. Kmalu postane tako gost, da zaduši vsako drugo rast, zlasti meteljko.«

Toliko g. Cilenšek. Neka nemška strokovna knjiga pravi o tem plevelu da se mora gomoljnice večkrat v letu opletiti, izriti plevel pa spremeniti v kompost z dodatkom živega apna, ki rastlino in seme popolnoma razje.

Vse knjige, kolikor smo jih pregledali in ki pišejo o tem plevelu, pravijo, da je zelo škodljiv plevel, ki marsikje popolnoma uniči poljske pridelke, kar so žalibog opazili tudi naši kmetovalci na Kobarškem.

Kako ga bomo uničili? Predvsem je potrebno, njivo večkrat opletiti, da ne pri-

de v seme. Potem moramo nehati krmiti živino s tem prevelom in ga vrhu vsega še sušiti na senikih.

Ako pa se bi samo en kmetovalec ravnal po teh navodilih, bi to prav malo pomagalo. Potrebna je tudi organizirana borba, katero morajo vzeti v roke deželna in občine. Edino na ta način bomo zatrli tega velikega škodljivca, ki se bi drugače lahko razširil čez celo deželo. Da je deželna oblast obveščena o tem plevelu, je poskrbelo uredništvo »Gospodarskega lista«.

Uvoz semenskega krompirja.

V zadnji številki »Gospodarskega lista« smo javili, da bo **Zadružna Zveza** v Gorici vložila prošnjo za uvoz semenskega krompirja:

Prošnja je bila tudi v resnici vložena o pravem času in sicer se je glasila za

10.000 kg zgodnjega holandskega krompirja z rumenim mesom.

10.000 kg zgodnjega holandskega krompirja z belim mesom, in

200.000 kg jugoslovanskega krompirja vrste »Ida« ali »Kamnik«.

Na prošnjo je že dobila **Zadružna Zveza** tudi odgovor, ki sicer ne daje še zadovoljive rešitve, a izgleda, da bo prošnja ugodno rešena, ako bo izpadel ugodno ogled krompirja na licu mesta. Zastopnik Fitopatološkega inštituta (zavod za zdravje rastlin) v Milanu bo namreč sam pregledal krompir pri producentih krompirja in ako ga bo našel zdravega, bo dovolil uvoz.

Holandski krompir bo iz pokrajine Zuid na Holandskem, jugoslovanski pa predvsem iz okolice Kamnika nad Ljubljano.

Danes sicer še nimamo dovoljenja, a kljub temu naj se interesenti takoj priglasijo, da ne bodo ostali brez krompirja, ako dobimo uvozno dovoljenje. Dosedaj se je oglasilo že precej kmetovalec in tudi zadrug, ki žele izmenjati seme.

O cenah danes še ne moremo govoriti, a toliko lahko trdimo, da bo jugoslovanski krompir stal kaj izpod 100 L za q, holandski pa okoli 150 L za q.

Čebelarstvo

DVE PRIPOMBI.

A) *Letošnje leto se pri nas ni izkazalo z nobenim važnejšim pridelkom. Sadja je bilo malo, koruze ne kaže veliko, vinska letina bo pičla. Vsemu je največ krivo vlažno in nestanovitno vreme.*

Vsled istega razloga je tudi letošnja čebelarstva letina zelo slaba tako pri nas, kakor tudi v drugih državah, vsaj tako je razvidno iz čebelarstvih listov. Povsod so prišli v jesen s slabo napolnjenimi satnicami.

Pri nas imamo sedaj ajdino pašo, ki bi sicer lahko mnogo prinesla, a vsled nestanovitnega vremena tudi malo obeta. V splošnem bo vladalo letos precejšnje pomanjkanje medu in gotovo bo med precej drag. Izpod 10.— L za kg ga ne bi smeli prodajati.

Ajdin med je zelo pripraven med za vzimljenje čebel, kljub temu pa bi kazalo proti koncu tega meseca iztrčati ajdin med, da si čebele še kaj naberejo. Pred vzimljenjem pa bomo na vsak način morali pregledati panje, pregledati koliko medu je v njih in ukreniti potrebno, da ne bodo čebele čez zimo umrle gladi.

