

Per 211/1909



10002710, 20

ISSN 1000-2710

DRSKI GOSPODAR



List za povspesevanje kmetijstva v slovenskem Primorju.

Ureduje **Dominko Viljem**, ravnatelj slovenske kmetijske šole v Gorici v p.

Izdaja »Goriško kmetijsko društvo« v Gorici — Korenski trg št. 2. List izhaja v prvi in drugi polovici vsakega meseca ter stane 3 K na leto. Udje »Goriškega kmetijskega društva« dobivajo list brezplačno.

Štev. 20.

V Gorici dne 31. oktobra 1909.

Tečaj V.

M. Poveraj v Gorici na Travniku priporoča svojo izborno trgovino.

Ivan Bednarik v Gorici, via della Croce 6, priporoča svojo knjigovoznico.

Josip Smet priporoča svojo krojačnico
ulica Croce šte. 4. nasproti Š. D.

Peter Cotič čevljar sk mojster v Gorici Raštel št. 32 in Gosposka ulica št. 1. Zaloga vsakovrstnih čevljev za odrasle in otroke. Naročila z dežele se po pošti dostavljajo.

Več tisoč cepljenk (stratifik trt) sortiranih vseh navadnih vrst prav lepih, po 14 v komad, ima na prodaj Alojz Bratina, posestnik na Ustju pošta Ajdovščina.

Lastna delavnica za tapeirano pohištvo

Denar prihrani kdor kupi izgotovljeno pohištvo pri

ANTON BREŠČAK

Gorica, Gosposka ulica št. 14

Via Signori lastna hiša kateri ima v zalogi najboljšo izbero **pohištva vseh slogov**, za vsaki stan, priprostega in najfinerega izdelka. Različni o pohištvo iz železa, podobne na šipe in platno, ogledala, žime in platno.

Cene brez konkurence. — Daje se tudi na obroke

Josip Patek

naslednik Karola Čufer, prva in edina slovenska kleparnica v Gorici, ulica della Croce št. 8 izvršuje vsa stavbena in galanterijska dela po načrtih. Posebno se priporoča vsem kmetovalcem za: **mehe za žveplanje po zadnjem sistemu škropilnice za vitrijol, polivalnike za vrte.** Novost: **ventilatori, za dimnike.** Poprave se izvršujejo točno in po zmerni ceni. Svoji k svojim!



Prosiva zahtevati listke!!

Pozor! Eno krono nagrade

Pozor! Eno krono nagrade

Največja trgovina z železjem

Konjedic & Zajec v Gorici

pred nadškofijo št. 11.

Največja zaloga vseh stavbnih potrebščin, kakor: cement, stavbne nosilce, vsakovrstne okove, železje, strešna okna, cevi za stranišča itd. ima v zalogi orodje za vsa rokodelstva iz najbolj slovečih tovarn. Opozarja na svojo bogato izber kuhinjskega in hišnega orodja, pečij, štedilnikov po brezprimerno nizkih cenah.

Edina zaloga stavbenih nosilcev v Gorici. Pocinkana žica za vinegrade po znižanih cenah!

Pozor!

Eno krono nagrade izplačava vsakemu, kdor dokaže s potrdili najine nove ameriške blagajne, da je vkupil pri naju za 100 K blaga.

Prosiva zahtevati listke!!

Krojaška zadruga Gorica

P. n.

Povodom pričete jesenske in zimske sezone dovoljujem si Vašemu blagorodju udano naznaniti, da so nam došle že vse zadnje novosti

modnega blaga

kakor volne, flanele, forštajne in razno drugo blago. Dovoljujem si, Vas radi tega prositi, da nas počastite z Vašim cenj. obiskom in si ogledate vse novosti, ali pa blagovolite naročiti vzorce kateregakoli blaga, koje Vam pošljem radovoljno franko na dom, da se prepričate o naši krasni in najmodernejši izberi.

Nadejaje se blagohotnega vpoštevanja te prošnje, bilježim odličnim spoštovanjem

Teodor Hribar.

PRIMORSKI GOSPODAR

List za povspesevanje kmetijstva v slovenskem Primorju

Ureduje *Dominko Viljem*, ravnatelj slovenske kmetijske šole v Gorici v p.
Izdaja „*Goriško kmetijsko društvo*“.

Štev. 20.

✚ Gorici, dne 31. oktobra 1909.

Pečaj ✚.

Obseg: 1. Najvažnejša kletarska sredstva v okviru vinske postave (nadaljevanje); 2. Gnojenje z umetnimi gnojili v jeseni; 3. Kako se pokončujejo ogrci; 4. Izvoz grozdne zdrozgalice v Nemčijo; 5. Sadna razstava pri Sv. Luciji; 6. Poročila; 7. Gospodarske drobtinice; 8. Zakupni razglas.

Najvažnejša kletarska sredstva v okviru vinske postave.

