

P.n. Licejska knjiznica
Ljubljana
Jugoslavia

GORICKI LIST

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

Leto III. Štev. 11
November 1924

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

VSEBINA:

France Magajna: Fizika v kmetijstvu.
(Konec.)

C.: Zastrupljenje pri domačih živalih.
Inž. France Pegan: Kako si kupimo do-
bro kravo.

C.: Perutninska kolera.
Dr. Tone Ravnik: Steklina.
Razstava goveje živine v Ajdovščini.
Kedaj podsajamo mlado sadno drevje.
Dr. Vallig - Rustja: Sadna razstava in
kongres sadjarjev v Trentu.

Italijanski vinski zakon.
Pokušnja novih vin v Milanu.
Krompir v gospodinjstvu.
France Magajna: Ameriški sladki krom-
pir v Vremah.

Zadružno in prosvetno delo.
Alozij Bajec: Knjigovodski tečaj. (Ko-
nec.)

Čebelarstvo: Dr. Josip Ličan: Čebelar-
ska opravila v novembru.

Josip Božič: Skupni panj ali paviljon.
Vprašanja in odgovori.

Kaj delamo v mesecu novembru.
Tržni pregled.

Gospodarski drobiž.

Listnica uredništva:

Kar ni priobčeno, pride na vrsto. So-
trudniki so naprošeni, da pošljejo prispev-
ke za decembrovo številko vsaj do 28. no-
vembra.

Uprava sporoča,

da morejo vsi oni, katerim manjka 3.—10.
številka za popolen letnik 1924, dobiti te
številke po 50 stot. Prve in druge številke
ni mogoče odstopiti.

Knjigovodski tečaj

je v predstoječi številki zaključen.

Zadruga!

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

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.

Kmetovalci!

Ste si že nabavili
tomaževo žlindro
kalijevo sol
superfosfat

in druga umetna gnojila?
Ako niste, obrnite se na
Zadružno Zvezo v Gorici
Corso Verdi 37.

ki Vas najboljše postreže.

Ako rabite semenski krompir za pomlad,
koruzno seme ali kakšno jaro žito, na-
ročite.

Naša zavarovalnica proti požaru
„L' UNION“ Ravnik Avgust
Gorica, Corso Vitt. Em. III. št. 28.

SODI EDVARD BREGANT izdeluje vsa
kvrstno kle-
tarsko poso-
do, sprejema
vsako popravilo po zmerni ceni. Prodaja pipe,
zamaške itd.

Zadruham na Bovškem, Kobariškem in Tolminskem.

Tekom novembra in decembra meseca Vas bo obiskal zastopnik Zadružne Zveze. Sestavite vse želje in predloge.

Kmetijska šola v Pazinu.

Vodstvo Kmetijske šole v Pazinu (Pisino, Istria) nam sporoča:

V drugi polovici meseca novembra začne Kmetijska šola v Pazinu svoje peto šolsko leto. V šoli se poučuje poleg drugih kmetijskih strok predvsem sadjarstvo in je pripravna v prvi vrsti za one mladeniče, ki si hočejo v kratkem času dobaviti vpogleda v teoretično in praktično kmetijstvo. Šola je letos opremljena z več sredstvi kot dosedaj in ima na razpolago tudi širša in modernejša poslopja, kar se ima zahvaliti predvsem ministerstvu za narodno gospodarstvo, ki je šolo vzelo pod svojo zaščito in poklonilo znaten prispevek.

Šolsko leto traja eno celo leto, to je od novembra do konca bodočega oktobra z eno mesečnimi počitnicami v avgustu. Koncem šolskega leta dobijo obiskovalci spričevalo o obiskovanju in uspehu.

Vsi ki niso iz Pazina, morajo stanovati v zavodu, za vse veljajo pa ista določila glede urnika, dela in učenja.

Sprejmejo se v šolo kmetijski sinovi, ki so iz Goriške, Tržaške ali Istre in ki so dokončali ljudsko šolo ter dosegli 16. a ne prekoračili 18. leta. Upoštevajo se edino v izjemni slučajih. Polagati se mora sprejemni izpit.

Prijave se sprejemajo najpozneje do 10. novembra t. l. in morajo biti podpisane od domačega županstva. Prijave se vpošljejo v priporočenem pismu na naslov »Direzione della Scuola di Pratica agricola in Pisino (Istria)« in priloženi morajo biti sledeči dokumenti:

1. Odpustnica ljudske šole;
2. Domovinski list;
3. Krstni list;

4. Zdravniško spričevalo, ki naj bo izstavljeno vsaj v tekočem letu;

5. Nравstveno spričevalo;

6. Spričevalo o družinskem in premoženjskem stanju.

Sprejeti morajo vsako polletje plačati v naprej znesek 50 Lir kot pristojbino za nabavo šolskih potrebščin (knjig, zvezkov, itd.) in priprav za cepljenje in obrezovanje, jenje lesa;

Vsak gojenec mora imeti na razpolago vsaj dve obleki in potrebno perilo; poleg tega mora vsak gojenec prinesiti s seboj: 2 para rjuh, 2 posteljni odeji, 2 prevlaki za blazino in 4 brisače.

Vsi sprejeti dobe o pravem času obvestilo na dom, kedaj naj se prijavijo.

Predavanja so iz sledečih predmetov:

a) poljedelstvo, sadjarstvo, vinogradništvo in kletarstvo, vrtnarstvo, čebelarstvo in svilogojstvo, kmetijsko knjigovodstvo in cenitev njiv in gozda;

b) živinoreja, sirarstvo, perutninarstvo in kunčereja;

c) pogozdovanje in gojenje gozda, merjenje lesa;

č) naravoslovje (rastlinstvo, živalstvo, mineralogija), fizika in kemija; valstvo, mineralogija, fizika in kemija;

d) splošna in nравstvena izobrazba.

Prof. Travaini.

Opomba uredništva: Skoraj gotovo se bo predavalo le v italijanskem jeziku. Kot izgleda ne plačujejo gojenci nikakšne vzdrževalnine.

GOSPODARSKI LIST

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

Leto III. Štev. 11
November 1924

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

France Magajna.

Fizika v kmetijstvu.

(Konec.)

Fizika pri oskrbovanju in gojenju.

Umen živinorejec ve, da je telesna vaja živali važna. Posebno velja to za mlade in plemenske živali. Žrebeta morajo imeti primeren prostor, kjer se naskačejo in nadržajo. Arabci so stari konjerejci in eden njihovih pregovorov pravi, da za konja najhujša sovražnika sta počitek in debelost. Konj je žival, ki je namenjena za gibanje in zato je stalna telesna vaja za njega bistveno potrebna. Kdor ima blizu doma kak prostor, kakor pašnik, pozimi tudi travnik, naj redoma spuščča tja svoje mlade živali. Za breje svinje ali ovce je zelo koristno, če se nekoliko sprehodijo. Tudi pozimi jim ne bo škodovalo. Ako je mráz oster, naj pa traja tak izprehod manj časa. Za tiste, ki vzrejajo mlade bike, je naravnost nujno potrebno, da ima je nekje ograjen prostor, kamor jih spušččajo magari vsak dan.

Solnce in senca. Važnost tega dvojega za živino bi moral dvakrat ali trikrat povdariti. V toplih poletnih dneh bi morala biti vsa živina: goveda, ovce, konji in prašiči vsak dan zunaj od jutra do večera. Toda pred vročimi popoldanskimi žarki solnca jo je treba zavarovati. V ta namen zadostuje na vseh štirih straneh odprta lopa s široko streho. Ta naj stoji na kakem primernem kraju in ko bodo solnčni žarki začeli postajati prehudi, bo živina sama našla lopo. Take lope seveda ni potreba tam, kjer raste nekoliko košatih, gostih dreves. Na drugi strani so pa solnčni žarki zelo blagodejni. Naši hlevi naj imajo na

južni strani velika okna, živina naj bo v njih pa privezana tako, da je obrnjena od oken. Ni dobro, če qi sije solnce naravnost v oči. Solnčni žarki so smrtni sovražniki tistih bakterij, ki povzročajo pri živini bolezni.

Svež zrak je seveda za zdravje živine nujno potreben, toda biti ne sme premrzal ali prevroč. Potom umne ventilacije je mogoče omejiti ti dve skrajnosti. Koncem konca so pa zaduhli hlevi tako zlo, da je vsaka ventilacija priporočljiva. Pazi naj se le, da mrzel zrak ne pada direktno na živali. Preprih, ki zadeva živali, je škodljiv.

Pripravní prostori za krmjenje. Vse naše živali imajo po naravi iskati svojo hrano po tleh. Koza je morda ustvarjena, da išče hrane na grmovju itd. ostale živali pa niso. Iz tega sledi, da morajo biti jasli tudi nizke in da je tista lestva nad jaslími, za katero tlačimo krmo, slaba iznajdba. Dobro urejen hlev ima po sredi hodnik, ki je lahko samo meter širok. Na levi in desni strani tega hodnika naj bodo jasli. Živina je torej obrnjena proti središčni črti hleva. Kako prijetno je krmjenje, kadar je hodnik med jaslími, ve vsak, ki ie take hleve kdaj videl. Vsekakor ne priporočam jasli na tleh. Dno jasli naj bi bilo od 20 do 30 cm. od tal. Lažje jih bomo čistili in žival ne bo stopala preko ali na verigo, s katero je privezana. Sploh moramo pa gledati na potrebe posameznih vrst živali. Korita v svinjakih so prav na tleh; telečje jasli so malce višje in za njimi mora biti ograja.

da jih ne preskoči, sicer mora pa biti taka ograja tudi pri jaslih za odrastlo živino. Če so te postavljene sredi hleva. Gotovo imajo marsikateri moderno urejene hleve v naših krajih in če nameravamo predelavati svoje, bomo storili zelo pametno, če si modern hlev prej ogledamo.

Čiščenje ali snaženje kože je pri živini velike važnosti. Strgalo in krtača sta v hlevu neobhodno potrebni orodji. Redno čiščenje kože pomnožuje pod slednjo redno kroženje krvi. Dlaka postane tako ravnejša, mehkejša, svilnata in žival je krepkejšega zdravja in živahnjša, ker čiščenje prisili zmojne žleze k polnemu delovanju. Da nam snažna živina daje posebno veselje, ni potrebno posebno poudarjati.

Toplota in zavetje. — Narava je ovcom posebno prijazna, ker jim je dala gosto volno, ki jih ohranja udobno tople tudi v mrzlih deželah. Nasproti ovci stoji prašič, ki je od vseh naših živali najbolj ubožen v tem oziru. Ovce lahko pozimi krmimo zunaj, če nam tako kaže, prašičev pa nikakor ne. Na Hrvaškem in deloma tudi na Dolenjskem pasejo prašiče pozimi v bukovih in hrastovih gozdovih, kjer iščejo pod snegom žir in želod, ta navada pa je napačna in kaže le, da v dotičnih krajih ni prašičje-reja baš na visoki stopinji. Prašič mora biti pozimi na toplem. Tudi za mlečne krave je zelo koristno, da so v toplem hlevu, dasi jih je ob zimskih toplih dneh treba spustiti nekoliko na prosto, da si malce »pretegnejo« ude. Ker je skoro po vsej Julijski Krajini zima dokaj zmerna, lahko brez vsake nevarnosti ali škode krmimo pitana goveda zunaj, ako ni prostor krmljenja izpostavljen burji. Jaz naravnost priporočam krmljenje zunaj, ker nam bodo tako mesarju namenjeni voli dali več kot bi sicer, če bi jih pitali samo v hlevu.

Nastilj ali stelja je dovolj važna, da ni treba bogzna kaj govoriti o njej. Stelja da

živini udobnejše ležišče, jo varuje mraza in vlage. Obenem lovi tudi gnojnico, se pomeša med odpadke in nam tako daje dober hlevski gnoj. Strta in sesekana koruzna stebela dajejo izvrstno steljo, ker vsled svoje velike svrži zelo vpijajo vlago (gnojnico). Pšenična slama je zopet boljša od ovsene, ker je močnejša in bolj vlaknata. Sicer pa slame naši kmetje ne marajo porabiti za steljo, ker jo rajši prodajo ali s senom pomešano pokrmijo. Za steljo rabijo največ listje in praprot. Praprot je izvrstna stelja, kjer jo imajo. Od listja je prvovrstno kostanjevo in hrastovo, ostalo je manj vredno. Da z nabiranjem listja škodujemo našim gozdovom, je pač žalostno dejstvo, a se ne da pomagati. Zelo je priporočljivo pograbit za steljo vse listje v naših sadovnjakih kajti tako listje hrani kali najrazličnejših sadnih boleznih in je obenem zavetišče škodljivcem. Čeprav imamo morda stelje drugod dovolj, bomo tudi po sadovnjakih pograbili.

Naj bo stelja že kakršnakoli, glavno je, da varujemo našo živino pred dežjem, snegom in žledom. Posebno mlečne krave moramo varovati. Ovce, ki so sicer varne pred suhim mrazom, so v mrzlem dežju zelo na slabem. Njihova gosta volna se napije vode in kdor je že kdaj padel oblečen v vodo, pač ve, kako neprijetno je bili oblečenemu v mokrem odelu. Vse mlade živali je treba varovati s posebno skrbjo in zlasti za mlade pujske velja to. Ti morajo imeti topel svinjak in pod njimi mora biti vedno suho. Mlada teleta in mlada žrebeta tudi potrebujejo vse naše skrbi. Majhno prehlajenje in že imamo tukaj nerednosti, ki jih ne moremo vselej lahko premagati. Majhna površnost v tem času je lahko vzrok hiranju živali za vse nieno nadaljno življenje. Mnogo lažje in cenejše je bolezen preprečiti kakor jo ozdraviti.