Mnogi pravijo, da bodo iztrčali sploh ves med in da bodo krmili čebele s sladkorjem. Ako računamo sladkor po 7.— L in med po 10 L, bi mogli s to špekulacijo nekaj zaslužiti, a ne mnogo.

B) Ropanje.

V jesenskem času, posebno vsled po slabem vremenu povzročenih pičlih zalog medu, opazimo večkrat v čebelnjaku ropanje. Za ustaviitev ropanja svetujejo več pripomočkov, tukaj pa navajamo slednje:

1) zmanjšati moramo vratca, tako da more v panj samo ena posamezna čebela;

2) brado panja namažimo s kakšno močno dišečo tvarino, kot n. pr. s pelinom, karbolovo kislino in podobnimi. Domače čebele bodo spoznale svoj panj, roparice, pa ne bodo prišle blizu.

3) Najnavadnejše sredstvo pa je premestitev panja. Najprej izženemo iz panja vse čebele (roparice in domače), potem pa panj premestimo na bližnje mesto. Prave, domače čebele bodo našle svoj panj in ga zasedle, roparice pa ne. To zelo enostavno sredstvo navadno pomaga.

CENA MEDU V ŠVICI.

Švica pridelava sama precej medu, še več ga pa uvozi iz inozemstva, in sicer največ iz Francije, kjer je čebelarstvo zelo bujno razvito in kjer podpira čebelarstvo tudi železniška uprava. Železniška uprava je namreč v Franciji obsejala železniške naspice s takimi zelišči, ki bogato medijo. Tudi pri nas bi to bilo umestno, pa pustimo to. Med stane v Švici 2.50 do 3.— franka za kg, kar bi v naših lirah znašalo približno 14—15 L za kg. Cena je torej višja nego pri nas. Uvozna carina na med znaša v Švici 120 frankov na 100 kg, ali v naših li-

rah približno 6 L na kg. Zaenkrat ne bodo izvažali medu v Švico, ker ga bo še za domači trg premalo.

HUBAN DETELJA.

V lanskem »Gospodarskem listu« smo na strani 105 pisali o »Huban«-detelji, katero baje čebele celi dan obletavajo, ko je v cvetju. To novo deteljo so uvedli čebelarji iz Amerike skoraj v vse evropske države, a danes jo povsod opuščajo, ker se ne izplača. Kmet ne bo sejal take detelje, ki da malo in slabo krmo. Nemški čebelarški strokovnjak dr. Krancher pravi celo v nekem čebelarskem listu, da je ta detelja tudi za čebelo popolnoma brez vrednosti. Križ čez njo.

ČEBELA IN GROZDJE.

Še vedno je razširjena napačna misel, da čebela načinja grozdne jagode in srka iz njih sok. Čebela zdravih jagod ne more načeti, ker nima pripravnih organov, s katerimi bi preluknjala jagodno lupino. Čebela srka sok samo iz že načetih jagod in s tem samo koristi, ker bi drugače načete jagode začele gniti in bi okužile še zdrave jagode. Po čebeli izsrkana jagoda pa se posuši in zato pravzaprav čebela koristi.

Zadružništvo

Časi se spreminjajo.

Včasih se ni brigal nihče za zadružništvo razen nekaj duhovnikov in učiteljev. Ti prvi pionirji so morali tudi v naši deželi prestati hude boje. Zbirali so okrog sebe ljudi med posmehom vladajočih vaških in mestnih mogotcev, bogatašev in trgovcev. Gospodarski strokovnjaki so gledali na zadružne organizatorje kot na diletante, katerih delo po njih mnenju ni moglo uspevati. Zgodovina je dokazala nasprotno. Ko bi bilo zadružništvo le gola gospodarska oblika, bi ne uspelo, a zadružništvo vsebuje idejne sile in te so mu pomagale do nepričakovanega razmaha.

Dokler so bile zadruge majhne, skromne, so bili njih voditelji skromne duše, ki so delale zanje zastonj, brezplačno. Takrat se ni nihče silil k vodstvu posojilniških pisarn, kmetijskih društev, konsumnih zadrug.

