

# GOSPODARSKI LIST

Glasiló c. kr. kmetijskega društva v Gorici.

Ureduje: Ernest Klavžar.

„Gospodarski List“ izhaja vsaki mesec enkrat na celi pólí; udje c. kr. kmetijskega društva ga dobívajo brezplačno; za vse druge pa stane na leto 1 gld. 20 kr. — Naročnina naj se pošilja c. kr. kmetijskemu društvu, dopisi pa odgovornemu uredniku. Rokopisi se ne vlačajo.

Št. 9.

V Gorici 30. septembra 1894.

Leto XIII.

## Ukaz ministerstev za finance, trgovino in poljedelstvo z dné 27. junija 1894. I.

o carinskem postopanju z rabljenimi plutovinskimi zamaški za plemeníčenje (cepljanje) trt.

V porazumu z vdeženimi kraljevimi ogrskimi ministerstvi se ukazuje, da naj se rabljeni, za plemeníčenje (cepljanje) trt namenjeni zamaški iz plutovine tedaj, kadar jih prejemaajo vinogradniki s potrdilom kake tozemske kmetijske združbe, da se bodo plutovinski zamaški, ki se mislijo naročiti, res uporabili za plemeníčenje trt, odpravljati po tarifni številki 95. a (carine prosto).

Omenjena potrdila, katera naj vinogradnik dopošlje inozemskemu pošiljaču, morajo biti priložena voznemu listu, ki pošiljatev spremlja, in carinski uradi naj samó pošiljatve, ki dohajajo spremljane po takih potrdilih, odpravljajo, po tarifni številki 95. a.

Ta ukaz stopi v moč z dném razglasitve.

## Zakon z dné 26. junija 1894. l.

o odpisu zemljarine vinogradom, katere je okužila trtna uš (Phylloxera vastatrix).

S pritrdilom obéh zbornic državnega zbora ukazujem takó:

§. 1. Ako se je na podlagi člena I. v zakonu z dné 3. oktobra 1891. l. (Drž. zak. št. 150.), posestniku po trtni uši okuženega vinograda dovolil odpis zemljarine, ostane ta odpis v veljavi, dokler se drugači ne vkrene, ne da bi posestnik moral vsako leto prositi za to, da se obnovi odpis zemljarine.

§. 2. Ako vinogradni posestnik zahteva nadaljen odpis zemljarine, prositi mora za to redno pred trgatvo, vsakakor pak ob času, ko je še mogoče, z ovedbo na mestu samem popolnoma poistiniti obseg škode.

§. 3. Kadar se je po trtni uši okužen vinograd, kateremu se je odpisala zemljarina, nasadil vnovič s trtami popolnoma ali deloma, ali kadar ta vinograd, ker se je kako drugači nasadil, daje kak donos, tedaj je vinogradni posestnik dolžan o dovršeni nasadbi najdalje do konca leta, katerega se je nasad opravil, pri davčnem uradu ali pa pri mérskem uradniku podati naznanilo o tem ali osebno, ali pa za enega ali več njih po zastopniku, kateri naj se preskrbi s kolka prostim pooblastilom, ali pa po občinskem predstojniku, kateri se šteje za pooblaščenca posestnikov. Ako se to naznanilo ne opravi, provzroči to izgubo zemljarskega odpisa za dotično leto.

Izvršitev tega zakona naroča se Mojemu finančnemu ministru.

## Zakon z dné 16. junija 1894. l.,

o pristojbinskih olajšilih za posojila in podporv, da se obnové po trtni uši (Phylloxera vastatrix) vničeni vinogradi.

S pritrdilom obéh zbornic državnega zbora ukazujem takó:

§. 1. Kadar v kaki občini, ker je trtna uš (Phylloxera vastatrix) nastopila pustošeč, posestniki vinogradov pridejo v začasno

stisko ter se jim po okrajih, občinah, hranilnicah, zavodih ali drugih jurističnih osebah za obnovitev vničenih vinogradov dodelé posojila ali podpore, tedaj ima vlada oblast, dovoljevati pristojbinska olajšila takó, da se od dolgovnih in izbrisnih listin, ki jih je o tem povodu izdati, kolikor po lestvici II. s pribitkom vred ne pripada manjša pristojbina, pobira samó trdna pristojbina 50 kr. od vsake pole, od drugih, na to se nanašajočih pravnih listin, vlog in knjižnih vpisov pak da se ne pobira nobena pristojbina.

§. 2. Izvršitev tega zakona se naroča Mojima ministroma za finance in poljedelstvo.

