

# GOSPODARSKI LIST

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

Leto VI. Štev. 2  
Februar 1927

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

## VSEBINA:

Zidajmo, a nikar ne rušimo! (Doktorič David.)

Živinoreja in živinozdravništvo: Kužni katar nožnice (dr. Ravnik.)

Mlekarstvo: Preizkuševanje mleka (A. Pevc.)

Sadjarstvo: O zimskem škropljenju sadnega drevja (J. Ušaj). Razdeljevanje mladih murvinih drevesc. Domača gnojila za sadno drevje (I.). Kodravost na breskvah (inž. Pegan).

Poljedelstvo in vrtnarstvo: Gojite sviloprepjke. (I.). Modra galica in žvepla.

Vinogradništvo in kletarstvo: Vino in njegova hranilna vrednost.

Zadružništvo: Čuvajte se visokega obrestovanja! Novi zakoni za posojilnice. Po občnem zboru. Trgovska licenca za naše zadruge.

Splošno gospodarstvo: Amerika in njeno kmetijstvo (F. Magajna).

Čebelarstvo: To in ono o maticah (P. Angelus). Vpliv starosti satja na barvo medu.

## Tržni pregled.

Vprašanja in odgovori: št. 6: Kako ozdravimo »smetljive« krave? št. 7: Zakaj krava liže? št. 8: Kakšen naj bo prostor za sladko krmo, kako pravilno pripravim sladko krmo? št. 9: Kako odstranim iz njive plevel očet (mleč)? št. 10: Kako naj cepim bilje predno jih vsadim? št. 11: Kdaj je najboljši čas za sekanje borov?

*Gospodarski drobiž:* Ali moramo po-  
habljeno matico odstraniti? Računi. Upo-  
raba kartonov v panjih. Nabirajte cepiče!  
Liktorsko posojilo. S Kobariškega. Ali  
smemo zaležen sat na glavo v panj po-  
staviti? Končnice panjev prepleskajmo.  
Kako spravimo sate z obnožino?

*Listnica uredništva:* Inž. S.: Vsled po-  
manjkanja prostora nismo mogli priob-  
čiti, pride na vrsto pozneje. Prosimo vse  
g. sotrudnike, da nam pošljejo prispevke  
najkasneje do 25. vsakega meseca, da bo  
list pravočasno izšel. Od vseh strani nam  
prihaja vedno večje število gospodarskih  
vprašanj. Na vse ne moremo odgovarjati  
v Gospodarskem listu, ampak odgovori-  
mo vpraševalcu pisмено. Opozarjamo pa  
naročnike, da bomo odgovorili v prihod-  
nje samo tistim članom, ki bodo tekom  
februarja plačali list. Tudi tistim ne mo-  
remo odgovarjati, ki Gospodarski list  
»berejo pri sosedu«. Kdor želi brezplač-  
nih nasvetov od Gospodarskega lista, naj  
ga podpre z naročnino.

*Listnica uprave:* Precej naročnikov se  
je odzvalo našemu pozivu in poslalo na-  
ročnino za Gospodarski list. Posebno nas  
veseli veliko število novih naročnikov,  
kar dokazuje, da je list med našim kme-  
tom priljubljen. Vendar je še mnogo sta-  
rih naročnikov, ki niso poravnali naroč-  
nine. Te pozivljamo, da nam na vsak na-  
čin poravnajo naročnino tekom tega me-  
seca. Kdor bi se našemu povabilu ne od-  
zval ne bo dobil več marcovе številke.  
Zakaj brez potrebe odlašati s plačanjem  
in čakati na opomine? Čimprej storiš  
svojo dolžnost, boljše je.

# KILO

(BRUH)

ozdravite zanesljivo s patentnim  
pasom ki ga prodaja

parfumeria E. GRAPULIN

nasproti Trgovskega doma

## Restavracija Central

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

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

Postrežba točna. Lastnica  
Josipina Podgornik.

# T PRISTNI TROPINOVEC!!

dobite vedno v Dornbergu  
pri „Zadružni žganjekuhi“

## Kmetovalci in vrtnarji, Pozor!

### SEMENA

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

## VINOAGRARIA

v Gorici Piazza Vittoria  
(Travnik) št. 4

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

Lastnik  
**JUST UŠAJ**  
enotehnik in agronom

Trgovina  
manufakturnega blaga in izgotovljenih oblek

## Andrej Mavrič

Gorica - Via Carducci šte. 3 - Gorica

FURLANI ALOJZIJ

**SODAR**

GORICA - VIA ASCOLI 23

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

ZOBOZDRAVNIK

**Dr. L. MERMOLJA**

specijalist za ustne in zobne bolezni

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

**Albergo - Ristorante MARZINI**

CORSO VERDI št. 1

**POZOR!**

**POZOR!**

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

Restavrater ALBERT TREVISAN.



**JAKOB ŠULIGOJ**  
URAR IN ZLATAR

GORICA - Via Carducci št. 19  
(Gospoška ulica)

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

Naša zavarovalnica proti požaru

**„L'UNION„**

Ravnik Avgust - Gorica

Via Barzellini šte. 2 I. nadstropje.

**ZLATI JELEN**

HOTEL in RESTAVRACIJA

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

ODLIKOVANA  
TVRDKA

**IVAN TEMIL**

VIA CARDUCCI 6  
GORICA

Nožarna  Nožarna

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



Dober, zdrav in **zajamčeno pristen**  
**jugoslovanski krompir**  
bo začela uvažati začetkom marca  
**ZADRUŽNA ZVEZA V GORICI**

**Semenska ajda**, ki jo je lani nabavila za svoje članice Zadružne zveza, se je obnesla zelo dobro. — Pošljite tudi letos čimprej naročila.

Angleško modro galico, nemško modro galico, italijansko modro galico, prodaja  
**ZADRUŽNA ZVEZA V GORICI**

Tam se dobi tudi žveplo vseh vrst!

**Uporablajte**

Superfosfat, Kalijevo sol, Čilski soliter,  
Orehove tropine.

# GOSPODARSKI LIST

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

Leto VI. Štev. 2  
Februar 1927.

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

Doktorič David.

## Zidajmo, a nikar ne rušimo!

Na našem zadnjem občnem zboru je povedal g. župnik Jože Abram nekaj krepkih misli, ki jih želimo poklicati danes v spomin članom naših mlekarn.

Vsaka naša ljudska ustanova nam mora biti sveta! Naša goriška Zadružna zveza vrši že čez 20 let med našim ljudstvom važno gospodarsko, družabno in nravno nalogo. Kdor izmed naših krvnih bratov dela proti njej, dela proti lastnim bratom in vrši s tem hudičevo delo, efiatstvo, izdajstvo. Zgodovina bo izrekla svojo sodbo o ljudeh, ki so v najkričičnejših časih izdajalsko udrihali po svojih lastnih bratih.

Koj leta 1918, ko je vojna vihra utihnila v naši deželi, je naša Zadružna zveza zbrala okrog sebe moče, ki so od tedaj neprestano opominjevali ljudstvo k razumnemu gospodarjenju, ga poučevali in podžigali k skrajnim naporom, da povzdigne svoje domove in z njimi svoje gospodarstvo iz razvalin.

Ti možje so ljudstvo opozorili že takrat na važne gospodarske spremembe. Pred vsem so skušali našim gospodarjem dopovedati, da je odslej najvažnejši vir dohodkov živinoreja, vsled česar da ji je treba posvečati največ pozornosti. Le čitajte, kaj so pisali razni možje v prvem letniku našega Gospodarskega lista o tem vprašanju. Že takrat so skušali dopovedati našim živinorejcem, naj se organizirajo v zadrugah, posebno v mlekarskih zadrugah.

Samo z namenom, da bi pripomogla k

uspešnejšemu razvoju tega potrebnega pokreta, je naša goriška Zadružna zveza sedaj dve leti prevzela organizacijo mlekarstva. Lotila se je tega vprašanja koj od kraja pri najkočljivejši točki, pri odaji masla.

S svojim odločnim nastopom je izpodrinila kmalu razne izkoriščevalce, dvignila ceno masla v mlekarni in jo v isti meri znižala na tržaškem trgu, ker se je zadovoljila z malenkostno razliko in hotela na eni strani koristiti našemu živinorejcu, na drugi strani pa pridobiti trg.

Zadružna zveza je bila edina in močgona zastopnica našega gorskega živinorejca in trgovci, ki so hoteli in morali imeti naše maslo, so se morali pogajati z njo.

V tej edinstvenosti je naša sila in naša moč!

Kdo skuša zmanjšati to našo silo? Naši lastni ljudje.

Kdo bo imel škodo od tega, če se Zadružna zveza umakne? Naši ljudje, ker nikdar več ne bo nihče več zastopal njih koristi tako kot naša goriška Zadružna zveza.

Kdo bo imel korist od tega, če naša Zadružna zveza opusti organizacijo te važne panoge? Tržaški in drugi trgovci, zasebni in »zadružni« špekulanti, ki bodo delali z našimi mlekarnami, kar bodo hoteli, ker bodo ovce brez pastirja.

Prihodnjič bomo povedali morda še kaj več.

## Živinoreja in živinozdravništvo

Dr. Ravnik:

### Kužni katar nožnice.

Pod imenom kužni katar nožnice (spolevil) se razume kronično, nalezljivo bolezen goveda, katero povzroča kužnina, streptokokus nazvana. — Bolezen spoznamo po tvorbi malih mozoljcev v nahodno nabrekli in vneti sluznici nožnice.

Na evropski celini je ta bolezen med govejo živino zelo razširjena vendar se zdi, da ne povzroča one gospodarske škode kot se ji pripisuje, vsaj ne neposredno. Splošno se je prej domnevalo, da je kužno zvržavanje in sterilnost (jalovost) krav in junic posledica te bolezni.

Novejša raziskavanja pa so prisodila prav malo verjetnosti tej domnevi; isto se lahko reče tudi glede zmanjšanja telesne teže in znižanja produkcije mleka.

### Okuženje.

Redno se vrši okuženje pri skoku, redkeje pri dotiku zdravih krav z bolnimi; dalje potom stelje, ki je onesnažena z izcejo bolne živali, z gnojem ter s hlevskim orodjem. Žival se okuži nadalje z roko človeka, ki se je prej dotaknil spolevil bolne krave ali junice. — Biki tem lažje bolezen prenašajo, ker obolijo tudi sami in obdržijo v spolnem delu kužilo, ki ohrani tam dolgo časa svojo virulentnost (strup). Biki se torej tudi okužijo in sicer pri skoku, vendar ne tako pogosto in le v lahki obliki: niso več živahni in voda gre pogosto od njih. Tudi pri njih opazamo kot proso velike mozoljčke in sluznognojni iztok, toda le izjemoma; včasih se vidi pri skoku tudi krvavenje.

Mlada krave oz. junice ter sploh živali z občutljivo nožnično sluznico, obolijo lažje, prej in v hujši obliki kot staro govedo. Bolezen se le izjemoma pojavi pri kravah, ki so prekoračile 10. leto. Konji, ovce, prašiči in koze so proti tej bolezni imuni t. j. bolezen se jih ne prime.

### Znaki bolezni.

Po okuženem skoku se pojavijo prvi znaki navadno v 3 ali 5 dneh (tako zvana doba inkubacije), včasih pa že v 24 urah.

Bolezen je zelo nalezljiva, njen potek je kroničen in zdravitev težavna. Značilni znaki te bolezni so: nabreklost nožnice in sramnice, boleost in rdečica nožnične sluznice in limfatičnih foliklov, končno sluznognojni tok iz nožnice. Limfatični folikli se pojavijo kot mozoljčki, v velikosti prosenega zrna, v začetku temnordeči, včasih krvaveči, pozneje svetlordeči, gladki in trdi. Posejani so ob straneh nožničnega preddvora, največ v bližini jezička.