Danes so se razmere nekoliko spremenile. Imamo posojilnice z milijonskim prometom, konsumne zadruge, ki prodajajo na leto za 1/2 milijona blaga in razne ustanove, ki so prekosile že zdavnaj meje majhnega obrata.

Pri velikih posojilnicah je mnogo računskega in pisarniškega dela, ki ga mora vršiti večera roka, zato vidimo, da stopa tudi tu že na mesto neplačanega organizatorja-pionirja plačani uradnik.

Ravnokotako zahteva velika konsumna trgovina kolikortoliko spretnega voditelja, ki mora biti plačan.

Medtem ko se pred leti nihče ni ponujal za voditelja naši zadrugi, ker je bilo treba delati brezplačno, postaja danes v spremenjenih razmerah zadruga, oz. mesto zadružnega voditelja ali uradnika, predmet hrepenenja marsikaterega »zadrugarja«, ki bi si rad pripravil udobno koritce za čimboli brezskrbno življenje.

Zadrugarji, pozor! Ta pojav je vreden vaše najtemeljitejše pozornosti.

Kolikor časa je zadruga od svojih voditeljev zahtevala le delo, trud in požrtvovalnost, je bila varna pred notranjimi sovražniki, vnanjih se ni bala. Danes pa, ko zadruga za delo tudi plačuje, obstoja nevarnost, da se bo marsikdo skušal ukrasti v zadrugo, akoravno mu je mnogo več do lastne koristi kot do zadruga.

To so največji sovražniki našega združništva. Njih nevarnost obstoja v tem, da so zakrinkani. Nastopajo kot zadružni organizatorji, ker jim tako kaže, kot vneti zadrugarji, ker jim to nese.

Ko zadruga ne bodo več potrebovali, ali ko bodo oni na škodo zadruga obogateli, bo padla krinka.

Zadrugarji, pozor! Varujte se najbolj kač, ki jih redite na lastnih prsih.

D. Doktorič.

Vpis zadrug pri Trgovski zbornici.

Nektere zadruga so dobile te dni pisimo seveda laško in naši ljudje takim uradnim dopisom nič kaj preveč ne zaupajo — največkrat namreč ne pomenijo nič dobrega — so se nekteri razburili, češ, kaj pa je že zopet. V pomirjenje vseh povemo, da je to le odgovor na prijave, ki ste jih pred meseci poslali isti trgovski zbornici in s katerim Vam javlja, da je Vaša zadruga pri njej registrirana. Po italijanskem trgovskem pravu, ki pa še ne velja v celoti pri nas, mora biti vsaka tvrdka prijavljena in vpisana pri Trgovski zbornici, tako, kakor smo bili prej prijavljeni in vpisani pri Trgovski sodniji. Pri nas smo sedaj tako srečni, da smo vpisani na obeh krajih.

Vprašanja in odgovori

Vprašanja in odgovori.

Vprašanje št. 48: Ali umetna gnojila koristijo več, če bi na primer potrosili 10 kratno množino od zahtevane ali bi rastline porabile le 10. del in bi se ostalo gnojilo zavrglo. Ali bi večja količina celo pokvarila uspeh in škodovala rastlini.

Odgovor: Gnojiti z 10kratno množino umetnih gnojil ni gospodarsko pametno. Podroben odgovor dobite v prihodnji št. v posebnem članku.

Vprašanje št. 49: V zadnji številki »G. L.« ste omenili eno zdravilnih rastlin, pri nas pa jih je več. Baje pa je potrebno za zbiranje posebno obrtno dovoljenje, a naši ljudje jih tudi ne vedo

kam prodati. Dobro bi bilo, da se bi za to vprašanje nekoliko več pobrigali.

Odgovor: V Gorici se s pravo trgovino z zdravilnimi rastlinami nihče ne peča. Središče te trgovine v Italiji je Trst in Genova. V Trstu jih kupuje tvrdka Humouda & C.o (via Milano 4), ki ima baje več zaupnikov med podeželskimi trgovci in drugimi.