Č:

Zastrupljenje pri domačih živalih.

Neredkokrat se zgodi, da nam domače živali obole vsled zavžitja kakih sestavin, katere so zdravju škodljive, ali pa se pojavijo v živalskem telesu snovi, katere motijo pravilno delovanje celic. Zelo pogostokrat opažamo obolezosti domačih živali, katerih izvor si težko razlagamo in v neredkih slučajih zamorejo biti vzrok bolezni — strupovi.

Zastrupljenje z »zdravili«.

Čudom se bodete čudili, da zamore vplivati kot strup tudi zdravilo. Bodemo kmalu videli! Pravilno rabljene zdravilne snovi nam v slučajih bolezni koristijo, medtem ko lahkoškodljivo rabljeno zdravilo lahko telesu škodi. S stvarmi, s katerimi bi si človek niti ne mislil, lahko povzročimo pogin domačih živali. Eno takih bolj znanih zastrupljenj je otrovanje z nikotinom. Strup nikotin, katerega skoro vsakdo moških pozna, ker ga sprejema v telo pri kajenju cigaret in cigar, rabimo v gotovih slučajih tudi kot zdravilo. Na naših posestvih rabijo tobačni izvleček proti različnim živalicam-pojeduhom na drevju, pa tudi proti živalicam na živalski koži, to je proti ušem. Raba tobačnega izvlečka proti kožnim pojeduhom predstavlja vedno nekaj nevarnosti za domače živali, posebno radi nestalnosti tobačnih izdelkov.

Govedo, katero je bilo okopano s pregostim tobačnim izvlečkom, kaže naslednje znake zastrupljenja: Govedo se trese, težko diha, se poti, lakotnice so napete, blato je zapečeno, govedo se slini, zgrudi se na tla, ter lahko pogine. Kot protistrup rabimo pri govedu tanin (15—25 gramov), črno kavo, ruski čaj, stolčen hrastov lub, hrastovo čreslo. Proti napenjanju, katero se pri tem zastrupljenju vedno ponavlja, je najbolj sigurno sredstvo — vbod v vamp.

Mesto nevarnih tobačnih izdelkov rabimo raje proti mrčesu pri govedu apneno vodo in petrolej zmešano v enakih delih, ali pa bencin in zeleno milo v razmerju 1:6.

Neredkokrat opažamo vsled maže proti mrčesu pri domačih živalih zastrupljenje z — živim srebrom. Živo srebro lahko vsak-

do kupi tudi brez zdravniškega recepta v lekarnah v obliki takozvane »sive masti«. In ravno ta nepravilno rabljena siva mast povzroča večkrat zastrupljenja pri domačih živalih. Posebno je občutljiva proti živemu srebru goveja živina, ne toliko konj ali pa prešič.

Slika obolezosti vsled zastrupljenja z živim srebrom je sledeča: Žival se slini, zobna je vneta, pojavlja se driska, žival kašlja in težko diha; na koži se narejajo nekake kraste. Govedo se prične sušiti in v neredkih slučajih tudi pogine. Obranimo se tega otrovanja na ta način, da »sive masti« sploh ne rabimo, ako ne pod večjim vodstvom.

Zastrupljenje s podleskom.

Sedaj na jesen, ko nevesel cvete podlesek po naših pašnikih, se zna zgoditi, da na paši goveja živina požre več te jesenske rastline. Podlesek bode najbrže vsakdo poznal. Je to rdeče-modra cvetka, katera raste kot kelih iz zemlje brez stebela in listja — sam cvet jo je. Ako goveja živina požre na paši mnogo teh rastlinic, katere vsebujejo v sebi hud strup imenovan »Kolicin« se otruje in kaže naslednje znake bolezni: Govedo ne žre, napade jo krvava griža, po trebuhu ima krče, poloti se jo napenjanje, v scanju se nahaja kri. Bolezen zamore trajati 1—3 dni in v mnogih slučajih govedo pogine. Ako smo gotovi, da se je govedo paslo na travniku, kjer raste mnogo podleska in kaže gornje znake obolezosti potem dajajmo govedu črne kave, 10—25 gramov tanina, tudi čaj iz kadulje salvije — žajbelja) dobro koristi.

Izmed drugih rastlinskih strupov, katere hočemo še omeniti bi bilo še zastrupljanje z ljuliko, zlatičami, telohom, vrtno zeleniko in še drugimi strupenimi rastlinami.

Zastrupljenje z bakrenimi spojinami.

Baker kot kovina sam na sebi ni strup, med tem, ko so bakrene spojine zavžite precej nevarne. Vsakdo ve, da se z bakreno ali modro galico ni šaliti. Neredkokrat se je zgodilo, da je obolela goveja živina, ako je zavžila preveč z modro galico

škropljenega trtnega listja. Tudi kot seme neporabljeno, z galično raztopnino razkuženo semensko žito, katero je bilo krmiljeno domačim živalim, je že povzročilo zastrupljenja. Vnetje črevesja, slinenje in driska je posledica takega nemarnega krmiljenja. Tudi zastrupljene z »zelenim volkom«, kateri se naredi na bakrenih posodah ni nič neznanega. Posebno se zamorejo zastrupiti z zelenim volkom prešiči, ako držimo prešičjo krmo dolgo časa, potem ko se je že skisala, v bakrenih poso-

dah. V slučaju tega otrovanja naj se daje živalim po nekoliko jajčjih beljakov, mleka, tudi olje včasih dobro koristi.

Pred nedolгим časom smo čitali v dnevnih časopisih, da so se v letošnji jeseni pojavile na pašnikih velike množine malih polžev, kateri zavžiti na paši zamorejo pri goveji živini povzročiti zastupljenje. Mi tu tega nismo opazoval. Ako je letos kateri izmed naših živinorejcev to opazoval, naj nam poroča.

Inž. France Pegan:

Kako si kupimo dobro kravo.

Pri nakupu živine je treba mnogo opreznosti in premišljenosti. Kako neprijetno je, če zapazimo šele doma, da ima kupljeni vol pokvarjeno nogo, da ni dober za vprežno delo, ali da ima kako drugo napako. Koliko sitnosti, izgube časa in denarja imamo potem, da se ga iznebimo in kupimo drugega.

Še bolj smo prizadeti, če kupimo slabo kravo. Krava, ki se noče obrejati, ali ki ima malo mleka, je nesreča za hišo. Če hočemo, da nam krava kar najhitreje vrne denar ki smo ga dali zanjo, potem si moramo izbrati tako, ki ima dovolj mleka. Čim več mleka ima krava, tem več dohodkov nam daje. Razventega imajo ti dohodki to veliko prednost, da so dnevni, kar je predvsem važno za kmeta, ki navadno takoj porabi vsak denar, ki ga prejme.

Da lahko kravo takoj pri nakupu presodimo, ali ima mnogo mleka, ali ne, za to imamo razne znake, na katere se moramo ozirati. Ti znaki so:

Ozka, podolgovata glava s tankimi rogovi. Krava, ki ima volovsko glavo (velika, groba glava z močnimi rogovi), ali pa bičjo glavo (kratka, široka glava na močnem vratu), ni nikdar dobra mlečna krava, ali pa le izjemoma. Dobra mlečna krava ima na rogovih globoke zareze, po katerih lahko določimo tudi starost. Vsaka taka zareza pomeni eno dobo brejosti. Gube, ki jih tvori koža na vratu ne smejo biti velike, ampak naj bo mnogo malih gub. Koža na

rebrih ne sme biti groba, ampak mehka in prožna, tako da jo z lahkoto primerno v roko in premikamo po rebrih. Presledok med zadnjim in predzadnjim rebrom naj bo velik, tako da lahko vtaknemo mednje vsaj tri prste. Če gremo med zadnjim in predzadnjim rebrom z roko navzgor, otipamo na hrbtu med vretenci takozvano mlečno jamo, ki je pri dobri mlečni kravi navadno velika. Spodnja mlečna jama je tam, kjer prodere takozvana mlečna žila, ki dovaja vimenu kri, prsni koš. Tudi ta je pri dobri mlečni kravi velika. Ravno tako naj bo velika in dobro vidna tudi mlečna žila. Vime naj bo veliko, toda ne mesnato. Ko je krava pomožena, se dobro vime skrči, mesnato pa ostane veliko. Sesci naj bodo dolgi in brez bradavic. Dobro znamenje je, če ima krava za zadnji strani vimena še dva mala, nerazvita sesca. Dlaka dobre mlečne krave je drobna in ima lep mastnl lesk. Suha dlaka, ki strči od kože kot ščetine, je znamenje, da krava ni popolnoma zdrava. Tudi imajo dobre mlečne krave navadno dolg, tenak rep.

To so zunanji znaki, po katerih spoznamo dobro mlečno kravo. Lahko se zgodi, da nas včasih eden od teh znakov vara, da ima na primer krava z grobo kožo več mleka, kot pa kakšna druga, ki ima tanko in prožno kožo. Če pa pazimo na vse znake in po njih presodimo kravo, potem se gotovo ne bomo varali.

Kravo, ki jo hočemo kupiti, ogledamo najprej iz razdalje par korakov in sicer od

vseh strani, da vidimo, ali ima splošne znake dobre krave: kravjo glavo (ozko in podolgasto), globoka prsa, vendar ne tako široka, kot jih imajo biki in dovolj razvit zadnji konec. Biki imajo zadnji konec v primeri s prvim zelo slab, krava pa mora imeti tudi zadnji konec dobro razvit, ker je to zelo važno pri otelitvi. Krave, ki imajo ozek zadnji konec, se navadno težko otelijo. Tudi moramo paziti, da je krava dobro vezana, da ni niti preščipnjena, niti da nima prevelikega visečega trebuha in da ima raven, nevpoznem hrbet. Potem pogledamo, kakšno hojo ima krava. Iz napak v hoji sklepamo lahko včasih na razne druge napake. Krava, ki meče na primer pri hoji prve noge daleč od sebe, ali kakor pravimo po domače, hodí na široko, ima navadno ozka prsa i. t. d.

Ko smo dobili tako splošen utis, pogledamo kravi na rogove, koliko ima zarez, da določimo, koliko je približno stara. Vsako zarezo lahko računamo za eno leto in k temu prištejemo še dobo do prve brejosti, to je približno dve leti in pol. Kdor zna, lahko določi starost tudi po zobeh.

Nato presodimo, ali je to dobra mlečna krava, ali ne. Pogledamo, kakšno ima dlako in kakšna je koža, dalje otipamo zgor-

no in spodnjo mlečno jamo, pogledamo in otipamo vime in vse ostale mlečne znake. Poizkusimo tudi, kako pušča krava mleko, ali je mehka, ali trda. Predvsem moramo paziti, da nas ne opehari veliko vime. Dobijo se nepoštenjaki, ki se hočejo iznebiti slabe krave na ta način, da je ne molzejo celj dan, predno jo ženejo na semenj, da bi imela večje vime. Mnogokrat kapa ubogi kravi mleko iz vimena in če je slučajno oni, ki jo kupi, tudi ne molze v kratkem času, vname se kravi vime, kar povzroči kupcu nemalo skrbi in truda. Krava, ki ima veliko, trdo in nenavadno vroče vime, je sumljiva, da ni bila dolgo molžena, posebno še, če je pri molžnji nemirna in brca, ko se dotaknemo vimena. Seveda je to včasih tudi razvada krave, posebno če jo molze tuj človek. Oni, ki ima v resnici dobro kravo, jo vedno v redu molze, tudi predno jo žene na semenj, ker si je noče pokvariti z neredno molžnjo. Najbolje je še, če nam da prodajalec pismeno garancijo za gotovo množino mleka.

Če bomo postopali pri kupovanju živine previdno in oprezno, bomo izbrali vedno le dobro živino in si prihranili mnogo denarja, skrbi in neprilik.

Perutninska kolera.

Perutninska kolera je hitro potekajoča, močno nalezljiva bolezen, ki napada vse vrste perotnine: najbolj pa kokoši, gosi in race. Ta kužna bolezen je razširjena po Evropi, Južni Afriki in Severni Ameriki in napravlja povsodi, kjer se pokaže, veliko škodo posebno med perotnino boljše vrste in med plemenitimi pasmami. Perutninska kolera pobere, ako nastopi v kakem kraju močno, več kot polovico vse perotnine in ustavi dostikrat vso rejo perotnine. Žival dobi kolero, ako je povžita krma ponesnažena s slino ali odpadki bolne živali, če pijejo živali iz skupne posode ali pa če pojedjo dele od poginjenih ali zaklanih bolnih živali. Kolera se prenaša iz kraja v kraj tudi po kurnikih, v katerih so bile bolne živali. Najlažje se zanese kolera s perotnino, ki se je kupila v okuženem

kraju, dostikrat tudi po golobih, ki zaidejo na svojih poletih v okužen kraj.

Na zaklani živali se spozna kolera najbolj na tem, da so čreva in pljuča močno vneta in da je v njih mnogo s krvjo prepojenih mest; sluzna kožica v črevesu je na višku, pojavi se jako huda driska; odpadki so spočetka sivkasto - rumeni in kašji podobni, pozneje pa tekoči, umazani, zelenkasti in imajo zelo zopern duh; vsled teh odpadkov se ponesnaži in sprime perje okoli zadnjega črevesa. Bolna žival peša vedno bolj in bolj, diha z odprtim kljunom, zaspana, z zaprtimi očmi, sedi čisto omanljena vedno na enem mestu, poskuša sicer večkrat vstati, toda zgrudi se takoj nazaj, dokler naposled ne pogine.