## Sadjereja na Goriškem.

(Konec).

### Breskvi.

Breskvi so tudi prav važen sad za kupčijo in zlasti v vinorodnih pokrajinah naše dežele vspevajo prav dobro. Večjo skrb pa bi trebalo zastaviti v to, da se odberó za vsako lego primerne vrste in da se nasajajo posebno zgodnje breskvi in zlasti platenice, koje imajo v kupčiji večjo vrednost. Sicer pa ni zanemarjati tudi kostenic, katere uspevajo tudi v mrzlejem podnebji. — Razločevati pa nam je med vrstami, katere je odgajati v špalirjih in pa med onimi, koje rastejo prosto po vinogradih kot visoka ali srednja debla.

Na Francoskem in v Ameriki je breskvoreja v najlepšem razvoju; posebno priljubljene in drage so škatlje, v katerih prihajajo konservirane amerikske breskvi v kupčijo.

Breskvino sušje daje izborne kompote, seveda če je skrbno napravljeno iz dobrih, zrelih breskev.

V naprednih deželah, kjer se kmetovalci brigajo za vzgojo dobrih breskvi, zasajajo navadno v posameznih legah samo po edno vrsto, ali pa vsaj prav malo takih vrst, ki bi bile splošno razširjene.

Lepo, debelo tržno sadje, kakoršno priporočamo tu spodej, ima povsod prednost. V noveji dobi so se nove amerikske vrste posebno prikupile, zlasti od kar je zmrzal v hudi zimi leta 1882. doka-

zala, da niso zelo občutljive. Mi priporočamo v poskušnjo naslednjo zbirko raznih breskvinih vrst :

### Nove zgodnje vrste :

1. *Amsden*, menda najzgodnejša vrsta, srednje debela platenica, zrela okoli 20. junija.  
Drevo je v mnogih krajih prestalo hudi zimski mraz enako starim vrstam.
2. *Zgodnji Aleksander*, srednje debela, zarudela platenica, zrela koncem junija.
3. *Zgodnja Beatriks*, srednje debela, zarudela platenica, zrela koncem junija ali začetkom julija.
4. *Zgodnja Rivers*, sladka, dišeča platenica. Koncem julija — začetkom avgusta.

### Stareje zgodnje vrste :

5. *Rudeča Madalenka* ; debela, temno-rudeča breskev, ki se lahko plati ; dozoreva avgusta.
6. *Zgodnja debela Mignon* je okrogla, živo rudača, raztopna platenica. Julija-avgusta.

### V Italiji so priljubljene :

7. *Lugliatico*, debela, lepo barvana breskev, pravi tržni sad. Prosto rastoče visoko deblo, rodi prav bogato. Julija.
8. *Lorenzino*, debela, lepa, aromatična breskev, ki dobro prenaša transport in prav bogato rodi. Sredi avgusta.  
Posebno v Ameriki je zelo razširjena stara vrsta.
9. *Willermoz-ova breskev*, velika, grbasta, temno rudača, izborna platenica. Julija-avgusta.  
Stara italijanska vrsta, (ki je na Francoskem zelo razširjena :
10. *Italijanska breskev* (De Malte) srednje debela, prav raztopna platenica. Koncem avgusta.  
V južnih Tirolih priporočajo, pa se nahaja tudi v Italiji :
11. *Zgodnjo škarlatico* (Porpora precoce); ta je debela, lepa, dobra platenica. Avgusta.

Dalje priporočajo na južnem Tirolskem :

12. *Kraljico Olgo*, dobro, lepo platenico. Koncem avgusta. Stara dobra vrsta iz srednje Francije je :
13. *Galande (Bellegarde) Schwarze v. Montreuil*; skoro prav okrogla, na solnčni strani temnorudeča, sočna, izborna platenica. Koncem avgusta. Med poznimi vrstami se odlikuje :
14. *Kraljica sadnih vrtov. — Reine des vergers.* — Prav debela, kosmata, gosto mesnata, za transport sposobna breskev. Tržni sad prve vrste. Koncem septembra. Slednjič opozarjamo še na nekatere *Nectarine* :
15. *Zgodnja drobna vijolična Nectarina.* Koncem avgusta.
16. *Kraljica Viktorija.* Sredi septembra.
17. *Lord Napier*, debela br. Avgusta-septembra.
18. *Elurgens Nectarina.* Začetkom septembra.

### Marelice.

Glede marelic ima Goriško še lepo nalogo omagati. Veliki trgi čakajo na zgodnje goriške marelice. Žal, da prihaja dandanes preveč nezrelih, prezgodaj potrganih marelic na trg. Najti je torej in razširjati take vrste, katere vstrajajo na potu.