Upamo, da bomo v kratkem celotnemu temu vprašanju posvetili več pažnje, ako bomo dobili za to pripravno osebo, ki bi imela dovolj izobrazbe in veselja.

Vprašanje št. 50: Ali je mogoč rekurz (utok) proti občinskim davkom, ki so že razglašeni pri občini? Kdo ima popraviti občinski proračun, ki je bil zavržen od prefektore?

Odgovor: Utok proti občinskim davkom je mogoče vložiti v roku 20 dni po razglasitvi višine davka. Od prefekture zavržen občinski proračun mora popraviti občinski svet.

Vprašanje št. 51: Kako naj ohranim grozdje, da mi bo ostalo več časa lepo in zdravo?

Odgovor: 1. Morate skrbeti za pripraven prostor, ki bo zračen (ne prepah — ker prepah suši) ter primerno vlažen, a najprej razkužen. Prostor razkužimo s pobelenjem z apnenim mlekom, vlaga pa ne sme izvirati iz vlažnih zidov temveč od vode, katero postavimo v tak prostor v kakšni skledi.

2. Shraniti morate trpežno vrsto grozdja, to je tako vrsto, ki tudi v navadnih razmerah ostane sveža več časa. Take vrste so one vrste, ki imajo navadno trdo lupino in redke jagode.

3. Grozdje morate dobro prečistiti, to je odstraniti vse gnile in bolne jagode, oziroma najboljše je odbirati samo zdrave grozde.

4. Grozdi naj bodo obešeni na trtni mladiki, od katere naj bo spodnji konec stalno v vodi, katero pa moramo večkrat premenjati.

5. Grozdi naj se ne dotikajo, vsak grozd naj bo s svojo mladiko kolikor mogoče sam za sebe.

Na Krasu hranijo nekateri kmetje grozdje med lubjem od koruznih klasov. Na pleteno leseno denejo najprej nekaj lubja, potem plast grozdja, zopet lubje, potem plast grozdja in zopet lubje. V celoti denejo na isto leseno eno, največ pa tri plasti grozdja. Lubje in grozdje mora biti zdravo ter shranjeno na zračnem prostoru.

Vprašanje št. 52: Na mojem travniku se je zaredilo zelo mnogo polžev (na tisoče), ki so s hišicami vred debeli kot grah. Na nekaterih mestih so eden pri drugem. Ker smatram, da delajo veliko škodo na travi in jih je tudi drugače težko iz sena izčistiti, sporočite mi, kako jih bi ugonobil?

Odgovor: Ako ste že spravil iz travnika tudi otavo, je najboljše, da raztrosite po travniku živega apna v

prahu, ako pa hočete istočasno tudi gnojiti, raztrosite po travniku kajnita ali pa surove kalijeve soli (kalijev klorat = 30% kalijeve sol).

Mogoče se Vam zdi tak odgovor čuden? A proti polžem nimamo drugih sredstev, kot taka. Polž leze in ako pride v dotiko z razjedajočo snovjo, tako kot je živo apno ali kajnit, se rani in gotovo pogine. Ako mislite trositi živo apno, potrosite ga zvečer ali pa zjutraj.

Vprašanje št. 53: Čital sem v »Gospodarskem Listu«, da škrope v Massolombardi drevesa z žvepleno apneno brozgo. Kaj je to in kako se napravi?

Odgovor: Apneno žvepleno brozgo si napravimo na sledeči način: V železnem loncu ali kotlu kuhamo 15 l vode, 1.30 kg živega apna in 2.20 kg čistega žvepla. Dobljena tekočina je temno oranžne barve. Dobljena tekočina ne vzdrži dolgo na prostem zraku, vsled česar si jo napravimo neposredno, predno jo rabimo. Ako škropimo sadno drevje pozimi, raztanjšamo gornjo tekočino s štirikratno množino vode, ako škropimo pa drevesa v zelenju, raztanjšamo pa z 40 kratno množino vode. Škropimo lahko z navadno trtno škropilnico.


Vino iz stiskalnice.