Splošno zdravstveno stanje živali ni spremenjeno in njena telesna temperatura je navadna, le zvišana dražljivost nožnične sluznice povzroča, da žival pogosto pušča vodo ter se sili k odpravljanju blata. Večkrat žival menca z repom ter stopica sem in tja. Hoja je trda in hrbet včasih zakrivljen. Le izjemoma je zmanjšan apetit in prežvekovanje ter s tem znižana produkcija mleka.

### Diagnoza.

Za pravilno diagnozo kužnega katarja nožnice odloča največ kužni značaj obolenja in razvoj malih mozoljčkov (to so nabrekli limfatični folikli) v zvezi z vnetjem sluzne kože, in sluznognojna izcedja iz nožnice. Sami mozoljčki zase niso merodajni za obstoj kužnega katarja, ker se ti lahko pojavijo tudi pri drugih vnetjih nožnične sluznice. Često vidimo mozoljčke pri sicer zdravi kravi: po naporih vožnjah v vročem poletju, v zaduhlih hlevih, po draženju sluznice (trenje); enako vidimo mozoljčke tudi pri kužnem zvržavanju.

Pogosto se zamenja kužni katar nožnice s kužnim izpuščajem. Razlika obstoji v zvišani temperaturi (vročica) ter v velikosti mehurčkov, ki so pri kužnem izpuščaju veliki kot leča oziroma grah.



Slednjič so podvržene kužnemu izpuščaju tudi ovce, konji in prašiči, kar ne opazamo pri kužnem katarju. — Tudi pri kužnem zvriganju nastopijo nekaj dni pred storitvijo mehurčki na sluznici nožnice, toda kmalu izginejo.

*Razmerje med kužnim katarjem nožnic, kužnim zvriganjem in neplodnostjo.*

Dolgo časa je prevladovalo mnenje, da povzroča kužni katar spolovil zvriganje. Vzrok temu je bila sorodnost obeh bolezní. Vendar je zdaj gotova stvar, da je vzrok zvriganju neke vrste kužilo (Bang-bacil).

Tudi jalovost goved se je stavila v tesno zvezo s kužnim katarjem spolovil. V tem oziru igra kužni katar le neznatno vlogo, kajti pretežno večino slučajev jalovosti povzročajo beli tok, zvriganje in vnetje maternice. Vnetje maternice pa je mnogokrat posledica kužnega zvriganja in zadržavanja trebila.

### Odvrčanje bolezni.

Neprecenljive važnosti je pregledovanje nanovo kupljene živali, posebno tam, kjer je ta bolezen razširjena. Potrebno je v gotovem razdobju zdravniško preiskanje in zdravljenje okuženih živali. Brez pogojno se mora *izključiti od prodaje govedo z belim tokom in tvorbo mozoljkov*. Stroga preiskava plemenskih živali pred skokom, v sumljivem slučaju se mora kritje opustiti. Dalje je koristno temeljito razkuženje (gorka 10% raztopina sode ali pa apnena voda) hleva. Posebno moramo paziti na razkuženje kanala za odtekanje gnojnice iz hleva. Nadalje razkužimo vso posodo, ki jo rabimo in tudi ljudi. — Zdrave živali naj se ločijo od bolnih, da se prepreči možnost okužitve. Umevno je, da je neobhodno potrebno čiščenje in razkužitev spolnih delov krave in bika. Kravi razkužimo tudi gornji del repa. Krava ki je bila kužno bolna, bi se smela peljati k biku edino z živinozdravniškim spričevalom.

Držanje teh navodil je neobhodno potrebno, kajti le na ta način se zamore preprečiti hudo razširjanje kužnega katarja.

### Zdravljenje.

V krajih, kjer je kužni katar na spolovilih zelo razširjen, naj pregleda včasih gospodar krave in junice, da se prepriča o zdravstvenem stanju živali. Ako opazi na spolovilih prej omenjene izpremembe, naj nikar ne odlašaja z zdravljenjem, sicer bi bil pozneje vsak trud brez pomena. V dvomljivih slučajih naj pokliče živinozdravnika, ki naj razsodi, je-li umestno zdravljenje ali ne.

Kot mazilo služi: *Ichthyol, Bissulin* v 10% koncentraciji (glej »Gospodarsko čitanko 1925«).

Kot prašek uporabljamo *4 dele galuna in 1 del borove kisline*.

Predno uporabljamo eno izmed navedenih razkužilnih sredstev, je priporočljivo, najprej *izprati* zunanje dele spolovil (sramnico) in potem nožnico z 1% *mlačno raztopino sode*. S tem odstranimo tam nabrane izločke. V to svrhu vzamemo ne pretrdo kavčukovo cev, s pomočjo katere spravimo v notranjost spolovil približno 5 l razkužila (n. pr. 1% lizolove raztopine). Ko to izvršimo, vtaknemo v nožnico zamašek iz bombaževine (vate), ki je bil namočen v poljubno izbranem razkužilu. Zamašek mora tesno prilegati k nožnični steni do naslednjega dne.

Biku očistimo spolni del z mlačno milnico in razkužimo z razredčenim razkužilom (1% lizol), najboljše tik pred skokom.

*Da oplojenje pospešimo*, je ugodno pred pripustom k biku *izprati kravi nožnico z mlačno 2% raztopino bikarbonatne sode*.

*Opomba uredništva:* Pozivljamo živinorejce, da nastopijo z vso vnemo proti širjenju kužnega katarja, ki se je v tako ogromni meri razpasel po naši deželi. Predvsem so dolžni velike opreznosti lastniki bikov. Vsaka spuščevalnica bi morala imeti na razpolago vsa potrebna razkužila in razen tega bi moral biti lastnik bika natančno poučen o načinu razkuževanja. Dosedaj se je ta bolezen skoraj nemoteno širila po deželi. Vsled zane-marjenega kužnega katarja oslabela živi-

na je dobila še razne druge bolezni in število jalovih krav in kužnega zvržavanja se je večalo iz meseca v mesec. Tudi naše mlekarne so vsled te bolezni oziroma vsled njenih posledic in vsled drugih kužnih bolezni ki so se pridružile katarju na spolovilih, zelo prizadete. Krave se

nočejo ubrejati in kljub temu izgubljajo mleko. Nujno potrebno bi bilo, da bi našemu ubogemu kmetu tudi oblasti priskočile na pomoč in zajezile širjenje te bolezni, ki povzroča ne samo veliko materialno škodo poedincem, ampak tudi neprecenljivo narodno-gospodarsko škodo.

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

A. Pevc:

## Preizkuševanje mleka.

### 2. Določanje kisline.

Določanje kisline v mleku je v naših mlekarnah doslej zelo malo razširjeno. Vendar je kislina zelo važen činitelj, od katerega je odvisna trpežnost mleka pri odpošiljanju, enoličnost in trpežnost masla ter enoličnost testa pri sirih.

Mlekarne, ki se nahajajo v toplih južnih krajih ali ki so podvržene vplivom južnih vetrov, bi si morale predvsem omisliti vse potrebno za redno preizkušanje kisline mleka.

Kislino mleka določamo ali približno ali natančno. Proučimo oba načina:

1. Približno določanje. Najboljša in najbolj razširjena je danes alizarolova preizkušnja po Morresu (kemiku na mlek. šoli v Friedlandu na Češkem). Alizarol je rdečerjavkasta tekočina in predstavlja 68% alkoholno raztopino, nasičeno z alizarinom, torej navadni špirit s 90—95% alkohola se razredči z vodo na 68° po Trallesu in dodata toliko alizarina (rumenorjavkasto barvno testo, Dioxyantrachinon,  $C_{14}H_6O_2$  [OH<sub>2</sub>]), da ostane na dnu komaj še vidna usedlina. Večje mlekarne lahko alizarol same pripravljajo, manjše pa ga kupijo v najbližji lekarni.

V daljšo stekleno, takozvano »reagenčno« cevko zlijemo enako količino alizarola in mleka. Mleko spremeni barvo in postane ali rdečkasto (zdravo), ali rumeno do rjavega (kislo), ali vijoliča-

sto (alkalično, lužninsko). Če je zmes ostala povsem raztopljenjena ali če ima komaj vidne kosmiče sesedene sirnine, je bilo mleko zdravo, če pa so sirninski kosmiči debelejši ali če je celo mleko povsem zgrizeno, je mleko kislo. Cevke morajo biti pred uporabo ali suhe ali oplaknjene s špiritom; z vodo oplaknjene bi razredčile alizarol in preizkušnja bi ne pokazala prav. Začetniki naj si nabavijo barvno tabelo pri Zadrudni zvezi v Gorici ali pri tvrdki Dr. N. Gerber's C.o, Leipzig, da po nji ugotovijo odgovarjajočo kislinsko stopinjo mleka. Ko smo nekolikokrat delali s tabelo, nam barve ostanejo dobro v spominu in lahko izhajamo brez nje.

Alizarolova preizkušnja je važna povsod tam, kjer prinašajo člani mleko že od dveh ali celo treh molž zmešano v mlekarno. Preveč nakisano mleko moramo v tem primeru ločeno zbirati in ločeno posneti, ali ločeno nevtralizirati in pasterizirati, da ne skvarimo ž njim vsega mleka. — Najboljše pa je, če tako mleko članu zavrnamo. S pripravo za avtomatično odmerjenje alizarola in mleka lahko vršimo vse preizkušanje tako hitro, da sprejemanja mleka prav nič ne zadržujemo.

Iz stališča varčnosti preizkušamo vendar z alizarolom le ono mleko, ki se zdi izurjenemu okusu in nosu mlekarja kislinsko sumljivo.





rdeča barva ohranila vsaj 2 minuti. Henkel je vzel le 50 cm<sup>3</sup> mleka, ravno toliko fenolftaleina,  $\frac{1}{4}$  normalnega luga je porabil zato polovico manj. Stevilo porabljenega luga je množil zato z 2, da so njegove kislinke stopinje enake Soxhletovim. Morris jemlje sedaj le 40 cm<sup>3</sup> mleka, doda 1 do 2 cm<sup>3</sup> fenolftaleina in za otopitev kisline uporablja  $\frac{1}{10}$  normalni lug. 1 cm<sup>3</sup> luga odgovarja 1 Soxhletovi kislinski stopinji. Ta način najbolj priporočam našim mlekarnam, ker je  $\frac{1}{10}$  normalni lug zelo trpežen in se lahko pripravi ali nabavi na večmeščno zalogo.  $\frac{1}{4}$  norm. lug se kmalu skali, postane moten in zato neraben. Po Soxhlet-Henkeli ima sveže namolženo mleko 6 do 8<sup>o</sup> kisline radi ogljikove kisline, ki jo vsebuje mleko v vimenu ali se mu primeša iz zraka med molžo. Mleko, ki je takoj po molži shlajeno in hranjeno pri toploti pod 10<sup>o</sup> C, ali pa če je pasterizirano ali prekuhamo izgubi del ogljikove kisline. Nekoliko nacikano mleko izkazuje 9 do 10<sup>o</sup> S. H. in mleko z 11 do 13<sup>o</sup> S. H. se bo pri kuhanju zjedlo; samo od sebe se sesede mleko s 27<sup>o</sup> S. H.