Perutninska kolera pobere navadno vse živali, ki so obolele na njej in le prav iz-

otekla in močno rdeča; blato v črevesu je čisto redko tekoče in v njem je precej krvi pomešane.

Na perotninski kolero poginejo živali včasih kar nenadoma in hipno; žival teka na videz zdrava po dvorišču, pa naenkrat se zgrudi in pogine; včasih sedi žival na veji, zamahne nenadoma parkrat s perotmi, pade doli in pogine.

Navadno pa potek bolezni ni tako nagel in traja 1—3 dni, včasih tudi dalj časa. Žival postane zelo žalostna in tiči sključena na kakem bolj skritem prostoru; glavo skriva pod peroti ali pa jo drži obrnjeno nazaj, perje se ježi, peroti vise navzdol, žival sama se trese po vsem životu, omahuje in se obnaša sploh kot omamljena, za jed ne mara prav nič, pač pa je močno žejna. Od časa do časa zavija ali pa steguje bolna žival vrat in glavo, v nosnicah in v kljunu se pokaže penast žlem, greben in podbradek postaneta višnjevo rdeča in sem in tja bljuje žival iz sebe sivo - rumenkaste, žlemaste stvari. Ko je bolezen redno redki so slučaji, da kaka žival ozdravi; največkrat obole in poginejo vse živali v okuženih dvoriščih.

Zdravljenje kolere se je poskušalo že z najrazličnimi zdravili, toda brez pravega vspeha; največ pomaga pravočasno cep-

ljenje s posebnim cepivom (serumom), ki se napravi zoper to kužno bolezen. S tem cepivom se cepijo še zdrave živali v okuženih dvoriščih in poleg teh tudi tista perotnina, ki še ni preveč bolna; po dose-danjih skušnjah obvaruje se s cepljenjem mnogo živali pred obolenjem in poginom ter se ustavi nadaljno razširjanje bolezni.

Perotninsko kolero zabranimo najlažje, če smo dovolj previdni pri nakupovanju perotnine. Pri nakupu prepričamo se, če ne prihaja perotnina iz kakega okuženega ali pa sumljivega kraja, na vsak način je pa potrebno, da vso novo nakupljeno perotnino spravimo na ločen kraj, jo tam opazujemo, in še le po preteku enega tedna jo spustimo med drugo perotnino. Ako izbruhne perotninska kolera, moremo spraviti vso tisto perotnino, ki je *popolnoma zdrava* na poseben, ločen kraj, bolne živali pa zakoljemo ali jih pa oskrbujemo čisto ločene od zdravih živali. Poginjene živali moramo globoko zagrebati in vse prostore kjer so bile bolne živali, posebno kurniki i. dr. pa prav temeljito očistiti in razkužiti; vse prostore, kjer je bila bolna perotnina, stene, tla, vso opravo in sploh vse, kar je prišlo v dotiko z bolnimi živalmi, moramo umiti z vročo vodo ali vročo sodo, s 3% lizolovo vodo ter če le, mogoče tudi prebeliti. Č.

Steklina.

Steklina je malo časa trajajoča, kužna bolezen, ki je skoraj brez izjeme smrtonosna za ljudi in živali. Njeni znaki so: izguba zavesti in zvišana živčna dražljivost, kateri sledi paraliza (otrpelost). Nje povzročitelj je neki bakterij ali kužnina, ki se nahaja v največji množini v centralnem živčevju (možganih in mozgu) in v slinastih žlezah (slini) steklega psa, oziroma drugih steklih živali.

Samo z ugrizom se steklina prenaša od živali in do človeka; ne pojavi se torej sama ob sebi, vsled pomanjkanja vode, vročih ali mrzlih jedi itd., kakor nekateri napačno mislijo.

Steklina je razširjena po celem svetu; najpogosteje se pojavlja pri psih, mačkah, volkovih in lisicah. Na pse odpade približ-

no 80% slučajev stekline. — Kako strašno je razsajala ta grozna kuga v prejšnjih časih, nam govore statistični podatki. Vsled strogih ukrepov in zakonov se je razširjanje te bolezni v zadnjih desetletjih zelo omejilo. Nепrecenljivih zaslug za človeški rod si je pridobil na tem polju slavni Pasteur, katerega spomin so slavile pred kratkim vse kulturne države sveta; on je bil prvi, ki je izumil način zdravljenja te hude bolezni. Po velikih mestih so se ustanovili v to svrhu Pasteurjevi zavodi; tak zavod imamo sedaj tudi v Trstu.

Dovzetnost za steklino je pri vseh živalih skoraj enaka. Pogosteje stečejo psi, ker so bolj bojevitega značaja in radi načina njihovega življenja. Ni res, da bi bili samci bolj dovzetni kot samice; letni čas istotako

nima nikakega vpliva v tem oziru. Ne more se istega trditi o starosti; mladi psi (1 do 2 meseca) so najbolj dovzetni za steklino in kužnina v njih mlademu telesu hitreje učinkuje. Med različnimi poedinci se opažajo z ozirom na dovzetnost precejšnje tudi živci so v zgornjih plasteh kože manj kljubuje gotovi bolezni.

Kakor že rečeno se prenaša steklina edino z ugrizom. Stekel pes ali kaka druga stekla žival ogrize človeka, psa ali kako drugo živo bitje; tedaj pride »strupena« slina, t. j. kužnina v rano in prenos kuge je izvršen.

Slina ni vedno virulentna t. j. okužena, steklina z razkužitvijo na oklanem mestu, obratno zamore slina vsebovati že kužnino, ne da bi bili na psu videti znaki stekline. V takozvani dobi besnosti pa je slina vedno okužena.

Dokazano je v novejši dobi, da se nahaja kužnina tudi v krvi in mleku; na podlagi tega dejstva je bil mogoč dokaz prenosa stekline od matere na zarodek. Mladič torej lahko steče, ne da bi bil oklan od steklega psa.

Od steklih psov ogrizenih živali pogine skoraj polovica. Pogoji, da se prenese ta kuga na drugo žival, so sledeči: ugriz mora biti globok (najbolj nevarni so volkovi, lisice in veliki psi); poleg tega mora biti interesirano mišičevje z bogato prepletenim živčevjem. Manj nevarni so površni ugrizi na koži, kajti kri, ki pri tem izteka, zamore odnesti kužnino (sline) iz rane; tudi živci so v zgornjih plasteh kože manj razširjeni. Sem pridejo vpoštev ugrizi konjev in goved, ki so manj nevarni. — Velike važnosti je dalje mesto ugriza; čim bolj je to oddaljeno od možganov, tem manjša je verjetnost okužbe. Če ugrizne pes človeka na nogi, nevarnost ni tako velika kot bi bila sicer v tem slučaju na roki ali celo na glavi. Merodajno je tudi ali se je izvršil vgriz na goli roki in nogi ali pa čez obleko oziroma obuvalo. V slednjem slučaju čestokrat slina ne utegne priti do rane.

Našo domačo živino obvaruje mnogokrat dlaka pred to kugo. Včasih se odvrne steklina z razkužitvijo na oklanem mestu, ako se rana izpere z nekoliko kapljicami čistega lizola, sublimatovo vodo ali izžge z

razbeljenim železom. — Zgodi se, da ostane včasih kužnina dalje časa skrita v telesu (možganih), kar dokazujejo slučajji, v katerih se pojavijo znaki stekline šele po daljši dobi. Kužnina prične tedaj šele delovati, ko je odporna sila telesa slabjša (za časa kakšne bolezni).

Potom živcev pride kužnina od mesta ugriza do centralnega nervstva (možganov); vendar je dognano, da se tudi s pomočjo krvnega obtoka lahko kužnina nasede v možganih. Tam povzroči gotove izpremembe v staničju.

Kakor vse kužne bolezni ima tudi steklina svojo *doba inkubacije* (dozorevanja); pri steklini je to čas, ki preteče od dneva ugriza do nastopa prvih znakov stekline. V tej dobi ne opažamo na živali prav nobenih sumljivih znakov in izprememb. (Pri drugih kužnih boleznih traja doba inkubacije od 4—14 dni). V najširših mejah traja doba inkubacije pri steklini tri dni do enega leta in še več, povprečno pa 3-6 tednov.

V boljše razumevanje naj služijo sledeči statistični podatki:

V 83% slučajev nastopi steklina v teku 60 dni od dneva ugriza; v 16% slučajev nastopi steklina v teku 90 dni od dneva ugriza; v 1% slučajev nastopi steklina v teku 2 let od dneva ugriza. Iz tega je razvidno, v kako širokih časovnih mejah koleba doba inkubacije pri steklini.

Po preteku te dobe se pojavijo šele prvi znaki stekline. Ti so pri vseh živalih več ali manj isti. Zato se omejim samo na popis pasje stekline, katera se pojavlja v dveh oblikah: *besna* in *tiha* steklina.

Potek se razdeli na podlagi znakov na 3 dobe: predhodna doba, doba razdraženosti ali besnosti in paratitična doba (mrtvoudne otrplosti), cel potek traja 5—7 dni.

a) *Prehodna doba* traja 12 ur do 3 dni. V začetku kaže pes čudno izpremembo v obnašanju, kar vzbudi pozornost pri človeku. Ni pa tako s »salonskimi« psički, pri katerih se pojavlja t. zv. »tiha steklina«. Nič hudega sluteč hodijo lastniki okrog z že bolnim psom. — Večina psov kaže neke vrste svojeglavost: sitni so, godrnjajo, skrivajo se v temnih prostorih in na gospodarjev klic neradi ubogajo; zato so pa pozneje tem bolj živahni ter se mu nenavadno dobrikajo. V drugih slučajih so nemirni in

se prekladajo z enega mesta na drugo; večkrat lajajo in grizejo po zraku brez pravega razloga. — V predhodni dobi se že opažajo znaki zvišane dražljivosti; ustrašijo se na najmanjše zunanje pojave kot na svetlobo, nenaden glas oz. šum, dotik itd. — Nekateri psi se ližejo, praskajo in grizejo na oklanem mestu. Navadna hrana jim ne diši več, pač pa jedo, radi izpremenjenega okusa, neprebavljive snovi kot n. pr. les, slamo, zemljo, kamenje i. dr., kar le s težavo pogoltnejo. Ponovno iščejo vode, toda zaužijejo je le malo množino. Istočasno s temi znaki obstoja iztok slin iz gobca.

b) *Resna ali razdražena doba* traja 3—4 dni. Popisani znaki postajajo vedno bolj izraziti; nemir in razdraženost se stopnjujeta do prave besnosti. Če le utegne zbeži pes od doma in divja dolgo okrog, nato se vrne ves izmučen in ranjen nazaj ali sploh se ne povrne več. Medpotoma grize vse kar mu pride pred oči; če sreča zdravega psa, ga *brez glasu* napade. Ako se nahaja v kletki, grize zid, zagrabi z vso silo za vsak predmet, četudi je to žareče razbeljeno železo.

Važen znak stekline je izprememba glasu. Stekel pes namreč ne laja več; njegov glas je podoben tuljenju. Požiranje je zdaj še bolj otežkočeno, neredko je spojeno z bljuvanjem. Ta dva pojavi imata svoj vzrok v degeneraciji nekaterih živcev. Že sam pogled na hrano in vodo mu povzroči tudi dušenje — in hude napade. — Polagoma pričenjajo znamenja paralize (mrtvouda), posebno na zadnjih nogah in na mišičevju spodnje čeljusti; s tem začenja zadnja doba.

c) *Doba paralična* traja 1—2 dni. Prejšnji agresivnosti in razdraženosti sledi polagoma otopelost in omotica. Pes skoraj nič več ne užije. Vsled paraliziranega mišičevja spodnje čeljusti ne more več grizti; gobec ima napol odprt in iz nega se cedi slina v veliki meri. — Njegov pogled je hud in zavraten. Polagoma otrpne mišičevje celega trupa. Zadnjih nog se polasti popoln mrtvoud, tako da pes ne more več vstati. Popolnemu izčrpanju sil, sledi končno smrt.

Navedeni znaki se opažajo vedno pri pravilnem poteku stekline. V nekaterih slu-

čajih pa se opisana oblika stekline bistveno izpreminja.

Predvsem je potek pri »tihih steklini« krajši, ker odpade pri nji doba besnosti. Splošno je nemogoče matematično doočiti mejo poedinih dob. Pripeti se, da mrtvoud sploh ne nastopi in pes utegne še jesti malo pred smrtjo.

Diagnoza (spoznanje — dokaz) stekline ne nudi nikakih težkoč, kadar je mogoče opazovati cel razvoj bolezni. Ker je natančna diagnoza stekline silno važna in potrebna posebno v takih slučajih, kjer so bili oklani ljudje ali živali, se priporoča, naj se sumljivi psi — če mogoče — ulovijo in podvržejo živinozdravniškemu opazovanju, kar tudi postava nalaga. Kolikim sitnostim in stroškom se na ta način človek izogne. V pretežni večini slučajev namreč bi moral stekel pes sam poginiti v teku 4 dni; če ostane še nadalje pri življenju je znamenje, da ni bil stekel.

S praktičnega stališča je dobro podvreči psa opazovanju, pri vsakem nenadno izpremenjenem obnašanju, če se ne pojavijo v naslednjih dneh posebni znaki na psu, se izključuje vsak dvom stekline.

Poudarjati moram posebno naj se vsak od steklega psa oklan človek, nemudoma poda v Pasteurjev zavod v Trst, sicer lahko umrje strašne smrti. Tembolj velja to za one, ki so oklani na obrazu ali na goli roki.