Kakšna razlika je med vinskim cvetom, to je med vinom, katerega najprej dobimo iz grozdja in med onim, katerega iztisnemo s stiskalnico iz tropin? Francoski strokovnjak E. Hugues piše v tem oziru v francoskem listu »Progrès agricole et viticole« sledeče:

1. Iz tropin iztisnjena vina vsebujejo več ekstrakta (suhih snovi), več črsovine, pepela, več dušika, več fosfornih, žvepljenih in klorovih spojin kot »vinski cvet«. Čim poznejše pride vino iz stiskalnice, tem bogatejše je na imenovanih snoveh.

2. V vinu iz tropin je več kislin.

3. Razlika v alkoholu je zelo majhna in navadno ne presegajo razlike treh desetih odstotka.



Gospodarski koledar

Kmetovalec v septembru.

Na njivi: Glavni pridelek, ki se nahaja še sedaj na njivi, je koruza augustinica in činkvantin, ter najrazličnejša zelenjava.

Pri koruzi moramo paziti na dvoje. Predvsem moramo uničiti vse od smetljaja napadene rastline, ki naj se skrbno odnesejo iz polja ter sežgejo. Puščati smetljaj na njivi ali ga vreči na gnoj, da ti od smetljaja napadeno rastlino živini, tako ravnanje ne uniči smetljaja, pač pa ga razširi. Trosi smetljaja (najmanjši črni prašek) so klica za nov smetljaj.

Potem moramo paziti pri koruzi na to, da ne odstranjujemo od stebel še zelenih listov. Kot smo pisali v zadnji številki »Gospodarskega lista«, črpa klas tvarino za razvoj zrn iz zelenih listov in ne iz korenin. Ako hočemo koruzne liste ohraniti za krmo, odstranimo od stebel samo že porumenele liste.

V tem mesecu sejemo pšenico, zimski ječmen, rž.

Na njivi je še mnogo zelja, kot korenje, repa, ohrovt (vrzote), kapus itd. Ako hočemo imeti od teh velik pridelek, moramo odstraniti listov in zelju moramo pognojiti. Najboljše gnojilo je z vodo razredčena gnojnica.

Na travniku: V tem mesecu dokončamo košnjo otave, ker hočemo uporabiti senožeti še za pašo v jesenskih mesecih.

Mesec september je najprimernejši mesec za gnojenje senožeti s tomaževo žlindro. Letos bodo sicer naši živinorejci uporabili zelo malo tega umetnega gnojila, ker je precej drago, a kdor misli, naj si ga nabavi takoj in naj ga kmalu raztrese. Sedaj je najugodnejši čas. Istovčasno s tomaževo žlindro naj se potrosi tudi nekoliko kalijeve soli.

V vinogradu se bliža najveselejše opravilo, to je trgatve. Žalibog letošnja trgatve mnogih ne veseli, ker mnogi ne bodo krili niti stroškov, ki so jih vložili

letos v vinograd. Kar pa je Bog ohranil, to moramo vzeti s hvaležnim srcem kot Job.

Pred trgatvijo preglejmo trte v vinogradu in zaznamujmo one, ki so bogato obrodile in ki dajo dobro grozdje, da bomo od njih vzeli drugo leto cepiče za zeleno cepljenje ali za suho cepljenje (kaljenje) v zimskem času. Zaznamujmo tudi one trte, ki redno slabe rode, da jih bomo precepili ali pa nadomestili. Glede trgatve si pa zapomnimo enkrat za vselej, da pridobi grozdje v zadnjih dneh na trti največ sladkorja. Od množine sladkorja pa zavisi kakovost vina.

V sadovnjaku obiramo sadje. Obirajmo ga tako, kot nam je svetoval g. Ušaj v zadnji številki Gospodarskega lista. Gnilo, plesnjivo, piškavo sadje moramo vreči na ogenj, ako ga pa hočemo uporabiti za prašiče, ga moramo skuhati in skuhanega pokrmiti.

V Massolombardi, središču naprednega sadjarstva v Italiji, nadenejo vsemu sadnemu drevju pasove z lepilom proti živalskim zajedalcem. In pri nas? Če hočemo biti napredni, če hočemo imeti od sadja v resnici lep dohodek, moramo tudi mi tako delati.