Zraven tega bi Goriško lahko izvažalo mnogo mareličnega sušja, mareličnih konserv in marmelad. Na Francoskem je kupčija s temi pridelki in izdelki velikanska. Departement Seine jih pošilja v Paris ogromne množine, pri 5 milijonih kilogramov (samo vas Rennecourt n. pr. za okoli 200000 frankov). Tam so razširjene večinoma samo 4 vrste (št. 1, 10, 11, 14 spodnjega razkaza). Departement Maine et Loire izvažá poprečno 250.000 kilogr. na leto i. t. d. V St. Francisco v Ameriki izdeluje samo jedna tvornica 30.000 škatelj mareličnih konserv na dan. Ker so na Goriškem, zlasti v okraju goriške okolice, v Brdih in na Vipavskem tla, podnebje in vse druge razmere pridelovanju marelic jako ugodne, mări bi ne bilo prav, da bi se tudi tu posvetila mareličnim nasadom: večja skrb, in da bi se posebno odbrale prave tržne vrste ter nasajale v večji meri, kakor se dozda?

Tu hočemo našteti tiste vrste marelic, katere so na Francoskem in v Italiji najbolj razširjene.

1. *Mala bela zgodnja marelica*. — Erste Alexandrine. — Sad je droben, okrogel, belikasto svitlo rumen, aromatičen, iščejo ga za konzerve; zrel je junija meseca. Drevo srednje velikosti je zelo rodovitno.
2. *Rana muškattelka*. — Frühe Muscateller, Princesse. Sad je droban, okrogel, svitlo rumen pa zarudel, aromatičen. Sredi junija. Drevo krepko, rodovitno.
3. *Rana Montplaisir-ka*. — Frühe v. Montplaisir. Sad obel, pomerančne barve, rudeče mesnat, jako sposoben za transport. Junija. Drevo zdravo, rodovitno.
4. *Italijanska rana marelica*. — Petit Abricotin. Sad je droban, okrogličast, slamnato-rumen, malo zarudel. Junija. Drevo krepko, rodovitno; nizko deblo.
5. *Rana marelica*. Royal; ima več podvrst, kakor: Precocce d'Esperen, Large early. Amerikan. Sad debel, podolgast, slamnato rumen pa malo zarudel, izboren za kupčijo. Koncem junija do srede julija. Drevo je krepko, prav rodovitno.
6. *Moorpark* (Ananas?) Breda d'Anson. Sad srednje debel, okrogličast, belo rumen, nekoliko zarudel. Drevo krepko, rodi rado.
7. *Ambrosia*. — St. Ambroise. Sad jako debel, široko obel, na solnični strani rudečkast, raztopen. Namizen in tržen sad. — Julija. Drevo cvete zgodaj, je krepko in se vzgojuje nizko.
8. *Würtenberska kraljica*. — Königin Olga. Sad debel, izvrsten za kupčijo. Julija. Drevo krepko, rodovitno, visokodebelnato.
9. *Navadna marelica*. Römische Aprikose. Sad debel, skoro okrogel, rumen, na solnični strani zarudel. Julija. Drevo krepko, rodovitno, visokodebelnato.
10. *Kraljeva marelica*. — Königliche Apr. Sad debel, skoro okrogel, žvepleno rumen. Namizen sad in za sladoled. — Koncem julija.

Drevo krepko, rodi rado.

11. *Breskev-marelica iz Nancyja.*

Sad je debel, lep, karm. rudeč, sočen, med najboljšimi za eksport. — 10.—20. julija.

Drevo krepko, rodovitno, vspeva v vseh oblikah.

12. *Louizet-marelica.*

Sad srednje debel in tudi debel, podolgljat, pomerančne barve z rudečimi pikicami, raztopen, jako priljubljen za konzerve in za eksport. — Koncem julija.

Drevo krepko sposobno za obširne nasade; vspeva tudi v ne prav ugodnih legah.

13. *Montgamet-ska marelica.* — Apr. v. Montgamet.

Sad prav debel, temno rumen, malo zarudel, ne postaja mokast; pripada najboljšim vrstam. — Začetkom avgusta.

Drevo krepko, zeló rodovitno.

14. *Tours-ka marelica.* — Apr. v. Tours, — Petite Alberge de Tours.

Sad srednje debel, obel, belo-rumen, malo zarudel, raztopen, dišeč. — Avgusta.

Drevo srednje, prav rodovitno.