Smetana, sirotka ali slanamurja se kislinsko preizkušajo na enak način kakor mleko.

b) Dornic določa naravnost količino kisline v mleku v  $\frac{0}{100}$  t. j. v tisočinkah. V ta namen uporablja  $\frac{1}{9}$  norm. lug na 10 cm<sup>3</sup> mleka ali za silo  $\frac{1}{10}$  norm. lug na 9 cm<sup>3</sup> mleka ali tudi  $\frac{1}{10}$  norm. lug na 10 cm<sup>3</sup>. Vsaka  $\frac{1}{10}$  porabljenih cm<sup>3</sup> luga odgovarja 1<sup>o</sup> kisline po Dornicu, odnosno enemu miligramu proste mlečne kisline, torej cm<sup>3</sup> luga 1 $\frac{0}{100}$  celotne vsebine mlečne kisline v mleku. Kot indikator služi istotako fenolftalein in sicer 4—5 kapljic na 10 cm<sup>3</sup> mleka. Glasom »P. Dornic, Le Controle du Lait« izkazuje sveže, dobro mleko 17 do 20<sup>o</sup> D, je enako 7.5—9<sup>o</sup> S. H.; alkalično, bolno mleko 16—14<sup>o</sup> D.; ali 7—6<sup>o</sup> S. H. in manj; nakisano mleko 22—25<sup>o</sup> D. ali 10—11.5<sup>o</sup> S. H. V splošnem je 1<sup>o</sup> S. H. enaka 0.225<sup>o</sup> D.

Potrebne kemikalije (lug in fenolftalein) si pripravljajo večje mlekarnе, ki imajo na razpolago precizijsko tehtnico, lahko same. Manjše mlekarnе si jih naročajo pri svoji centrali, ker sestava mora biti natančna in vedno enaka, a po mojih izkušnjah je isto-normalni lug od vsake lekarne drugačen, tako da nikdar ne vemo prave kislinke stopinje svojega mleka. Za uporabo potrebni fenolftalein dobimo z raztopitvijo 20 gramov fenolftaleina v prašku (bel prah, ki se dobi v lekarnah) v 1 litru alkohola s 70 do 68<sup>o</sup> Fr. Tehtanje praška in moč alkohola morata odgovarjati le približno, smemo dati tudi 30 gr fenolftaleina v 80 odstotni alkohol ali špirit. Lug po Dornicu dobimo z raztopitvijo 5—6 cm<sup>3</sup> natrijevega luga s 40<sup>o</sup> Bé ali 4.445 gramov jedke sode, Na OH, na 1 liter destilirane ali kondenzirane (od kondenzacije pare dobljene) vode; 90 cm<sup>3</sup> tako dobljenega luga mora otopiti 10 cm<sup>3</sup> normalne žveplene kisline ali 10 cm<sup>3</sup> luga mora otopiti 10 cm<sup>3</sup> enakonormalizirane kisline, — kar je treba natančno preizkusiti in po potrebi pridati prešibkemu lugu še sode in premočnemu lugu vode. Za  $\frac{1}{4}$  norm. lug vzamemo 10 gr natrijevega hidroksida na 1 l destilirane in za  $\frac{1}{10}$  norm. lug pa 4 gr Na OH na 1 l vode. Njegova normalnost mora biti istotako natančno preizkušena, predno se vzame v uporabo ali odda v promet, samo natančnost v tehtanju sode (natrija) navadno ne zahtuje.

Za določanje kislinke stopinj po Soxhlet-Henkeli ali po Dornicu je vrhu kemikalijev potrebno: 1. bireta (steklena cevka) s črticami, ki zaznamujejo desetinke kubičnega centimetra, s 5 do 10 cm<sup>3</sup> vsebine; 2. pipeta za odmerjenje mleka, smetane itd.; 3. steklen ali porcelanast kozarček, v katerem se odmerja mleko itd. preizkusi in pa steklena palička, s katero se mleko (potem ko je pridan fenolftalein) ob prilivanju luga iz birete do nastopa rožnate barve meša. Vse potrebne priprave za določanje kisline so tedaj zelo enostavne in poceni in vse skupaj vzame lahko sirar s seboj

tudi na planine. Večje mlekarne si lahko nabavijo boljše, kompletne, navadno precej drage aparate, kakršen je n. pr. na sliki 1.; Soxhlet-Henkelove je dobiti pri tvrdki »Dr. N. Gerber's Co., Leipz



Slika števil. 2.

Gerberjev aparat za določanje kisline.

Levo bireta za lug, v sredini kozarček z mešalno paličko in desno pipeta za mleko.

zig« in Dornicove pri tvrdki »Chevalier, Paris 14<sup>o</sup>, 23 Rue des Mariniers. Steklena palička za mešanje pa so najboljše pri tvrdki »Louis F. Nafis Inc. — Chicago — 23 North Desplaines Street; imajo barvna polja za primerjanje in jamčijo s tem za večjo enoličnost glede rožnate barvnosti pri dnevnem preizkušanju — so patentirane. Bireto za lug vzamemo vedno tako, da je na izpuščalnem koncu mogoče pritrčiti gumijevo cevko (podobno kakor na sl. 1), vendar zgoraj odprto za vlivanje luga potem lijačka (torej ne bireto po sl. 2 na levi strani). Na gumijev nastavek pritrčimo posebno zapiralo iz žice, s katerim najlažje urejemo odtok potrebne količine luga. Najboljše je, da si mlekarne naročajo vse potrebno v najprimernejši uredbi pri svoji Zvezi.

Navedem naj še pregled najpoglavitejših, v mlekarški praksi uvaževanih kislinških stopinj:

Sveže, s siriščem normalno se strjujoče mleko 7—8.50° S. H. = 15—19° D.

Staromolžno ali žarko-slano mleko 3—6.5° S. H. = 6—13° D.

Novomolžno (mlezva) ali že nakisano mleko nad 8.5° S. H. = nad 19° D.

Dobro mleko v sirnem kotlu večinoma 7.5° S. H. = cca 16° D.

Nezrelo naravno sirišče pod 20° S. H. = pod 45° D.

Srednje krepko sirišče za poleti 30—50° S. H. = 67—112° D.

Močno kislo sirišče za pozimi 50—60° S. H. = 112—135° D.

Kisava za uporabo 40—70° S. H. = 90—157° D.

Sirotka za kuhanje skute normalno 12—13° S. H. = 27—29° D.

Slanamurja nikdar nad 11—13° S. H. = 24 do 29° D.

Okisovalec (kultura v sirotki) za ementalški sir 40—70° S. H. = 90—157° D.

Okisovalec v posnetem mleku za ementalški sir 80—90° S. H. = 180—202° D.

Okisovalec za smetano, poltrde in mehke sire največ 43° S. H. = največ 97° D.

Smetana za maslo, ki naj se vskladišči 12—15° S. H. = 27—33° D.

Smetana za maslo, ki bo v 6. tednih prodano 16—22° S. H. = 36—49° D.

Smetana za maslo, ki bo v 14. dneh prodano 28—34° S. H. = 63—76° D.

Pasterizirano mleko za sir normalno 10° S. H. = 22—23° D.

V založbi Zadružne zveze v Gorici je izšla knjiga mlekarškega inštruktorja

## A. Pevca: Sirarstvo.

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

Pošljite naročnino za **Gospodarski list**. Kdor ga ne plača do konca meseca, ne bo dobil marcove številke.

Pridobivajte novih naročnikov za »Gospodarski list«!



|  |            |  |
|--|------------|--|
|  | Sadjarstvo |  |
|--|------------|--|

**O zimskem škropljenju sadnega drevja.**

Zimsko škropljenje sadnega drevja je zelo važno opravilo, ki ga ne bi smel opustiti noben sadjar. Z njim uničimo vse živalske in rastlinske škodljivce, ki prezimujejo na drevju, kjer čakajo spo mladi. Med živalskimi škodljivci, ki prezimujejo na lubadu in v njegovih razpoklinah so: krvava uš, cvetoder, ščitaste uši in jabolčni molj. Razven teh se nahajajo na lubadu in popju še jajčka od pedica, prsteničarja, cvetnega in popkovega zavijača, zlatoritke itd. K rastlinskemu škodljivcu, ki prezimujejo na sadnem drevju pa prištevamo v glavnem: mah in lišaj, fusikladijum (povzročča črne madeže in razpoke zlasti na hruškovem sadu), glivice, ki povzročajo kržljivost listja, zlasti na breskvah in črešnjah in sajasto medeno roso, zlasti na češpljah, glivice raka itd. Vse te našteje škodljivce in še mnogo drugih, ki jih nisem omenil, uničimo s pravilnim in pravočasnim zimskim škropljenjem sadnega drevja, še predno so se utegnili pomnožiti in zbuditi iz zimskega spanja. Razumljivo je, da je zimsko škropljenje bolj učinkovito kakor spomladansko in poletno, ker ž njim umorimo boleznin škodljivce že v kali. Zatorej sadjarji, ne odlašajte z zimskim škropljenjem sadnega drevja, ampak izvršite ga še v mesecu februarju, ki je pravzaprav najprimernejši čas za to delo! Za zimsko škropljenje prideta v glavnem v poštev dve sredstvi, in sicer drevesni karbolin in modra galica z apnom. Rabimo jih takole:

*Drevesni karbolin* se prodaja pod različnimi imeni, in sicer: antiparassit, dendrin, arborin, ibernol itd. V glavnem se ta sredstva mnogo ne razlikujejo med seboj, vendar bi jaz dal prednost antiparassitu, ki ga izdeluje deželni kulturni urad v Tridentu. Antiparassit se rabi že

mного let v Poadižju in na Trentinskem. Tu je, kakor je že splošno znano, sadjereja na višku in k temu je nemalo pripomogla uporaba antiparassita. Antiparassit rabimo v 5—6% in v 10—15% raztopini v vodi. Prvi odstotki veljajo za breskve, marelice, češplje in črešnje, zadnji, višji pa za hruške in jabolane. Potrebno raztopino napravimo v kaki slabi kadi, ki jo rabimo za napravo raztopine modre galice, nikdar pa ne v kaki taki posodi, ki jo mislimo potem rabiti v druge svrhe, ker les zadobi duh, ki ga ne moremo več odpraviti. Antiparassit vlijemo v vodo, dobro premešamo in s tem je raztopina gotova. Škropimo z navadnimi nahrbtnimi in ročnimi škropilnicami, debelejšje veje in debla pa lahko namažemo z večjim čopičem, ki ga rabimo za belenje hiš. S tem prihranimo tudi na raztopini. Škropilnice moramo po uporabi dobro oprati v topli vodi, ker drugače karbolin poškoduje vse dele, ki so napravljeni iz gume. Škropimo vedno le ob lepem in tistem vremenu. Dobro je, če pred škropljenjem z jekleno ščetko ali strguljo dobro očistimo drevje od mahu in lišajev, ga obrežemo in mu odstranimo nepotrebne in suhe veje. Drevesni karbolin rabimo le pozimi, na vsak način pa prej nego je drevje začelo poganjati, ker bi vsled svoje jedkosti osmodil ozelenelo popje in listje.

Drevesni karbolin je v toliko bolj učinkovit, kakor modra galica, ker ne pomori samo glivic, ampak tudi mah, lišaje in vse druge živalske škodljivce, zlasti pa krvavo uš.

*Modra galica.* Modro galico pripravimo na enak način kakor za trte. Na 100 kg vode vzamemo 2—3 kg modre galice in ravno toliko živega apna. Če rabimo mesto živega apna ugašeno, ga denemo na vsak kg modre galice 1½ kg. Škropljenje z modro galico koristi le

proti glivicam, ne zamori pa živalskih škodljivcev. V toliko je torej antiparassit boljši, je pa seveda tudi mnogo dražji.

Just Ušaj.

