

GOSPODARSKI LIST

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

Leto VI. Štev. 4
April 1927

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

VSEBINA:

Luigi Luzzatti umrl. (D. Doktorič.)

Živinoreja in živinozdravništvo. Tuberkuloza ali jetika domačih živali. Nadaljevanje (dr. Ravnik).

Mlekarstvo: Preizkuševanje mleka (A. Pevc). Čistoča v hlevu in v mlekarni (inž. Pegan).

Sadjarstvo: Razstava domačega sadja v Massalombardi. Priščipovanje enoletnih breskvinih divjakov (dr. Vallig). Pazite na pravočasno zatiranje uši.

Poljedelstvo in vrtnarstvo: Uporaba umetnih gnojil (inž. Pegan). Globoko oranje.

Vinogradništvo in kletarstvo: Ali smemo trte grebeničati? I. V. Korenska plesen. Modra galica in žveplo.

Splošno gospodarstvo: Amerika in njevo kmetijstvo. (F. Magajne). Poizkus gnojenja travnika s čilskim sol'trom (L. Peršič).

Čebelarstvo: Slabiči (H. Peternel).

Zadružništvo: Naraščaja potrebujemo. (D. Doktorič). Pismo našega zadrugarja. Pr'stop k sindakatom.

Tržni pregled.

Vprašanja in odgovori: št. 22: Kako ozdravim volu presiljeno nogo? št. 23: Kako ozdravim volčiča pri živini? št. 24: S katerim umetnim gnojilom naj pognojim krompir? št. 25: Kaj je vzrok us'ha'nja trt? št. 26: Zakaj posajen krompir ni prišel iz zemlje?

Gospodarski drobiž in razno: Najslabša letina. Kdaj naj pobereмо satje iz medišč. Nekaj milijonskih števil iz vinoreje. Čebelarški kongres v Pragi. Je'lov med kaj naglo nategne vodo. Nero'sden čebelar.

Listnica Uredništva:

S prihodnjo številko bomo začeli pričevati članke našega rojaka Fr. D. Juga o čebelarjenju v A. Ž. panjih. Opozarjamo na te zanimive in važne članke vse naše čitatelje, posebno pa čebelarje.

Listnica uprave. Stari naročniki, ki še niso plačali članarine, niso dobili več marčeve številke. Prosimo jih, da takoj poravnajo svoj dolg, ali pa naj vrnejo prvi dve številki, da jih damo novim naročnikom, ki so se prijavi.

Kdor je naročil list po dopisnici, in ga ni plačal, ne dobi aprilove številke.

Cena oglasom

Stran	1 štev.	6 štev.	celo leto
1	100 L	350 L	500 L
$\frac{1}{2}$	60 "	200 "	300 "
$\frac{1}{4}$	40 "	120 "	180 "
$\frac{1}{8}$	25 "	65 "	100 "

Širite

„Gospodarski list“!

KILO

(BRUH)

ozdravite zanesljivo s patentnim
pasom ki ga prodaja

parfumeria E. GRAPULIN

nasproti Trgovskega doma

Restavracija Central

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

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

Postrežba točna. Lastnica
Josipina Podgornik.

T PRISTNI TROPINOVEC !!

dobite vedno v Dornbergu
pri „Zadružni žganjekuhi“

Kmetovalci in vrtnarji, Pozor!

SEMENA

vrtna in cvetlična,
poljska in travniška,
dobite najboljše ka-
kovosti in po kon-
kurenčnih cenah le
pri tvrdki

VINOAGRARIA

v Gorici Piazza Vittoria
(Travnik) št. 4

Istotam dobite tudi
razne kmetijske, sa-
djarske, mlekarske,
kletarske in čebe-
larske potrebščine,
Zahtevajte cenik !!!

Lastnik
JUST UŠAJ
enotehnik in agronom

Trgovina
manufakturnega blaga in izdelanih oblek

Andrej Mavrič

Gorica - Via Carducci številka 3 - Gorica

FURLANI ALOJZIJ

SODAR

GORICA - VIA ASCOLI 23

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

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.

Naša zavarovalnica proti požaru

„L'UNION„

Ravnik Avgust-Gorica

Via Barzellini šte. 2 I. nadstropje.

Albergo - Ristorante MARZINI

CORSO VERDI št. 1

POZOR!

POZOR!

Največje shajališče deželanov. — Domača kuhinja. — Gorka in mrzla jedila. — Pristna domača vina: briska, vipavska in kraški teran ter domače žganje. — Prenočišča. — Hlevi za živino. — Dvorišče za vozove.

Restavrater ALBERT TREVISAN.



JAKOB ŠULIGOJ
URAR IN ZLATAR

GORICA - Via Carducci št. 19
(Gosposka ulica)

Zaloga najboljših švicarskih ur „UNION“ in „ALPINA“
Največja zaloga vseh drugih ur z jamstvom 2 leti časa po najnižjih cenah.

ZLATI JELEN

HOTEL in RESTAVRACIJA

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

ODLIKOVANA
TVRDKA

IVAN TEMIL

VIA CARDUCCI 6
GORICA

Nožarna  Nožarna

V zalogi se nahajajo brivne priprave znamke »GILLETTE«, rezila tudi brusim. — NOŽAR-NICA »SOLINGEN«. — V delavnici so nameščeni delavci specialisti za brusarska dela, kakor tudi za popraviljanje vseh operacijskih predmetov itd. itd. — PRODAJA TUDI TOALETNE PREDMETE. — V zalogi se nahajajo najboljše pristne in garantirane bergamaške osle za brusenje kos. — Delavnica na električno gonilno silo z bogato zalogo predmetov: nožev, škarij, britev, brivnih nožev, najelegantnejših žepnih nožev, sploh vseh rezil. — BRUSI brivne in žepne nože, škarje, mesarske in knjigoveške nože, kakor tudi razne druge nože in rezila. POSEBNOST: žepne električne žarnice iz najboljših tovarn. ZA IZVRŠENA DELA JAMČII!

Kmetovalci!

Pozor! - - -

Gnojite njive in travnike in branite svoje vinograde pred škodljivci edinole z *domačimi proizvodi*.

Domača dušikova umetna gnojila so:

Amonijev sulfat z 20 — 21 % amonijakalnega dušika.

Čisti amonijev nitrat s 33 — 35 % dušika, $\frac{1}{2}$ nitratovega, $\frac{1}{2}$ amonijakalnega.

Diluiran amonijev nitrat s 15 % dušika, $\frac{1}{2}$ nitratovega, $\frac{1}{2}$ amonijakalnega.

Amonijev solfonitrat s 19.5 % amonijakalnega in 6.5 % nitratovega dušika.

Navedena umetna gnojila uporabljamo uspešno mesto dragih inozemskih dušikovih gnojil za vse rastline in vse vrste zemlje.

* * *

Domača modra galica, čistost 98 — 99 %.

Pristno žveplo Romagna sledečih znamk:

Acido Albani di Pesaro (neprekosljive kakovosti),

Extra Albani di Pesaro (90 — 100° Chancel),

Ventilato Trezza (85 — 90° in 95 — 100° Chancel),

Ventilato Italia (80 — 85° Chancel),

1° Extra Trezza (75 — 80° Chancel),

Molito Tre Stelle (70° Chancel),

Žveplo s 3 %, 5 % in 10 % **modre galice**.

To so domača, najbolj znana, najbolj priljubljena in najzanesljivejša sredstva za uspešno pobijanje peronospore oidija in najrazličnejših drugih rastlinskih zajedalcev. — — —

Montecatini - Delniška družba za mineralno in poljedelsko industrijo Glavnica 500,000,000 L.
Sedež v Milanu, Foro Bonaparte N. 35.

GOSPODARSKI LIST

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

Leto VI. Štev. 4
April 1927

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

D. Doktorič.

Luigi Luzzatti umrl.

Italijanski narod žaluje nad smrtjo enega svojih najboljših sinov. Senator Luigi Luzzatti, svetovno znani gospodarski strokovnjak je umrl 29. marca 1927 v Rimu, v starosti 86. let. Rodil se je v Benetkah 1. marca 1841. Že v mladih letih si je pridobil velik ugled kot bistroviden gospodarski veleum.

Prav je, da tudi naš list posveti temu velezaslužnemu možu nekaj vrstic v spomin, ker je bil eden izmed najgorečnejših širiteljev združništva kot vnet zagovornik in ustanovitelj takozvanih ljudskih bank. Imenujejo ga zato po pravici očeta ljudskih združnih bank. Za mnogo svojih socialnih zakonov se ima Italija zahvaliti temu možu.

Radi svojih odličnih lastnosti so ga kmalu izvolili za poslanca beneške province, kar je ostal skozi vsa leta do leta 1920. Leta 1891. je postal finančni minister. Leta 1911. je bil v Sonninovi vladi minister kmetijstva, obrti in trgovine, kmalu potem ga je kralj za kratek čas postavil za ministrskega

predsednika. Petkrat je bil finančni minister. Po vojni je dosegel zasluženo čast senatorja. Delal je neumorno do smrti, čeprav je dosegel tako visoko starost. Še v zadnjem času je dopisoval v razne liste in sodeloval dejansko pri reševanju važnih gospodarskih vprašanj. Ni dolgo tega, ko smo tudi mi v »Gospodarskem listu« opozorili na neki njegov članek.

Zares občudovanja vreden mož, ki je bil obenem vseučilišni profesor, politik, sociolog, zadrugar in pisatelj.

Kaj občudujemo v prvi vrsti na tem velikem možu? Ljubezen do svojega ljudstva, ki ga je v nemala, da je do zadnjega zdihljaja delal neumorno, brez prestanka, za njegovo izobrazbo in za prospeh njegovega gospodarstva. Zgled velikega dobrotnika in buditelja italijanskega naroda naj zbudi tudi v nas goščo plamen vzornih nagibov, ki so napolnjevali njegovo plemenito srce do zadnjega utripljaja!

Živinoreja in živinozdravništvo

Tuberkuloza ali jetika domačih živali.

(Nadaljevanje.)

V krajih, kjer se goveja živina nahaja le na pašnikih (v Afriki, Aziji, v ameriških prerijah in ruskih stepah) je sušica v obče zelo redek pojav. — Mlade živali v prvem letu starosti so redko kdaj jetične; z vsakim letom pa raste število slučajev jetike. Pri starejših mladih kravah je neverjetno visok odstotek tuberkuloze. V Berlinu se je ugotovilo, da je bilo 75% zaklanih krav jetičnih, in sicer v starosti od 10—15 let. Tako visok odstotek te kužne bolezni pri stari živini je zamogo povzročiti samo skupno bivanje zdravih živali z okuženimi. — Ker je tuberkuloza najbolj razširjena med govejo živino, bo v naslednjem predvsem opisana goveja jetika.

Tuberkuloza je zelo razširjena, neozdravljiva kužna bolezen. Njena važnost obstoji ne le v tem, da preide od bolne živali na zdravo, temveč, da se utegne prenašati tudi od živali na človeka, in sicer z uživanjem mleka in mesa jetičnih živali. Jetika je dolgotrajna bolezen, brez vročice. Povzročajo jo kot v začetku omenjeno posebne kali, takozvani bacili tuberkuloze. Ti bacili povzročajo tvorbo malih grbic oz. grčic (tuberkulov), ki se razmnožujejo in z razpadom uničujejo prizadete organe. Končno žival shujša, oslabi in pogine.

Z ozirom na sedež, kjer se te jetične novotvorbe porajajo, se razločujeta dve obliki jetike ali sušice. Prva je označena s tvorbo grbic (tuberkulov) v pljučih, pri drugi so prizadete sluzne mreže, prsna in trebušna.