O razširjevanju pasje stekline glej »Gospodarski list« Leto III. Februar 1924. str. 21.

Pripomba:

Postava nalaga čimprej pobiti in s kožo vred zakopati stekle pse in vse druge stekle domače živali.

Psi, mačke in druge živali, ki so osumljene stekline in one, ki so bile oklane od neznanih živali, morajo biti — če se niso ustrelile — izolirane v pripravnem mestu na stroške lastnika ter morajo biti podvrženi opazovanju živinozdravnika. Ta doba opazovanja traja 3 oz. 4 mesece.

Od steklega psa oklane domače živali je dovoljeno takoj izpočetka zaklati in meso zauživati.

Dr. Tone Ravnik.

Razstava goveje živine v Ajdovščini.

Kot smo že naznanili v zadnji št. Gosp. Lista, se je vršila dne 15. oktobra t. l. v Ajdovščini razstava goveje živine za Ajdovski živinorejski okraj.

Razstava je imela namen pokazati stanje živinoreje v omenjenem okraju, s posebnim ozirom na sivo - rujavo švicarsko pasmo. Ta pasma je vsled prepričanja in sklepa mnogih strokovnjakov in živinorejcev določena, da nadomesti vse ostale pasme v ajdovskem živinorejskem okraju; ajdovski živinorejski okraj sega od Črnič do Št. Vida in od Cola do Rihenberga.

Razstava v Ajdovščini je precej dobro uspela, kar je dokazalo predvsem število prignanih krav, ki so dosegle število 195 in ki so bile prignane iz 16 občin. Razdeljenih je bilo 49 daril.

Večino daril so odnesli živinorejci bivšega ajdovskega sodnega okraja, kar je tudi upravičeno, ker je bila sivo - rujava švicarska pasma razširjena v bivšem ajdovskem sodnem okraju že pred vojno, dočim je oblast širila v vipavskem sodnem okraju predvsem simendolsko pasmo. Pa vendar so tudi mnogi živinorejci iz bivšega

vipavskega sodnega okraja odnesli marsikatero nagrado.

Na razstavo je bilo prignanih mnogo zelo lepih živali. Posebno lepih je bilo nekaj junic. Seveda niso najlepše živali vedno najboljše in pri pregledu živali je razstavno razsodišče gledalo le na zunanjo obliko živali, vsled česar ni marsikatera mnogo vredna, ali celo najboljša žival dobila nobene nagrade. Tako je neki kmet, ki ni dobil nagrade za svojo kravo, rekel, da kljub temu ne zamenja svoje živali z nobeno drugo. In kako tudi? Krava mu daje dnevno 20 do 22 l mleka in 13 tednov staro tele je tehtalo 187 kg.

Razstava je v splošnem zelo dobro uspela, bila je nekak praznik, posebno še, ker se je vršil isti dan v Ajdovščini važni jesenski semenj Sv. Terezije. Semnju je seveda razstava mnogo škodovala. Razstave se je udeležilo zelo mnogo priprostega ljudstva, ki kaže v splošnem zelo mnogo razumevanja za živinorejo, posebno za rejo sivo - rujave švicarske pasme, katere širjenje je zadobilo novega pogona, novih prijateljev.

Kedaj podsajamo mlado sadno drevlje.

Na to vprašanje ni mogoče enotno odgovoriti, ker so razmere in predpogoji v naši deželi zelo različni. Kar velja za Vipavca, ne velja za Kraševca in Istrana, kar velja za ta dva, ne velja za Tolminca.

V primernih toplih legah je najboljšje zasajati in podsajati mlado sadno drevje v jeseni in ne spomladi. Jesenska doba za sajenje traja navadno od srede oktobra do srede novembra, letos le prvo polovico novembra, ker ni do tedaj še dozorel les na mladem drevju. Les pa mora biti na vsak način dozorjen, ker drugače lahko ozebe in se posuši.

Prednosti jesenskega zasajanja so sledeče:

1. Sadnemu drevju (v primernih legah) ničesar ne škodi, pač pa navadno koristi. Drevo se v zemlji utrdi, udomači, se prilada

godu novemu mestu in spomladi dobro zažene. Večkrat prihranimo na ta način eno leto.

2. Z jesensko saditvijo prihranimo na času, ki nam je posebno dragocen spomladi, ko imamo obilo drugega dela.

3. Ako moramo sadne sadike kupiti, tedaj jih v jeseni lahko dobimo, dočim nam ostane spomladi na razpolago samo izbirek. Najlepše sadno drevje se vedno odproda v jeseni.

Iz tega sledi, da moramo v jeseni podsajati mlado sadno drevje povsod tam, kjer to vreme dovoljuje. Kjer pa je premrzlo in se bojimo, da bi mlado drevo vsled zime trpelo, tedaj moramo v jeseni skopati vsaj jamé, podsajamo pa spomladi. Štore sadnih dreves pa moramo na vsak način izkopati že v jeseni.

Sadna razstava in kongres sadjarjev v Trentu.

V dneh od 20. do 30. sept. se je vršila v Trentu velikanska sadna razstava. Na razstavi je bilo v celoti zastopanih 52 pokradelkom. Razstavljeno je bilo različno sadje kar so ga imele. Zastopanih je bilo ogromno število velikih in majhnih posestnikov, mnogo trgovcev s sadjem in mnogo pridelovalcev sadja.

gnojila, priprave za uničevanje škodljivcev, posoda za razpošiljanje sadja, predelavo sadja, itd.

Istočasno z razstavo se je vršil tudi sadjarski kongres, na katerem so se razmotrivala vsa vprašanja, ki se tičejo sadjarstva.

Na razstavi je bila zastopana tudi furlanska pokrajina z lastnim, posebnim oddelkom. Razstavljeno je bilo različno sadje raznih sadjarjev. Oddelek Furlanije je bil zelo lep in je dobil srebrno kolajno.

Predvsem moramo omeniti, da je bila zastopana furlanska pokrajina na razstavi samo z jesenskim in zimskim sadjem, kar pač odgovarja letni dobi, v kateri se je razstava vršila.

Kljub temu, da so bili nekateri deli naše deželi v letošnjem letu obiskani in poškodovani od toče in drugega neurja, je bilo razstavljeno iz furlanske pokrajine okoli 50 vrst zelo lepega sadja.

Iz furlanske pokrajine so bile razstavljene sledeče vrste jabolk: Kanadska reneta, Parmena, Boston Russet, Beli kardinal, Veliki Aleksander, Kraljevi kalvil, Rudeči kalvil, Reneta Ananas, Šampanjska reneta, Zevka, Pogačarka, Pariško jabolko, Portugalska reneta in druge.

Razstavljenih je bilo tudi okoli 30 vrst hrušk, med katerimi D'angujomska, Dielova maslenka, Maslenka kleržo, Amanliška, Zimska dekanka, Avravška itd. Zastopana je bila tudi naša Tepka.

Nslednji goriški sadjarji so bili zastopani na razstavi: Kaučič Mihael, Tolmin; Munič Josip, Sv. Lucija; Sovdat Franc, Gabrije; Znidarčič Ivan, Ajba; Debenjak Franc, Kozana; Kragelj Ivan, Zatolmin;

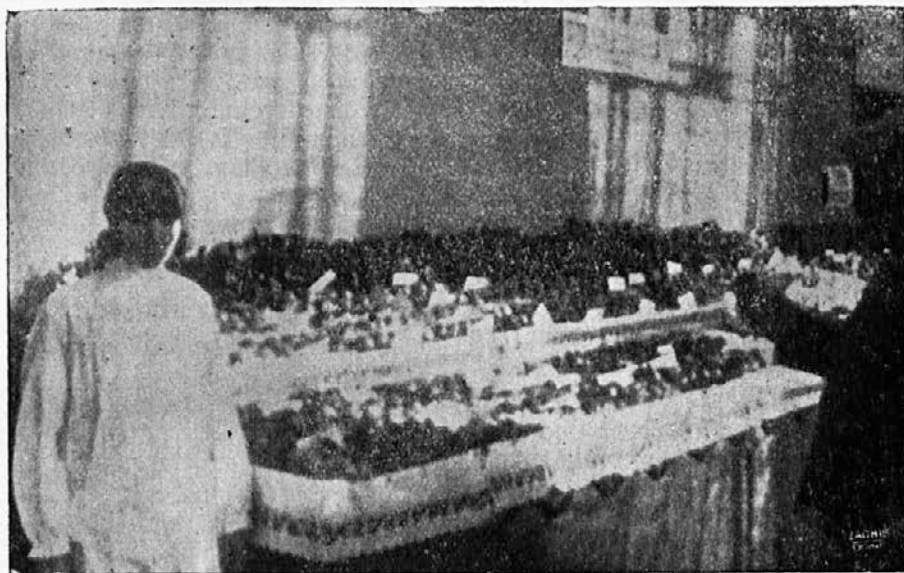


Splošen pogled na razstavo

S sadjem vred so bile razstavljene tudi vse priprave, stroji, oskrbovalno orodje, ki služi v sadjarstvu, kakor tudi umetna

Paljk Andrej, Velike Žablje; Ema pl. Fabris in bar. Formentini, Števerjan; Četrnič Josip, Volarje; Kompara Valentin, Kompara Franc, učitelj Paljk Polde, Edmund

Čibej iz Lokavca; Ferjančič Lojze iz Slapa; Lavrenčič Ivan iz Vrhpolja; Anton Vrčon iz Dobravelj; župnik Grilanc iz Šmartnega, Matjac Rudolf iz Kojškega.



Oddelek furlanske pokrajine

Toliko z ozirom na razstavo.

Razstava pa je očitno pokazala, da se goji pri nas zelo mnogo, da preveč vrst sadja, vsled česar je nujno potreben primeren izbor sadnih vrst, da tako odpravimo dosedanje velikansko zmešnjavo. Gotovo imajo marsikatere naše sadne vrste zelo dobra svojstva, mnogo vrlin, a druge so slabe ali pa neodgovarjajoče za naše razmere in pogoje.

Pri nas so pogoji za sadjarstvo zelo ugodni, ugodni mogoče tudi za nairazličnejše vrste sadja, a pri vsem moramo imeti pred očmi dejstvo, da je cilj sadjarstva dobro vnovčenje pridelkov sadnega drevja. Predvsem ta cilj moramo imeti pred očmi in našo sadjerejo tudi usmeriti v to smer.

Na trgu, posebno za izvoz najde odjemalca le velika količina blaga, ki je toliko glede vrste kakor glede kakovosti enotna. Z ozirom na to so takoj razvidni slabi predpogoji za ugodno oddajo našega sadja, ker imamo pri nas pač zelo mnogo sadnih dreves a malo umne sadjereje. Ako hoče naša pokrajina kaj veljati v sadjar-

skem oziru, tedaj moramo na vsa način omejiti dosedanje število vrst ter gojiti le malo vrst, a te v izdatnejši meri. Določiti bi morali kmalu one vrste, ki so najpripravnejše in v tem oziru si je nadel to nalogo pokrajinski sadjarski konsorcij, ki je bil pred kratkim ustanovljen.

Za zgled moramo v tem oziru imeti Trentinsko in Južno Tirolsko sploh, kjer se goji zelo malo vrst, a v izdatni meri. Ravno vsled enakosti blaga, je tirolsko sadje zavladovalo srednje - evropske trge, vsled česar imajo tirolski sadjarji stalne odjemalce in redne, lepe dohodke. Sadjarski kongres v Tridentu je povdaril baš načelo, »da se mora povsod širom Italije omejiti število gojenih vrst in naj se izberejo take, ki odgovarjajo posameznim krajem.«

Predno bo pri nas v tem oziru vse urejeno, bodo prešla dolga leta trudapolnega dela, a nikakor ne smemo zgubiti upanja na končni uspeh. Edino smotreno moramo začeti in započeto delo nadaljevati kljub vsem oviram. *dr. Vallig — Rustja.*

Italijanski vinski zakon.

S kraljevim dekretom z dne 24. januarja 1924. je bil raztegnjen tudi na naše pokrajine italijanski vinski zakon z dne 12. aprila 1917. in pripadajoča izvršilna naredba z dne 21. februarja 1918.

Neobhodno je potrebno za vsakega našega vinorejca in vinskega trgovca, da vinski zakon pozna, se ga drži in pazi na to, da se ga tudi drugi drže. Smisel vinskega zakona je čuvati pristna vina pred nepristnimi, kar je v korist vsakega vinorejca in tudi vsakega konsumenta vina. Kdor se ne drži vinskega zakona in vara kupca ali pa ogroža zdravje konsumenta, je podvržen tozadevnim kazenskim zakonom.

==

Pristno vino je glasom zakona ono vino, ki nastane vsled alkoholnega vrenja iz mošta od svežega ali malo osušenega grozdja.

Malo osušeno grozdje je ono grozdje, v katerem se je na katerikoli način sok zgostil. To se lahko izvrši na trti, na solncu, v senci, z umetno toploto. Grozdje pa mora biti še vedno v stanu, dati mošt z navadnimi kletarskimi pripravami. Mošt mora biti sposoben za vrenje brez drugih dodatkov. Tak mošt ima navadno 32—35% sladkorja ali malo več.

Osušeno grozdje je tako, ki se je popolnoma osušilo. Uporaba takega grozdja je pri pripravi vina prepovedana.