(Nadaljevanje in zvršetak.)

Razbarvanje in barvanje.

Razbarvanje vina ima za naše kraje šestokrat večji pomen, nego se navadno misli. Za splošno kupčijo so priljubljena večinoma le vina bolj zelenkaste barve, dočim se spravijo nekoliko rdečkasta vina večkrat le s težavo v denar. Tako nekoliko rdečkasto vino se prideluje navadno tam, kjer se pridelujejo bela in temnordeča vina, kjer dobi belo vino nepriljubljeno rdečkasto barvo navadno po posodi ali pa kjer imajo med belim grozdem precej črnine, ki jo stiskajo z belim grozdem vred. Iz precej rdečkastega vina pa se da brez konflikta s postavo napraviti vino zaželjene zelenkaste barve. To se doseže s pomočjo živalskega ali rastlinskega oglja. Najmočnejše razbarva živalsko oglje; oglje iz krvi pa je močnejše kot ono iz kosti. Dočim pa se oglje od kosti v vinu samo rado vseda in se vino samo sčisti, se vseda oglje od krvi le zelo počasi, tako da treba na ta način razbarvano vino povrh čistiti še s kakim čistilom ali filtrirati.

Oglje pa ne izvleče le barve, ampak tudi nekaj snovi, ki dajejo vinu okus in duh; toraj naj se ga rabi le toliko, kolikor ga je neizogibno potrebno, da se doseže zaželjeni namen. Za

le nekoliko rdečkasta vina, kakršna prihajajo pri nas v tej zadevi najbolj v poštev, zadostuje na 1 hl 10—20 gr živalskega oglja. Za rdeča ali bolj svetla vina pa treba že 100—250 gr na hl.

V ta namen rabljeno živalsko oglje pa mora biti tudi zelo čisto. Ako ni dobiti zanesljivo čistega, naj se prej v leseni posodi v vodi, ki se ji je dodalo 10 odst. solne kisline (1 kg solne kisline na 10 l vode), z leseno palico dobro premeša. Ko se je oglje vsedlo, se tekočina nad njim odlije, oglje pa se še večkrat s čisto mehko vodo (najboljša je deževnica) izpere. Tako oprano oglje se potem na čistem platnu posuši. Ko je suho, se še izžari v novi ponvi, ki se dobro pokrije s pokrovom in pokrov dobro zamaže z ilovico, da ne pride zrak do oglja. V pokriti ponvi zopet ohlajeno oglje se strese v steklenico, ki se dobro zapre s steklenim zamaškom. Suho oglje potegne namreč zaradi svoje luknjičavosti zelo rado tuj duh nase. Toraj se mora hraniti zelo dobro zaprto. Če je potegnilo tuj duh nase, se mora zopet na novo žariti. Če pa se dobi za ta namen dobro, snažno oglje, tedaj zadostuje, če se s čisto vodo opere in mokro vinu doda. Mokro oglje se bolje hrani nego suho. Finejše zdrobljeno in tako oglje, ki je dalje časa namočeno, učinkuje močnejše, razbarva boljše kot debelozrnato ali ravnokar namočeno. Zategavoljo je bolje hraniti namočeno oglje v obliki testa. Tako se dobi tudi v trgovini primerno za razbarvanje vina, namreč kot pasta, namočeno. Po dogovoru avstrijske komisije izvedencev za presojanje vina pa ne sme taka pasta imeti več kot 80 odst. vode, sicer se prekorači § 8. vinske postave. Taka pasta se dobiva tudi od tvrdke I. Medinger in Soehne, Dunaj, IV. Gusshausstrasse 30, in sicer od rastlinskega oglja, ki sicer manj razbarva, katerega treba toraj več, ki pa vzame vinu manj pristnega okusa. Rastlinsko oglje, in sicer prihaja tukaj najbolj oglje listovcev, pred vsem lipe v poštev ima pomen tudi zaradi tega, ker se da z njim odpraviti iz vina kak neprijeten okus. Mokro oglje se kot testo ali pasta najprej v škafu z vinom dobro premeša, da se razdeli, nato se med pridnim mešanjem priliva po malem vinu v sod. Ko je vino razbarvano in se je očistilo, se pretoči. Če je treba, se čiščenje umetno pospeši s čistilom ali filtriranjem. Če se vinu vsled večje porabljene množine oglja pripeti, da je izgubilo mnogo prijetnega okusa, potem se pomeša s kakim drugim krepkim vinom.