Nedavno sta se smatrali ti dve obliki jetike kot dve različni bolezni. Danes pa je dokazano, da pomenita obe isto bolezen ter da niso novotvorbe na prsni

in trebušni mreži nič drugega kot grčice ozir. tuberkuli. Obe obliki zamoreta celo istočasno nastopiti pri eni in isti živali.

Z n a k i: Bolezen se razvija prav počasi in često se prikrade neopazno, tako da se spremembe na pljučih vidijo šele pri zakolu. Na živem govedu ni bilo opaziti najmanjšega znaka bolezni; bilo je živahno in dobro rejeno, celo opitati se je dalo. Ko je bolezen že precej napredovala, tedaj postanejo bolezenski znaki bolj izraziti. Govedo polagoma hujša, otopi, sluznice pobledijo, dlaka se ježi in ni več svetla. Zunanji bolezenski znaki so odvisni od grbic, ki se pojavijo ali na pljučih ali na sluznih mrežnicah.

Pri pljučni jetiki opazimo najprej suh, kratek in močan kašelj, posebno kadar žival pije mrzlo vodo ali ko stopi iz gorkega hleva na svež, hladen zrak ali tudi zjutraj, ko se odprejo hlevska vrata. V nadaljnjem razvoju bolezni postane kašelj bolj pogost, slab, tih in boleč. Žival diha hitro in naporno, pozneje celo grgrajoče. Iz nosnic teče pri hudem kašlju sluz ali neke vrste kepasta, siraasta tvarina. V začetku ima govedo tek; krava ima še vedno dosti mleka, toda bolj vodnato. Bolezen vedno bolj napreduje. Živalica diha težje in hujša, malo leži ali sploh samo stoji; pri tem drži noge nekoliko proč od prsnega koša, da se slednji lažje premika. Kadar so v notranjosti žleze mezo govnice pri jetiki izpremenjene, se opaža često kronično napenjanje. Navedenim bolezenskim znakom se pridružita končno še mrzlica in smrdljiva driska, ki žival popolnoma oslaba in uničita, če je prej ne za kolješ.

Pri zaklani živali vidimo na pljučih okroglaste in podolgovate, kot proso ali oreh velike grbice (tuberkule), ki so trde ter predstavljajo pri prerezu rumenkasto, suho, apneno in sirasto tvarino.

Često se te grbice zmeščajo, okoli ležeča pljučna tkanina se razje in uniči, ali pa se več takšnih zmeščanih grbic spoji ter tvori tako večje votline, ki vsebujejo

rumenkasto, drobljivo ali umazano gnojno tvarino. Tudi v jetrih in vranici se dobijo manjše ali večje, siraste grbice.

Dr. Ravnik.

Mlekarstvo

Anton Pevc.

Preizkuševanje mleka.

3. Določanje gostote.

Laktodensimeter ali mlečni gostomer ali »vaga za mleko« je v vseh naših mlekarneh splošno razširjena priprava, le da se po eni plati prav malo uporablja in da po drugi plati često najdeš take kovinaste in steklene vzorce gostomera, ki so bolj podobni igračkam kot pa pripravam za preizkuševanje mleka. Dornic (Pierre Dornic, Le Controle du Lait, Paris, 1921) piše za francoske mlekarne, »da so v 99 primerih od 100, brez pretiravanja, v mlekarneh uporabljeni gostomeri neeksaktni = netočni« in za nas bi pridal često pa prave igračke. Laktodensimeter spada med precizne laboratorijske in po drugi plati javno-policijske aparate, s katerimi lahko preskrbimo nepoštenjakovičem občutno kazeno po zakonu o pretvarjanju živil. Holandska mlekarska zveza (Algemeene Nederlandsche Zuivelbond, Haag) je n. pr. leta 1924. vrnila neki nemški tovarni naenkrat 4.000 toplomerov, ki po predpisanim 6-mesečnem ležanju niso več vzdržali preizkušnje. Mlekarne naj zato vse preciznost zahtevajoče potrebščine in aparate kupujejo le potom svojih central, ki se seveda tudi morajo zavedati pomena preciznosti po zgledu omenjene holandske centrale. Ne cena, marveč preciznost mora biti merodajna, čeprav skušam tudi preciznost vedno najcenejšo kupiti.

Laktodensimeter zaznamuje »specifično« težo mleka, to je primerjalno težo prostorninske količine mleka napram enaki prostorninski količini vode pri 15° C. Ali po domače: 1 liter vode tehta 1.000 gramov ali 1 kg, 1 liter neposnetega mleka pa navadno 1.028 do 1.032 gramov ali 1 kg in 28 do 32 g, kar znači, da je mleko bolj gosto od vode. Na lestvici laktodensimetra sta napisani le zadnji dve številki, torej le 28 itd. do 32 (navadno številke od 15—45). Govorimo zato v praksi navadno o stopinjah gostomera in jih pišemo podobno kakor sem omenjal v prejšnjem poglavju o kislinskih stopinjah. Za številko, ki zaznamuje gostoto, napišemo majhno ničlo in kratico L — torej neposneto mleko ima navadno 28° do 32° L.

Mleko je zmes različnih sestavin z različno specifično težo. 1 liter mlečne maščobe tehta le 930 gramov, ima torej spec. težo 0.930; 1 l mlečne vode (namreč prozorno čiste vode) tehta 1.600 g; vse te tri specifične teže — 0.930 + 1.000 + 1.600 — sestavljajo spec. težo neposnetega mleka = 1.028 do 1.032. Zelo mastno mleko ima več maščobe odnosno v mleku bo več spec. teže 0.930. Tako mleko je na okus čutiti bolj gosto, ker je maščoba čutno gosta, toda laktodensimeter bi to gostoto zaznamoval z nižjo stopinjo, morebiti samo z 27° L. Največkrat se z višjo maščobo spaja tudi večja vsebina sirnine odnosno ostalih mlečnih

suhih snovi s spec. težo 1.600 in je mastno mleko tedaj tudi specifično težje od nosno izkazuje morebiti 33^o ali celo 34^o L., pri mleku posamezne krave včasih celo nad 36^o L. — vendar ni to vedno primer ali z drugimi besedami, z laktodensimetrom ni mogoče določati maščobnosti mleka. Ako del smetane posnamem in s tem odstranim del spec. teže 0.960, pride v tako ostalem posnetem mleku bolj do izraza ostala suha snov z višjo spec. težo 1.600 ter se s tem obenem dvigne spec. teža celotnega (posnetega) mleka, in sicer praviloma za 1^o L. za vsako 1% odstranjene maščobe. Ne posneto mleko s spec. težo 1.032 in s 4% tolšče bo s posnemalnikom popolnoma posneto nudilo 1.032+4×1, torej posneto mleko s 1.036 spec. teže. Neposneto mleko z 1.034 spec. teže in s 4.5% tolšče da posneto mleko z 38.4^o L., če računamo 0.1% tolšče kot ostanek v posnetem mleku (1.034+4.4). Ako prilijem mleku navadne vode, mu pridam spec. teže 1.000. V tako zalitem mleku bo sorazmerno več vode s spec. težo 1.000 in manj suhih snovi s spec. težo 1.600. Z vodo zalito mleko od večjega števila krav bo zato izkazovalo največkrat manj kakor 27^o L. in sicer praviloma za vsakih 3.3% prilite vode 1^o L. manj nego pri naravnem mleku. Če mi član n. pr. prinese v mlekarno mleko s 25.40 L. in jaz pri hlevski poskušnji ugotovim, da ima njegovo naravno mleko 32.60^o L., tedaj mi je tokrat prilil (1.032.6 do 1.025.4) = 7.2×3.3 = 24% vode. Če pa mleko nekoliko posnamem in s tem odstranim del spec. teže 0.960, posneto mleko nato zalijem z nekoliko vode in s tem pridam nanovo spec. težo 1.000, bo ostalo razmerje spec. lažjih snovi mleka (tolšča zamenjana z vodo) napram težjim snovem s spec. težo 1.600 (soli, sirnina in sladkor) neizpremenjeno. Laktodensimeter pokazuje tedaj naravno mleko, čeprav je bilo mleko dvakrat spančano (posneto in zalito z vodo).

Zato lahko napravimo ta-le zaključek: Laktodensimeter je vsaki mlekarni neobhodno potreben aparat za prvo preiz-

kušanje mleka, toda njegovo praktično vrednost še vedno nadkrilujeta pazljivo oko in izurjen okus vestnega mlekarja.



Laktodensimetri so praviloma iz stekla; kovinaste razjede data v večji meri kislina mleka in kisik zraka, njih površina postane zato kmalu raskava, na njej obvisijo delci mleka in gostomer ne kaže več prav. Razločujemo dva tipa: a) po Francozu Quévenne, ki je bolj trebusast z debelejšim in krajšim vratom in morebitni toplomer mu je umeščen kot glava na vratu, ter b) po Švicarju Gerberju, ki je bolj vitek z zelo tenkim daljšim in zato z več številkami opremljenim vratom in morebitni toplomer mu je umeščen v trebuhu. Prvi je v rabi trpežnejši in drugi je preciznejši, le da se radi tenkega vrata rad zlomi in sicer najhitreje tedaj, ko ga moramo obrisati, da postane viden toplomer v trebuhu. Amerika daje prednost Quévennovemu, ki ga mlekarske tvrdke v svojih cenikih izključno vodijo. V Evropi je bolj razširjen Gerberjev in sicer z močnejšim vratom po Dornicu (tvrdka Chevallier, Paris). Jaz dam prednost Quévennu, ker z Gerberjevimi sem imel kot praktik že veliko smole — laktodensimetri namreč niso preveč poceni.

Vsak laktodensimeter je uravnan na 15^o C, to je pri tej toplotni stopinji kažejo spec. teže zaznamujoče številke v vratu pravilno spec. težo preizkušajočega se mleka; pri nižji toploti moramo odšteti in pri višji toploti prišteti za vsako 1^o toplote pod ali nad 15^o C po 0.2^o L. v toplotnih mejah od 10^o do 20^o C in 0.3^o L. pri toplotah nad 20^o C. — ali pa se poslužujemo popravljalnih tabel.