Moštu

se ne sme dodati nobenih drugih snovi, kot samo ona ki jih zakon dovoljuje. Dovoljene snovi so:

1. zgoščen grozdni mošt, pripravljen s hlapenjem vode;
2. sladki filtrati (filtriran mošt z Napoletanskega), pri katerem je bilo vrenje zamorjeno z žvepleno sokislino;
3. apneni ogljenec (prah od marmora ali čista kemična kreda);
4. kalijev karbonat (kemično čist);
5. kalijev bikarbonat;
6. vinska kislina;
7. citronova kislina (ne več kot 100 gr na hl);
8. tanin (čreslovina);
10. metabisulfit in drugi sulfidi;

11. sadra (vino s sadro mora biti v trgovini kot tako označeno);

12. voda (samo v južnih pokrajinah, ako je vsled suše mošt tako gost, da ne more vreti);

13. čiste vrelnе glivice;

14. amonijev fosfat (za prehrano vrelnih glivic). Dovoljeno je dodati tudi

15. amonijev karbonat (tudi za prehrano glivic);

16. razbarvila, in sicer živalsko oglje (sežgane kosti).

Vinu se lahko doda:

1. vse kar moštu, samo sadre ne.
2. ogljenčeva kislina za šumeča vina;
3. jajčji beljak;
4. kri;
5. kasein (sirnina);
6. gelatina, ribji klej, kostni klej, španska zemlja (Lebrija), kaolin;
7. enocianina (za barvanje črnih vin).

Moštu ne smeš dodati

1. nobenega sladkorja, medu, melase, saharina;
2. pepela;
3. žveplene kisline;
4. magnezijevega karbonata (za odvzete kisline).

Vinu se ne sme dodati

1. nobenih barv, ki niso iz vina;
2. žveplene kisline;
3. nobenega sladkorja;
4. glicerine, kuhinjske soli;
5. nobenega petijota ali vina iz drožij;
6. različnih mineralnih snovi, ki pa pri nas niso v navadi.

Tudi se ne sme razbarvati črno vino v belo ali zgostiti vino potom zmrzovanja.

Iz prednjega je razvidno, da ni dovoljen pridoatek sladkorja ne moštu in ne vinu. Za povečanje količine sladkorja v moštu se lahko rabi sladki filtrat ali zgoščen mošt (iz južnih pokrajin). Edino vermutu, marsali ali kuhanemu moštu (pri nas do sedaj nepoznan) se lahko doda trsni sladkor, tudi če je karameliziran.

Prepovedan je tudi vsak dodatek alkohola, razen za posebna vina, kot vermut, marsala, likerji, šumeča vina in vina, ki so namenjena za izvoz.

Nepristna vina so vsa ona, ki niso iz svežega ali malo osušenega grozdja. Med ta spadajo:

1. sadjevec;
2. vino iz suhega grozdja;
3. različni petijoti in vinčki (vinello);
4. pristna vina rezana s sadjevcem, s petijoti, vinčki ali vinom iz suhega grozdja;

5. vsa ona vina, ki so dobila preveč po zakonu dovoljenih pridodatkov, in so pridodatki bistveno spremenili sestav vina;

6 po italijanskem vinskem zakonu so nepristna vsa ona črna vina, ki vsebujejo manj kot 9 stopinj alkohola, bela pa manj kot 8 stopinj alkohola, ki niso iz takih krajev, kjer je znano, da so vedno šibka vina.

Pri prodaji vina se mora na vprašanje vedno odgovoriti, ali je vino pristno ali ne in od kje je.

Priprava petijota in vinčka je dovoljena za lastno uporabo. Do 1. oktobra 1924. se je petijot smel tudi prodati, po tem roku pa ne več.

Prepovedano je obdržanje tropin več kot en mesec po dokončani trgatvi. Kedar se ima smatrati trgatve za dokončano, določijo prefekti posameznih provinc. En mesec po dokončani trgatvi se tropine ne smejo več nahajati v kleti vinorejca ali vinskega trgovca.

Kdor hoče napraviti petijot ali vinček, mora to javiti pri domačem užitninskem uradu ali pa pri županu, ako ni v občini užitninskega urada. Prijava mora vsebovati:

1. koliko tropin je določenih za napravo petijota;
2. koliko petijota se hoče napraviti;
3. za kaj je petijot namenjen, ali za domačo potrebo ali za prodajo;
4. kje se petijot pripravlja in kje je, oziroma bo shranjen.

Prijava se napiše na navaden papir.

Petijot za prodajo ni smel vsebovati več kot 5 stopinj alkohola in za napravo se ni smelo ničesar uporabiti, kar je pri vinu prepovedano.

Sodi, v katerih je petijot, morajo biti označeni kot taki.

To bi bile glavne določbe italijanskega vinskega zakona, ki je pri nas v celoti v veljavi. Svetujemo vinorejcem in drugim, da si glavne določbe zapomnijo, da ne pridejo v navzkrižje z zakonom. Kazni so občutne.

Pokušnja novih vin v Milanu.

Italijanska Zveza vin (Unione italiana Vini) s sedežem v Milanu priredi letos v dneh 22. do 29. novembra v lastnih prostorih v Milanu nekakšen »trgovski pregled novih vin«. Namen pregleda je razširiti poznanje vseh vin Italije ter tako olajšati trgovske stike v korist veletrgovine z vinom.

Od vposlanih vin se bo najprej določila stopinja alkohola potem se pa bo vršila pokušnja.

Celotna prireditev torej ni nikakšna razstava vin in zato lahko vpošlje vino kdor hoče, samo mora vposlati vsaj dve steklenici vina in na etiketi označiti svoje ime kakor tudi razpoložljivo tekočino.

Naša trgovina z vinom ima predvsem to zelo pomanjkljivo stran, da čakamo kupca le doma in da ne ponujamo svojih vin. Ko se je v bivši Avstriji vino v splošnem iskalo, je bil ta način prodaje na mestu, danes pa ni več in danes smo navezani na to, da kupca iščemo. Seveda morejo iskati velikega kupca le močne vinarne organizacije, ne pa majhni posestniki in zato se bi morali oprijeti predvsem že obstoječih vinarskih organizacij ter iste povečati in ojačati; kjer pa takih ni, jih moramo ustanoviti.

Kdor hoče poslati vzorce na poskušnjo v Milanu, naj se obrne na Sadjarski in vinarški oddelek Urada za potovalni kmetijski pouk v Gorici, (Cattedra ambulante d'agricoltura, Sezione di viticoltura, via Trieste 43), ki bo vzorce zbral in odposlal.

Krompir v gospodinjstvu.

Prvotna domovina krompirja je Peruanska dežela, kjer raste še dandanes kot divja rastlina. V Italijo so prinesli to rastlino šele v letu 1560, pod imenom »tartufo-li«. V teku časa so se posamezne dežele polagoma seznanile z redilno vrednostjo krompirja in v današnjih časih se ljudje na deželi in v goratih krajih hranijo povčini s krompirjem, polento in kislim mlekom. Dognano je, da njiva, posajena s krompirjem, zamore prehraniti še enkrat toliko ljudi, kot njiva, posejana z žitom. Ako primerjamo redilno vrednost krompirja z drugimi sadovi, tedaj dobimo sledeče razmerje: na 100 kg krompirja računamo 114 kg črešenj, 120 kg grozdja, 150 kg jabolk, 192 kg hrušk in 337 kg češpelj, kar dokazuje, da se ne bi mogli vegetarijanci prehraniti, ako ne bi uživali tudi krompirja.

Zakaj je krompir redilen? Ker vsebuje škrob in dušikove snovi, ki so neobhodno potrebne za človeško telo. Dober krompir se ne razkuha. Nezadostno kuhan in mrzlo zaužit je težko prebavljiv, dočim se prebavi prav pripravljen v teku treh ur. Najlaže prebavljiv — v 2½ urah — je krompirjev močnik in piré. Težko prebaven je tudi krompir v solati. Za bolnike je bolje, da ne uživajo krompirja, ali pa le kot piré pripravljen. Nezrelega krompirja — prezgodnjega — ne rabi nikdar.

Star krompir je okusnejši, ako ga olupiš zvečer, drugi dan nalij nanj vroče vode, osoli in kuhaj.

Zmrznjen krompir operi in namoči v vodi, pari ga počasi brez vode; tako postane zopet mokast in zadobi prejšnji okus.

Krompirjev gulaš. Zarumeni na razbeljeni masti ali na olju precej drobno zrezane čebule, dodaj olupljen in na koščke zrezan krompir, duši precej časa, nato potresi z moko, dodaj juhe, (tudi vode in magijevo kocko) soli in popra ali paprike.

Krompir z neposnetim, kislim mlekom. Odlij dobro prekuhanemu krompirju vode, zabeli s špehom, dodaj kislega mleka, postavi še za hip k ognju, a krompir neprestano mešaj.

Krompirjevi cmoki. Na 1 kg kuhanega, olupljenega in zmečkanega ali pretlačenega krompirja deni 1 jajce, za oreh svežega masla in približno ¼ kg moke. Zgneti to v testo, ki ga zvaljaš precej tanko, potrosiš z drobno seseklanimi ocvirki (prašičje mast) ali sesekljano gnjato in kruhovimi drobtinami, in zvij ga kot gibanico. Izreži po 5 cm dolge cmoke, ki jih ob robovih stisni, ter kuhaj 8—10 minut v vreli, slani vodi. Zabeli cmoke ali ocvri malo v masti in deni na mizo s kuhanim sadjem ali pa brez.

Krompirjere pastete. Včasih ostaja kuhan krompir, ki se da uporabiti na sledeči način: krompir olupi in zribaj, dodaj mu seseklanega peteršilja, soli, popra, celo jajce in če imaš, drobno sesekljane gnjati ali kuhanega mesa. To vse zmešaj dobro in napravi iz testa male hlebčke, ki jih speci na olju ali masti. Zraven zelo prija solata ali podobna zelenjad.

Krompirjevi kifelci. Pretlači še gorak krompir, dodaj 1 jajce, ki ga prej stepi, košček svežega masla, malo soli in toliko moke, da je testo še lepo rahlo. Dobro pregneti, napravi iz njih dolge svalke, ki jih zreži na 4 cm dolge koščke, oblikuj iz njih kifelce in jih ocvri na olju. Podaj jih s solato, ali potrosi jih s sladkorjem in dodaj kuhanega sadja.

Krompirjev piré. Olupljen, na 4 kose zrezan krompir, kuhaj v slani vodi, ki jo potem odlij, dodaj košček masla in mleka ter vse dobro premečkaj in premešaj.

Krompir, pripravljen na italijanski način. Nareži olupljeni krompir na rezine in jih deni v kozico; dodaj seseklanega peteršilja, čebule, soli, popra, paradižnične kisperve, olja in nalij toliko vode, da je krompir pokrit. Kuhaj to tako dolgo, da bo krompir mehak. Ako zmanjkuje vode, dodaj polagoma.

Krompirjeve rezine operi, osuši osoli in ocvri na olju, a položi le toliko v ponev, da pokrijejo druga zraven druge dno. Prilegajo se k solati — Nareži več krompirjev

na rezine, zarumeni na razbeljenem olju precej čebule in ocvri na tem krompirjeve rezine. Osoli in prav pogostoma pomešaj z lopatico.

Krompirjeva juha. Olupi krompir, kuhanega dobro pretlači ali spsiraj, a vode ne

odlivaj. Napravi bledorujavo prežganje, dodaj peteršilja, zelene, česna, popra in soli. Če je potrebno, dolij še vrele vode, nareži v juho par koščkov parmezana in pusti še vreti. Juhi lahko dodaš narezanih gob ali opečene kruhove kocke.

Ameriški sladki krompir v Vremah.

Ameriški sladki krompir je letos v vremski dolini srečno zaključil svojo »primiero«. Uspeh ni bil posebno sijajen, upanje mi pa vsekakor ostaja, da bo prihodnje leto boljši.

Prejel sem deset potaknjencev, ki so mi dospeli skoro mesec dni prepozno, kajti treba jih je saditi, ko hitro se pomladno vreme uravna in ni več nevarnosti pred slano. Sajenje potaknjencev koncem maja ali celo začetkom junija je prepozno, ker rastlina potrebuje dokaj časa, da se vkoreniti in razraste.

Na njivi, ki je bila prirejena za navaden krompir, sem napravil dva grebena na najprimernejšem mestu. Oba sta bila mnogo prenizka, ker nisem vedel, da požene rastlina kalice za gomolje zelo globoko; v mojem slučaju jih je pognala celo v nepreoraano plast pod grebeni. Posledica tega je bila, da so se gomolji grdo krivenčili in ostali drobni. Sladki krompir je južna rastlina in če je sajena v visoke grebene bo dobila več toplote, ker take grebene solnce bolj segreje kot nižje plasti.

Po vrhu vsega je bilo tudi letošnje poltje izredno hladno in mokro. V dneh, ko bi morala nastopati že pasja vročina, je bilo vreme — zlasti v nočeh — naravnost mrzlo. Iz tega razloga so rastline ostale šibke in živahnost v rasti so pokazale šele proti koncu poletja.

Od desetih potaknjencev je rodilo gomolje le osem. Enega je neki radovednež že sredi poletja izpulil, ker očitno še ni videl takega »plevela« na njivi domačega krompirja, drugega sem pa pokvaril sam ob saditvi. Bil je ta od vseh desetih potak-

njenecv najdaljši, pa sem hotel napraviti iz njega — dva! Prerezal sem ga čez pol in vsadil oba. Iz vsajenega spodnjega dela ni bilo zelenja, zgornji del ja pa ostal živ a nič več.

Na 14. oktobra sem krompirje izkopal. Napolnil sem z njimi majhen košek in tehtali so skupaj pet kilogramov. Najdebelejši med njimi je vagal pol kile.

Pridelek sicer ni velik, a štejem ga med povoljne. Skoro sem gotov, da bo uspeh prihodnje leto boljši.