### Razdeljevanje mladih murvinih drevesc.

Ministrstvo za narodno gospodarstvo je poslalo vsem Kmetijskim uradom okrožnico, s katero zahteva od njih statistične podatke o stanju svilogojstva v vsaki posamezni pokrajini. V krajih, kjer se povzdiga svilogojstva ni posrečila, želi vedeti ministrstvo vzroke, ki so to zakrivili in sredstvo, ki bi najbolj delovalo za udomačenje, razširjenje in povzdigo svilogojstva.

V zvezi s tem ministrskim pozivom nam sporoča goriški Kmetijski urad, da bo razdelila goriška provincijalna uprava letošnjo pomlad 10.000 prvovrstnih, eno- in dvoletnih cepljenih murvovih drevesc po izredno ugodni ceni lir 2.10 za drevesce.

Kdor hoče izkoristiti to ugodno priliko, naj se prijavi pisмено ali ustno odseku Kmetijskega urada v Ajdovščini, ali Kmetijskemu uradu v Gorici. Obvezati se mora, da bo murve nasadil na lastni zemlji. Najmanjša množina, za katero se lahko prijavi, je 25 drevesc, največja 200. Drevesca se bodo razdeljevala pod nadzorstvom Kmetijskega urada v Gorici, v svežnjih po 25 kosov. Dan razdeljevanja bo sporočen pravočasno vsem naročnikom. Kdor bi ne prišel ob določenem času po drevesca, izgubi pravico do njih. Drevesca bo moral vsakdo plačati pri prejemu.

Opozarjamo naše kmete na ugodnost in jih pozivljamo, naj prijavijo Kmetijskemu uradu v Gorici ali Ajdovščini, koliko murvovih drevesc bi rabili. Pri sedanjem pomanjkanju dohodkov bi nam gotovo ne škodilo, če bi se oprijeli svilogojstva, ki ne vzame mnogo časa in da precej dohodka.

### Domača gnojila za sadno drevje.

Neštetokrat je že pisal Gospodarski list o veliki potrebi gnojenja sadnega drevja. Kako naj nam drevo rodi obilno

in dober sad, če se zanje popolnoma nič ne zanimamo.

Kdor se ni odločil, da kupi umetna gnojila, naj pognoji drevje vsaj z domačimi gnojili, gnojnico ali straniščnikom. Drevje lahko gnojimo celo zimo, kadar ne zmrzuje. Zelo pripraven za to opravilo je ravno mesec februar. Starejša drevesa prenesejo močnejšo gnojnico in straniščnik, mlademu drevju pa moramo oboje primerno razredčiti. Straniščniku navadno primanjkuje kalija, zato bomo uspeh gnojenja zelo povečali, če dodamo na 100 litrov 2 kg kalijeve soli, kar bo pač zmogel tudi revež. Gnojnica pa vsebuje premalo fosforja, zato ji dodamo na 100 litrov 2 kg superfosfata. Raztresati pod drevesa gnoj, ni gospodarno, ker so izgube na dušiku velike. Gnoj uporabimo za njive. Toda pri nas je že tako, gnojnico pustimo, da odteka iz gnoja kamor ji drago, mesto da bi jo lovili v greznico, ali vsaj v navadno jamo. Za nakup umetnih gnojil nimamo denarja, domač gnoj pa zametujemo. Kdor ima dovolj gnojnice, naj jo uporabi, kdor je nima dovolj, naj pa vzame straniščnik. Lahko zmeša tudi oboje skupaj.

P.

### Kodravost na breskvah.

Precejšnje število gospodarjev je prišlo lansko poletje v uredništvo »Gospodarskega lista« vprašati, kako naj se borijo proti kodravosti breskvinih listov. Povedali smo jim, da poleti ni pravi čas za zatiranje kodravosti, da morajo to delo izvršiti pozimi s škropljenjem drevesja (debla in vej) z mešanico modre galice in apna. Tudi smo jih opozorili na to, da je dobro sredstvo za omejevanje kodravosti pravilno gnojenje in da je treba nasade breskev, ki smo jih gnojili z navadnim gnojem, prignojiti še z umetnimi gnojili.

Koliko gospodarjev se je držalo teh naših nasvetov? Sodeč po množini modre galice, ki jo je Zadržna zveza prodala v zimskih mesecih, malo, zelo malo. Mnogi izmed njih se bodo spomnili na kodravost šele tedaj, ko jo bodo ponovno videli na breskvah.

Opozarjamo vse kmetovalce, ki imajo večje število breskev in so lansko leto na njih opazili kodravost, da je potrebno proti tej bolezni dvojno škropljenje s 3% bordoško mešanico (raztopino modre galice in apna). Prvič škropimo breskve ko odpade listje, drugič pa predno se začne popje napihovati.

Poškropiti moramo do dobrega deblo in vse veje. Raskava debela najprej očistimo in potem poškropimo. Debla in debelejšje veje lahko namočimo s čopičem, tanjšje veje pa poškropimo s škropilnico kot trte. Kdor ima večji nasad breskev, naj ne pozabi tudi na pravilno in zadostno gnojenje. inž. Pegan.

## Poljedelstvo in vrtnarstvo

### Gojite sviloprejk!

Ni je stvari, ki bi jo človek dandanes zavrgel, če mu nosi le količkaj dohodka. Dohodek, to je beseda za katero se borimo, vse naše težnje in vse naše stremenje gre za tem, da si pridobimo kar največ dohodkov, vsaj toliko, da bomo krili svoje potrebe. Naša slaba navada je, da smo pri iskanju novih dohodkov zelo neokretni. Mislimo na Francijo, na Bosno, na Ameriko, Avstralijo in Bog ve na kaj še vse. Mimo nas pa grejo neopazeno stvari, ki bi nam lahko dale lep dobiček, če bi jih znali izkoristiti. Ena taka stvar, ki tvori važen dohodek italijanskega kmeta in ki se med nami nikakor ne more vkoreniniti, je svilogojstvo. Gojenje sviloprejk je sezonsko delo, ki traja le malo časa. Tudi stroškov nimamo ž njim velikih, če smo le pravočasno skrbeli za nasaditev zadostne množine murvovih dreves, kar je predpogoj za uspešno gojenje sviloprejk. Kdor mora murvino listje drago kupovati, ne bo delal velikih dobičkov.

Kaj pa potrebujemo za gojenje sviloprejk?

Predvsem potrebujemo dobrega in zasluživega semena, ki ga prodajajo razne od vlade priznane tvrdke. Predno kupimo seme (jajčeca) sviloprejk, posvetujmo se s kakim človekom, ki že več časa goji sviloprejk, oziroma s strokovnjakom, ki nam bo svetoval, kam naj se obrnemo za seme. Dalje potrebujemo primeren prostor, to je svetlo, zračno in čisto sobo, v kateri je peč. Za 1 ončo (25

gr) semena moramo imeti sobo 6 m dolgo, 6 m široko in 3.20 metre visoko. Na eno ončo semena pride 35 do 50 tisoč jajčec. Povprečen pridelek iz 1 onče semena je okrog 50 kg bub (22.500 do 45.000 kosov). Gosenice, ki so se izvalile iz 1 onče semena potrebujejo v prvih 5 dneh (do prve prelevitve) 3 kg murvovega listja. V dobi od prve do druge prelevitve (3½ do 4 dni) 9 kg listja, od druge do tretje, to je 4½ dni, 30 kg listja, od tretje do četrte (5½ do 6½ dni) 90 kg listja. Od četrte prelevitve do zabujanja, to je 7½ do 8½ dni pa potrebujejo gosonice celih 630 kg listja. Vsega skupaj potrebujejo gosonice izvaljene iz ene onče semena, okrog 760 kg murvovega listja. Njih popoln razvoj do zabujanja traja 28 do 33 dni. Naj navedemo še množino listja, ki nam ga lahko da posamezna murva.

|                       |              |
|-----------------------|--------------|
| 8 let stara murva da  | 2 kg listja  |
| 9 let stara murva da  | 4 kg listja  |
| 10 let stara murva da | 7 kg listja  |
| 11 let stara murva da | 17 kg listja |
| 12 let stara murva da | 30 kg listja |
| 15 let stara murva da | 41 kg listja |

Iz prej navedenih podatkov izračunamo, koliko gosenic lahko držimo v goztonih prostorih in koliko jih lahko prehranimo z razpoložljivo množino murvinega listja.

Ni nobenega dvoma, da bi bilo gojenje sviloprejk za našega kmeta velikega posla, posebno v goriški okolici. Danes, ko na vse strani stikamo za dohodki, kotarnamo, da ni denarja od nikoder, ali bi



ne bilo pametno, odločiti se v današnjem, za gospodarstvo kritičnem času za gojenje sviloprejk? Naša navada je, da smo pri vsaki novi stvari nezaupni. V tej stvari naše nezaupanje ni na mestu. Saj vidimo v naši neposredni bližini, v Furčlaniji, kako veliko korist lahko prinaša kmetu gojenje sviloprejk. Zanimajmo se za to važno pridobitveno panogo, izkoristimo predvsem ponudbo goriškega Kmetijskega urada in prigrasimo se takoj za nakup mladih murvinih drevesc. inž. P.

### Modra galica in žvepla.

Bliža se čas, ko mora vinogradnik misliti na naročbo modre galice in žvepla. Pozivljamo vse zadruga in posameznike,

da takoj prijavijo, koliko modre galice in žvepla bodo potrebovali. Pri naročilu naj navedejo razen množine tudi vrsto galice in žvepla.

Zadružna zveza bo imela letos na razpolago tri vrste modre galice: italijansko, nemško in angleško. Nemška modra galica bo okrog 10 lir dražja od domače, angleška pa celih 30 lir. Žvepla bodo v zalogi 3 vrste: ventilirano najboljših vrst, dalje žveplo s 3% modre galice in pa surovo žveplo, ki bo skoro za polovico cenejše od prvega. Želimo, da se po možnosti vse zadruga osebno oglasijo z naročili v Gorici, da se na ta način pogovorimo o cenah in pogojih dobave. **Zadružna zveza v Gorici.**

## Vinogradništvo in kletarstvo

### Vino in njegova hranilna vrednost.

Ali ima vino kako vrednost kot ljudska hrana, ali je samo otrov, ki polagoma razjeda in zastruplja človeško telo, dokler ga ne uniči popolnoma? Kočljivo je razpravljati o tem vprašanju, ker mnogokrat človek ne doseže tega, kar je hotel, ampak ravno nasprotno, postane nehote in proti svoji volji zagovornik in patron pijancev. Toda pustimo vse »zakrknjene« pijančke pri miru, njih ne bo spreobrnila nobena beseda, tudi pridiga ne. Naša beseda velja tistim, ki niso sicer zakrknjeni, vendar pa včasih radi pregloboko pogledajo v kozarec.

Sloviti biolog A. Gautier, profesor na medicinski fakulteti v Parizu, pravi v svoji razpravi o ljudski prehrani, da sledi iz vsestranskih raziskovanj mnogih strokovnjakov, da je alkohol, zavžit v toliki meri, da ga telo lahko izkoristi, za človeka izvrstno hranilo, ki mu da v primeri s svojim številom kalorij zelo mnogo energije. Z drugimi besedami in bolj po domače bi rekli: zmerno zaužit alkohol telo dobro izkoristi. Alkohol v vinu predstavlja torej za človeka hrano, to pa le v tem slučaju, če ne presega

zavžita količina 1 gr na vsak kg telesne teže človeka. Na 70 kg težkega moža torej približno pol kozarca. To svojo trditev opira Gautier na podatke raznih znanstvenikov, kot so n. pr. Botländer, Albertoni, Rossi, Stressman, Hedon, Roos itd.