Tvrdka Alfa Laval ima svoje popravljalne tabele, ki so priložene vsakemu gostomeru. Na naslednji strani pa pri našamo skrajšane tabele po Quévennu:

Štopinja gostomer	Toplota posnetega mleka									
	od 0 do 2	3 à 5	6 à 8	9 à 11	12 à 14	16 à 18	19 à 21	22 à 24	25 à 27	28 à 30
	Odgovarjajoča pravilna spec. teža									
18	17,2	17,2	17,3	17,5	17,8	18,2	18,8	19,3	19,9	20,5
19	18,2	18,2	18,3	18,5	18,8	19,2	19,8	20,3	20,9	21,5
20	19,2	19,2	19,3	19,5	19,8	20,2	20,8	21,3	21,9	22,5
21	20,2	20,2	20,3	20,5	20,8	21,2	21,8	22,3	22,9	23,5
22	21,1	21,2	21,3	21,5	21,8	22,2	22,8	23,3	23,9	24,5
23	22	22,1	22,3	22,5	22,8	23,2	23,8	24,3	24,9	25,5
24	22,9	23	23,2	23,4	23,7	24,2	24,8	25,3	25,9	26,5
25	23,8	23,9	24,1	24,3	24,6	25,2	25,8	26,3	26,9	27,5
26	24,8	24,9	25,1	25,3	25,6	26,2	26,9	27,4	28	28,6
27	25,8	25,9	26,1	26,3	26,6	27,3	27,9	28,5	29,1	29,7
28	26,8	26,9	27,1	27,3	27,6	28,3	28,9	29,5	30,1	30,7
29	27,8	27,9	28,1	28,3	28,6	29,3	29,9	30,5	31,1	31,7
30	28,7	28,8	29	29,3	29,6	30,3	30,9	31,5	32,1	32,7
31	29,7	29,8	30	30,3	30,6	31,4	32	32,6	33,2	33,9
32	30,7	30,8	31	31,3	31,6	32,4	33	33,6	34,3	35
33	31,7	31,8	32	32,3	32,6	33,4	34	34,6	35,4	36,1
34	32,6	32,8	33	33,3	33,6	34,4	35	35,6	36,4	37,2
35	33,5	33,7	33,9	34,2	34,6	35,4	36	36,6	37,4	38,3
36	34,4	34,7	34,9	35,2	35,6	36,4	37,1	37,7	38,5	39,4
37	35,4	35,7	35,9	36,2	36,6	37,4	38,2	38,8	39,6	40,5
38	36,3	36,6	36,9	37,2	37,6	38,4	39,2	39,9	40,7	41,6
39	37,2	37,5	37,8	38,2	38,6	39,4	40,2	41	41,8	42,7
40	38,1	38,4	38,7	39,1	39,6	40,4	41,2	42	42,9	43,8

Štopinja gostomer	Toplota neposnetega (naravnega) mleka									
	od 0 do 2	3 à 5	6 à 8	9 à 11	12 à 14	16 à 18	19 à 21	22 à 24	25 à 27	28 à 30
	Odgovarjajoča pravilna spec. teža									
14	12,9	13	13,1	13,4	13,7	14,2	14,8	15,4	16	16,6
15	13,9	14	14,1	14,4	14,7	15,2	15,8	16,4	17	17,6
16	14,9	15	15,1	15,4	15,7	16,3	16,9	17,5	18,1	18,7
17	15,9	16	16,1	16,4	16,7	17,3	17,9	18,5	19,1	19,7
18	16,9	17	17,1	17,4	17,7	18,3	18,9	19,5	20,1	20,7
19	17,8	17,9	18,1	18,4	18,7	19,3	19,9	20,5	21,1	21,7
20	18,7	18,8	19	19,3	19,6	20,3	20,9	21,5	22,1	22,7
21	19,6	19,7	20	20,3	20,6	21,4	22	22,6	23,2	23,8
22	20,6	20,7	21	21,3	21,6	22,4	23	23,6	24,3	24,9
23	21,5	21,7	22	22,3	22,6	23,4	24	24,6	25,3	26
24	22,4	22,7	23	23,3	23,6	24,4	25	25,6	26,3	27
25	23,3	23,6	23,9	24,2	24,6	25,4	26	26,6	27,3	28
26	24,3	24,6	24,9	25,2	25,6	26,4	27,1	27,7	28,4	29,2
27	25,3	25,6	25,9	26,2	26,6	27,4	28,2	28,8	29,5	30,3
28	26,2	26,5	26,8	27,1	27,6	28,4	29,2	29,9	30,6	31,4
29	27,1	27,4	27,7	28,1	28,6	29,4	30,2	30,9	31,7	32,5
30	28	28,3	28,6	29	29,6	30,4	31,2	31,9	32,7	33,6
31	28,9	29,2	29,6	30	30,6	31,4	32,3	33	33,8	34,7
32	29,8	30,1	30,5	31	31,6	32,4	33,3	34,1	34,9	35,8
33	30,7	31	31,4	32	32,6	33,4	34,3	35,2	36	36,9
34	31,6	31,9	32,3	32,9	33,5	34,4	35,3	36,2	37,1	38
35	32,5	32,8	33,2	33,8	34,4	35,4	36,3	37,2	38,1	39,1
36	33,4	33,7	34,1	34,7	35,3	36,4	37,3	38,2	39,1	40,2

V teh tabelah potegni vodoravno črto od številke, ki jo kaže gostomer in navpično črto od številke, ki jo kaže toplomer, nakar v kotu, kjer se te dve črti srečata, najdeš pravilno laktodensimetрово stopinjo. Po možnosti naj se toplota mleka, ki ga preizkušamo, vedno gibata med 10^0 in 20^0 C.

K vsakemu laktodensimetru je potreben vsaj en steklen kozarec, po možnosti pa več (cilindrov, epruvet ali kremetrov), ki morajo biti najmanj tako visoki kakor je laktodensimeter dolg in tako široki v premeru, da gostomer lahko v njih plava, ne da bi se drgnil ob stenah. Kozarec za gostomer v mlekarinah kaj rad manjka, po več kozarcev pa skoraj nikjer ne najdeš in napravljaj potem preizkuse, če jih moreš. Preizkušanje je tedaj mogoče le v vrčih (golidah), polnih z mlekom, ako so slučajno tako globoki, da gostomer lahko prosto plava. V sirarnah ementalskega tipa od nosno v vseh mlekarinah, kjer se prinaša takoj sveže namolženo mleko pa preizkušanje sploh ni mogoče, ako ni na razpolago večjega števila kozarcev. Mleko mora takoj po molži stati najmanj 3 ure ali bolje 6 ur, da se sirnina v njem še nekoliko dogosti (eine Nachquellung po Fleischmannu) in mleko odda svoje specifično lažje pline, ki jih je med molžo vsrkalo. V sveže namolženem mleku kaže laktodensimeter 0.5 do 1.5^0 L. premalo (se pregloboko potopi) in bi mogel zato marsikterega poštenega člana osumiti. Če merimo sveže namolženo mleko, moramo to razliko vpoštevati. Kozarec toliko napolnimo z mlekom, da nam ne preteka, ko damo vanj gostomer. Med vlivanjem mleka ga držimo nekoliko poševno, tako da teče mleko ob stenah in ne napravlja nobenih pen. Nato ga položimo na popolnoma vodoravno ploskev (mizo) in spustimo previdno v mleko laktodensimeter, da se po svoji teži sam potopi in uravna v plavajoči legi, ne da bi se ob stenah kozarca količkaj drgnil. Sedaj ugotovimo črtico na vratu gostomera, ki točno odgovarja gladini mleka (ne vpoštevajoč mleko, ki se vzpenja na obeh straneh ob

vratu) in zaznamujemo odgovarjajočo številko. Nato laktodensimeter s prstom še enkrat potopimo, pustimo, da se v eni do dveh minutah uravna in spec. teža še enkrat čitamo. Končno ugotovimo toploto mleka na toplomeru gostomera ali z ločenim toplomerom preračunamo ali po tabeli ugotovimo pravilno spec. težo in jo vpišemo kot laktodensimetрово stopinjo v knjige pri mleku dotičnega člana, katerega je mleko.

Ako napravljamo naenkrat večje število poskušanj n. pr. z večjim številom kozarcev, moramo gostomer praviloma pred vsako novo poskušnjo obrisati s suho, mehko cunjjo. Pazimo, da pri tem ne odlomimo vratu. Gostomerov, ki ima jo na glavi ali v trebuhu toplomer, ne smemo nikdar snažiti v bolj nego 35^0 C gorki vodi, da se ne uniči toplomer in z njim porabnost laktodensimetra. Vedno je dobro razpolagati z dvema gostomeroma — eden za uporabo in eden za rezervo. Prekratki gostomeri za mlekarne niso uporabni, stopnje v vratu naj bodo vsaj 5 milimetrov ena od druge oddaljene. Zveze kot nabavne centrale in laboratoriji prekontrolirajo in ugotovijo preciznost laktodensimetrov pred oddajo v promet s primerjalnim piknometričnim tehtanjem za to primernih tekočin.

Za pregled naj navedem, da znaša specifična teža celega (neposnetega) mleka, mešanega od več krav 1.029 (28) do 1.033 (34); celega (neposnetega) mleka, od posameznih krav 1.026 do 1.036; posnetega mleka v mlekarinah 1.034 (32) do 1.036 (38); mlezve ali mleko prve dni po otelitvi 1.040 do 1.080; sirotke od celega mleka 1.029 do 1.031.

Številke v oklepajih značijo najvišje odnosno najnižje meje. Na morebitno primes mlezve k naravnemu mleku nas more laktodensimeter (in kislinomer gl. Poglavlje 2.) opozoriti, kar je prav posebno važno za sirarne v planinskih krajih, katerim mlezva vsako leto precej sira napihne.

V sirarnah je mlečni gostomer važen aparat za kontrolo sirjenja. Sirar bi moral vsaki dan ugotoviti pri mleku v kotlu

njegovo kislinsko stopinjo, njegovo laktodensimetrovo stopinjo in njegovo odstotno toľščobnost; po končanem sirjenju pa kislinsko in laktodensimetrovo stopinjo ter toľščobnost sirotke. Ako preračunaš kakor zgoraj omenjeno iz odstotkov toľšče in spec. teže neposnetega mleka (obrazec $1.032 + 4 \times 1 = 1.036$) spec. težo posnetega mleka in ugotoviš z laktodensimetrom spec. težo sirotke, dobljeno razliko množiš s faktorjem 3,5, veš koliko sirnine je prešlo pod učinkom sirišča v sir — in če sirnina preha ja vsaki dan enolično v sir ali se kedaj izgublja v sirotki. Ako s pomočjo tabele za preračunavanje suhe snovi mleka, ki se uporablja praktično tako, kakor sem opisal za laktodensimetrove popravljalske tabele, ali s pomočjo Ackermannovega kalkulatorja suhe snovi*, ugotoviš vsebino suhe snovi mleka v kotlu na podlagi preizkušene spec. teže in toľščobnosti in dobljeno število suhe snovi množiš s faktorjem

0.7 (0.67—0.75) pri polnomastnem siru švicarskega tipa;

0.65 (0.62—0.68) pri tričetrtmastnem siru švicarskega tipa;

0.6 (0.55—0.73) pri polmastnem siru švicarskega tipa,

moreš dokaj točno doznati, ali tvoja fabrikacija glede odstotnega donosa sira soglašja s švicarsko fabrikacijo in koliko sira bi moral praviloma iz 100 kg mleka dobiti. Za sire drugih tipov »faktorji donosnosti« še niso svetovno primerjalno ugotovljeni, pač pa naj jih statistično (z rednim zapisovanjem v knjige) vsak sirar zasleduje za svojo sirarno in zveze naj preračunavajo povprečni

*) Ackermanov kalkulator obstoji iz dveh ploščevinastih, s številkami opremljenih plošč in ima kazalce. Je uri podoben aparat z 21 cm v premeru. Notranja plošča nosi stopinje laktodensimetra in se vrti tako dolgo, da pride laktodensimetrova stopinja preizkušene mleka pod številko njegove toľščobnosti, nakar nad njo čitamo številko njegove vsebine suhe snovi. Aparat stane pri tyrdki R. Baumgartner & Cie, Zürich, fr. 8.50 in predstavlja že staro švicarsko iznajdbo.

»faktor« za sirarne svojega okoliša. Za tehniško kontrolo mlekarkega obratovanja je to delo eminentne važnosti.

Inž. Pegan.

Čistoča v hlevu in v mlekarni.

Kolikokrat smo že pisali o čistoči. Ni bilo skorò mlekarkega članka, ki bi ne bil poudarjal, kako veliko škodo nam dela umazarija v hlevih in v mlekarnah.