Porezane zelene dele (steblovje in listje) sem dal kravam v »pokušnjo« med krmljenjem suhe lucerne. Živali so pustile lucerno in z velikim užitekrom pohrustale to zelenje. Iz tega sklepam, da bi poleg gomoljev pridelali tudi izvrstno zeleno krmo za živino. Če je tudi redilna in v večji meri neškodljiva, seveda ne vem.

Kot hrana za ljudi je sladki krompir redilnejši od navadnega. Navadni krompir vsebuje 78 delov vode, nekaj več kot dva dela beljakovin, skoro nič tolšče, en del pepela in 18 delov ogljikovih hidratov (škroba, sladkorja). Sladki krompir pa vsebuje 52 delov vode, tri dele beljakovin, nad dva dela tolšče, devet delov pepela (namreč rudninskih snovi) in 42 delov ogljikovih hidratov.

Sladki krompir se za kuho pripravlja kot navadni. Izvrsten je pečen in tudi pražen na masti. Za poslednji slučaj se ga kuha tri četrt ure v vodi, potem se ga razreže na majhne koščke in cvre na masti kakih dvajset minut. Sicer pa lahko vsaka gospodinja poskuša kaj novega z njim.

France Magajna.

Zadružno in prosvetno delo.

V letošnjem Jadranskem almanahu sem napisal te-le vrstice: »V letu 1908. je pristopilo goriški Zadružni zvezi nič manj kot 30 novih zadrug. Ta veliki uspeh moramo v veliki meri pripisati takratnemu živahnemu prosvetnemu delovanju po vsej naši deželi.« Vsi naši organizatorji, ki so že takrat delovali in so takratni sijajni razmah doživeli, mi bodo dali prav. Gotovo se vsi še dobro spominjajo, kako živahno je bila razpletla svoje mreže »Slovenska krščanska socialna zveza«.

Ti spomini me navdajajo s prepričanjem, da korenini zadružništvo globoko v prosvetnem gibanju.

Ljudske mase so kot njive. Ako hočeš na katerem si koli polju imeti obilnih in trajnih uspehov, jih moraš obdelovati. Čim bolj globoko seže to obdelovanje, čim več truda in dela se mu je posvetilo, tem bogatejši so sadovi.

Iz zadružnega življenja bi vam lahko navedel nešteto zgledov, ki to dokazujejo. Kjerkoli so se ustanovile zadruge, ne da bi bila tla dovolj pripravljena, se niso mogle razviti, so hirale in propadle. Zato se slišijo vedno tožbe o pomanjkanju smisla za zadružništvo, zadružnega duha, discipline. Kako pa naj se ustvari potrebno razpoloženje, če niti načelstvo zadrug po navadi ne ve, kaj je zadruga, v čem se loči od drugih gospodarskih oblik in kakšne namene ima.

Kot najsijajnejše sredstvo za pripravljane tal, ustvarjanje potrebnega razpoloženja in širjenje zadružne misli in duha vzajemnosti se nam prikazuje prosvetna or-

ganizacija. Medtem ko imamo v zadrugah le starejše ljudi se zbira v prosvetnih društvih mladina, ki išče izobrazbe za bodoče življenje. Tu se ustvarja naraščaj vseh organizacij, tudi gospodarskih. Ta mladina je dovzetna za nove ideje, ki jim mnogokdaj starejši ne morejo več slediti. Tu je njiva, ki jo je treba orati, polje, ki ga je treba obdelati.

V društvih imajo mladi ljudje na razpolago knjižnice, treba je le skrbeti, da so v njih zraven leposlovnih tudi poučne knjige in da knjižničar in odbor zbudi zanimanje tudi za poslednje. V čitalniških prostorih so razpoloženi razni časniki, ki bi jih posamezni člani ne mogli naročevati. V prvi vrsti moramo pa upoštevati silo žive besede, predavanj. Vsa ta sredstva s katerimi razpolaga prosvetna organizacija, so obenem tudi silno pripravna sredstva za širjenje naših gospodarskih idej.

Ne smemo pozabiti, da se v naših društvih izobrazujejo, vzgajajo in vežbajo bodoči organizatorji. Kolikokrat moramo slišati tožbe, da ni večjih zadružnih voditeljev. Evo vam novih sil.

Zato prihajam do sklepa, da je v največjem interesu naših zadružnih organizacij, če od svoje strani z vsemi silami in sredstvi podpirajo probujajoče se prosvetno gibanje. Kakor v predvojnem desetletju smemo tudi od sedanjega novega, svežega prosvetnega razmaha pričakovati oživljajoč vpliv na zadružno gibanje. Iz te armade mladih prosvetnih borcev bodo izšli tudi voditelji naše gospodarske bodočnosti.

Knjigovodski tečaj.

V knjigovodskem tečaju je nastal zastoj. Preobilica stanovskih opravil mi je vzela čas in voljo do nadaljevanja pričetega dela. Ker je pa vendar le potrebno, da tudi »Knjigovodski tečaj« pride do svojega zaključka, bom poskusil svoje delo dokončati.

V oktoberski številki letnika 1923. so bila zaključena dela, ki jih ima izvršiti knjigovodja med letom.

Novemberska številka letnika 1923 je prinesla posnetek celotnega prometa.

V decemberski številki letnika 1923. in februarški številki letnika 1924. smo ugotovili stanje hranilnih vlog in naraslih (kapitalizovanih) obresti hranilnih vlog.

V aprilski številki letnika 1924. je bilo ugotovljeno stanje posojil ter stanje plačanih, predplačanih in zaostalih obresti posojil.

V majski številki letnika 1924. pa stanje naloženega denarja in obresti naloženega denarja.

Preostaja nam še ugotovitev zadružnih deležev, ki jo napravimo na ta način, da izpišemo iz *knjige za deleže* na tiskovino, slično oni za hranilne vloge, od vsakega posameznega člana vplačano svoto deležev.

Iz <i>knjige za deleže</i> sledi, da je vplačal			
član Abram Josip	1 delež	L	20.—
član Čibej Alojzij	1 delež	L	20.—
član Gosar Andrej	1 delež	L	20.—
član Jereb Frančišek	1 delež	L	20.—
član Leban Ignacij	1 delež	L	20.—
član Marmolja Franc	1 delež	L	20.—
član Novak Ciril	1 delež	L	20.—
član Ogrizek Edvard	1 delež	L	20.—
član Peternel Gregor	1 delež	L	20.—
član Rakovšček Hinko	1 delež	L	20.—
član Sedej Ivan	1 delež	L	20.—
član Šorli Karol	1 delež	L	20.—
član Tavčar Leopold	1 delež	L	20.—
član Ukmar Franc	1 delež	L	20.—
član Vovk Izidor	1 delež	L	20.—
skupaj 15 deležev			L 300.—
v znesku			

V svrhu kontrole primerjajmo sedaj svoto, ki smo jo ugotovili iz *knjige za deleže*, s prometom:

Rubrika »Zadružni deleži« med »Prejemki v letu 1922« izkazuje 300 lir vplačanih deležev. Ista rubrika med »Izdatki za leto 1922« je ostala prazna. Iz tega sledi, da ni bila izplačana nikaka svota na deleže in da je torej ugotovljena svota vplačanih zadružnih deležev pravilna.

Ker so stem vsa pripravljajna dela za konecletni računski zaključek končana, preidemo k njegovi sestavi.

Računski zaključek obsega tri dele:

- a) promet,
- b) bilanco,
- c) račun zgube in dobička.

a) *Promet.*

Promet imenujemo vse, kar je denarni zavod tekom gotove dobe, navadno tekom enega leta, prejel in izdal.

Konecletni promet sestavljamo na način, ki je razviden iz vzorca, natisnjenege v novemberski številki letnika 1923. na strani 232. in 233.

Če promet našega namišljenega zavoda sistematično uredimo, kakor je pri naših denarnih zavodih v navadi, dobimo takole sliko:

Denarni promet

Prejemki	L.		Izdatki	L.	
	L.	c.		L.	c.
Vplačani deleži	300	—	Dvignjene hranilne vloge	14000	—
Vložene hranilne vloge	129983	10	Dana posojila	96000	—
Vrnjena posojila	4500	—	Naložbe na tek. račun pri Zvezi	100400	—
Dvigi iz tek. računa pri Zvezi	74200	—	Upravni stroški	1781	90
Prejete obresti posojil	3600	—	Gotovina 31. dec. 1922	1102	20
Pristopnine	30	—			
Upravni dohodki	671	—			
Skupaj	213284	10	Skupaj	213284	10

Kot zadnjo postavko pod izdatki vpišemo vedno znesek gotovine, ki se nahaja 31. decembra v blagajni, da na ta način

dosežemo računsko ravnotežje med prejemki in izdatki.

Računsko ravnotežje med prejemki in izdatki dosežemo le tedaj, če smo vse prejemke in vse izdatke pravilno vknjižili. V slučaju, da bi knjigovodja pozabil vpisati kak prejemk ali izdatek, ne doseže več tega ravnotežja. Ako bi bil sprejet kak znesek in ne vpisan, se pokaže v blagajni denarni preostanek, nevpisani blagajniški izdatki pa povročijo denarni primanjkljaj.

b) Bilanca.

Urejen popis imetja in dolgov podjetja, o katerem vodimo knjige, imenujemo bilanca.

Za naš namišljeni zavod tvorijo imetje (aktiva):

1. posojila,
2. zaostale obresti posojil,
3. naložbe pri Zvezi in
4. gotovina, ki je ostala v blagajni 31. decembra 1922.

dolgove (pasiva) pa:

1. deleži,
2. hranilne vloge,
3. kapitalizirane obresti hranilnih vlog in

4. obresti posojil, ki so bile predplačane v tekočem letu za prihodnje računsko leto. Razlika med skupno svoto imetja in skupno svoto dolgov tvori:

a) če je svota imetja višja nego svota dolgov, premoženje zavoda ali čisti dobiček.

b) če je svota dolgov višja nego svota imetja, pa zgubo. Bilanci, ki izkazuje zgubo, pravimo, pasivna bilanca.

Ako sedaj na podlagi prometa in izkazov, navedenih v prejšnjih številkah Gospodarskega lista, sestavimo bilanco našega namišljenega zavoda, bo izgledala tako-le:

Bilanca

Imetje (Aktiva)	L.		Dolgovi (Pasiva)	L.	
	c.			c.	
Posojila	91500	—	Deleži	300	—
Zaostale obresti posojil	568	34	Hranilne vloge L. 115983/10		87
Tekoči račun z Zvezo	26461	35	Kapitalizirane obresti „ 2153/77	118136	
Gotovina 31. dec. 1922	1102	20	Preplačane obresti posojil	777	51
			Čisti dobiček	417	51
Skupaj	119631	89	Skupaj	119631	89

Ker izkazuje bilanca našega zavoda, kakor je iz zgornje sestave razvidno

- L 119631.89 imetja in
 » 119214.38 dolgov, je presežek imetja nad dolgovi, znašajoč
 » 417.51 čisti dobiček.

Knjigovodja pa stem še ne sme biti zadovoljen, če mu izkazuje bilanca čist dobiček; on se mora prepričati o tem, ali je dosežen čisti dobiček res tak, kakor ga izkazuje bilanca; on mora računsko dogmati, iz česa je nastal ta dobiček. Kakor je

za ugotovitev vseh posameznih bilančnih postavk potrebna dvojna kontrola, je istako potrebna dvojna kontrola za ugotovitev čistega dobička. — To napravimo na ta način, da sestavimo račun zgube in dobička, t. j. da zberemo skupaj: po eni strani vse postavke, ki tvorijo zgubo, po drugi strani postavke, ki tvorijo dobiček.

V našem slučaju tvorijo zgubo te-le postavke:

1. Obresti hranilnih vlog, ki jih izplačamo ali pa k glavnici pripišemo. V našem slučaju imamo samo kopitalizirane t. j. k glavnici pripisane obresti.

2. *Za prihodnje leto predplačane obresti posojil.* Znano je, da plačujejo posojilojemalci obresti posojil največkrat za pol leta naprej. Če plača n. pr. 1. oktobra obresti za pol leta naprej, ki znašajo od 1000 lir po 6% 60 lir, spada le polovica teh obresti v letošnji dobiček, druga polovica pa v dobiček prihodnjega leta. Ker je navada, da vpisujemo vse prejete obresti posojil v dobiček, ugotovimo koncem leta, ko napravljamo izpisek iz knjige za posojila, kakšen znesek od vplačanih obresti spada na prihodnje leto, in ga postavimo potem *med zgubo* za tekoče računsko leto.

3. *Upravni stroški.* Ker je vsakemu znano, da tvorijo stroški v vseh slučajih le zgubo, ne potrebuje ta postavka nikakega nadaljnjega pojasnila.

Če sedaj seštejemo:

ad 1. Kapitalizirane obresti hranilnih vlog v znesku	L 2153.77
ad 2. Predplačane obresti posojil v znesku	L 777.51
ad 3. Upravne stroške	L 1781.90

dobimo, da znaša skupna svota postavk, ki tvorijo zgubo L 4713.18

Preostaja nam še ugotovitev postavk, ki tvorijo dobiček. Te so:

1. Prejete obresti posojil,
2. Zaostale obresti posojil. Pri denarnih zavodih se dogaja, da posojilojemalci ne plačujejo točno obresti. Če knjigovodja

dožene konec leta, ko dela izpisek iz knjige za posojila, da so n. pr. plačane 6% obresti posojila 1000 lir, le do 30. septembra, mora računsko ugotoviti, koliko znašajo obresti od tega posojila še za dobo od 1. oktobra do 31. decembra in ta znesek izkazati v bilanci in v računu zgube in dobička pod »zaostalimi obrestmi posojil«.