V edni prihodnjih številk hočemo še povedati, katere sadne vrste, zlasti jabolka in hruške je posebno priporočil sadjarski zbor za časa deželne kmetijske razstave leta 1891. kot take, ki se najboljše prillegajo posameznim stranem naše dežele.

## O RAZUMNI MOLŽI.

(Konec).

Kdor je poskusil, ve tudi, da prav molzti je težkó, ker treba za to delo moči in vstrajnosti; zato je odkazati vsakemu molzcu samo toliko krav, kolikor jih lahko omaga. Truden molzee ne more nikdar dobro molzti, posebno tedaj ne, kadar so take krave, da jih je težko molzti.

Od kod prihaja to?

Spominjajmo se, da so seseci omreženi s kiticami, katere zapirajo sesčevo odprtino, da ne more mleko samo ob sebi odtekati. Čim mladostniše in močnejše so te zaporne kitice in čim manjša je sesčeva odprtina, tem krepkeje mora stiskati roka, da odtiska mleko in tim teže je molzti. K temu se pa lahko pridruži še druga okoliščina, katera za trenutek popolnoma zapreči molžo, če namreč krava hoté zadržuje mleko.

Kdaj se pa godi to?

Kadar kravo bolí, ko jo molzemo (n. pr. če je sesec ranjen), ali kadar se boji, da ne bi grdó ravnali ž njo ali jo celó topli, ali pa kadar še ni odstavila teleta in skrbi, da pridrži mleko za tele.

Kako pa učini to krava?

Opomnili smo uže poprej da ima krava moč v kitah; vemo pa tudi, kako je ustvarjeno vime, da zapušča namreč tista kri, ki se iz vimena povrača k srcu, vime v debelih žilah, katere deloma vidimo. V vimenu pa se nahajajo te žile v prav mnogih in močnih vrcah tudi okoli vimena in do sescev. Če telaj krava hoté zadržuje sapo, prouzroči lahko s tem, da se kri, ki je namenjena proti srcu, odvrne proti vimenu. Vsled tega se napnejo vse žile v vimenu ter pomagajo zapreti odprtino. Če krava tako večkrat zaporedoma zadržuje sapo, zapreči lahko s tem, da ni možno odtiskati mleka iz vimena. To zabranimo samo tedaj, če zaprečimo, da žival ne more zadržavati sape, torej če ji damo piti, ali če ji opasamo gobec z slamnato vreo, posebno pa če ravnamo ž njo mirno, dobrohotno, potrpežljivo in če krepko in pa vstrajno molzemo. Začenjajmo torej in končajmo molžo vedno s tem, da prijazno nagovorimo in pobožkamo kravo, a nikdar ne z udarcem. Žival se privadi molzeu in zato je dobro, da ohrani vsaka krava svojega navadnega molzca. Če pride krava, katero smo dolgo časa prav molzli; v nespretni roke, postane nemirna in celó zadržuje mleko.

Kadar zadržuje krava mleko zaradi bolečine, ker ima n. pr., razpokane sesce, kar se prav rado godi pomladi o prvi paši, tedaj ji ne moremo drugače pomagati, nego da ravnamo prav rahlo ž njo, da jo pomolzemo z mehko roko in naglo. Po končani molži, posušimo ranjene sesce in namažimo jih s tolščo. Opomnimo naj še, da je paziti na to, ali ne daja ta ali uni sesec bolnega mleka. Če zapazimo to, moramo najprej bolno mleko čisto in v posebno posodo pomolzti. Previden molzec ne sodi samo po vidu, ampak



pokuša mleko, da se prepriča, ali daja vsak sasec zdravo mleko. Tako zapreči mnogokrat, da se vse mleko, kolikor ga je namolzel, ne pokvari.

Slednjič naj še spregovorimo nekoliko o času molže, ali je molzti pred, ali med pokladanjem piče, ali pozneje.

Molzec sam določi najbolje, o katerih časih mu je molzti, tako tudi, ali ima molzti dvakrat ali trikrat v 24 urah; na to pa mora paziti, da je med prvo in drugo in vsako naslednjo molžo preteklo točno 12 ali 8 ur.

Če molzemo dvakrat na dan n. pr. o 5. uri zjutraj, tedaj moramo popoldne zopet točno ob 5. molzti.

V obče naj opomnimo, da ravna najrazumniše, kdor molze pred pokladanjem piče, in sicer prvič, ker so krave poprej počivale in bodo tedaj še mirno držale in drugič, ker je prežvekovanje takrat končano in ni torej nič več motilo prebavljanja; po molži pa tekne jcd tem bolje in to pospešuje nabiranje mleka.