Proti koncu meseca moramo odstraniti vezi okuliranim cepljenkam.

V vrtu: Kjer je količkaj prostega mesta, ga moramo dobro izrabiti. Nasadimo endivijo, sejmo špinačo, radič, motovilec, zimsko solato.

Paradižnikom odstranimo vse cvete in prav drobne sadove, da se bodo ostali čim bolj razvili in odebelili. V tem mesecu zaključijo tudi kumarice svoj razvoj. Poberimo tudi najdrobnejše sadove kumaric in vložimo jih v jesih. Kisle kumarice so v zimskem času zelo tečen dodatek h krompirju.

V hlevu: V mnogih delih dežele končajo v tem mesecu s svežim krmljenjem živine in preidejo polagoma na suho krmljenje. Ta prehod naj bo v resni-

ci rahel, izvrši naj se res polagoma, ker bomo drugače imeli pri živini škodo. Hitri prehod kvarno vpliva na želodec, živina se nerada privadi novi krmi, malo uživa a daje tudi majhen dohodek.

Posebno v mrzlejšem delu dežele moramo polagoma pripraviti hlev za zimo, ki bo glasom izjav mnogih vremenskih prerokov zelo huda. Hlev moramo dobro prečistiti in popraviti, kar je poprave potrebno. Večkratno razkuževanje hleva je na mestu.

V tem mesecu se začne pravo krmiljenje prašičev, katerim polagoma omejimo svobodo. Sveže krme naj dobi prašič vedno manje, vedno več pa močne krme. Na vsak način svetujemo vsem prašičerejcem, da razkužijo svinjak predno se začne prava debelitvena doba. Zadostuje, ako svinjak izdatno pobelimo z apnenim beležem (apneno mleko).

V kleti: Prvo delo v kleti pred trgatvijo mora biti podrobno prečiščenje kleti. Iz kleti naj izgine vsa pajčevina, vsa plesnoba, vse smeti. Priprave in sploh vse kletarske potrebščine je naj-

bolje oprati z sodo v vroči vodi. Klet moramo poškopiti z apnenim beležem, ki uniči marsikatero glivico, ki bi vinu ali moštu lahko škodovala. Iz kleti naj zginejo predmeti, ki ne spadajo v klet.

Posebno pažnjo moramo posvetiti vinski posodi, ki naj sprejme vinsko kapljico. Za par posebnih navodil glej v naslednji listi.

N a d o m u: Dobra gospodinja ima v zimskem času vedno kakšno jabolko, kakšno hruško, kakšen grozd, par orehov. Kjer imamo shranjene te sadove, naj ne bo pajčevin, ne prahu, ne zaduhlega zraku. Sadje naj se ne hrani na deskah, pač pa na lesah, ki so spleteno iz vrbovja ali divje trte (sarabot). Pletenje takih les ni težko in ako je deževno vreme, pripravlja tako delo prijetno zabavo. Za tako delo so posebno pripravni stari ljudje, otroci pa naj zbirajo sarabot.

Napreden gospodar si bo sedaj nabavil dobro pšenično seme in umetna gnojila za gnojenje senožeti in zimskim setvam.

Tržni pregled

V zadnjem mesecu smo lahko zaznavali širom cele Italije precejšen val draginje, ki pa je začel pojemat in ki bo moral sploh zginiti, ako se bo italijanska lira še zboljšala ali vsaj obdržala svojo sedanjo vrednost, ki se je proti koncu meseca avgusta in v začetku meseca septembra znatno dvignila.