3. Prejete obresti naloženega denarja.

4. Pristopnine.

5. Upravni dohodki.

V našem slučaju znašajo:

ad 1. Prejete obresti posojil	L 3600.—
ad 2. Zaostale obresti posojil	L 568.34
ad 3. Prejete obresti naloženega denarja	L 261.35
ad 4. Pristopnine	L 30.—
ad 5. Upravni dohodki	L 671.—
skupaj	L 5130.69

Če sedaj od te svote, ki nam predstavlja dobiček, odštejemo svoto postavk, ki tvorijo zgubo, in ki znaša L 4713.13 dobimo prebitek L 417.51

Ker ta prebitek soglaša do stotinke s čistim dobičkom, ki ga izkazuje bilanca, imamo gotovost, da je sestavljena bilanca računsko in dejansko pravilna.

Dodam še tabelarično sestavo računa zgube in dobička, v obliki, ki je v navadi pri naših denarnih zavodih:

Račun zgube in dobička

Zguba	L.	c.	Dobiček	L.	c.
Kapitalizirane obresti hranilnih vlog	2153	77	Prejete obresti posojil	3600	—
Za prihodnje leto predplačane obresti posojil	777	51	Zaostale obresti posojil	568	34
Upravni stroški	1781	90	Prejete obresti naloženega denarja	261	35
Dobiček	417	51	Pristopnine	30	—
Skupaj	5130	69	Upravni dohodki	671	—
			Skupaj	5130	69

In s tem zaključujem svoj dolgotrajni knjigovodski tečaj. Voljo sem imel dobro. V koliko se mi je moja nelahka naloga po-

srečila, o tem naj sodi čitatelj. Vztrajam pa na stališču, da »Čevlje naj sodi le koptar«.

Alojzij Bajec.

Čebelarstvo.

Čebelarska opravila v novembru.

Vzumljenje čebel, ki smo ga v oktobru deloma že izvršili, je treba spopolniti. Medišča moramo odeti s slamnicami, ker že občutljivo mraz pritiska, vendar je prav, da je za lahen dohod zraka v panj preskrbljeno. Vsled izhlapevanja in vlažnosti je nevarnost, da se na satnikih plesnoba nabere. To zabranimo s primerno ventilacijo. Radi tega odsvetujejo veliki strokovnjaki (med temi Dzierzon) zapirala s steklom.

Ta mesec nima čebelar posebnih opravil pri čebelah samih. Skrbi naj predvsem za mir v čebelnjaku in okrog njega. Pazi naj da vrata ne skripljejo, da ne motijo čebel kokoši, golobje ali druge živali. Vsako vznemirjenje čebel povzroča večjo porabo medu. Normalno rabi srednja čebelna družina ta mesec povprečno 3 kg medu.

Ta mesec so čebele že izdelale svoje gnezdo in se potisnile v gost klopčič; vsled tega bi bilo napačno prekladati satnike in dramiti čebelno družino.

Čebelar naj pridno odganja sovražnike od svojih ljubljank. Proti mišim naj v čebelnjaku nastavi past, proti raznim ptičem strašila okoli čebelnjaka, proti sinicam se priporoča mreža z nitmi pred žrelom. Pridno naj tudi zatira pajke in ometa pajčevino. Parkrat na teden naj tudi pogleda na brade. Opazovanje življenja čebel ob žrelu čebelarju razreši marsikatero uganko.

Zlasti mora hitro poseči, če opazi pri čebelah ropanje. Čebelarji tožijo, da se leto pojavlja ropanje pogostoma.

Priporoča se, da se postavi v medišča spodaj na dnu lepenko ali bel karton. To mu bo služilo spomladi za berilo, iz katerega bo lahko razbral, kaj in kako se je s čebelnimi družinami po zimski godilo. Zlasti bo lahko ugotovil, je li prišel panj ob matico ali ne.

Zimski čas naj porabi čebelar za to, da dela reklamo za med. V tem oziru se stori vse premalo pri nas. Ob vsaki priliki naj priporoča med kot krepilo in zdravilo. Kot hranilo nadkriljuje med meso in jajca, ima največ vitamina (hranilna snov).

Šibke, otroke in bolehnne osebe prav posebno krepi uživanje medu. Kot zdravilo ga priporočajo pri prehlajenju, katarju in kašlju. Proti jetiki je najboljši med s trpotčevim ali žajbelnovim čajem. Proti glistam je med in česenj dobro sredstvo. Če je kdo zaprt, naj se poslužuje medu. Če je kdo nervozen ali na živcih bolan ali trpi na nespečnosti, naj pridno uživa med. Voda, v kateri je med stopljen, lajša opekline in zdravi vnetje oči. Da, celo proti raku se je med uspešno rabil.

V zimskem času naj se čebelar zanima za svojo stanovsko organizacijo, da jo po svojih močeh razširi in spopolni. Poglobi naj tudi svojo lastno strokovno izobrazbo. V ta namen naj z veseljem prebira čebelarske liste in knjige.

Dr. Josip Ličan.

Skupni panj ali paviljon.

Gotovo je že marsikateri čebelar razmišljal, posebno tisti ki čebel ne prevaža, če bi ne bilo bolje, da bi napravil več panjev ali celih čebelnjak skupaj. Že v predvojnem času je čebelarski potovalni učitelj Iv. Juvančič, sestavljal cele čebelnjake ali paviljone za dunajske stoječe panje, ki so se dobro obnesli in ob enem bili lep okrasek na vrtu. Narejeni so bili tako, da so imeli eno, dve in tudi tri izletne strani. Tudi delo je veliko bolj komodno kot v čebelnjaku, ker se dela pri popolni dnevni svetlobi.

V povojni dobi so začeli take paviljone sestavljati tudi za A. Ž. panje in sicer s prav dobrim uspehom. Pri takih skupnih panjih se prihrani skoraj polovico lesa, posebno če se dela po 9 panjev skupaj t. j. 3×3 tedaj izostanejo vsi notranji dvojni deli. Čebele v takih skupinah veliko bolje prezimujejo in ker ni razpok in skladov se ne morejo vgnedziti čebelni škodljivci.

Sam imam dve taki skupini po 9 panjev že več let, ter sem popolnoma zadovoljen z njimi.

Prednosti takih panjev v skupinah so: se porabi manj lesa, delo ne stane toliko ker so prej narejeni kot bi sorazmerno

vsak zase; tiste nadležne golazni z mravljami vred se skoraj popolnoma znebimo; tudi sem opazoval, da se čebele spomladi hitreje razvijajo. Seveda če hoče kdo narediti po 9 satnikov ali za 10 ali 12 mora

napraviti toliko širše; manipulacija pa ostane čez poletje ista. Od zunaj pa izgleda taka skupina jako snažno, posebno če je še lepo raznolično pobarvana.

Jos. Božič.

Vprašanja in odgovori.

Vprašanje št. 51: Kjer sem imel letos ječmen, sem vsejal pšenico, ki je sicer zelo lepo vzšla, a je zelo klaverna. Kako naj ji pomagam.

Odgovor: Niste pravilno ravnali, da ste na isto njivo, kjer je letos rastle žito (ječmen je tudi žito) zopet vsejali žito — pšenico. Pri Vas in pa tudi drugod bi morali pustiti slediti žito na krompir ali vsaj koruzo. Vsa žita izrabljajo zemljo precej enostransko. Potrebno je prav kolobariti, to je menjati s pridelki.

Ako se baš mora pustiti slediti žito na žito, se mora zemljo dobro pognojiti, za kar je najboljši gnojilo domač gnoj z nekoliko superfosfata.

V Vašem kraju ne morete zaostali pšenici mnogo pomagati, ker imate danes skoraj gotovo že sneg. Svetujemo Vam, da potrosite v zgodnji pomladi na pšenico majhno količino čilskega solitra, ki bo pospešil razvoj pšenice.

Vprašanje št. 52: Kedaj naj zasadi sadno drevje? Ali sedaj v jeseni ali spomladi?

Odgovor: čitajte v posebnem članku.

Vprašanje št. 53: Katera zdravila svetujete, da bi jih moral imeti doma vsak živinorejec?

Odgovor: Mi bi svetovali predvsem tri zdravila, in sicer: *Klajno apno*, ki je zdravilo in krmilo proti kostolomnici; *Bljuvalno sol* za prečiščenje želodca; *Kreolin* za čiščenje kože (proti kožnim zajedavcem),

za čiščenje parkljev, itd.

Na Vaše vprašanje se v kratkem povrnemo s posebnim člankom izpod peresa živinozdravnika.

Vprašanje št. 54: Je li že začelo delovati kmetijsko - kemično preizkuševališče v Gorici?

Odgovor: V kolikor smo obveščeni, bi moralo biti preizkuševališče otvoreno 1. novembra, ker pa ni bilo, bo gotovo prav kmalu. Mogoče Vam v prihodnji številki sporočilo kaj natančnejšega.

Vprašanje št. 55: Moj mošt je pokazal 19½ stopinj sladkorja? Koliko alkohola bi moralo vsebovati vino?

Odgovor: V lanskem »Gospodarskem Listu« smo priobčili cel članek o tem vprašanju. Ako ste rabili za merjenje sladkorja v moštu klosterneuburško moštno tehtnico, tedaj bi moralo vsebovati Vaše vino 11.3⁰ alkohola, kar dobite, ako množite 19.5 z 0.58, to je stopinje sladkorja s stalnim številom 0.58.

Vprašanje št. 56: Imel sem v botiljkah vino in jih sedaj ne morem več očistiti. Moja žena jih je prala s ščetko in vročo vodo, a vendar se jih neka snov drži.

Odgovor: Stvar ki se drži steklenice, je vinski kamen, katerega boste odpravili na ta način, da razstopite v 10 l vroče vode 1 kg sode v kristalih in zlijete po 1 kozarec še vroče raztopnine v vsako steklenico. Raztopnina bo razstopila vinski kamen in steklenice bodo čiste. Poskusite.

Kaj delamo v mesecu novembru.

Na njivi: Prvo delo je sejanje ozimnega žita. Večina kmetovalcev je sicer že vsejala ozimno žito, ki je marsikje že vzšlo in se bujno razvilo. Le naši Vipavci, po nekod

tudi Kraševci in Istrani čakajo s sejanjem in jih potem prehitijo zima. Ozimno žito se mora razviti pred zimo, seveda ne toliko razviti, da bi začelo poganjati že stebila, kot v lanski zgodnji zimi, ki je bila mila,

Drugo delo je oranje. Vedno in vedno to povdarjamo, a kljub temu le redko naš kmetovalec preorje pred zimo svoji njive, temveč jih pusti v plevelu.

Še na eno moramo paziti. Lansko leto je bilo milo vreme tja dolgo v december. Zelje je na njivah še bujno rastlo, posebno v goriški okolici in Vipavski dolini, pa tudi drugod. Krme je bilo za prašiče zelo mnogo. Kar čez noč pa je nastopila zima, vse na njivah je pomrzlo in krme ni bilo več. Pazimo na to in lansko leto naj nam bo v pouk.

Na senožeti: Mesec november je najugodnejša doba za očiščenje senožeti. Očistiti jih moramo vsega trnja, katero moramo izkopati; očistiti moramo senožeti kamnja, za kar nam morajo biti v zgled naši predniki, ki so očistili velikansko ozemlje na Krasu in drugod ter tako omogočili naselitev marsikje tam, kjer ni priroda v tem oziru ničesar preskrbela.

V tem mesecu moramo senožeti tudi pognojiti, za kar rabimo predvsem tomaževo žlindro in kalijevo sol.

Sedaj je tudi skrajni čas za preoranje senožeti v njivo, ako hočemo onemogočiti bohotno rast najrazličnejšega plevela.

V vinogradu obrezujemo trte. V tem in prihodnjem mesecu moramo trte okopati in pognojiti. Za to delo je sedaj najugodnejši čas. Za pognojitev rabimo domača gnojila, to je domače gnoj, ali umetna gnojila, ali ena in druga. V večini slučajev bomo naredili slednje, kar trti tudi najbolj odgovarja. Vinograde gnojimo z domačim, hlevskim gnojem, kateremu pridodamo na vsak q po 1—2 kg superfosfata in $\frac{1}{2}$ kg 40% kalijeve soli. Kdor gnoji s takim gnojilom, ima gotovo uspeh.

S samo umetnimi gnojili ne kaže gnojiti ne vinograda in ne druge zemlje, ker napravijo sama umetna gnojila težko zemljo.

V sadovnjaku podsajamo mlado sadno drevje. Boljše je opraviti to delo v jeseni kot spomladi, ker imamo spomladi navažno zelo mnogo drugega opravila in ne uspemo posvetiti nekaj pažnje tudi sadnemu drevju. Glede podsajanja mladega sadnega drevja si moramo zapomniti, da ne sadimo

poljubnih vrst, kot nam pač pridejo pod roko, temveč le priznano najboljše vrste. Boljše je malo vrst, a zato dobrih.

V tem mesecu odpade sadnemu drevju večina listja. Vse odpadlo listje moramo pograbit in ga bi morali sežgati; gotovo pa bo le redke sadjar sežgal nagrabljeno listje, temveč skoraj vsi ga bodo pozabili za steljo pod živino. Ako se iz takega gnoja pripravljen gnoj uporablja izključno le na njivi, tedaj ne morejo trosi glivičnih bolezni na listih sadnega drevja škodovati sadnemu drevju.