Da bi se molzlo med krmljenjem, tega ne moremo svetovati, ker so takrat krave nemirne, posebno pa če so med seboj zavidne; vsaka notranja razdraženost pa upliva neugodno na molžo. Nasprotno pa je prav, če napajamo krave med molžo, ker pijača ne vzbuja zavisti; potem pa prešinja voda naglo život in pospešuje tvorjenje mleka. Kdor molze po krmljenji, ravna naravnost proti naravi, kajti po jedi mora živina počivati.

Take krave, ki se slabo molzejo in so zaradi tega vajene tepene biti, ozdravimo najlaže, če jim pri molži spredujo desno nogo visoko privežemo, ali pa da jo kdo drugi privzdignjeno drži; pri tem je treba božkati žival in kadar se pomiri, spusti se noga polagoma na tla. Če začne zopet breati, ogovorimo jo oserno (pa ne tepsti je) in jej vzdignemo nogo in tako dalje, dokler opusti razvado. Enako nam je ravnati, kadar krave na paši, ko jih molzemo, nečejo stati. Privezavati jih, to je uže zadnje sredstvo, kadar nobeno drugo več ne pomaga.

Ali opravlja molzec svoje delo prav, kakor tiče, to mu pokaže vže krava sama. Če jej molža dobro dé, stoji mirno, kakor bi sanjarila, enako kakor pri prežvekovanju; če je pa nemirna, je znamenje, da molzec ne razume dobro svoje stvari.

Če pomislimo, da je vime prepreženo po neštevilnih, neskončno nježnih čutnicah, sprevidimo lahko, da si sami sebi škodujemo, če

surovo ravnamo z mlečno kravo, ker nam bo dajala v tem slučaju manj mleka, da si jo morda krmimo z najboljšo pičo; kajti čutnice so kakor telegrafske žice, katere nosijo bliskoma vsak vtis naprej. Saj je uže marsikdo na sebi poskusil, da si je pokvaril prebavljanje, ker ga je kaj nenadoma ostrašilo; mlečne žleze pa so še bolj občutljive od želodca.

„Kdor tepe svojo mlečno kravo, udriha po lastnej skledi“.

Najboljši molzni stroj je in ostane vedno mehka, spretna, pa vendar krepka roka; le kadar so sesci bolni (n. pr. kadar ima žival kozé), naj se rabijo molzne cevi, pa le toliko časa, kolikor je zaradi bolezni nujno potrebno. Če brez potrebe dalje rabimo molzne cevi ali drugačne molzne stroje, skazimo sčasoma sesci.

### Kako pokončevati krvno uš.

Visoko c. kr. kmetijsko ministerstvo priporoča sadjerejcem, naj skrbno pokončujejo krvno uš (*schizoneura lanigera*), katera silno škodo prizadeva jabolčnim drevesom. Na deželni sadjarski in vinarski šoli v St. Michele v južnih Tirolih so poskusili razna sredstva v boju proti temu mrčesu, a najbolje so se sponesli tisti mrčesni strupi, s katerimi se mrčes in zajedena mesta namakajo. Najbolje vstreza Nesslerjeva tekočina, katero narejajo iz 40 gr. mazilnega mila (*Schmierseife*), 50 gr. amylalkohola (krompirjevega ali žitnega alkohola), 25 gr. virginijskega ekstrakta (*Virginier Extract*) in 200 gr. špirta na liter vode.

S tekočino je ravnati tako:

1. Cepiče oziroma jabolčna drevesa treba najprej prav dobro očediti s ščetko (krtačo) in potem oprati z Nesslerjevim mrčesnim trupom.
2. Sadna drevesa, katera so bila uže v poprejšnjem letu napadena po krvavi uši, moramo po zimi ali zgodaj pomladi pregledati in zajedena mesta dobro odrsati z ostro ščetko.

Da se to delo dopolni, naj se odrsana mesta pomažejo z Nesslerjevim mrčesnim trupom ali pa z mešanico loja ali olja

z mrzlo tekočim drevesnim voskom. Ta mešanica ima bolj mehaničen učinek, ker zamaže napadena mesta z ostalimi mrčesi tako, da morajo v brezračnem prostoru poginiti.