Profesor Roos pravi, da je vino precej važen činitelj v ljudski prehrani, ker dobimo v njem energijo (moč), potrebno za proizvodnjo dela, mnogo cenejše kot v marsikateri drugi hrani. Enako trdi tudi znani biokemik Stoklasa, profesor na tehnični visoki šoli v Pragi, da je alkohol, zavžit v majhnih količinah, izvrstna hrana za človeka, ki dela, posebno za delavca. Predpogoj je torej, da človek dela, ker le v tem slučaju telo lahko izkoristi alkohol. Pri ljudeh, ki sedijo v zakajenih, malo zračnih gostilniških prostorih, se alkohol nabira v telesu. Pijančev kričanje in razbijanje ni nič drugega kot stremljenje telesa, iznebiti se preobilnega alkohola. Profesor Stoklasa sklepa sledeče: Hrana, ki jo človeško telo sprejme v kri, se porabi deloma za tvorbo nove telesne snovi, deloma pa se razkraja (izgoreva) in

osvoboditi na ta način v sebi skrito energijo v prid telesa, ki jo uporabi. Končni produkt tega razkrajanja je ogljikov dvokis, ki ga izdihavamo skozi pljuča in voda. Predno pa preide hrana v enostavne oblike ogljikovega dvokisa in vode, se spremeni med drugim tudi v prehodno obliko alkohola. Alkohol torej za telo ni strup, če ni v njem nakopičen v prevelikih množinah, ker se v telesu tvori vedno in vedno pri razkrajanju (gorenju) ali kot pravimo z znanstvenim izrazom, pri dissimilaciji.

Toda pustimo ta znanstvena razmotrivanja in pogledjmo rajši, kako velika je pravzaprav hranilna vrednost vina. Po podatkih Gautiera mora nuditi hrana delavcu, ki sedi in opravlja lahka dela, 2.500 kalorij dnevno; delavcu, ki opravlja težka dela pa približno 4.500 kalorij. Če vzamemo, da spiije poljedelski delavec pri težkem delu 2 litra vina na dan, dobi z vsakim litrom 9 odstotnega vina 72 gramov alkohola in nekaj male-

ga ogljikovih vodikov. V dveh litrih torej skupno 1168 kalorij, to je približno 1 četrtno vsega, kolikor jih potrebuje. Seveda izkoristi delavec vse vino le tedaj, če ga pije v večjih presledkih.

Kakor vidimo iz navedenega, ima tudi vino nekaj hranilne vrednosti. Seveda pride ta vrednost v poštev le pri zmernem uživanju v manjših množinah. Če bi n. pr. delavec izpil dva litra vina naenkrat, bi se opijanil in bi naredil svojemu telesu mnogo škode, koristi pa nobene. Alkohol, ki je v telesu preveč nakopičen, se ne more dovolj hitro uporabiti in v tem slučaju je za telo strup. Vsako čezmerno uživanje alkohola je zato strogo obsoditi, ker si pijanec uničuje zdravje, zapravlja premoženje in spravlja v bedo in pomanjkanje sebe in svojo družino.

Čaša vina, ki jo spijemo med delom, nam nudi dobro okrepcilo, varujmo se pa vsake čaše, ki bi jo spili čez mero, ker iz nje pijemo strup. Abstinents.

|  |  |                     |  |  |
|--|--|---------------------|--|--|
|  |  | <b>Zadružništvo</b> |  |  |
|--|--|---------------------|--|--|

### Čuvajte se visokega obrestovanja!

Zadnjič smo opozorili v članku »Vprašanje denarja in naše zadruga« na deflacijo, ki jo hoče vlada na vsak način doseči, da se ozdravi gospodarstvo italijanske države in italijanskega naroda.

Danes že lahko pokažemo, kako se uresničujejo naša predvidevanja tudi v zadružništvu naše dežele. Prejemamo dopise od naših posojilnic, kjer nam tožijo: Sosedna posojilnica je dvignila obrestno mero, zato smo prisiljeni storiti isto tudi mi, da preprečimo dviganje od strani naših vlagateljev.

Denar je postal redek v naši deželi in vsled tega se je pričela silno nezdrava špekulacija z obrestmi. Kdor je kakorkoli že prisiljen si iskati denarja, je prisavljen plačati tudi visoke obresti, sa-

mo da pride do njega in se reši nadelžnosti svojih upnikov.

Naše zadruga naj se pa varjejo z vsemi silami, da jih ne potegne nase vrtince te napačne in nemoralne obrestne politike!

Zadruga so ustanovljene prav radi tega, da se bojujejo proti visokim obrestim. Zadruga, ki bo obljubljala brez izredno važnih razlogov visoke obresti, nasprotuje svojemu namenu. Do takega koraka se bomo odločili le, če bomo od razmer, ki niso od nas odvisne, prisiljeni.

Resni in modri vlagatelji ne bodo nikdar zaupali zavodom, ki ponujajo neobičajno visoke obresti.

Sedaj naj pokaže naše zadružništvo, ali je zvesto svojim načelom, svojemu namenu in ali bo kos svoji nalogi.

## Novi zakoni za posojilnice.

Z odlokoma od 7. septembra 1926. št. 1511 in 6. novembra 1926. št. 1830 je vlada izdala nove naredbe, ki se tičejo tudi naših posojilnic in imajo namen, da se čimbolj zajamči varnost hranilnih vlog. S tem so vpeljane sledeče nove določbe:

a) Nove posojilnice, ki bi se ustanovile po 17. novembru 1926, morajo dobiti dovoljenje za pričetek z delovanjem od finančnega ministrstva.

b) Pri finančnem ministrstvu se vpelje poseben zapisnik, v katerega bodo morali biti vpisani vsi denarni zavodi, ki sprejemajo hranilne vloge, torej tudi naše posojilnice. V ta zapisnik bodo vpisani tudi podatki o vsakem zavodu, kakor jih vsebuje tiskovina, ki smo jo poslali te dni vsem našim posojilnicam.

c) Posojilnice bodo morale pošiljati emisijskemu zavodu vsakoletni računski zaključek.

č) Devet desetih vsakoletnega čistega dobička morajo posojilnice odkazati rezervnemu skladu, dokler ta ne bo dosegel 10. dela hranilnih vlog, ki jih ima posojilnica.

d) Posojilnice so podvržene nadzoru od strani emisijskega zavoda (Banca d' Italia).

Naša Zadruga zveza je razposlala vsem posojilnicam okrožnico in potrebne tiskovine. V njih smo dali potrebna navodila, da naše članice napravijo pravilno prijavo, ki jo predpisuje novi zakon. Rok je določen do 16. marca.

Pri naših posojilnicah je že običaj, da se ves čisti dobiček odkaže rezervnemu skladu. Odslej bo moralo biti razvidno iz zapisnika občnega zbora, da se je to sklenilo. Na vsak način bo moral občni zbor vsako leto skleniti, da se vsaj zakonitih devet desetih pripiše rezervnemu skladu.

V teku meseca po odobritvi računov na občnem zboru bodo vse posojilnice poslale zavodu Banca d' Italia en izvod računskega zaključka.

Posojilnice, ki bi ne izvršile teh dolžnosti, zapadejo zelo strogim kaznim, določenim v 19. členu odloka od 6. novembra 1926 št. 1830.

## Po občnem zboru

morajo zadruga poslati:

a) *Zadružni zvezi*: Zapisnik občnega zbora in računski zaključek;

b) *Prefekturi*: Dva računska zaključka;

c) *Sodniji*: Predlog o vpisu novih članov načelstva in o spremembi pravil, ako je občni zbor o tem sklepal;

č) *Davkariji*: Računski zaključek.

d) *Zavodu Banca d' Italia*: en računski zaključek.

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

Uporabljajte v ta namen dvojezične tiskovine računskih zaključkov, ki jih je založila naša Zadruga zveza.

## Trgovska licenca za naše zadruga.

S posebno okrožnico smo sporočili našim zadrugam vsebino zakonskega odloka od 16. decembra 1916. št. 2451, ki je bil objavljen v uradnem listu od 29. decembra 1926. Opozorili smo jih obenem na dolžnosti, ki jih nalaga omenjeni zakonski odlok vsem zadrugam, ki se pečejo s trgovanjem. Danes priobčujemo vzorec za prošnje na občinsko komisijo, ki bo izdajala dovoljenja za nadaljnje izvrševanje trgovske obrti.

Vse zadruga, ki so po dobljenih navodilih dolžne prositi za dovoljenje, naj prepišejo spodnji vzorec na kolekovani papir od 2 lir. Vse kar manjka, naj izpolnijo in priložijo naj zahtevane priloge. Prošnjo morajo izročiti najkasneje do 31. marca občinski komisiji.



*Vzorec prošnje.*

(Na kolekovanem papirju za 2 liri.)

Allo spett. Comune

di . . . . .

Il sottoscritto consorzio: . . . . .  
con sede in . . . . . in ottemperanza  
di quanto disposto col R. D. L. 16 di  
cembre 1926, N.o 2174

fa domanda

che l'apposita Commissione Comunale  
voglia rilasciargli la speciale licenza per  
il suo commercio di vendita al minuto  
— all'ingrosso — al minuto ed all'in-  
grosso — delle seguenti merci: . . . . .

Il locale — i locali — del denunciato  
commercio che il sottoscritto esercita  
da più anni (o da . . . . . anni), è . . . . .  
— sono . . . . . posti al N.o . . . . . del Co-  
mune . . . . .

Si uniscono: 1. la prova dell'effettuata  
cauzione in L. . . . . — in contanti —  
sottoscrizione al Prestito del Littorio;

2. un foglio di carta bollata da L. 5.

3. Certificato della Camera di com-  
mercio.

4. Cartella dei pagamenti di Ricchezza  
mobile pro 1926.

Con osservanza

. . . . ., li . . . . . gennaio 1927.

N.o 4 allegati.

|  |                             |  |
|--|-----------------------------|--|
|  | <b>Splošno gospodarstvo</b> |  |
|--|-----------------------------|--|

F. Magajna.

**Amerika in njeno kmetijstvo.**

Kadar stopi slovenski izseljenec na  
parnik, ki naj ga ponese v novi svet obli-  
lice, v moderni Eldorado bogastva, kjer  
s klobasami spletao plotove in vporab-  
ljajo prekajene krače za obcestne odrsnike,  
sanja o velikih kupih dolarjev, ki se  
mu bodo vsipali v »žakeljce«, kakor svo-  
ječasno Izraelcem mana v puščavi. Re-  
dek, reked je med njimi, ki bi se ne na-  
slajal s takimi varljivimi slikami in zato  
je pozneje razočaranje tem bridkejše.

Kaj je prav za prav Amerika?

Dežela, v kateri je kapitalizem skoroda  
dosegel svoj višek.

Človeška družba je podvržena stalne-  
mu pomikanju naprej in navzgor. Vsak  
posameznik, vsaka skupina in vsak na-  
rod se trudi in prizadeva, da kolikor  
mogoče izboljša svoje življenjske pogoje.  
Tisti posameznik ali skupina ali narod,  
ki se trudi najbolj, ki je najbistroumnejši  
in ki ima najboljše prilike, doseže naj-  
višje uspehe. Do danes je največje bla-  
gostanje in najvišje napredovanje člo-  
veštva vladalo tam, kjer se je kapitali-  
zem najbohotnejše vkoreninjal in pro-  
cvital.