So kraji, ki imajo dobro krmo, kjer ima živina dobro mleko, mlekarna pa le ne izdeluje dobrega masla. Nasprotno pa imamo prisojne kraje, kjer raste slaba krma in vendar izdeluje mlekarna prvovrstno maslo. In takih slučajev ni malo. Zakaj?

Nečistoča v hlevih članov in nečistoča združena s slabo izdelavo v mlekarni, uniči vse dobre lastnosti mleka in naredi iz najboljšega mleka slabo maslo.

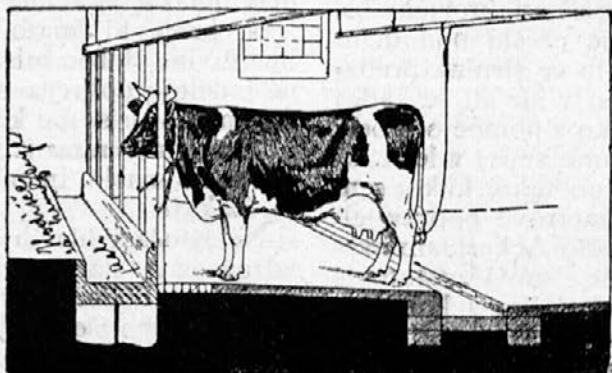
Mlečni izdelki so zelo občutljivo blago, ki ga vsak nered v izdelavi lahko pokvari. Zastonj je pričakovati večjega dobička od višjega negovanja mleka, ki gre na posnemalnik, od pregrevanja smetane, ki jo stavimo v pinjo itd. Vsi dobički, ki izhajajo iz raznih takih manevrov so le navidezni, v resnici imamo od njih samo izgubo, ker nam naredijo blago manjvredno.

Največji sovražnik masla pa je umazarija. Koliko škode je že naredila mlekarnam! Koliko napihnjenegega sira, koliko slabega masla je že povzročila umazarija v mlekarni in v hlevih članov. Prvo, kar pogledam, ko pridem v mlekarno, je mlekar. Če je on čist, bo tudi mlekarna čista in v redu, če pa je mlekar zanemarjen, če imamo umazano obleko, umazane in mastne roke, črn predpasnik kot kovaški vajenec, mogoče celo blato in gnoj na čevljih, potem bo umazana tudi mlekarna in nemarna izdelava.

Velika nesreča za mlekarno je gotovo mlekar, ki je pijanec. Marsikatera mlekarna bi lahko povedala, koliko škode naredi tak človek, ker je to občutila na lastni koži. Kakršen je mlekar, taka je mlekarna.

Toda čistoča v mlekarni ni še vse. Kaj pomaga čista in snažna mlekarna, če držijo člani hleve v neredu!

Nečiščeni in nezračeni hlevi, polni gnoja, so zalega najrazličnejših bolezni, ne samo živine, ampak tudi mleka, masla in sira. Na to smo opozarjali lansko leto, ko smo pisali o raznih napakah masla in sira in opozarjamo sedaj ponovno.



Neka mlekarna je potožila Zadrugi zvezi v Gorici, da dobi iz mleka premalo masla in da kupec z blagom ni zadovoljen. Prosila je za nasvet, kako naj bi si pomagala. Kmalu potem sem bil v omenjeni mlekarni. Prostori, ki sem jih videl, so bili bolj podobni hlevu kot mlekarni. Stene so bile polne črnih lis (od smetane, ki je pri pinjenju brizgala iz slabe pinje) in poraščene s plesnijo. Betonova tla so bila razjedena od mlečne kisline, polna blata in mlečnih ostankov, vrči in druga posoda nepomiti in na cedilu sem zapazil polno dlak, smeti in

malih koščkov smetane, ki jo je gospodija prezrla v skuhanem mleku. Da v taki mlekarni maslo ne more biti dobro, je samo po sebi umevno. Enako razumljivo je tudi, da stroji v taki mlekarni niso »dobri«, ker iz zavretega in posnetega mleka ne dajo dovolj smetane in masla.

Ko bi naše mlekarne vendar že enkrat spregledale, da je čistoča prvi predpogoj

za uspešno izdelovanje masla in sira.

Naši mlečni izdelki, posebno maslo, ki že sedaj slovi po svoji dobroti, bi si prav gotovo v kratkem osvojili prvenstvo na vseh trgih, kamor bi prišli.

Slika predstavlja vzoren hlev, kakršne imajo v naprednih krajih tudi manjši kmetje. Jasli imajo spredaj železno ograjo, skozi katero vtakne vsaka žival glavo, tako da pri krmljenju ne more nagajati sosednji živini. Po sredi hleva so tračnice, po katerih se vozi gnoj v posebnih vozičkih. Pri zidu je ozek hodnik za raznašanje krme. Žival dobi krmo za ograjo, tako da je ne more razmetavati.

Sadjarstvo

Razstava domačega sadja v Massalombardi.

Septembra meseca bo v Massalombardi druga razstava domačega sadja. Prva razstava te vrste, ki je bila pred tremi leti v Tridentu, je prvič zbrala domače sadje v takem obsegu. Septemberska, druga razstava pa naj pokaže, kaj vse

Italija premore v sadjereji obenem pa naj tudi naznači pota, ki jih bo morala slediti sadjereja v bodočnosti.

Uspeh te druge razstave v Massalombardi je gotov, ker se bo udeležila razstavljanja celotna italijanska sadjereja. Tudi goriška pokrajina, katere sadjarstvo je na dobrem glasu in ki prejme

vsako leto velike svote denarja za izvoženo sadje ne sme manjkati na tej manifestaciji, ki ima namen pokazati na predek domačega sadjarstva. Ni dvoma, da bodo dosegli razstavljalci tudi gmotno korist za pokrajino.

Pošiljamo našim sadjarjem po Gospodarskem listu prvi poziv, naj se že sedaj začnejo pripravljati za jesen, da nam bo naše razstavljeno blago delalo tudi čast. Razstave se lahko udeležijo tudi druge in tudi posamezni sadjerejci, trgovci s sadjem in izvoznicarji sadja. Razstavlja se lahko sveže, sušeno in kandirano sadje. Kdor se hoče udeležiti razstave, naj se obrne na Kmetijski urad (Cattedra Ambulante d' Agricoltura), ki mu bo dal potrebne nasvete in informacije.

P. V.

Priščipovanje enoletnih breskvinih divjakov.

Kdor je letos sadil enoletne divjake, cepljene v speče oko, naj jih dobro gnojijo in oskrbuje, da bo dosegel že do jeseni lepo razvito obliko s pravilno razraščeni vejami. O saditvi in gnojenju divjakaov, cepljenih v speče oko smo govorili že v zadnji številki. Sedaj hočemo le na kratko opisati način priščipovanja. Ko je vcepljeno oko pognalo že dovolj veliko mladiko (približno 20 cm), ki nosi 56 listov, začnemo s prvim priščipovanjem in sicer odščipnemo 1 do 1½ cm vršička. Na ta način povzročimo, da iz priščipnjene mladike poženejo nove mladike na vse strani. Ko so se te nove mladike razvile, izberemo izmed njih tri najmočnejše in sicer tako, da so lepo razvrščene, ostale odstranimo. V dobro gnojeni in obdelani zemlji se puščene tri mladike kmalu tako dobro razvijejo, da jih zopet lahko preščipnemo enkrat ali dvakrat. Če se ravnamo točno po danih navodilih, bomo vzgojili lahko tudi iz enoletnega divjaka, ki je cepljen v speče oko, v prvem letu drevesce z lepimi in pravilno razraščeni vejami.

Če bi vcepljeno oko ne pognalo, bodisi vsled poškodbe na transportu, ali

iz kakega drugega razloga, moramo vzgojiti iz divjaka na enak način 3 lepe mladike, ki jih precepimo v avgustu na speče oko. Če smo zemljo dobro pripravili in pognojili, bodo v avgustu mladike že dovolj močne za cepljenje. V vsako mladiko bomo tedaj previdno vcepili eno samo oko in sicer na zunanjo stran mladike, 4 do 5 cm od debelca.

Dr. Vallig.

Pazite na pravočasno zatiranje uši.

Sem in tja so nekateri sadjarji že opazili, da so se na breskvah pojavile uši. Večkrat je »Gospodarski list« že opozarjal na veliko škodo, ki jo naredijo uši, posebno na mladih breskvah, katerim moramo šele dati pravo obliko. Napad uši na mladike, ki smo jih pustili za glavne veje, lahko pokvari vso bodočo obliko drevesca. Pri industrijskem gojenju breskev je priporočljivo izbrati nizko (pritlično) obliko, ker taka je najbolj pristojna pri vsakem delu. Tudi razne škodljivce najlažje uničujemo na nizkem drevju. Na visokem drevju sadjar ne more tako hitro opaziti uši in tudi boj proti njim je težji in dražji kot na nizkih drevesih.

Najuspešnejše sredstvo proti ušem je škropljenje dreves z 2 do 3% izvlečkom iz koasija. Izvleček pripravimo, če močimo 2 do 3 kg koasijevih trsk 48 ur v škafu mrzle vode. Potem odlijemo tekočino iz škafa v večjo posodo in prilijemo toliko vode, da dobimo 100 litrov. V hujših slučajih, če je drevo močnejše napadeno, vzamemo 4 kg trsk na 100 litrov vode. Koasijeve trske porabimo lahko še drugič za pripravo izvlečka, pridamo jim šamo še 1 kg svežih.

V slučaju sile pripravimo izvleček na ta način, da kuhamo 2 kg trsk 3 ure v 10 litrih vode. Po treh urah pridamo izvlečku toliko vode, da je vse tekočine 100 litrov.

S kvasijevim izvlečkom dobro poškrabimo od uši napadeno drevesca. Izvleček mora priti ušem do živega, ker le tedaj jih umori. Škropljenje dreves predno so se uši pojavile, bi ne pomagalo ničesar.

Vendar pa ne čakajmo, da se uši razmnožijo, ampak zatrimo takoj prve, na ta način bomo dosegli največji uspeh. Če je uši malo, ni treba dreves škropiti s trtno škropilnico, lahko namažemo nepadene veje z gobo, ki smo jo namočili v kvasijevem izvlečku.

Proti ušem lahko rabimo tudi druga sredstva kot mehko kalijevo milo, to

bačni izvleček itd., katerih priprava je bila že večkrat opisana v »Gospodarskem listu«. Če rabimo tobačni izvleček, ki nas precej stane, moramo paziti, da ne osmodimo listov.

V glavnem velja: vsakokrat, kakor hitro so se pojavile nove uši, jih moramo takoj napasti, sicer se nam razširijo in oslabijo drevo. P. Vallig.

Poljedelstvo in vrtnarstvo

Uporaba umetnih gnojil.

Tovarna umetnih gnojil se pritožuje, da so prodale letošnjo pomlad mnogo manj gnojil kot lansko leto. V resnici, podatki pravijo, da se je v splošnem po celi Italiji letos precej zmanjšala uporaba umetnih gnojil. Pri nas so kmetje nakupili lansko jesen več Tomaževe žlindre kot predlansko in tudi množina letos uporabljenega superfosfata ne bo manjša od lani uporabljene množine. Nasprotno pa opazamo, da se je zelo zmanjšala uporaba kalijeve soli in dušikovih gnojil. Lansko leto je prodala Zadružna zveza v Gorici na vsakih 100 kg fosforovih gnojil (vključno jeseni prodane žlindre) 10 kg dušikovih in $2\frac{1}{2}$ kg kalijevih gnojil. Letos, ko se zaključuje uporabljanje superfosfata in kalijeve soli, je razmerje med njima $100 : 1\frac{1}{2}$, to se pravi, na vsakih 100 kg superfosfata je bilo prodanih samo $1\frac{1}{2}$ kg kalijeve soli. Tudi dušikovih gnojil se je prodalo letos dosedaj le polovico toliko kot lansko leto v istem razdobju.