3. Pritlikovim jabolčnim drevesom in divjakom odgrebe se tudi korenički vrat, da se tudi tam nabrane krvave uši lahko pokončajo.
4. Vsako sumljivo mesto je ovezati z rafijo, vrbjem ali s kakim rudečim ali belim trakom, da je koj zapazimo, kadar se pozneje zopet lotimo pokončevanja mrčesov.
5. Pomladi, od meseca marcija naprej, ko se začenja zimski rod množiti in se napravlja na potovanje in skozi celo poletje treba sumljiva drevesa vsakih 14 dni pregledati in očistiti. S tem zaprečimo posebno to, da se ne prikaže krilati rod. O suhem, vročem poletnem vremenu se mrčesi ne širijo tako hudó; a kakor hitro nastopi vlažno jesensko vreme, se pa navadno zopet silno množé.
6. Da olajšamo pokončevanje, vtegne v posebnih slučajih primerno biti, če po zimi drevesom pomladimo kroné z razumnim obrezavanjem. V tem slučaju pa moramo dobro zamazati ranjena mesta. Odrezane veje in vejice moramo sežgati.
7. Če natančno in vstrajno pregledujemo in čistimo drevesa, dosežemo s tem v obče več, kakor z namakanjem ali mazanjem, naj rabimo uže za to, kakoršno koli mazilo ali tekočino.

## Ponarejanje vina s tamarindo.

Kongres trtorejcev na Dunaji dne 5. septembra t. l. je razpravljajal o ponarejanji vin. Profesor Rössler iz Klosterneuburga je pri tej priliki razložil naslednje svoje misli in poizvedbe o tej zadevi :

Ker se trtna uš čedalje bolj razširja, postaja dobro vino vedno bolj redko in drago in zato se dobro izplačuje ponarejanje. — Ker prihajajo slaba vina v kupčijo, začelo je občinstvo popuščati vino. Vsled pomanjkanja domačih vin odprta so vrata italijanskim vinom, katera se odlikujejo po svojej alkoholični moči. Mi Avstrijci

pa smo vajeni piti vino, katero nima več ko 12 o/o alkohola in zato rečemo ital. vina s šibkejšimi. Zaradi slabih ital. kleti je v vinih polno octove kisline. Klosterneuburško poskušališče dobiva vsako leto 1200 do 1500 vrst vina v preiskavo. V zadnjih letih pa se je namnožilo število takih vin, v katerih je octova kislina. Ta kislina, ki jo nahajamo v ital. vinih, je našim, katera jim pri-mešamo, zelo nevarna.

V zadnjih časih so začeli nadomeščati čreslovo kislino, katere ni v nekotnih vinih, s tamarindinim sokom; ta pa je vinoreji zelo nevaren, ker se tamarindin sok čudovito sposobuje za ponarejanje vina. Blizu Trsta so ustanovili velike tvornice, v katerih ponarejajo vino s tamarindnim ekstraktom in ga prodajajo potem kot vino za rezanje.

Ti fabrikanti pridelujejo vino z veliko prefiganostjo, ker razpošiljajo celó tablice, na katerih je napovedano, koliko tamarindi-nega soka je primešati vinu.

Naše kmetijsko društvo je v obrambo proti ponarejanju vina s tamarindo predložilo kmetijskemu ministerstvu obširno vtemeljeno pritožbo. — Tudi slav. deželni edbor je prosil vis. vlado, naj skrbi, da odvrne pogubne posledke dotične sleparske kupčije.

---

## Razne vesti.

---

**Imenovanje.** — C. kr. namestništvo je imenovalo gospoda grofa *Sigismunda Attems-a pl. Petzenstein* udom deželne komisije proti filokseri namesto umrlega grofa Teodora La Tour-a.

\* \*  
\*

**Uredništvo** italijanskega društvenega glasila „Atti e Me-morie“ je po odhodu gospoda Tomaža Frühuf-a prevzel pristav dunajskega c. kr. kem. kmet. poskušališča, gosp. A. *Devarda*, ki posluje zdaj na tukajšnjem poskušališču.

\* \*  
\*

**Opomin** vsem tistim, kateri dopisujejo e. kr. kem. kmet. poskušališču v Gorici o katerem koli opravilu. Naprošeni so, da ne pošiljajo svojih pisem na ime gosp. vodje J. Bolle-ta, kateri je pogosto na po uradnih poslih po več dni zadržan zvonaj Gorice, ampak pošiljajo naj jih v o d s t v u p o s k u š a l i š č a.

\* \* \*

**Razdelitve občinskih zemljišč.** — V novejem času sta zopet dva načrta razdelitve občinskih zemljišč — in sicer za Čepovan in Kred — dosegla najvišjo potrdbo. V obeh občinah bo razdelitev obširnih zemljiščnih obsegov jako hasnila, ker se je nadejati po njej v obče zboljšanja zemljišč, v Kredu pa še posebno, da se zapreči razširjenje plazov; saj se mora vendar pričakovati, da bodo lastniki kolikor možno zavarovali in zgradili svoje deleže proti nadaljnemu poškodovanju.