Kapitalizem v Ameriki dosega svoj vi-  
šek in vsi sloji ameriškega ljudstva so  
deležni vsega blagostanja in vseh ugod-  
nosti, ki jih more kapitalizem nuditi.  
Povdarjam pa, da vse to velja za danes  
in nazaj. Kaj ima bodočnost za človeštvo  
skritega v rokavu, bo pa ob svojem času  
pokazala sama. Zakaj je kapitalizem do  
danes najpopolnejša oblika človeške  
družbe, se da pojasniti. Za svoj obstoj  
potrebuje kapitalizem večanje in širjenje  
svoje moči in obsega. Iz tega razloga  
mora vedno iskati nove vire, ki mu bodo  
dajali svežih življenjskih moči, kajti ka-  
pitalizem ne pozna besede »dovolj«; on  
mora rasti, drugače bi propadal. Na stal-  
ni točki ne more nikoli ostati. V svojem  
boju za obstanek je skrajno sebičen in  
brezobziren. Odpira rudnike, gradi  
ogromne tovarne, proizvaja in potom  
svojih prometnih zvez išče novih trgov za  
svoje proizvode ali produkte. Toda za  
vse to potrebuje ljudi. Najprej ljudi, ki  
bodo kupovali, potem ljudi, ki mu bodo  
dobavljali surovine, dalje ljudi, ki bodo  
proizvajali, kar hoče prodajati, in končno  
ljudi, ki bodo izdelke prodajali. Umevno  
je, da mora vsem tem ljudem nuditi do-  
volj ugodnosti, da bodo vršili dano jim  
nalogo. Zato pa čim močnejši je kapita-

lizem, tem več lahko nudi. Svoje delavce plačuje sicer kolikor more slabo, vendar bolje kot more na primer kmet plačevati svoje.

V Ameriki je kapitalizem ogromna, nezapopadljiva sila, ki lahko tekmuje z vsem ostalim svetom. Njegovi delavci so tam plačani bolje kot kjerkoli drugod na svetu. A ne samo to, daje jim tudi ugodnosti, ki so delavcem v drugih deželah nezpoznane. Marsikateri so sicer samo navidezne, mnogo jih je pa, ki so resnične. Kakor hitro se pa zgodi — in to ni redko — da kapitalizem ne more prodajati svojih proizvodov radi gospodarskih neprilik ali iz kakega drugega razloga in odslovi svoje delavce, ker jih ne potrebuje začasno več, so ti nenadoma vrženi v največjo mizerijo. Potratneže pograbi beda takoj za vrat, varčni pa z obupom gledajo, kako naglo se topijo prihranki. Oboji spoznajo, da so koncem konca samo orodje kapitala in njihova nezadovoljnost nima mej. Seveda, ko mine stiska, je to pozabljeno in zopet oživijo brezskrbno kakor prej. Vsekakor je marsikateri med njimi, ki po takih izkušnjah začne tuhtati, kako bi postal neodvisen, sam svoj gospodar in ne več živo orodje drugih. Ta ali oni med temi se poloti trgovine ali česa podobnega, marsikdo se pa spomni, da je bil kmet prej nego industrijalni delavec. In tako se mu porodi želja, da bi se zopet oprijel že pozabljenega kmetijstva ali kot mu Amerikanci pravijo farmerstva. Ko mu ta sklep dozori, se kaj rado zgodi, da postane žrtev zemljiških volkov ali pa svoje lastne lahkomišljenosti.

Ameriški listi kateregakoli jezika so vedno polni zemljiških oglasov, ki so tako vabljivi in sladki kot muham med. Agentje zemljiških družb poznajo dobro svoje ljudi. Najprej jim z najhujšimi barvami naslikajo bodočnost, ki jih gotovo čaka, če ostanejo še naprej industrijalni delavci. Potem sledi idealen opis kmetijskega življenja, ki je najlepše, najsvobodnejše, najzdravejše, najudobnejše od vseh in ki nudi vsega v obilici, kar človek poželi. Potem dolg slavospev kraju, kjer so zemljišča, ki jih agent pro-

daja. Podnebje je tam najmilejše na svetu, pitne vode dovolj in dovolj vsega, kar more dati narava. Zemlja skrajno rodovitna itd. Tudi železnica gre skozi omenjeni kraj (da je najbližja železniška postaja morda trideset milj daleč, agent previdno zamolči). Potem so tam skladi premoga ali kake druge rude, skiatka vse je tam, kar more poželeti po sreči hrepeneče človekovo srce. In vse tako poceni! Kaj je to dvajset dolarjev za akre ali kaj malega več? (Aker je 4000 kvadratnih metrov). Stošestdeset akrov in človek je veleposestnik, to je lepa misel! Delavec šteje svoje prihranke in kupi kolikor največ more. In kaj se zgodi? V petdesetih slučajih od sto je vse drugače kakor mu je naslikal agent. In tudi če je vse res, kar je agent povedal, je vse neizmerno slabše kakor si je domišljal ali slikal sam.

Predvsem možna, da je lastnik zemljišča, od katerega mora plačevati davke, kj mu pa ne prinaša nikakih dohodkov. To ni sicer še nič hudega. Saj vendar ve, da mora svojo zemljo obdelovati, če hoče, da mu bo kaj prinašala. In kadar jo sklene obdelovati, šele spozna prave težkoče. Zapravil je svoj pičli kapital, da je postal lastnik zemljišča, brez nadaljnega kapitala pa ne more nikamor naprej. Kaj bo žel, če ni sejal in s čim bo oral, če nima potrebne živine, ne orodja, ne strojev in ne kapitala, do si vse to nabavi? In on potrebuje po vrhu vsega še hiše, v kateri bo spal, potrebuje hlevov in drugih poslopij. Potrebuje nadalje hrane zase in za svojo družino, kajti najmanj eno leto bo poteklo, predno bo dobil prve pridelke iz svoje zemlje. Sam Bog ve pa, kaj se zgodi, če je bil po zemljiških volkovih kruto prevaran, da je njegovo zemljišče nerodovito, močvirnato, kamenito; da je podnebje premrzlo ali prevroče, da bo žrtev vsakoletnih poplav ali neznosne suše.

Navzlic temu, da se naši Američani radi pobahajo s svojim poznanjem velikega sveta, so vendarle prepogostoma tako naivni kakor otroci. S svojo domišljeno modrostjo in izkušnostjo so čudovito lahek plen vsakovrstnim šarla-

tanom v Ameriki in najtragičnejše pri tem je, da so vedno pripravljene poslušati sleparje in skoro nikdar pametnih in

dobrohotečih ljudi. Svojo zmoto spoznajo sicer kmalu toda še le potem ko so jo drago plačali.

## Čebelarstvo

### To in ono o maticah.

P. Angelus.

Ne dogaja se tako redko, da najde čebelar včasih v kakem panju dve matici. Neko jutro sem zasledil na deski pod panji staro, že vso črno, ogoljeno matico. Bila je le še malo živa. Smilila se mi je ubožica! Vzel sem jo v roko ter nekoliko ogrel. Z nožicami je še gibala, ali hoditi ni mogla več. Ko bi bila znala govoriti, bi jo bil vprašal: »Katera družina je bila tako trdosrčna, da je tebe, svojo mater, zdaj na jesen pahnila iz panja?« Ker pa od nje seveda ni bilo pričakovati odgovora, sem se hotel o tem prepričati, in sicer na ta način, da sem jo polagal čebelar pred žrelo zdaj tega, zdaj onega panja. Pet panjev se ni zmenilo zanjo. Ko sem jo pa položil na brado šestemu panju, je brž prišla ena čebelica, jo z nekako jezo zgrabila in pahnila pred čebelnjak na tla. Matica je popolnoma opešala in kmalu umrla. Seveda se je zdaj v meni oglasila skrb in rekel sem si: »Na, zdaj pa imaš panj brez matice.« Že sem iskal pomoči pri tovarišu, ki je imel matico v rezervi. Naročil sem, naj mi jo proti večeru pošlje. Potrebno je bilo, da sem se prepričal, kateri panj je osirotel. Pregledujem in iščem ter najdem vse v redu, le v enem panju matice ni bilo. Dvakrat sem pregledal vse sate, matice pa le nisem našel. To je bilo dopoldne. Ko pridem popoldne k čebelnjaku, opazujem najprej ta panj. Čebele se vedejo tako kot druge. Izletavajo lepo, nosijo obnožino v prav debelih kepicah in se praše. Grem v čebelnjak in odprem vrata od panja, potrkam in poslušam. Nič joka, tuljenja. Zašumele so in takoj zopet utihnile. Ker so vsa znamenja kazala, da je panj v redu, sem potegnil kar sred-

nji sat iz njega in zagledal sem mlado, lepo in živahno matico, ki je hitro tekala med čebelami, da so se ji komaj sprosti umikale. Nagajivka mi je dala dosti opravka, pa sem je bil le vesel. Panj je torej poletel prelegel in ohranil skoraj do konca septembra meseca svojo staro matico skupaj z mladko. Panj je zelo živahen in zato upam, da se bo mlada mati drugo leto dobro obnesla.

Še zanimivejši je slučaj, ki sem ga nedavno doživel. Sredi septembra meseca sem okrog poldne pokladal čebelar razredčen sladkor, ki ga smemo tudi podnevi pokladati, ker ne vabi ropanic. Kakor se navadno godi, so nasičene čebele kar vrele iz panja in se veselo izpreletavale. Ko opazujem to živahno vrvenje in ranjanje, zapazim med čebelami nekega panja v svetlih solnčnih žarkih lepo matico. Kar lepo jo je bilo videti, kako se je skupaj s svojimi hčerkami vrtela v zraku. Videl sem jo dva dni zaporedoma. Ostala je zunaj panja skoraj četrte ure. Parkrat je priletela k žrelo, pa zopet odletela. Bal sem se, da ne bi zgrešila svojega panja, pa strah je bil prazen, ker si ga je dobro zapomnila. To ji tudi ni bilo težko, ker na bradi in po končnici je bilo več sto čebel, ki so se s šumom prašile in jo pričakovale. Kdaj se je vrnila, nisem mogel opaziti. Vedel sem pa, da je šla nazaj, ker so se čebele umirile in izginile z brade in s končnice.

### Vpliv starosti satja na barvo medu.

Nekateri čebelarji trdijo, da svetel med v starem satju potemni. Pred dve ma, tremi leti je pri nekem čebelarstvu predavanju izobražen čebelar z vso odločnostjo trdil, da staro satje na barvo medu zelo vpliva in da so primorski čebelarji baš zaradi tega začeli uporabljati



v medišču samo mlado satje. Napravlil sem potem več vestnih poizkusov in ne sporno dognal, da satje prav nič, pa prav nič ne vpliva na barvo medu. Čebele po-

voščijo prazne celice iznova, preden jih zaneso z medom. Kako naj torej med barvo od starega satja nategne? Poizkušajte in poročajte o uspehih!

## Tržni pregled

**Žito:** V januarju je žito vseh vrst precej padlo v ceni, tako domače, kakor tudi inozemsko. Precej cenejša je koruza nampram prejšnjemu mesecu. Na našem trgu mnogo ponujajo umetno sušeno koruzo, ki pa ima manj odjemalcev kot lansko leto.

Cene milanske borze v začetku februarja franko postaja pri odjemu celih vargonov:

|                   |              |
|-------------------|--------------|
| pšenica domača    | Lit. 177—182 |
| pšenica inozemska | Lit. 180—185 |
| koruza domača     | Lit. 86—92   |
| koruza inozemska  | Lit. 86—91   |
| oves domači       | Lit. 125—128 |
| oves inozemski    | Lit. 117—122 |
| rž domača         | Lit. 130—134 |
| ječmen domači     | Lit. 140—145 |

Cena enotne moke je padla na Lit 225—228. Žito in moka sta proti prejšnjemu mesecu veliko cenejši, kruh pa kupujemo vedno po isti ceni. Zdi se samo, da je nekoliko boljši. V splošnem opažamo pri vsem blagu, da se je v prodaji na debelo pocenilo, na drobno pa moramo plačevati vedno iste cene.