Zakaj to? Zakaj je začela uporaba umetnih gnojil tako padati?

Nekateri pripisujejo to povišanju cen pri superfosfatu. Kot vemo, so povišale tvornice z novim letom ceno superfosfata za okroglo eno liro. Toda že gori navedene številke povejo, da tu ne tleži vzrok. Superfosfata, ki se je podražil, smo porabili pri nas približno toliko kot lani, nasprotno pa smo porabili mnogo manj kalijeve soli, pa tudi dušikovih gnojil, ki so se vsa brez izjeme znatno

pocenila. Vzrok moramo torej iskati drugje. Ni nam potreba preveč tuhtati, brez premišljevanja lahko rečemo, da so zmanjšane uporabe umetnih gnojil krive slabe gnotne razmere kmeta. Vsled padca cen živine in vseh pridelkov je nastala gospodarska kriza, ki je kmetu denar dobesedno iztrgala iz rok. Tritisooč dvesto za kravo, štiri tisoč okroglih za vino, s tem bom plačal davke, trgovca, ki mi je dajal na kredo, nekaj dolga in še mi bo ostalo, da za silo oblečem družino. Tako je računal kmet. Toda kolo se je zavrtilo in vsi računi so padli v vodo. Vino je v kleti, živina v hlevu — če je ni zarubila izterjevalnica. Ali je potem čudo, če ni bilo denarja za umetna gnojila? Saj ga mogoče še za semenski krompir ni bilo ali za kako drugo, bolj potrebno stvar.

Razmere so postale trde, toda počasi se bomo morali ranje privaditi. Čimprej jih spoznamo in čimprej se jim prilagodimo, tem boljše je. Treba bo štediti, omejiti se v izdatkih, biti z malim zadovoljen, vse to bo potrebno in še marsikaj, če bomo hoteli velike izdatke spraviti v soglasje z majhnimi prejemki in ostati gospodarsko neodvisni. Toda o tem nočemo sedaj razglabljati. Namen tega članka je, da ugotovimo, ali se še splačajo umetna gnojila, ali je vredno denar si izposoditi in trositi umetna gnojila po njivi in travniku.

Kratek je odgovor na to vprašanje. Še se umetna gnojila splačajo, toda ne samo

to, če ne bomo rabili umetnih gnojil in s tem povečali svojih pridelkov, sploh ne bomo mogli gospodarsko se vzdržati, ampak bomo vedno bolj propadali v odvisnost. Da se umetna gnojila še vedno splačajo in sicer bolj kot predvojno, nam pravijo sledeče številke, sestavljene od profesorja Parentija:

	Kupilo se je enot fosforne kisline		
	leta 1908	leta 1914	leta 1927
Za 100 kg. pšenice	55	71	93
Za 100 kg. koruze	36	45	46
Za 100 kg. mleka	27	33	70

Podobno velja tudi za dušikova gnojila, katerih izdelovanje se vedno bolj izpopolnjuje, kar ima za posledico znižanje cen.

Umetna gnojila so torej cenejša kot kedaj poprej, v tem oziru nimamo prigovora. Edino opravičilo, ki nam ostaja, je pomanjkanje denarja. Toda tudi tega

se ne smemo oprijemati, ker nas ne izpričuje. Štedenje, dobro gospodarjenje, povečanje pridelkov z razumnim obdelovanjem in uporabljanjem umetnih gnojil, to so rešilne bilke, katerih se moramo oprijeti z vso silo, če hočemo rešiti naše kmečko gospodarstvo gotovega propada.

inž. Pegan.

Globoko oranje.

Ne pozabite, da je skrbna priprava zemlje glavni predpogoj za dobro uspevanje rastlin. Oranje naj bo izvršeno v pravi čas, ko ni zemlja premokra, pa tudi ne presuha. Edino takrat doseže oranje v polni meri svoj namen, da dobro prezračí in zrahlja zemljo. Velike važnosti je globoko oranje, posebno za okopavine (krompir, koruzo), katerih korenine segajo globoko v zemljo. Kdor za koruzo orje plitvo, naj ne pričakuje velikega pridelka. Globoko oranje njivo prerahlja tudi v nižjih plasteh in s tem omogoči koreninam, da se lepše in hitreje razastejo. Globoko oranje tudi bolj premeša zemljo in prinese spodnjo, še neizčrpano zemljo na površje. Njiva, ki je bila globoko orana, je bolj zračna, plevel se v njej ne more tako razrasti, ker je bil pri oranju pokrit z visoko plastjo zemlje.

Vinogradništvo in kletarstvo

Ali smemo trte grebeničati?

Ponekod imajo navado, da manjka joče trte v vinogradu nadomestijo z grebeničanjem domačih. To delajo v starih vinogradih, kjer je kaka trta usahnila, pa tudi v novih, kjer se niso prijeli vsi divjaki.

Tako postopanje je popolnoma napačno, kajti na ta način nadomestimo manjša kajoča trta z drugo, ki nima ameriške podlage. Pogrebeničene mladike sicer naredijo korenine in začnejo rasti, vendar niso odporne proti trtni uši. Kdor postopa na ta način, si gotovo ni

na jasnem, kakšen pomen ima cepljenje. Sedaj ko se je trtna uš razširila povsod, je edini način, s katerim se izognemo gotovi škodi ta, da cepimo domače trte na ameriške podlage, ki so odporne proti trtni uši. Cepljenje ne poveča odpornosti domače trte, zato se z grebeničanjem domačih trt izpostavimo nevarnosti, da nam jih napada in uniči trtna uš.

Edini način, s katerim izpolnimo prazne prostore v vinogradu je še vedno sajenje cepljenih ameriških divjakov, ki so odporni proti napadom trtne uši.

P. V.

Korenska plesen.

Včasih nam obolijo v vinogradu trte v celih skupinah in se posuše. Listi začnejo rumeneti, rast peša vedno bolj in nazadnje trta usahne. Najprej ena, potem dve, tri in bolezen se širi vedno od trte do trte. Če pogledamo korenike usahljenih trt, vidimo, da so poraščene z belo plesnobo. Ta plesnoba, ki se imenuje z znanstvenim imenom *rosellinia necatrix*, je povzročitelj usihovanja trt. Napada odmrle v zemljo zakopane dele trte, pa tudi žive, pogrebene trte, ki nimajo ameriške podlage. Ameriške trte so proti njej bolj odporne, posebno pa solonis in križanka solonis \times riparija 1616. Razen trte napada korenska plesen tudi mrtve korenine sadnega drevja, marelic, mandljev, breskev itd. in se po njih širi naprej. Korenska plesnoba se najbolj širi v mokri, težki zemlji.

V okuženem vinogradu moramo vse usahle in obolele trte izkopati s koreninami vred in jih na mestu sežgati. Tudi odumrle ostanke trt, ki jih najdemo v

zemlji, moramo odstraniti in sežgati. Da lje sežgemo vse kolče in vse napadeno drevje. Pregledati moramo tudi zdrave trte, ki se nahajajo v bližini obolelih in če zapazimo na njih koreninah plesnobo, jih moramo brezpogojno sežgati.

Razen tega, da uničimo vse plesnive trte, moramo še zemljo razkužiti z ogljikovim žveplom. Če je vinograd močvirnat, moramo vodo odvajati. Zelo obolele vinograde je težko zavarovati in razen tega precej zamudno in drago, zato moramo bolezen zatreti takoj, ko se pojavi.

Modra galica in žveplo.

Zadružna zveza v Gorici ima že v zadlogi nemško modro galico v sodih, domačo galico Montecatini in žveplo vseh vrst. V kratkem dobi tudi angleško modro galico in nemško galico v vrečah. Vsi vinorejci, ki so se naročili, lahko galico dvignejo v skladišču Zadružne zveze. Zadruga, ki so naročile večje množine, bodo dobile modro galico in žveplo na domačo postajo.

Splošno gospodarstvo

Fr. Magajna.

Amerika in nje kmetijstvo.

Kmetje začetniki naletijo na neštete, skoro nepremostljive zapreke, ko začnejo s kmetovanjem na neobdelanem posestvu. Toda vztrajen človek, ki končno zmaga, postane navadno premožen in zadovoljen. Seveda, tudi takih krajev ne manjka, kjer ne more biti kmet nikoli premožen in še manj zadovoljen. V južnih državah je mnogo nezdravega in močvirnatega sveta. Če človek zaide tja, je nesrečen za vse večne čase. Gotova okrožja v osrednjem zapadu in južno od tam, so bridko prizadeta po neznosni vsakoletni suši. V takih in podobnih krajih, kjer je podnebje nemilo, trpijo kmetje kot svetopisemski Job, le da niso tako potrpežljivi. Drugače so pa ameriški

kmetje danes deležni komoditet, kakršnih ne poznajo kmetje po vsem ostalem svetu. Ročno delo, ki je nam znano še čez mero, se pri njih umika strojem. Tudi vprežena živina izginja z ameriških farm. S stroji kosijo travo, s stroji jo trosijo, obračajo in grabijo, stiskajo v bale ali pa vozijo domov. V krajih, kjer je vreme ob času žetve tiho in mirno, žanjejo s stroji, ki so tako popolni, da istočasno požeto žito tudi omlatijo. Ti stroji pa niso vporabni v krajih, kjer je podnebje ob času žetve vetrovno, ker bi ne bilo praktično pustiti žito nepožeto toliko časa, da se temeljito posuši. V takih krajih žito požanjejo s stroji, ki tudi zvežejo snope. Ko se ti zadostno posušijo, jih omlatijo kar tam na polju — s stroji kajpada. Krompir sadijo v dolge vrste, da ga okopavajo s stroji in ko na

stopi čas izkopavanja, ga izoravajo s posebnimi plugi. Ti plugi imajo za izora vajočim lemežem verigo kakor slamo-reznica. Na to verigo pride avtomatično krompir z zemljo vred. Slednja izpade skozi, krompir pa se strklja v posebne zaboje ob strani in iz teh skozi odprtino v vreče. Krompirjevica in plevel odpadata zadaj. Danes je v Ameriki le redki kmet, ki bi ne imel avtomobila in zelo mnogo jih je, ki jih imajo po tri, štiri in tudi več. Eden je seveda za luksuz, z ostalimi pa vozijo pridelke domov in potem na trge v mesta. Celó gnoj vozijo na polja z avtomobili. Za vlačenje plugov pri oranju imajo traktorje, ki so lahko majhni za dve ali tri brazde, ali pa velikani ki napravljajo ducat brazd naenkrat. Skoro sleherna farma ima svoj lastni telefon, s katerim je zvezana z zunanjim svetom. Poleg tega se pa danes opažajo že povsod brezžični telefoni, ki si jih lahko nabavijo za čudovito majhno svoto.

V operni sezoni poslušati lahko vsak lastnik radio aparata prekrasno operno petje, čeprav je oddaljen sto milj od najbližnjega opernega gledališča. Dalje prejema dnevne novice, ki jih razpošiljajo vsak dan. Ob nedeljah razpošiljajo pridige ali drugačna predavanja. Prijetno je to, če človek leži v postelji, njegov radio aparat mu pa razlaga božjo besedo, ki jo prejema kdove odkod. Potem so tržna poročila in farmer lahko vsak dan izve, kakšne so cene kmetijskih pridelkov. Sleparski prekupčevalec ga ne more več opehariti.