\* \* \*

**Vinska letina** na Goriškem letos ni obilna, kakor je bila lani, pa je gledé množine v obče povoljna, gledé kakovosti pa izvrstna. Na Vipavskem, na Krasu, v Brdih in v Furlaniji je bilo grozdje povsod popolnoma dozorelo in tako, da se je o trgatvi kar prstov prijemalo. Zato je rebula letos izredno sladka in ob enem vrezka, Vipavec in Teran pa sta krepka in polno-okusna, da uže dolgo ni bilo takih vin v deželi. Cene še niso ustanovljene in do zdaj je bilo še malo zvonanjih kupcev v deželi. — Opozarjamo naše vinorejce, naj skrbé za pristno blago in pošteno kupčijo in naj brez ozirov objavijo ime vsacega, naj bo kdor hoče, ki se drzne prodajati Petijot ali drugači ponarejeno za pravo vino. Take ovadbe niso nikakor podle in sramotne, ampak so pravična obramba domačega kredita in obénega blagra. S tako ovadbo ne koristiš samo sebi, ampak celi občini in vsem vinorejcem v deželi.

\* \* \*

**Ali kaže sadno sušje eksportirati na Francosko?**  
V Brdih in na Kanalskem so letos olupili in posušili mnogo češpelj

in drugega sadja. Toda ker se po goriških trgovskih tvrdkah posredovana kupčija s takim sušjem ni dobro sponašala, želeli so nekateri posestniki pozvedeti, ali bi morda ne kazalo posušeno blago neposrednje na Francosko pošiljati. Vsled njih prošnje poprašalo je predsedništvo našega kmet. društva avstrijsko-ogerski g'avní konzulat v Parizu, po čim se plačuje fino sušje na Francoskem in kako je z mejno carino. Iz odgovorov, katere je prejelo naše društvo najprej od imenovanega konzulata in potem od avstrijsko-ogrske trgovske zbornice v Parizu, posnemamo to-le :

Od posušenih sliv ali češpelj je plačati po najniží tarifi 10 frankov, od fig 2 fr. in od breskev in hrušk 5 fr. za vsakih 100 kilogr.

Sadna letina je bila na Francoskem letos prav dobra, posebno sliv in hrušk je bilo obilno, jabolk pa ne toliko. Izmed vseh sadnih vrst privaža se največ posušenih češpelj, posebno iz Bosne in z Ogrskega; toda vsled domače dobre letine vtegne se ta import letos nekoliko skrócić. Do zdaj je bilo še malo kupčije s takim blagom, a kar se je prodalo, je šlo po 46 in po 48 frankov 100 kilogr. s 3 % skonto. Cena se ravna po debelosti sadja in sicer je 5 debelostnih vrst, to je vrste, pri katerih gre po 60, 70, 80, 90 in 100 češpelj na  $\frac{1}{2}$  kilogr. — Cene za vsako teh debelostij pa še niso določene.

Trgovska tvrdka Omer, Decugis et fils, 6 rue Pierre Sescot v Parizu, med najimennitšimi za prekupčijo s takim blagom, je pripravljena, pečati se s spečavanjem češpljevega sušja. Ona računa 5 % provizije in 0.20 fr. manipulacijskih stroškov od zavoja. Voznina, carina in drugi mali stroški grede na račun pošiljatelja ter se odbijejo od prodajne cene. Čisto skupilo je na razpolago pošiljatelju.

Po vsem tem sodimo, da letos nikakor ne kaže pošiljati sušje na Francosko, ko ima v Gorici dobro blago sicer nehvaležno, a vendar večjo ceno.

\* \* \*

**Skupna naročba gnojil.** — C. kr. kmetijsko društvo sprejema še dalje naročbe na gnojilo „K a j n i t“ obsegajoče 12 4 o/o pepelika po okoli 2 gld. 80 kr. kvintal, franko v goriškem skladišči, dokler naročena množina ne napolni vsaj jednega vagona.

Potem se bode naročevanje nadaljevalo za nakup drugega vagona blaga in tako dalje.

Društvo ima še na razpolago okoli 20 kvintalov hiperfosfata iz Guana, ki obsega 14—16 o/o v vodi raztopljive fosforove kisline, po 5 gld. 55 kr. kvintal.