Ž i t a: Vpeljava uvozne carine na žita je imela posledico splošnega porasta žitnih cen, ki pa so v zadnjem času padle. Dne 5. sept. je Trgovska zbornica v Milanu zaznamovala sledeče cene za 100 kg:

domača pšenica	L 180 do 182
inozemski pšenica	L 214 do 218
domača koruza	L 130 do 147
oves	L 135 do 140
rž	L 140 do 145
ječmen	L 140 do 150

M o k e:

00	L 295 do 300
0	L 265 do 270
1	L 242 do 245
koruzna	L 145 do 160

Cena jugoslovanske koruze je padla v Jugoslaviji za približno 10 din., vrednost dinarja pa se je napram liri znižala za približno 10%, vsled česar je cena jugoslovanske koruzi padla tudi na našem trgu. Danes notira jugoslovanska koruza za franko Postojna ali Podbrdo 110 L (brez carine in vreč).

Ž i v i n a: Cena je v zadnjem času ostala nespremenjena, v bližnji bodočnosti pa je mogoč majhen padec, posebno klavni živini, kar bo posledica večjemu izvozu živine iz Jugoslavije.

Cena debelim prašičem je dosegla v nekaterih italijanskih mestih 10 L za kg,

najnižja cena je bila 7.50. Seveda pridejo kot klavni prašiči vpoštev samo taki, ki tehtajo več kot 120 kg. Kako se bo cena v bodoče razvijala, danes ne moremo prerokovati.

K r m a je postala draga širom cele Italije, kjer plačujejo v nekaterih mestih dobro seno po 60 do 70 L za q, najnižje cene so pri nas, kjer se dobi navadno seno na hlevu tudi po 15 L. V splošnem ima pri nas seno ceno 25 Lir za q.

Otrobi so dragi in danes notirajo debeli in drobni približno 130 L za q, kozrni pa približno 115 L.

Oljnate pogače stanejo danes približno 145 L za q (sezamove franko kolozdvor Trst).

M l e č n i i z d e l k i: Mlekarniško maslo se drži na ceni 16 do 20 L za kg; sir ima različne cene, naš tolminski stane približno 9 L za kg.

V i n o je v celi Italiji zrastle v ceni, neprodanega je ostalo malo in novi pridelek bo našel prazne kleti. Pridelek letošnjega leta bo bolj pičel in zato se predvidevajo ugodne cene za mošt. Ostanki našega vina se prodajajo po ceni od 2 do 2.50 L za 1 hl, kraški teran pa približno po 3.50 L ali še več.

U m e t n a g n o j i l a: Kar smo poročali v zadnji številki, velja tudi danes. 18% tomaževa žlindra stane na vagone približno 55 L franko Gorica ali Trst, superfosfat pa približno 30 L.

Teža 1 hl pšenice.

V trgovini se kupčuje s pšenico na q (100 kg), a vedno se ozira tudi na težo 1 hl. Čim večjo težo ima hl pšenice, tem boljše se plača q pšenice.

V srednjem tehta 1 hl pšenice 78 kg, so pa velike razlike med pšenico in pšenico. 1 hl jare pšenice tehta od 73 do 76 kg, 1 hl trde pšenice (za testenine) 78 do 80 kg, 1 kg mehke (za navadno moko) pa 76 do 79 kg.

Vinska letina 1925 v Italiji.

Po dosedanjih cenitvah in računih se bo v l. 1925 pridelalo v Italiji približno 64 milijonov q grozdja, iz katerega se bo dobilo okoli 42 milijonov hl vina. V pri-

meri z l. 1924 bo letošnja letina za 7 milijonov q grozdja manjša, v primeri z srednjo letino desetletja od 1914—1923 pa za približno 4 milj. q grozdja višja.

V cenitvah se predvideva v naših krajih slabši pridelek nego lansko leto, in sicer za okoli 25% ($\frac{1}{4}$), v mnogih italijanskih pokrajinah pa boljši, med drugimi tudi na Tridentinskem.

Bik za 385.000 L.

V Buenos Aires (Argentinijska) se je vršila pred tedni razstava goveje živine, kjer je bil prodan en bik za 3187 šterlin, ali približno 385.000 italijanskih lir.

Vojna za superfosfat.