*

Povprečno najrodovitnejši del Združenih držav je mississippiška dolina. V to dolino so prištete države Minnesota, Wisconsin, Iowa, Illinois, Missouri, Kansas, Tennessee, Arkansas, Mississippi, Kentucky in Louisiana. Južne države od teh niso za naše ljudi, ker bi se ne počutili dobro v podnebju, kjer pridelujejo bombaž. Največ slovenskih farmerjev je pa v državah Wisconsin, Iowa, Missouri, Illinois. V vseh teh državah je tudi zelo mnogo nemških kmetov in nekatere na-

selbine so skoro docela nemške. Država Wisconsin je bolj mrzla nego naša Južljiska krajina, ponekod je celo zelo mrzla kajti pršeti se, da v tistih krajih pade živo srebro celo do 40 stopinj pod ničlo. To je sicer samo izjemno, a dogodi se pa le. Srednja letna temperatura v severnem delu države Illinois je približno taka kot v Sloveniji, južni del je pa podoban Istri. Missouri je topla država in izvrstna za vinogradništvo. Najrazvitejše je pa kmetijstvo v državi Iowa. Farme so zelo velike, povprečno meri vsaka 156 akrov. Po cenniti v letu 1910 je znašala povprečna vrednost vsake farme 17.259 dolarjev prištevisi seveda poslopja, orodje in živino na njih. Radi izbornih kmetijskih prilik v tej državi so cenili že tedaj nad 82 dolarjev za aker. V tej državi je mlekarstvo, sadjarstvo in poljedelstvo sploh na višku. Nikjer v Združenih državah niso kmetje tako izborno organizirani v gospodarskih društvih in najrazličnejših zadrugah kakor v Iowi. Vsaka naselbina ima svojo zadrugo, ki kupuje potrebščine za vse svoje člane skupaj in prodaja pridelke od vseh članov. Da v tej državi vlada splošno blagostanje na kmetih, se razvidi že po tem, da je pred štirimi leti vsak sedmi prebivalec lastoval avtomobil.

Izborne prilike nudijo našim naseljenecem tudi vzhodne države kakor New York, Ohio, vzhodni del Pennsylvanije. V teh državah uspeva približno vse, kar uspeva pri nas, izvzemši morda oljko. Vsi kraji so bolj rodovitni nego pri nas.

Na zapadu je California, prištevana med paradize sveta, a za naše naseljence bi bil primeren samo njen severni del. Na jugu je polutropsko podnebje, kjer rastejo oranže in citrone in meni ni znano, da bi kmetoval v ondotnih krajih kak Slovenec. Le v industriji je zaposlenih tam nekaj naših rojakov. Na skrajnem severozapadu sta državi Oregon in Washington, ki sta tudi zelo ugodni za nas. V obeh je zelo mlo podnebje in sta zato posebno za sadjarstvo izvrstni. V obeh državah raste in uspeva vse, kar uspeva pri nas in vinogradništvo je v obeh važna kmetijska panoga.

V Arizoni, Novi Mehiki in Texasu ni naših naseljencev. V teh državah je najhujša šiba suša in neznosna vročina v poletju. Malo važne za nas so tudi države Nevada, Utah, Colorado, Wyoming in Idaho. Ogromni deli v nekaterih od teh so puščave, kjer razen kaktov ne raste nobena stvar. Potem so tod velikanske planjave (prerije) porastle s travo in ničvrednim grmičevjem, ki služijo samo za pašnike. Montana na severu je znamenita po svoji ovčjereji, v ostalem je dobra pšeniceorodna dežela. To sta tudi Severna in Južna Bakota ter Minnesota. Ker so pa v teh državah ostre zime, se naseljujejo v nje večinoma samo kmetje iz severnih krajev Evrope (Švedi, Finci itd.), ki so vajeni takemu podnebj.

*

Vse naštetu je le povprečna slika prilik, ki bi se nudile našim kmetom v Združenih državah. Države, ki jih nisem niti imenoval pridejo le malo ali nič vpoštev za nas. Kdo bi naprimer želel biti žrtev floridskih komarjev ali pa aligatorjev v tamošnjih velikanskih močvirjih? Za naše naseljence so najprimernejše države New York, Ohio, Pennsylvania, Indiana, Illinois, Iowa, Missouri, Wisconsin, Oregon in Washington. S tem ne pravim še, da v ostalih državah ni za nas pramernih krajev, ker faktično so, v splošnem so pa te države za nas manj idealne.

Tako sem pokazal le medlo sliko ameriškega kmetijstva. Omejeni prostor mi ne dopušča, da bi se poglobil v podrobnosti, ki so sicer zelo zanimive. Važno bi bilo, ko bi navedel vsaj površno statistiko iz kmetijstva posameznih držav, ker suhe številke bi povedale več kot morem povedati z najlepšimi besedami. Sicer pa, kdo ve, morda se mi bo kdaj ponudila prilika ugoditi čitateljem tudi v tem oziru.

Združene države severne Amerike vedno bolj omejujejo priseljevanje tujcev, zato se naši izseljenci obračajo v zadnjem času večinoma v Južno Ameriko. Tam razmere niso tako urejene in mnogi doživijo razočaranje takoj v za-

četku, čakajo brez dela in stradajo. Medtem ko so naši naseljenci v Združenih državah zelo dobro organizirani in imajo svoj 36 let stari list »Amerikanski Slovenec«, ki izhaja v Chicagu (Čikegu), je organizacija v Južni Ameriki šele v povojih. Vendar pa tudi tam lahko kmet priseljenec po ugodnih pogojih kupi zemljo, če ve, kam se obrniti. Kdor se hoče naseliti v južni Ameriki, naj si naroči list »Gospodarstvo«, ki izhaja v Buenos Airesu. V njem bo dobil marsikateri praktičen nasvet, ki mu bo lahko mnogo koristil. — Opomba uredništva.

Poizkus gnojenja travnika s čilskim solitrom.

Na pobudo gosp. inž. Pegana sem lansko leto, konec maja, kadar sem prvo košnjo že pokosil, potrosil po travniku čilski soliter. Soliter sem zdrobil, da je postal zelo droban. Trosil sem ga kakor superfosfat, samo v manjši meri. Na 300 m² sem dal 6 kg solitra.

Uspeh je bil nepričakovano učinkovit. Skoro vsakih 14 dni je bila otava za košnjo. Približno je dal ta prostor 120 kg otave več kot druga leta.

Ako računamo. Soliter me je stal; 6 kg po 1.75 je 10.50 lir. Večji pridelek otave: 120 kg po 25 je 30 lir. Čisti dobiček torej 17 lir.

Vsakdo lahko izračuna, kak dobiček bi mu dala senožit, ako bi gnojil s solitrom. Spoznal sem tudi, da je bila krma bolj tečna kot na drugih travnikih. Doseženi uspeh me je okorajžil, zato bom v prihodnje v večji meri gnojil travnike s čilskim solitrom. Če v Nemčiji toliko gnojijo travnike s solitrom, zakaj bi tudi pri nas ne gnojili. Marsikateri bo zmajal z glavo, in imel razne pomisleke. Tem kliščem v spomin ona leta, ko se je začelo gnojenje s Tomaževo žlindro. Saj je takrat marsikdo nasprotoval temu gnojenju in trdil, da bodo postali travniki goli, ako se ne bo gnojilo vsako leto. Pokazalo pa se je, da ni na tem nobene resnice.

Poizkusite gnojiti sedaj travnike tudi s

čilskim solitrom in videli boste, kako si z malimi stroški podvojite pridelek.

Lojze Peršič.

Opomba uredništva: Ko je prišel gosp. Lojze Peršič v uredništvo Gospodarskega lista, smo ga vprašali, kako mu je uspelo gnojenje s čilskim solitrom. Odgovoril je, da je moral imeti vedno koso na rami,

ker je trava tako hitro rastla, da se je kar videlo. Sedaj se je v Gospodarskem listu sicer precej umaknil, vendar pa nekaj resnice bo že na njegovi poskušnji. Vabimo vse napredne kmetovalce, da poskušajo sami, kako vpliva čilski soliter na travnike, vsaj na kakem malem travniku.

Čebelarstvo

Slabiči.

H. Peternel v Bukovem žlaku.

Drugi pogoj je primerna hrana in ne- ga. Kakor ne more zrasti otrok v krepko bitje ob neprimerni, enostranski hrani, tako mora tudi zalega dobivati prave hrane, ako hočemo, da bo čebelni zarod krepak. To čebelarji še vedno premalo vpoštevajo. Z umetnimi nadomestili so se ljudje med vojno preživljali, pa le na račun dolgosti življenja, otroci pa so se slabo razvijali, kar čutimo še danes, ko uničuje jetika že pri nas tisoče in tisoče mladine, koliko pa še drugod.

Nič drugače ni pri čebelah. Zalegi se hoče dobre obnožine in medu za hrano. To dvoje mora biti primerno pripravljeno, že napol prebavljeno od mladice, v sili od starejših čebel. Dobra paša lahko nudi slabiču tupatam dovolj nove obnožine in medu za hrano številni zalegi, vprašanje je pa, kje bo vzel slabič dovoljke mladice za negovanje toliko žerk. Ako čebelar prisili panj k zaleganju, bo mogel le nekoliko pomagati. Ako da medu, kje dobi sveže obnožine?

Ako se zamislimo v položaj slabičeve družine, bomo razumeli, zakaj slabič nikamor ne more: čebel je premalo. Po nagonu spozna družina, da je njena rešitev v močnem zaleganju, torej že sama po sebi močno zalega. Pa uboge čebele! Kako naj opravljajo vse, ko jih je premalo za posamezno raznovrstno delo. Dokler je vreme ugodno že še grejejo zalego, a

zalego je treba tudi negovati, to je mešati in prebavljati obnožino in med ter pitati žerke. Tega ne zmagujejo mladice, ker jih je premalo, pritegnejo torej k temu delu mlajše pašne čebele. Maloštevilne starejše čebele pa morajo po vodo in če mogoče še na pašo, odkoder gotovo ne morejo nanesti več nego za sproti. Kmalu bodo te stare revice upehane in zdelane ostale za vedno zunaj panja. Kaj pa potem! Naj še pritisneta pomanjkanje in mraz, obup stre malo družino.

Vse drugače se godi močni družini, tudi taki, ki ima večje plodišče. Delavnih moči je več nego dovolj. Kadar je vreme ugodno, se usipajo čebele kar v curkih iz panja. V nekoliko urah nanesejo vsega dovolj za več dni, potem brez skrbi lahko čakajo čebele zopet ugodnega vremena. Čeprav pritisne mraz, ne pride kmalu skozi obilni grozd, saj se velika krogla dalje časa ne shladi nego majhna. Preden more mraz do živega panju s takim velikim gnezdom, postane vreme zopet toplo, in nevarnost je pri kraju.

Iz tega je razvidno, da slabič ne more imeti preostankov na zalogi za svojega oskrbnika čebelarja, v močni družini pa se pokaže izobilje ob vsaki ugodni paši.

Tretji pogoj je dobra, rodovitna matiča. Čebelar ne more vselej spoznati starosti matice po njeni vnanjosti, ako je ni nalašč za to po prahi zaznamoval s trajno barvo. Kdor ni tako neroden, da bi vsak teden ves panj razdiral skozi

celo poletje, ne ve, ali niso čebele med letom matice preglele. Odstranjovati matice iz panja, ker so morebiti že dve leti stare, pomeni uničiti marsikatero plemenito, zlata vredno, mlado matico. Matica, ki zalega nepretrgoma, da je pokrita zalega podobna rjavi poskobljani deski, je gotovo vredna priimka rodovitnica. Le one matice, katere imajo kakor hromo nogo, je treba odstraniti, tudi ako zalegajo nepretrgoma, ker taka ma-

tica težko prekoračuje sate in zaradi tega ne bo nikdar dosti povoljno zalegala.