\* \* \*

**Novo postaje za plemenitev govede na Tolminskem** so previdene s čistokrvnimi biki belanske pasme in sicer imajo take biki podeljene po c. kr. kmetijskem društvu ti-le živinorejci:

V Tolminu gosp. Hijeronim Cazafura, v podmelškem Selu g. Golja Ivan, v Polubinu g. Reje Andrej, v Mliškem g. Uršič Ivan, v Bovecu g. Mlekuž Tomaž, na St. Viški Gori g. Mlakar Ivan, pri sv. Luciji na Mostu g. Vuga Anton, v Doljah (Tolmin) g. Zalašček Mihael, v Modrejcah g. Rutar Tomaž, na Ponikvah g. Lapanja Ivan, v Temlinah g. Kenda Mihael, v Grantu (Nemški Rut) g. Volf Mihael, na Grahovem g. Kobal Andrej, v Šebreljah g. Reje Andrej, na Ravnih nad Cirknim g. Kofol Ivan, v Zakojcih (Bukovem) g. Klavžar Josip, v Počeh (Cirkno) g. Močnik Jakob, v dol. Novakah g. Peternel France, na cerkljanskem Vrhu g. Jeram Andrej, v Plužni (Otalež) g. Zajc Anton.

Vseh skupaj je 20 postaj, katere so primerno razdeljene po Tolminskem. Samo v „kobariškem Kotu“ ne bo nobene, ker je edini kmetovalec, kateri se je iz tamkajšnje pokrajine oglasil za bika, zahteval, naj mu ga kmetijsko društvo tudi vzdržuje, oziroma dovoli 40 gld. letne podpore za krmo (!). Čudno! drugod n. pr. na Cerkljanskem so se trgali za društvene biki, tako, da se ni moglo vsem prošnjam vstreči, v občinah nad Kobaridom pa, kjer je vendar živinoreja tudi važen in prepotrben vir življenja, ni bilo nikogar, ki bi se bil za to brigal. Mogoče, da imajo tam boljše zalogo plemenske živine (?).

\* \* \*

**Kako je hraniti kostanj**, to je dobro vedeti povsod, koder ga pridelujejo; kajti kupčija s tem sadom neha še le proti koncu zime in je tem uspešniša, čim dalje je možno ohraniti dobro blago.

Zato naj objavimo tu nekatere preskušane načine, po katerih se hrani kostanj.

Če položimo novembra ali decembra meseca kostanj razvrščen v plasti med popolnoma suh pesek v zaprte posode in zakopljemo te posode v kupe suhe pečene zemlje, ohranimo kostanj svež, bolj okusen in lahko prebavljiv do junija meseca.

Ali pa narežimo kostanj, kakor ga navadno narezujemo, predno ga pečemo, potem ga v posodi z vodo napolnjeni potopimo v drugo z vrelo vodo napolnjeno posodo, da je tako nekoliko minut razpostavljen vročini prihajajoči od vrele vode. Na to ga vzamemo iz posode, pustimo, da se pohladi in posuši in ga pospravimo slednjič v suhem hladnem prostoru.

Še drugači ohranimo kostanj, če ga pustimo 15 do 20 minut vreti in ga potem položimo v gorko peč, edno uro po tem ko smo kruh vzeli iz nje. Tak kostanj se ohrani prav dolgo, če je pospravljen v suhem prostoru.

Četrty način, ki so ga mnogoletne skušnje potrdile, je slednjič ta-le :

Zbran kostanj, med katerim naj ne bo nič piškavega ali drugači poškodovanega, naj se vsuje v škaf sveže vode, tako da je ves pod vodo.

To vodo treba vsakih 24 ur spreminjati in to zaporedoma celih osem dni. Ko se po tej dobi kostanj odcedi, razširimo ga na opeko ali na lesen pōd v suhem hramu, komor ne prisije noben solnēni žarek ; in tam ga obračamo vsak dan, dokler se ne posuši.

Tak kostanj, kateremu smo po tem načinu vzeli škodljivo kislino, se ne pokvari več, postane nekako vel, pa je izvrsten.

\*  
\*

**Obrezavanje sadnih dreves.** — Sadna drevesa treba od časa do časa po pravih umne sadjereje obrezavati. Pri tem pa nam je paziti na to, da z drugimi ne odrežemo tudi sadnih vejic. V teh se nabirajo redila za prihodnji sad: po tem jih poznamo. Lesna veja je spodej debela in proti vrhu čedalje drobneja, sadna vejica pa je na vrhu debeleja, kakor na dnu. Lesna vejica je bolj trda od sadne.