**Živina:** Ne smemo več tarnati, da je živina poceni, proroki pravijo, da sploh ne bo dražja. Če pa je ta njihova trditev resnična, moramo na vsak način ugotoviti, da so vse ostale cene tako visoke, da bo naše kmetsko gospodarstvo izredno trpelo, če se razmere kako ne izboljšajo. Še pol leta take krize kot jo imamo že par mesecev in mnogo naših kmetij bo treba rubiti, ker ne bodo mogle plačati davkov.

**Krma:** Še se ni ustavilo špekulativno prodajanje sena od strani kmetovalcev, ki so se ustrašili nizkih cen živine. Žal

se ne zavedajo vseh dalekosežnih posledic te svoje špekulacije. Kjer ni sena, ni živine, kjer ni živine, ni gnoja, kjer ni gnoja, ni pravega pridelka. V štirih, petih letih so njive tako izčrpane, da se potem tudi dobro gnojenje le malo pozna. Cene sena so visoke, otrobi in tropine pa so nekaj cenejše.

**Vino:** Cene vina se niso izboljšale in so še vedno zelo različne. Kakor ima kdo srečo, tako proda, posebno tam, kjer ni zadruga, ki vzdržuje vsaj do gotove mere ravnovesje v cenah.

**Mleko in mlečni izdelki.** Začela se je prava bitka najrazličnejših špekulantov, ki hočejo pridobiti maslarne zase. Danes daje mlekarna maslo enemu odjemalcu, jutri drugemu. Brezvestni špekulantje širijo najrazličnejše lažnjive vesti in begajo ljudi, da bi izgubili zdravo razsodnost. To se čuti tudi na tržaškem trgu, kjer letijo cene vedno bolj navzdol.

Gotovi smo, da bo naš kmet premagal tudi to dobo špekulacije in prišel do prepričanja, da mu edino le močna lastna Zadružna zveza, za katero stoji večina zadrug, s popolno gotovostjo jamči za dobro vnovčenje proizvodov.

Kar se je obneslo po celem svetu, tudi v naši majhni deželici nihče ne bo postavil na glavo. Milijski zadrugnikov prodajajo svoje izdelke po svoji lastni Zadružni zvezi, ki zastopa njih koristi.

Kakor nikjer drugod, tako tudi pri nas zadruga konsumentov ne bo zastopala koristi mlekarn, ampak bo gledala, da svojim odjemalcem preskrbi maslo po najnižji ceni.

**Gospodarske potreščine:** Od umetnih gnojil se prodaja največ superfosfat, na njegovo podražitev so se ljudje že pri-

vadili. Kalijeva sol gre tudi v večji meri iz skladišča. Iz goriške okolice se oglašajo kmetje za čilski soliter, ki ima v primeri z drugimi dušikovimi gnojili zelo visoko ceno. Njegovo uporabo opravičuje le njegov hitri učinek.

Za modro galico in žveplo začenjajo prihajati naročila. Cene so precej visoke. Posebno angleška modra galica je tako draga, da jo bo letos malokdo uporabljal. Zamenjal jo bo z domačo ali pa z nemško.

## Vprašanja in odgovori

*Radi prevelikega števila došlih vprašanj in radi razsežnosti nekaterih izmed njih, nismo mogli ustreči vsem vpraševalcem. Prosimo jih, naj potrpijo do prihodnje številke.*

*Vprašanje št. 6:* Pri nas je precej krav takozvanih »smetljivk«, ki se pričnejo čistiti s 3. do 6. tednom po otelitvi, dobe se pa tudi junice tako bolne. Ko žival leži, se izceja iz sramnice skoro vedno gosta, belkasto klejasta tvarina, podobna gnoju iz ran. Dokler žival ne ozdravi, se največkrat tudi ne poja. Bolezen traja, kot sem opazoval, od dveh do dvanajstih mesecev. Ko se žival izčisti, se večinoma obreja pri prvem skoku. Navadno se ta bolezen smatra za kužni katar in tudi tako zdravi, toda jaz sem prepričan, da to ni kužni katar. Lahko se zgodi, da ima krava več boleznin naenkrat, med njimi tudi kužni katar, toda prej popisana bolezen bo po mojem mnenju beli tok. Prosim Vas, da mi odgovorite, ali je moja domneva pravilna in kako zdravimo to bolezen.

*Odgovor:* Na podlagi Vašega popisa boleznin dvomim, da bi imele dotične krave samo kužni katar nožnice. Bolj verjetno se mi zdi, da spremlja ta katar še kataralno vnetje maternice, ki utegne biti tudi gnojno. Lahki slučajji gnojnega vnetja maternice ozdravijo sami, pri težjih pa se razvije kronična bolezen *beli tok*. Največkrat povzročajo beli tok za držanje trebila. Razen tega se razvija beli tok med vnetjem in po vnetju nožnice (kužnem katarju), po težkem porodu itd. V gospodarskem oziru igra beli tok važno vlogo. Živali s to boleznijo izgubijo mnogo na teži, otopijo in niso

sposobne za delo. Količina mleka se zmanjša. Opaža se, da postanejo tudi obolele krave jalove. Včasih se zgodi, da bolezen celo sama ozdravi. Med pojajem namreč se vrat maternice odpre in s stiskanjem se maternica iznebi gnojne vsebine. Na ta način utegne maternična sluznica ozdraviti. V izredno hudih slučajih pa žival tudi pogine.

Lahke slučaje zdravimo najlažje z izpiranjem maternice z razkužilnimi sredstvi, ki jih spravimo vanjo s pomočjo takozvanega katetra. Za izpiranje vzamemo 5 litrov 0.5 do 1% galuna ali kreolina.

Dr. R.

*Vprašanje št. 7:* Imam kravo, ki bo imela drugo tele. Vedno ko jo krmim, se nateza naprej na verigo in se obližuje z jezikom po gobcu. Zakaj krava to dela? Ali je kaj bolna?

*Odgovor:* Krava, ki se pri krmljenju nateguje, steza jezik in se obližuje, išče nečesa, kar ji manjka in to so ponavadi rudninske snovi. Kdaj živini primanjkuje rudninskih snovi, smo pisali v Gospodarskem listu ponovno, tudi smo že odgovorili na podobna vprašanja, ki smo jih dobili. Kravo ozdravite na ta način, da ji večkrat posolite seno, ali pa da ji date lizati posoljenih in zmočenih otrobov. Tudi klajno apno dajte večkrat kravi in razen sena močna krmila, predvsem oljate tropine.

*Vprašanje št. 8:* Prihodnje leto hočem poizkusiti s sladko krmo. Spravljal bi jo nad obokan hlev v prostor, ki je velik 4 × 5 m in visok 3 m. Tri stene so zidane, četrto bi naredil iz desk z dvojno steno. Med deske bi dal 5—6 cm žaganja. Vsaki dan bi pripeljal 10—15 q krme.

Koliko časa bi jo lahko pustil odprto in neobloženo? Ali smem v resnici voziti mokro krmo in pa že skoro suho seno? Ali bi moral nametati vsakokrat krmo po celem prostoru? Kakšen pokrov bi moral imeti prostor in koliko bi moral biti za tlačen?

*Odgovor:* Naši članki v lanskem Gospodarskem listu so imeli samo namen, seznaniti kmeta s tem, kako si pomagajo gospodarji v naprednih deželah, če ne morejo sušiti sena. Če bi hoteli natančno dopovedati, kako naj pravilno postopamo pri napravi takozvane sladke prešane krme, bi morali vporabiti v ta namen najmanj eno celo številko Gospodarskega lista. Na Vaša vprašanja Vam hočemo odgovoriti radi pomanjkanja prostora prav na kratko:

Za pripravo sladke ensilaže morate imeti prostor, ki ima vse štiri stene *betonirane* in dobro izgajene. Stene torej ne smejo biti samo navadno zidane brez betonskega ometa, še manj pa lesene. Tak prostor najlažje naredite v pritličju kake stavbe v enem voglu, na primer pod šupo, ali pa tudi v hlevu, če je dovolj velik in zračen. Najpripravnejše polnite tak prostor v tem slučaju, če je 1 m v zemlji in 2 metra nad zemljo. Polnite ga lahko poljubno dolgo, vsako krmo sproti pa morate dobro poteptati in takoj za težiti s pokrovom. Da pokrov dobro prilega, mora biti krma po celi površini enakomerno raztrešena. Na ta način se lahko spravlja mokra krma, pa tudi že precej suha, toda vedno je boljše, če mešamo eno z drugo. Pokrov naredite iz trdega lesa. V sredi naj ima en obojestranski vijak (levi in desni). Od vijaka gresta na dve strani pokrova dve verigi do dna prostora, kjer sta vzdani v betonsko dno. Vsakokrat ko prenehamo nakladati krmo, vijak navijemo in s tem verige napnemo. Ko popustijo, zopet navijemo vijak in tako pazimo, da pokrov vedno tlači na krmo. Vijak mora biti močan, tako da je pritisk pokrova dovolj velik.

S tem smo na kratko odgovorili na Vaša vprašanja. Vi boste pa še vedno našel mnogo novih, ko boste enkrat začel

z delom. Svetujemo Vam, da za prvi začetek zaenkrat poizkusite s svežim pesinim in repnim listjem, s krompirjevim in podobno manj vredno krmo. Šele ko se bo to posrečilo, boste začel konserverirati deteljo, travo, zeleno koruzo in drugo.

*Vprašanje št. 9:* Imam njivo, v kateri mi silno nagaja plevel, ki ga po domače imenujemo oct. Rastlina je precej visoka, močna in bodeča. Če jo iztrgam, takoj požene iz zemlje nova. Kako naj uničim ta plevel?

*Odgovor:* Po malem in nezadostnem popisu plevela, ki ste nam ga poslal, sodimo, da je to vrtni ali pa poljski mlječ, oziroma kot ga Cilenšek imenuje škribinka. Je to sila nadležen plevel, če se preveč razmnoži, posebno v težki zemlji. Drugače pa ga gospodinje pridno trgajo za prašiče. Njegova slaba stran je ta, da se ne da na noben način izruvati s koroniko, ki gre navpično v zemljo. Če imamo na njivi več let zaporedoma krompir in koruzo in jih pridno okopavamo, se izgubi. Tudi detelja ga uduši. Pridno okopavanje in pletje je edina pomoč proti temu plevelu.

*Vprašanje št. 10:* Imam 300 izkopanih bilf trte divjake in bi jih rad cepil predno jih vsadim, ker poleti mi čas ne dopušča, da bi cepil. Kako naj jih cepim.

*Odgovor:* Bilfe vzemite iz zemlje in cepite jih na angleško spajanje (na jeziček). Ko ste jih cepili, denite jih zavite v namočen mah v zaboj, ki ga postavite v topel prostor (hlev). Tu ostanejo bilfe toliko časa, da se primejo cepiči. Potem jih rzasadite na stalno mesto. Če so pa bilfe že v vinogradu na stalnem mestu, cepite jih v glavo.

*Vprašanje št. 11:* Kdaj je najboljši čas za sekanje borov?

*Odgovor:* Drevje moramo sekati takrat bo ne raste, ko ne krožijo po njem hranilni sokovi. Takrat da drevo najboljši les. Listnata drevesa sečemo, ko jim odpade listje. Iglasto drevje sicer obdrži večinoma igle tudi pozimi, vendar pa tudi iglasto drevje v zimskih mesecih počiva in se ima zato sekati v teh mesecih.