Prednost matice, ki zalega brez presledkov, pred ono, ki zalega v presledkih, je očitna. Iz tega, kar smo zgoraj navedli, je razvidno, da je spomladno zaleganje omejeno na notranjščino čebelnega gnezda. Ta prostor se izrabi za zaleganje le tedaj popolnoma, ako zaleže matica vsako celico.

(Konec.)

Zadružništvo

Naraščaja potrebujemo!

Kamor pridemo, povsod ista tožba. Pri naših zadrugah ni naraščaja. V kakšnem smislu? To se pravi, danes imamo še nekaj starih tajnikov, ki se še kolikortoliko razumejo na številke in kako se s temi številkami mora ravnati, da ne nastane med njimi in radi njih v zadrugi vojska. Če pa še ti stari veterani pomrjejo ali če se naveličajo, bomo šele reveži. Pa še to: Naši ljudje po večini sploh nimajo niti jasnega pojma o naših posojilnicah, o mlekarinah, o konsumih in drugih zadrugah. Kaj šele o njih potrebi in koristi za vso našo javnost!

Zato je treba vzgojiti mladih ljudi, ki bodo vse to sami dobro razumeli, ki bodo za te stvari vneti in navdušeni in ki bodo vsled tega zanesli med narod in v njegove najširše plasti svojo gorečnost z vsem ognjem svoje mladostne volje.

Morda ste že slišali, da se vнемamo za otvoritev orglarske šole v Gorici. Ta orglarska šola, ki bi trajala vsaj 2 leti, bi morala po našem načrtu vzgojiti iz naših fantov ne samo dobrih organistov in pevovodij, ampak tudi večje tajnike, poslovodje, načelnike, nadzornike, sploh voditelje našim zadrugam. To je ena najnujnejših potreb, kar jih ima danes naše zadružništvo.

Naš načrt gre za tem, da se ustanovi zadruga, ki naj bi vzdrževala to orglar-

sko šolo. Deleži naj bi bili po L 100, jamstvo še enkratno. Vsaka zadruga bi morala podpisati vsaj en delež in z vso gotovostjo bi imeli pričakovati, da bodo zadruga tekmovala med seboj, da čim več prispevajo k tako koristni ustanovi.

Sicer smo priredili zadnja leta nekaj kratkih tečajev, v Gospodarskem listu objavljamo razne članke o zadružništvu, a to vse ni mnogo. Kar nas je voditelj in uradnikov pri zvezi, smo pa tudi tako preobloženi z delom, da se ne moremo izkopati iz kupov pisem, ki jih prejemo. Vsled tega nimamo potrebnega živega stika z voditelji naših zadrug. Zato želimo ljudstvu vzgojiti mladega naraščaja, ki bi šel med ljudstvo in živel v stalnem stiku z njim. To bi vsem nam olajšalo delo in dosegli bi v kratkem izreden razmah na zadružnem polju.

Ali želite tudi vi, da pride do tega? Tedaj podpirajte nas!

David Doktorič.

Pismo našega zadrugarja.

Ali bi ne bilo dobro, da bi uvodni članek marčne številke »Gospodarskega lista« »Z Zadružno zvezo ali ne« radi njegove vsebine priobčili tudi v Goriški Straži? Sicer res dobivajo vse zadruga »Gospodarski list«, a žal ga člani le malo berejo, ker navadno ga kam založijo, da v kakem kotu zadružne pisarne obtiči brez vsake koristi. Takih razumnih go-

spodarjev, ki bi bili nanj sami naročeni, je še vedno premalo. Goriška Straža pride pa skoro v sleherno hišo.

Zelo potrebni bi bili tudi večji sestanki, zborovanja, da bi članom in nečlanom zadrug ponovno in temeljito predočili in raztolmačili pravi pomen zadružništva, pomen naših mlekarn, konsumov, posojilnic in raznih drugih zadružnih ustanov. Dokler ne bodo ljudje prišli do pravega spoznanja, kaj je zadruga, nam nič ne koristi ustanovljenje novih zadrug radi nevednosti in napačnega razumevanja od strani članov.

Za večino naših članov obstoja vse zanimanje za zadružništvo le v tem, da kolikor mogoče veliko dobijo za svoje mleko, za svoje hranilne vloge, kratko rečeno, da svojo zadrugo molzejo. O posmenu zadruga za skupnost nimajo pojma.

Ker člani prav nič ne poznajo ustroja zadruga, ne dajo dovolj veljave dobremu načelstvu, ki išče koristi zadruga in ne posameznega člana. Zato se razpravlja na občnih zborih samo o brezpomembnih osebnih in zasebnih koristih namesto o važnih vprašanih zadružne skupnosti.

Nikar se torej ne čudite, če ni med ljudstvom razumevanja za našo Zadružno zvezo in če ne znajo ceniti njene važnosti in njenega dela. Saj ne poznajo niti svoje domače zadruga, razen v kolikor se da od njih izkoniščati. Treba bi bilo velikega zvona, da bi ljudstvo vsaj nekoliko spregledalo.

F. J.

Pristop k sindakatom.

Razne zadruga so nas vprašale, kakšno korist bodo imele od pristopa k sindakatu (strokovni zvezi). Ali voditelji teh zadrug ne berejo časopisov? Že davno je izšel zakon o sindakatih, ki določa, da morajo vsi plačevati prispevke sindakatu, kateremu pripadajo po svoji stroki, ali so včlanjeni ali ne. Plačevanju prispevkov torej ne moremo zbežati, posemtakem nam kaže pristopiti že iz tega razloga, da imamo kot člani tudi zakonske pravice.

Po občnem zboru

morajo zadruga poslati:

- a) *Zadružni zvezi*: Zapisnik občnega zbora in računski zaključek;
- b) *Prefekturi*: Dva računski zaključka;
- c) *Sodnji*: Predlog o vpisu novih članov načelstva in o spremembi pravil, ako je občni zbor o tem sklepal;
- č) *Davkariji*: Računski zaključek.
- d) *Agenciji zavoda Banca d' Italia* tri izvode računskega zaključka. To velja samo za posojilnice!

Članice Zadr. zveze naj pošljejo Zvezni po občnem zboru natančen zapisnik, v katerem so zapisani vsi sklepi in vse spremembe, ki jih je sprejel občni zbor. Za pravilno prijavo poskrbi potem Zadružna zveza sama, če jo zadruga prosijo, naj to uredi.

Uporabljajte nove dvojezične tiskovine računskih zaključkov, ki jih je založila naša Zadružna zveza.

Tržni pregled

Žito: Lira raste brez prestanka, počasi toda sigurno.

Popolnoma naravno je, da vsled tega cene žita padajo.

Na ceno pšenice je vplival tudi padec v ceni na inozemskih trgih. Posebno nizko je padla koruza in pada še vedno, kljub temu da smo že v aprilu. Vsled padca cen žita, se je pocenila tudi moka.

Živina: V naših krajih se kupuje precej živine za notranjost države, zato se cene, ki so se že v marcu nekoliko popravile, drž še vedno dobro. Manj sigurna so v zadnjem času v ceni teleta, plačujejo se ponekod precej dobro, drugje pa ob istem času zelo slabo. Tudi v tem oziru čutimo pomanjkanje etnotne organizacije.

Krma: Cene sena so pri nas približno

iste kot zadnji mesec. Ker imamo dovolj dežja, se obeta bogata košnja trave.

Otrobi so precej padli v ceni, enako tudi oljnate tropine. To je bilo tudi potrebno, sicer bi bilo boljše uporabljati koruzno moko kot pa otrobe ali oljnate tropine.

Vino: Le počasi se praznijo kleti. Cena vina je stara, nespremenjena. Sicer je to razumljivo, z ozirom na porast lire in ni mogoče kaj drugega pričakovati.

Mleko in mlečni izdelki: Pri nas ima mleko še vedno precej visoko ceno, enako tudi maslo. Goriška Zadružna zveza, ki je največji odjemalec za maslo, je zadnji mesec zmanjšala dotok masla v Trst, s tem da ga je oddala okrog 10 q na teden v Milan. Zato je bilo v Trstu povpraševanje po maslu vedno živahno, kar je držalo cene na pri-

merni višini. Izvoz masla in sira iz Italije je precej v zastoju. Slišijo se glasovi, da je treba na vsak način cene mlečnih izdelkov znižati, da se bo izvoz oživel.

Gospodarske potrebščine.

Uporaba superfosfata in kalijeve soli se bliža h koncu. Superfosfat je imel letos precej odjema, manj kalijeve sol. Tudi po dušikovitih gnojilih ni velikega povpraševanja. Začenja se prodajati modra galica in žveplo. Modre galice je v prometu največ domače. Letos je prišla prvič na naš trg v večji meri nemška galica, ki ima konkurenčne cene. Angleške galice je le zelo malo, kdor jo ima, jo drži drago.

Vprašanja in odgovori

Vprašanje št. 22: Vsled prevelike vožnje si je vol presilil nogo, ta je vroča in otekla. Kako naj ga zdravim? J. P. Gaberje.

Odgovor: Vol, ki ima od dela presiljeno nogo, mora brezpogojno počivati, dokler mu otok ne izgine. Oteklino in vročino odstranimo z obkladkom, ki ga naredimo iz ilovice in kisa (jesiha). Večjo, staro skledo napolnimo z ilovico, prilijemo jesiha in vse dobro zmečkamo z roko, da se naredi mehka kaša. S to kašo namažemo volu nogo na bolečem mestu, potem ko smo jo dobro očistili z vodo. Kašo mažemo volu na nogo proti dlaki, tako da mu pride do kože. Sprva je žival nemirna, ko pa vidi da kaša hladi in zmanjša bolečino, se umiri popolnoma in lahko brez skrbi opravljamo delo. Ko se kaša na nogi strdi, to je približno za 10 minut, namažemo nogo znova z ostalo kašo, ki smo ji pridali še nekaj octa, tako da je postala redkejša. To delo ponavljamo cel dan, sprva vsakih 10 minut do ¼ ure, pozneje v večjih presledkih. Če otok ni bil preveik, bo bolečina do večera že ponehala. Če ne, pa namažemo

zvečer nogo še enkrat dobro s kašo in jo povijemo v žakljevo cunjjo, ki smo jo namočili v octu. Po potrebi delamo obkladke tudi še drugi dan. Počivati mora žival par dni, tudi še potem, ko je izgleda vročina in oteklina.

Vprašanje št. 23: Kako ozdravim volčiča pri živini? Vprašal sem za svet več ljudi, pa mi je svetoval vsak drugače.

Odgovor: Volčič ni bolezen, temveč znak bolezni, največkrat v prebavljivih organih. Najbolje je, žival najprej izčistiti, naprimer z lanenim oljem ¼ do ½ l. Nato se priporoča dati na otrobovo vodo par žlic Glauberjeve soli. Dobro je kožo vsaki dan masirati. Pri premembni krme, na primer spomladi »volčič« sam izgine.

Vprašanje št. 24: S katerim umetnim gnojilom naj pogojim krompir? Katero umetno gnojilo mi svetujete za vinograd?