Sedaj je tudi doba gnojenja sadnemu drevju. Za gnojilo so najbolj pripravna umetna gnojila, ki se lahko dajo v točno določeni meri in ki so gotovo prosta različnih trosov glivičnih bolezni. Umetna gnojila ali potrosimo okrog krone sadnega drevesa ali pa jih potresemo v luknje, ki jih napravimo pod krono.

V vrtu imamo tudi še dela povsod tam, kjer še ni zapadel sneg. Marsikje lahko sejejo špinačo, vežejo liste endiviji in zeleni (šelni), rudeči radič in drugo zelje se znese v klet, karitjoli in brokljem se zvežejo listi, da postane cvetje nežno in belo, itd. — Kolikor je zemlje neizrabljene, naj leži v velikih grudah, da dobro premrzne. Ako hočemo v zgodnji pomladi presajati kakšno zelenjavo, moramo že sedaj zemljo pognojiti, da se gnoj raztopi.

V hlevu mora biti vse pripravljeno za prezimljenje živine. Hlev mora biti čist in če le mogoče pobeljen. Paziti se mora na to, da ni v hlevu zaduhlega zraku, ki pospešuje različne bolezni.

Glede krme moramo paziti, da dobi živina tudi v zimskem času nekaj sveže krme, pa naj si bo pesa ali korenje.

Z prašiči ravnamo tako, kot je pisala oktoberska številka »Gospodarskega Lista«.

V kleti je najvažnejše opravilo zalivanje vina, ki naj se izvrši vsaj redno vsak teden. Za zalivanje moramo uporabljati vedno le tako vino, kot je v sodu. Ako nimamo dovolj vina za napolnitev sodov, moramo skrbeti, da je prostor nad vinom dobro zažveplan; ako ne bomo skrbeli za žvepla-

nje, bo vino lahko napadel kan, ki je v naših krajih najbolj poznana bolezen.

V kleti ni prostora za kisloto, kislota zelje, pa tudi ne za krompir ali kaj podobnega.

Na domu je vedno dovolj dela. Pripravljajo se drva, popravlja se orodje itd. Priden gospodar najde vedno primerno delo in ne pohajkuje.

Tržni pregled.

Žito: Pšenica je tekom septembra in oktobra meseca zelo zrastle v ceni, kar je imelo za posledico povišanje cene beli moki, otrobom in kruhu, kar so čitatelji »Gospodarskega lista« večinoma opazili na lastni koži.

Vzrok porastu cene tiči predvsem v slabši letini pšenice, ki je znašala v letu 1924. na severni polovici zemlje 637 milijonov q napram 719 milijonov q v letu 1923. V splošnem je bila slaba letina v celi Evropi kakor tudi v Kanadi, precej dobra pa je bila v Zedinjenih državah Severne Amerike. K slabši letini se je še pridružila spekulacija s žitom — nakupovanje velikih zalog — in posledica vsega je bila, da so šle cene kvišku. Cene so danes v Italiji sledeče:

domača pšenica okoli 150 L po q
inozemski pšenica nad 150 do 160 L po q
riž navaden 205 L po q
riž Camolino 240 L po q
koruza 100 do 110 L po q
oves domači 105 do 110 L po q
oves inozemski enako
rž 115 do 125 L po q
ječmen isto
proso 105 L po q.

Iz cen žita si moramo zapomniti nauk, da mora vsak kmetovalec po možnosti doma vsaj toliko pridelati, kolikor potrebuje sam za svoje gospodarstvo.

Amerikanski trg predvideva nadaljni porast cene pšenice do maja meseca, potem pa padec.

Živina je v Italiji danes tako draga, kot še malo kedaj. Povpraševanje po mesu je zelo veliko, ponudba majhna in tudi uvoz ni znaten. V Milanu so sledeče cene za kg žive teže:

Voli prve vrste	L 6.30 do 6.80
voli tretje vrste	L 4.10 do 4.80
krave prve vrste	L 5.80 do 6.50
voli tretje vrste	L 4.10 do 4.80

teleta prve vrste L 10.— do 10.60
teleta tretje vrste L 8.— do 8.60

Debele žive *prašiče* plačujejo po ceni 8.50 L za kg, mrtve pa po ceni 9.75. Na našem trgu vlada cena goveji živini od 4.— L do 5.50 L za kg žive teže. Mladi prašiči niso v zadnjem času tako dragi kot prej, kar pa ne more biti nikakor merilo za trg, ker se trg zelo kmalu spremeni, ako se samo prikažejo trgovci iz nižjih delov Italije.

Krma je v Italiji povsod znatno dražja kot pri nas in tam so cene dobremu senu od 35 L do 50 L, navadnemu pa od 25 do 40. Pri nas seno nima cene. Letos se opaža znaten izvoz sena iz Italije proti Švici.

Slama ima ceno okoli 15 L po q, otrobi na debelo 75 do 85, sezamove tropine 110 do 120.

Vino ima letos širom cele Italije precej ugodnejšo ceno kot prošlo leto. Vzrok tiči v slabši letini — bolj pičlem pridelku — in večjem izvozu, ki se razvija na vse kraje, predvsem pa v Švico, Avstrijo, Češko, Francijo in tudi še v druge države. Prave cene za vino novega pridelka za enkrat še ni, ostanki se pa precej hitro čistijo.

V Pijemontu se prodaja 13% vino po ceni 180 do 200 L za hl, v Toskani pa plačujejo stopinjo alkohola po 4.50 do 6. V Apuliji plačujejo stopinjo alkohola po 6.50 do 8.—, a kupčija je mrtva. Enake cene vladajo tudi v Siciliji.

Pri nas ni mogoče govoriti o trgovini, ker se kupuje vino samo za domači konsum. Briško rebulo drže vinogradniki po 1.60 do 2.— L in črez, Dornberžan stane danes 1.50 L, v Zgornji Vipavski dolini 1.10 do 1.30. Kraški teran bo letos najprej nekoliko cenejši, ker ga je več.

Umetna gnojila: Tomaževa žlindra je podražila in stane danes okoli 36.— L fran-

ko Gorica, bolj po ceni je superfosfat, in sicer skoraj za 10 L pri q.

Sadje je na trgu zastopano skoraj samo z jabolkami. Manjvredne jabolke dosežejo

sedaj ceno —.50 L, srednje —.60 do —.80 L, izbrane in lepe tudi 1.20 L pri kg. Kdor ima mešano sadje, ga proda kot slabo. Zimska jabolka so dražja kot jesenska.

Gospodarski drobiž.

HRANILNA VREDNOST ZELENJAVE.

Špinača je zelo bogata na rudninah, posebno na železu, kaliju, magneziji in zato spada med najkoristnejšo zelenjavo. Predvsem se priporoča onim, ki trpe na pomanjkanju krvi, na težkem želodcu in drugih podobnih boleznih.

Grah je zelo redilen, mora pa biti s slino prekvašen. Ako pride lupina cela v želodec, tedaj gre skoraj enaka iz njega, ker je zelo težko prebavljiva. Surov grah je lažje prebavljiv kot kuhan.

Cvetno zelje (karfiol) pospešuje prebavo.

Zelen fižol vsebuje precej beljakovin in lahko prebavljivega škroba, je torej zelo redilen. Vsebuje sicer tudi nekoliko oksalne kisline, ki zdravju škodi. Ker pa je v svežem fižolu oksalne kisline zelo malo, je zelen fižol vseeno zelo priporočljiv.

Zelena (šelen) se more uživati kuhan, z drugo hrano ali pa v salati. Vsebuje zdravilne snovi proti revmatizmu.

Korenje vsebuje precejšnjo količino natrija in se priporoča predvsem bolnim na jetrih.

Buče vsebujejo mnogo fosfatov in spadajo med lahko hrano.

Špargelji so okusna zelenjava in pospešujejo obistno izločevanje.

Artičoke so bogate na fosforu, apnenca, železu in magneziji. Priporočajo se skoraj vsem bolnikom.

Čebula vsebuje mnogo apnenca in kremenca, ter je zelo dobra za čiščenje krvi. Čebulo moramo smatrati za naravno zdravilo in ne za hrano, ker je ne moremo naenkrat mnogo povžiti.

Česnik ni mnogo vreden kot hranilo in ne kot zdravilo.

Krompirja zdravniki vsplošnem ne priporočajo. Krompir koristi onemu, ki ima uscano bolezen (diabetis) in onemu, ki

ima navado jesti mnogo kruha. Krompir je in ostane prava ljudska hrana. Kjer ni krompirja, tam je večkrat lakota.

Kostanj ima mnogo več redilnih snovi kot krompir. Kostanj je tudi bolj zdrav kot krompir in ima čistilne lastnosti.

Salata je bogata na rudninah, posebno na natriju in magneziji, dela apetit in pospešuje prebavo tako, da bi jo morali uživati vsaki dan. Dobro prežvečena salata je dobra tudi za slabe želodce.

Paradižniki vsebujejo mnogo natrija in apnenca. Jačajo živčni sistem in obisti. Kuhani paradižniki vplivajo čistilno.

Zelje (kapusnice) ugodno vpliva na kri in je danes že prava ljudska hrana.

Koliko vrst živali je na svetu?

Neki nemški prirodoslovni list piše, da je na svetu okoli 400.000 različnih vrst živali in okoli 150.000 različnih vrst rastlin.

Po tem listu bi bilo samih žuželk okoli 280.000 vrst in med temi 50.000 vrst kobilic in 28.000 vrst muh.

Ptičev je okoli 13.000 vrst, rib 12.000, 1640 vrst kač, med katerimi je 300 vrst strupenih.

Državni muzej v Berlinu ima nad 200.000 vrst različnih živali.

SENENE KOPELI.

Na Tirolskem zdravniki zelo radi predpišejo senene kopeli (Heubäder). V seno se napravi jamo, bolnik se vleže s samo rjuho pokrit, vrhu se dene še nekoliko sena. Bolnik ostane v senu skozi pol do tri četrt ure, potem gre v posteljo. Senene kopeli delujejo zelo zdravilno, kar pripisujejo predvsem arniki, encijan in drugim zdravilnim travam, ki se nahajajo v senu.

Senene kopeli odgovarjajo našemu ležanju oziroma spanju na senu. Naši pradedje niso poznali različnih žimnic itd., a so bili tudi bolj zdravi. Vzimali so redno »senene kopeli«.

Pozor kmetovalci!

Tvrdba „VINOAGRARIA“

V Gorici, Via C. Favetti 5

(za hotelom „Tri Krone“)

prodaja klajno apno, bisulin, cevi iz gumija, nože znamke „Kunde“ ličje, ročne in nahrbtnne žveplovnike francoske tvrde „Vermorel“, vinske tehtnice, zamaške, azbest, steklenice za vzorce vina, aparate in kozarce za vkuhavanje sadja in druge potrebščine za sadjarje, čebelarje, itd. Popravlja bolna vina, oziroma daje nasvete in potrebne snovi v to svrhu. Blago pošiljam tudi po pošti.

Just Ušaj,

oenotehnik in agronom

Najpristnejša domača vina dobite vedno pri



Vinarski Zvezi v Gorici



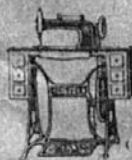
(Via Mameli št. 8 pri stari gimnaziji)

Podpirajte lastnega kmetovalca!

Stará znana gostilna „**PRI ČRNEM ORLU**“

Via S. Giovanni št. 6

toči pristna domača vina: briško rebulo, vipavsko belo in črno vino ter kraški teran. — Izborna kuhinja. — Dvorana za zboravanja in dvorišče za krogle. **FIGL IYAN.**



Elija Čuk Gorica Stolni trg

Šivalni stroji „Original Titan“, „Pfaff“ jamčeni 30 let. Dvokolesa „Bianchi“ in „Altena“. — Velika zaloga orožja in streliva in posameznih delov zgoraj imenovanih strojev. **Lastna delavnica.**

G. CARLOTTO — GORICA

Piazza Cavour (ex P. Duomo) Stolni trg 3.

Izbrana vrtnarska, poljedelska in travniška semena. Zaloga žita, umetnih gnojil in raznih sredstev za uničevanje rastlinskih škodljivcev in boleznij

Katoliško tiskovno društvo

- - vpisana zadruga z omejenim jamstvom - -

Gorica, Riva Piazzutta šte. 18

V Gorici, v januarju 1924.

oooo

Knjigarna K. T. D. v Gorici, Via Carducci št. 2

„Zadružna tiskarna“ v Gorici

Knjigoveznica (E. Bednarik) } v Gorici, Riva Piazzutta 18

Mladika (družinski mesečnik)

Svečarna (J. Kopač) v Gorici, Via Carducci št. 2-4.

Telefon št. 253

P. n.

Z velikim zadoščenjem ugotavljamo, da so si podjetja našega K. T. D. pridobila polno zaupanje vseh slojev našega ljudstva.

Bodite uverjeni, da se bo K. T. D. vedno pokazalo vredno tega zaupanja.

Saj so se njegovi člani, med katere štejemo naše najodličnejše kulturne delavce, že pri ustanovitvi v zadružni pogodbi odrekli vsaki udeležbi pri morebitnih dobičkih, tako da je vsaka sebična tendenca popolnoma izključena. Pač pa se ves dobiček podjetij uporablja v kulturne namene, kakor to določajo pravila.

Zato Vas vabimo in prosimo, da se tudi v bodoče poslužujete naših podjetij:

Knjigarne K. T. D. - Via Carducci št. 2,

Zadružne tiskarne - Riva Piazzuta št. 18,

Knjigoveznice (E. Bednarik) - Riva Piazzutta št 18,

Svečarne (J. Kopač) - Via Carducci 2-4.

Z odličnim spoštovanjem

Načelstvo K. T. D.