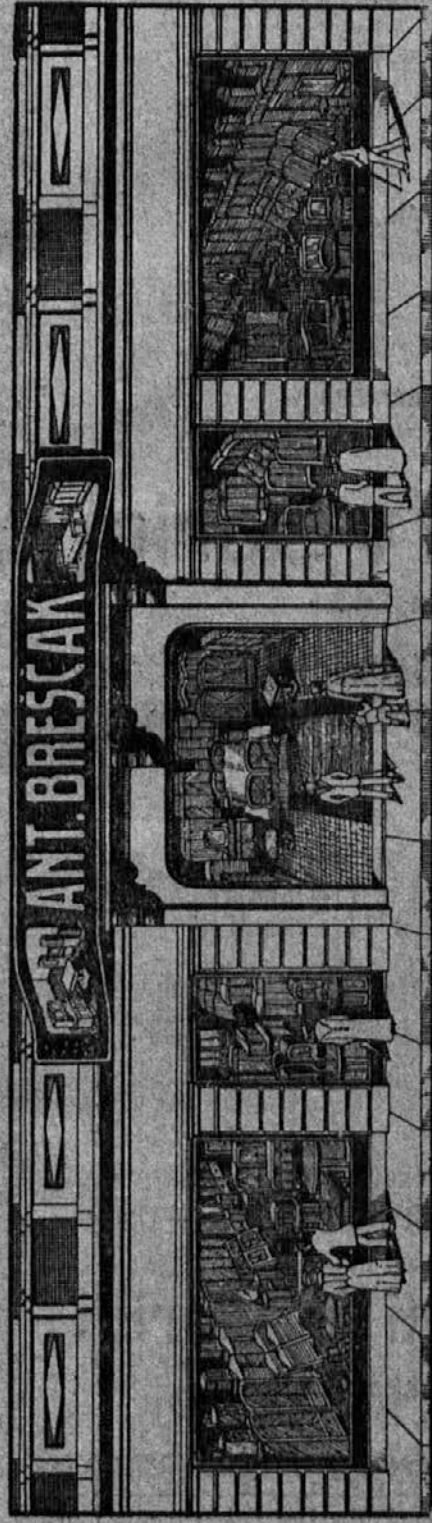
V Maroku divja huda vojna med Francozi in Španci na eni strani in Marokanci (Abd el Krim) na drugi strani. Marokanci se bore za samostojnost, Francozi in Španci pa za tamkajšnje gore, ki obstoje iz kamnja, iz katerega delajo superfosfat. Izračunali so, da so te gore več vredne, kot znašajo vsi francoski dolgovi, ki niso prav majhni. Danes je že 60% vsega superfosfata na svetu v rokah Francozov.

Gospodinjski tečaj Prosvetne Zveze.

Ko to pišemo, se vrši v Gorici gospodinjski tečaj, katerega je priredila Prosvetna Zveza v Gorici. Na tečaju je 40 deklet, ki so se zbrale iz cele dežele. Tečaj vodijo č.č. sestre iz Tomaja, predavajo pa tudi drugi predavatelji, in sicer: g. Just Ušaj predava o vrtnarstvu in sadjarstvu, inž. Rustja o kmečkem gospodarstvu, živinozdravnik Ravnik o živinozdravništvu, dr. Glaser o pravoznanju, dr. Jakončič o zdravilstvu. Posebna predavanja imajo tudi g. dr. Ličan, g. a. Ferjančičeva, g. Terčelj, g. Doktorič (knjigovodstvo) in drugi.

Istočasno se vrši poseben tečaj Prosvetne zveze v Vrhpolju pri Vipavi in v kratkem se otvori tudi v Idriji.

Pregovor pravi, da vzdržuje dobra gospodinja tri ogle hiše, slaba pa jih lahko zruši pet. Poleg dobrih gospodarjev nam so potrebne dobre gospodinjice, ki so predvsem poklicane vzdržavati naš solnčni dom in vzgajati novi rod našega naroda.



Največji ponos gospodinje je lepo urejeno stanovanje.

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

Ant. Breščak,

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

Gorica, Via Carducci 14.

Umetna gnojila:

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

naročite in dobite pri

Zadružni Zvezi v Gorici

Corso Verdi 37, telefon 283

Gospodarske knjige:

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

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

Katoliški knjigarni v Gorici

Via Carducci št. 2 (Gosposka ulica)