## Gospodarski drobiž in razno



### Ali moramo pohabljeno matico odstraniti?

To vprašanje bega marsikakega začetnika. Odgovor je lahek: Vse je odvisno od tega, koliko je pohabljen. Pohabljen na krila ne pomenijo ničesar. Matice z eno hromo nogo ne zavržem, če vidim, da svojo nalogo vestno vrši. Dokler je zalega lepa, strnjena in jo je dovolj v panju, to se pravi, da je v pravem razmerju z močjo panja, mi niti na misel ne pride, da bi pohabljeno matico odstranil. Zamenjali bomo torej le tiste pohabljenе matice, ki jih hiba ovira pri zaleganju.

### Računi.

Če računamo, da pridela Italija 61 milijonov q žita in da se to žito zmelje v enotno moko (82%), dobimo približno 50 milijonov q moke.

Pri porabi 50 milijonov q moke, bi prišlo na vsakega izmed 40 milijonov ljudi, ki prebivajo v Italiji 34.25 dkg moke dnevno (v obliki kruha in v jedilih).

50 milijonov q moke je 500 tisoč vagonov po 100 q. Če računamo na vsak vagon 8 m dolžine, bi dobili 4000 kilometrov dolgo vrsto vagonov, ki bi stali eden poleg drugega in bi bilo v vsakem po 100 q moke. Če bi postavili te vagonne v ravno (zračno) črto, bi segali od najjužnejše točke Italije do najsevernejše točke Norveške, ali pa od mesta Lizabone na Portugalskem, do Moskve na Ruskem. Če bi te vagonne razložili in postavili eno vrečo poleg druge po ekvatorju (računajmo, da so vreče dolge 1 m), bi naredili iz njih obroč okrog zemlje in še bi jih ostalo za par poti od severa Evrope na jug.

### Uporaba kartonov v panjih

se zelo obnese. Jeseni, ko zazimljamo čebele ostržimo dno raznih voščenih mostičkov, ki so jih čebele čez leto napra-

vile, da laže dosežajo z dna satje. Nato potisnemo pod satje karton, na katerem se čez zimo lovi vse, kar pada iz čebelnega gnezda: mrtve čebele, matica, drobir od pokrovcev, strjen med, pa tudi prva zalega večje, če je bila zima mila. Spomladi po prvem trebežu potegnemo kartone iz panjev, natančno pregledamo, kaj na njih leži, jih nato osnažimo in spravimo. S kartoni si prihranimo mnogo dela in nepotrebneга vznemirjanja čebel.

Kartone si lahko vsak čebelar sam napravi. Kupi naj lepenke — ni treba predebele! — napoji jo dvakrat z lanenim oljem in dobro posuši, pa je dobra za uporabo. Namesto lepenke lahko uporabljamo kak posebno močen papir. Lepenke moramo zlasti po robih dobro napojiti, ker jo čebele tam najprej načno.

### Nabirajte cepičel!

Najpripravnejši čas za rezanje cepičev sta januar in februar. Kdor hoče letos kaj cepiti ali precepljati, naj že sedaj skrbi za cepiče.

### Liktorsko posojilo.

Prosimo vse naše članice, da nam čim prej sporočijo, koliko so podpisale liktorskega posojila in pri katerem zavodu.

### S Kobariškega

nam prihajajo razna naročila za manjše količine umetnih gnojil, orehovitih tropin itd. Ker pri manjših naročilih voznja preveč podraži naročeno blago, prosimo vse naročnike, naj ga naročijo rajše skupno, potem domače zadruga, ali pa naj se prijavijo pri Ivanu Uršiču v Iderškem, ki sam vedno naroča za svojo uporabo večje množine raznih gospodarskih potrebščin.

## Ali smemo zaležen sat na glavo v panj postaviti?

So čebelarji, ki hočejo, da čebele pritrde sat ne le zgoraj in ob straneh, marveč tudi spodaj, češ, da je potem bolj trden za prevažanje in večji. Pa so začeli pri prestavljanju vse zaležene sate postavljati narobe. Slabe posledice se niso pokazale, posebni uspehi pa tudi ne. Za svojo osebo ne delam tega, ker že vem, zakaj čebele tako nerade pritrde sat na spodnjo letvico. Da laže prehajajo z ene strani sata na drugo, puščajo med spodnjim robom sata in spodnjo letvico toliko prostora. Tudi je spodnji rob satja zaokrožen, da matica in čebele laže lazijo z ene na drugo stran. Čebele, zlasti pa matica, kaj nerade zapuščajo satje in smatrajo spodnje letvice satnikov za dno. Pustimo jim jih naravne prehode! Nikar ne eksperimentirajmo preveč! — Če se v panju s kakršnegakoli vzroka satje posede (odtrga), takrat pa brez skrbi obrnimo sat narobe, da ga bodo čebele pritrdele. Jeseni ne smemo satov v plodišču za nobeno ceno obračati.

## Končnice panjev prepleskajmo

vsakih 4 do 5 let. Najboljše barve za to so siva rjava, temnejša zelena in kromova. Barvam moramo primešati dovolj firneža in nekoliko terpentina ter sikativa. Pazimo zlasti, da nam trgovec ne obesi slabega firneža! Barva se bo potem vedno prijemala rok.

## Kako spravimo sate z obnožino?

V panju se taki sati nikdar ne skvarijo, ker čebele svoj »kruhek« po svoje negujejo. Zato moramo paziti, da ostanejo sati, če le mogoče, čez zimo v panju. So pa leta, ko preostajajo obnožnati sati. Zlasti kadar so čebele imele bogato bero na pravem kostanju, najdemo jeseni v medišjih sate, ki so popolnoma zaneseni z obnožino. Mnogokrat opazimo to šele pri odkrivanju satov. Čim to opazimo, denemo sat na stran, ne da bi ga odkrili. Plast medu, ki pokriva obnožino, jo najbolje čuva, da ne plesni. Ako smo pa prisiljeni spraviti suhe obnožnate sate, jih poštopajmo nekoliko s sladkorno moko, pa se ni bati, da bi se do spomladi obnožina skvarila.

Krompir in paradižnik zrasteta na eni rastlini, namreč v zemlji krompirjevi gomolji in zgoraj paradižnikov plod, če se cepi v krompirjevo steblo vejica paradižnika. Krompir in paradižnik sta sorodni rastlini. Nekdo poroča v deščembrovi številki »Erfurter Führer«, da je na ta način dobil od vsake cepljenke povprečno 2½ kg paradižnikovega ploda in običajen pridelek krompirja. Seveda je ta poizkus bolj zanimiv, nego je koristna njegova praktična vrednost.

# MALI OGLASI.

Zgodnji grah in fižol dobite po ugodni ceni pri Trampuš Venceslavu v Kazstanjevi. Blago je domače in zanesljivo dobro.

Vipavci, Brici in Kraševci, dober, polnomasten sir dobite vedno po najugodnejših cenah od kobariških mlekarn po tom Zadr. zvezi v Gorici.

Pomanjkanje semenskega krompirja bo veliko. Priglašujte naročila pri Zadr. zvezi v Gorici.

Novo ustanovljena mlekarška zadruga z velikim obratom išče dobro izvežbanega mlekarija, ki zna izdelovati maslo in sir. Prednost ima tisti, ki je seznanjen z vsem potrebnim pri oddaji svežega mleka. Naslov in pogoje pošljite Zadr. zvezi v Gorici.

Gospodinje. Izvrstno gnojilo za cvetlice ima v zalogi Zadr. zveza v Gorici. Za 5 lir gnojila zadostuje za manjšo število cvetlic za celo leto.

PRODAJAM cepljene trte in sadno drevje. Na zahtevo pošljem cenik. —

Vinorejski zemljevid Italije v barvah, iz katerega so razvidni podatki o pridelku vina v zadnjih treh letih v vsaki posamezni provinci, je izdala Unione Italiana vini di Milano. Naroči se lahko pri Zadr. zvezi v Gorici in stane 5 lir.

G. RUZICKA

**RIESSNER - GORICA**

NUNSKA ULICA  
številke 10 in 3

**P. odajalna mrtvaških predmetov**

Ustanovljena 1879

**Kodrič Angelj**  
trgovina jestvin

**Gorica, Via Morelli št. 4**

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

Za solidno in konkurenčno postrežbo jamči!

**Tomasetti Italico**

Corso Verdi 31 (nasproti Trgovskemu domu)

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

**izdeluje in popravlja.**

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

**Tovarna dežnikov**

škladišče klobukov in čepic

**FR. POLETTI**  
na Travniku št. 7

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

**Na debelo**

**Na drobno**

**Naročila**

**za zdravo in suho  
jugoslovansko koruzo**

**sprejema**

**Zadružna zveza v Gorici**



# KATOLIŠKA KNJIGARNA v GORICI

## VIA CARDUCCI 2

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

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

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

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

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

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

## Gospodarske knjige:

Bellè: Sadjarstvo 430 strani s 165 slikami — Humek: Praktični sadjar 410 strani s 116 slikami —

Humek: Domači vrt, 195 strani in s 71 slikami — Domači živinozdravnik — Domači zdravnik —

Nasveti za hišo in dom — Naše gobe — Reja domačih zajcev

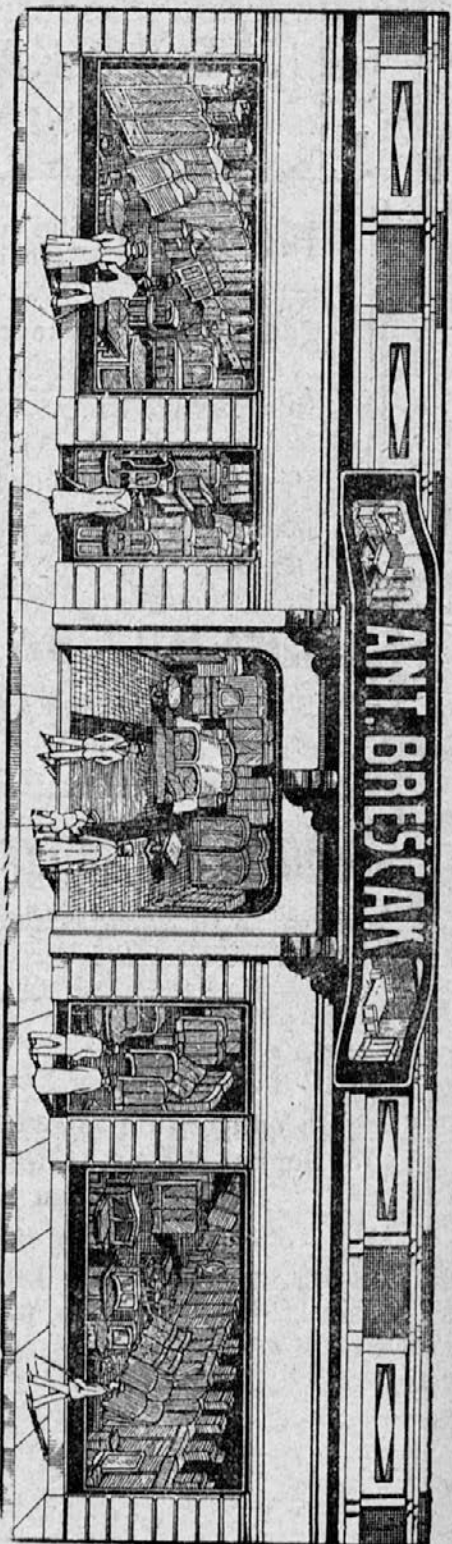
## Izšla je knjiga

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

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

# Katoliški knjigarni

## v Gorici - Via Carducci šte. 2



**Največji ponos gospodinje je lepo urejeno stanovanje**

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

# Ant. Breščak,

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

**Gorica, Via Carducci 14.**