A. K. Osek.

Odgovor: Dobili smo še mnogo podobnih vprašanj. Vam in vsem drugim vpraševalcem odgovarjamo, da morate za pravilno gnojenje uporabiti vsa tri umetna gnojila: fosforova, kalijeve in dušikova. Edino v tem slučaju je uspeh po-

poln. Množino umetnih gnojil za vsako rastlino dobite v praliki ali pa v Gospodarski čitanki. Najenostavnejše pa je, da kadar kupujete umetna gnojila tudi poveste, za kaj jih boste rabili in dobili boste predpisano množino gnojil, ki jih rabite.

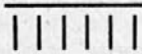
Vprašanje št. 25: V mojem vinogradu že par let usihajo trte. Ko druge ozele nijo, ostanejo nekatere suhe, ali pa ozele nijo le deloma, toda kmalu potem ozele in usahnejo. Kakšna bolezen je to in kako si pomagam.

Odgovor: Žalibog na Vaše vprašanje ne moremo odgovoriti s popolno gotovostjo, ker manjkajo podatki, iz katerih bi lahko sklepali na bolezen trte. Ne vemo, ali so trte cepljene na ameriški podlagi, ali so domače, brez podlage. Dalje bi bilo važno vedeti, ali je vinograd star, ali na novo zasajen in ali je zemlja suha ali mokrotna. Mogoče je napadla trte

korenska plesnoba, ki se širi po koreninah in zakopanih odrezkih mladik od trte na trto. Ta bolezen napada trte predvsem v mokri zemlji. Izkopajte eno izmed bolnih ali usahljelih trt, pogledajte, kake ima korenike in sporočite nam. Prečitajte tudi članek o korenski plesnobi v notranjosti lista.

Vprašanje št. 26: Posadili smo na vrtu krompir, toda v naše začudenje jih je prilezlo le kakih 20 iz zemlje. Pogledali smo v zemljo, ali ni mogoče segnil, toda našli smo še zdrave krompirje, ki so imeli okrog sebe na kratkih nitih po dva do tri male krompirčke. Zakaj ni krompir rasel pravilno, ampak je naredil v zemlji krompirčke?

Odgovor: Krompir, ki ni rasel, je moral imeti poškodovana očesa, ki niso bila več živa. Mogoče so očesa odmrla vsled mraza, ali pa je krompir rasel v kleti in je bilo pred sajenjem vse kavje potrgano.



Gospodarski drobiž in razno



Najslabša letina

je bila po izpovedi očaka naših čebelarjev, Petra Pavlina iz Ljubljane, leta 1800. ali pa 1801. Očetu Petru je pravil njegov ded, da je takrat ostal čez zimo v devetih župnijah v okolici Podbrezja na Gorenjskem en sam panj. Prejšnje leto je bila letina tako slaba, da so skoraj vsi panji pomrli lakote že med ajdo.

Kdaj naj pobereмо satje iz medišč?

Jaz odlašam s tem, kolikor dolgo morem. Čebele bolj varujejo satje več nego najboljše omara. Pustim ga v medišču toliko časa, da so se skoraj vse čebele same od sebe potegnile v plodišče. Le na spodnjih robovih satov se še drže. Te čebele otresem in spravim satje takoj, pa imam mir od več do začetka maja meseca. Žveplam nikdar ne in se zaradi tega nisem še nikdar kesal.

Neko jesen sem pobral satje iz medišč kmalu po ajdovi paši. Ker je bila jesen lepa in topla, so večje še vedno sitnarile. Spo-

mladi sušca meseca so satje v omarah že napadle večje, ki so se izlegle iz jajčec, zaletenih prejšnjo jesen.

Medeno satje bomo morali pobrati prej, dokler so dnevi še topli in dokler je v panju še toliko toplote, da je med še gorak. Iz mrzlih satov bomo gost med jeseni prav težko iztočili.

Omenjam pa, da ta navodila nimajo veljave za vsako leto. Moramo se ravnati po vremenu in okoliščinah.

Nekaj milijonskih števil iz vinoreje.

Celotno zemsko površino, ki je pokrita z vinogradi, cenijo na 8½ milijonov hektarjev, to je približno za 8½ bivših kranjskih dežel. Od te površine odpade 8 milijonov hektarjev na Evropo in samo ½ milijona na druge dele sveta. V Evropi imajo tri države: Italija, Francija in Španija 7 milijonov hektarjev vinogradov, vse druge države samo 1 milijon.

Argentina je pridelala leta 1926. 7.

milijonov q grozdja. Srednji pridelek zadnjih let je bil od 60 do 100 q na 1 ha.

V Španiji je znašal pridelek leta 1925, čez 44 milijonov q grozdja in je presegal za 6 milijonov q pridelek od leta 1914.

Čebelarški kongres v Pragi.

Od 3. do 10. julija bo v Pragi velik vse-slovanski čebelarški kongres s katerim bo združena čebelarska razstava.

Kdor pozna organizatorični duh Čehov, dobro ve, da bo ta kongres velikanska manifestacija slovanskega čebelarstva.

Jelov med kaj naglo nategne vodo

in se potem skvari (skisa). Letos sem napolnil nekoliko steklenic s takim medom in jih pustil čez noč odprte v čebelnjaku. Drugi dan sem opazil, da je med z vrha pljuskal kakor voda. Zadostovalo je nekoliko ur, da se je nasrkal vlage, pa bi se bil skisal, da nisem tega pravočasno opazil. Baš jelov med ima največ te lastnosti, da nateguje vlago iz zraka. Zato ga moramo spravljati v dobro zaprtih posodah in v suhem prostoru.

Negujmo pločevinasto posodo za med!

Kadar jo izpraznimo, jo dobro izplaknimo s toplo čisto vodo in skrbimo, da se na solncu prav dobro posuši. Kadar ni

solнца, jo moramo postaviti na toplo peč ali pa na štedilnik. Nato jo s suhim žaganjem nalahko odrgnemo in obrišemo s čistimi krpami. Spraviti jo moramo v popolnoma suhem prostoru. Megla in vlaga posodo naglo porjavita. — Vnanjo stran lahko popleskamo z dobro sivo barvo (dvakrat), pa bomo imeli mir pred rjo. Posode odzunaj mnogo prej rjave nego odznotraj.

Dobra posoda je draga, zato pazimo nanjo, da nam bo dolgo rabila.

Neroden čebelar

je mnogokrat sam vzrok, če ga čebele okoljejo. Panjeva vrata prenašlo odpre, čebele zašume, privro iz ulic in se usujejo v čebelarja. Nekateri čebelarji nimajo toliko potrpljenja, da bi pretesno ali z zadelvino pritrjeno okence, pokrov, sat ali karsikoli bodi s potrpežljivostjo najpreje omajali in šele potem previdno in mirno iz panja vzeli. Vse hočejo naglo in s silo opraviti. Seveda se čebele zaradi stresljajev razburjajo in pikajo. Ali je to kaj čudnega? Čebele mislijo takrat, da se jim dom ruši, in se povsem zbegane čisto upravičeno postavijo v bran. Kdo bi jim zameril? Ali bi mi na njih mestu kaj drugega storili?

Veselo veliko noč želi vsem svojim naročnikom in čitateljem

uredništvo in uprava

Gospodarskega lista.

MALI OGLASI.

Imam na prodaj vozne vzmeti, osi, kolesa in ostale dele, iz katerih bi se na pravili lepi in praktični vozovi za mlekarje. Josip Vilhar, Št. Peter na Krasu.

Prodamo skoro novo tovarniško pišnjo od 120 l po ugodnih pogojih, ker je za našo mlekarno premajhna. Ponudbe pošljite na Mlekarsko zadrugo v Starem selu.

Prodamo 2 sirarska kotla švicarskega sistema. Večji drži 8 hl, je popolnoma nov in nerabljen, manjši 120 litrov. — Vprašanja naslovite na Mlekarsko za drugo v Kambreškem.

Slovenska čebelarstva zadruga v Gorici, Via S. Giovanni, ima po ugodnih cenah na prodaj vse čebelarstva potrebščine.

Mirodilnica
(drogerija) „**DIANA**“

Gorica, Via Rastello št. 27

Na drobno

Na debelo

Zaloga

raznovrstnih kemičnih proizvodov
- medicinalnih zelišč - suhih in
oljnatih barv - firnežev - čopičev
- ščeti - toaletnega in navadnega
mila - čistil in pripomočkov za
vino - sirišča tekočega in v prahu
- bakrene in železne galice - žvepla
- čilskega solitra - zamaškov, cevi
in drugih izdelkov iz kavčuka itd.
Blago prvovrstno, cene zmerne,
postrežba točna in solidna, za kar
jamči in se priporoča

ANTON MERVIČ, lastnik.

Gospodarske knjige:

Bellé: 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

Izšla je knjiga

našega odličnega strokovnjaka A. Pevca: **Sirarstvo**. Obsega 286 strani s 132 lepimi slikami. Knjiga bo predvsem dobrodošla našim zadrugam. Noben mlekar ne sme biti brez nje.

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

Katoliški knjigarni
v Gorici - Via Carducci števil. 2

G. RUZICKA

RIESSNER - GORICA

NUNSKA ULICA

številka 3

Prodajalna mrtvaških predmetov

Ustanovljena 1879

Kodrič Angelj

trgovina jestvin

Gorica, Via Morelli št. 4

priporoča cenj. odjemalcem iz mesta in dežele svojo trgovino in zalogo specerijskega in kolonjalnega blaga.

Za solidno in konkurenčno postrežbo jamči!

Tomasetti Italico

Corso Verdi 31 (nasproti Trgovskemu domu)

Zaloga ročnih kovčkov, pletenih košev, listnic, ženskih torbic, kopit i. t. d. i. t. d.

izdeluje in popravlja.

Obiščite nas in primerjajte naše nizke cene — brez obveznosti nakupa.

Tovarna dežnikov

skladišče klobukov in čepic

FR. POLETTI

na Travniku št. 7

bogata zaloga dežnikov in vseh vrst palic. Izvršuje vse vrste popravkov hitro in solidno.

Na debelo Na drobno

Autocar



Impresa trasporti

s. a. g. l.

GORICA, Via Rismondo št. 8

Telefon inter. 303

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

Zaloga bencina in petroleja

B. P.

Nadomestni deli **„SAURER“**

Masivni plašči za kolesa tov. avtomobilov **„HUTCHINSON“** s stiskalnico za pritrditev.

Lekarna Contin

Corso Verdi

nasproti mestnemu parku

Zaloga domačih in inozemskih zdravil. - Tovarna za cepivo vseh vrst. Posebnosti: Nutremina, močka za slabotne otroke, Roburol za odrastle, Sirup proti kašlju i. t. d.



Največji ponos gospodinje je lepo urejeno stanovanje

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

Ant. Breščak,

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

Gorica, Via Carducci 14.

Mlekarne, gospodarji!

Orehove tropine so najboljše in najcenejše močno krmilo za živino, posebno za mlečne krave. Kdor jih le enkrat kupi par kilogramov za poskušnjo, pride redno vsaki mesec enkrat v skladišče Zadružne zveze ponje.

Kraševci!

Lepo, sivo **semensko ajdo** kupuje po ugodnih cenah Zadružna Zveza v Gorici.

Uporablajte

umetna gnojila za krompir, koruzo in vse druge pridelke, domač gnoj njivi ne zadostuje. Z umno uporabo umetnih gnojil in domačega gnoja Vam bo dala njiva dvojni pridelek.

Modro galico,

angleško, nemško in italijansko ima v zalogi

Zadružna Zveza

Gorica - Corso Verdi 37.