Barvanje vina je dandanes po vinski postavi dovoljeno edinole s karamelom ali pa s črninskimi svežimi tropinami. Karamel je žgani sladkor in vinska postava dovoljuje le onega iz trsta ali pese. Mala množina karamela, $\frac{1}{10}$ l na 100 l vina, da vinu lepo zlatorumeno barvo, kakršna se v nekaterih krajih zahteva. Pri nas pa to ne prihaja v poštev. Večjega pomena je za nas barvanje s črninskimi tropinami. Presvetlo rdeče vino ali črnina se nalije na popočinoma sveže zdrave tropine pecljanega (orobkanega) temnočrnega grozdja. Najbolje je, če se nalije takoj, ko se je mošt potočil, ne da bi se tropine stiskale, nanje v kad, ki se da dobro zapreti, da vino ne cikne. Črez dva do osem dni se vino, ki je precej barve nategnilo, zopet potoči. Ker pa je dovoljeno mešanje vina z vinom, dosežemo isto, če zmešamo bolj svetlo vino s temnejšim. Vsa druga barvila so prepovedana.

Vravnavanje kisline.

Kislina igra v vinu imenitno vlogo. Ona ne vpliva le na okus vina, na njega osvežujočo prijetnost ali na hudo rezkost, ona varuje vino tudi pred raznimi napakami in boleznimi. Dobro je toraj, da se je upoštevala pri vinski postavi tudi kislina, tako da se sme do določene mere zvišati ali zmanjšati. Kdor ima v zalogi vina s premalo ali preveliko kislino, jo uravnava najpametnejše tako, da vina zmeša. Vendar pa to včasih ni mogoče in tedaj si moramo pomagati na umetni način. Postava dovoljuje toraj dodajanje vinske kisline ne nad 1 gr na l za popravo obolelih vin in razkisanje s čistim in ogljenčevokislinskim apnom.

Dodati kislino je potrebno in dovoljeno pri vinu, v katerem je ali bolezen kislino preveč znižala ali v katerem je pomanjkanje kisline vzrok bolezni in napak vina. V zavrelki je na pr. kriva bolezen, da vinska kislina izginja. Ako se v početku bolezni, ko začne vino vreti, zatre vzrok bolezni — glivice — se tako vino lahko z dodatkom vinske kisline še popolnoma popravi. Vina, ki imajo malo kisline, tudi kaj rada na zraku počrnijo. Cikanje vsled mlečne kisline je lastnost zlasti takih vin, ki imajo premalo kisline. V južnih krajih vpliva pomanjkanje kisline zelo neugodno na vrenje črninskega mošta in na njegovo barvo in nadaljni razvoj. Ta mehka vina so v obče

bolj boleznim podvržena. V teh slučajih je dodatek kisline, posebno če ni za mešanje bolj kislega vina na razpolago, naravnost potreben. Kadar pa je dodatek vinske kisline potreben, tedaj se je primerna množina natančno odmeri, v nekoliko vina raztopi ter drugemu vinu najbolje med pretakanjem v malih porcijah primešava.

V naših krajih (t. j. na Štajerskem) pa ima vino večkrat preveč nego premalo kisline. Zlasti imajo slabi letniki tako mnogo kisline, da so le slabo užitni. Prekislata vina niso le surova neprijetna, ona so celo škodljiva zdravju posebno takih ljudi, ki imajo slabo prebavo. V tem slučaju sta nam postavno dovoljeni le dve sredstvi: 1. ali kislino razblažiti s tem, da zmešamo prekislata vina z manj ali premalo kislim ali 2. nekaj kisline odvzeti. Oviran uvoz močnega, milega pa ekstraktnega italjanskega vina zna prekislata vina posebno razveljaviti, če ni drugega primerne milega vina na razpolago, s katerim bi se preobila kislina slabih letnikov razblažila. V prejšnjih časih se je kislina razblažila s tako imenovanim galiziranjem ali z vodo in sladkorjem, to pa je dandanes prepovedano. Torej bo v nekaterih slučajih posebnega pomena manjšanje kisline na umetni način. S pomočjo osnov lahko vzamemo vinu poljubno množino kisline. Po postavi je v ta namen dovoljeno le čisto ogljenčevokislata apna. To je lep bel, izredno fin prah. Vinska kislina izžene iz tega praha ogljenčevo kislino, apnenec pa se zveže z vinsko kislino v neraztopno spojino viuskokislega apnenca, ki se skoro popolnoma izloči iz vina. Druge prej rabljene osnove za vezanje kisline so po novi vinski postavi prepovedane, ker ali niso dovolj čiste na pr. ogljenčevokislata apnenec krede ali marmorja, ali pa tvorijo spojine, ki so raztopne, ki toraj ostanejo v vinu, tako na pr. ogljenčevokislata kalij.

Pri odkisavanju vina pa moramo biti zelo previdni. Nevidnost lahko pokvari značaj naravnega vina. Pri prekislata moštu moramo premisliti, da se v njem že po naravni poti izgubi mnogo kisline. Vsled vrveža ali razkroja sladkorja nastaja alkohol, ki izloči velik del vinskega kamna, ki množi kot vinskokislata kalij kislino v moštu. Tudi še po vrvežu delujejo v mladem vinu organizmi, ki razjedajo kislino vina. Saj je znano, da postane vino, ki je bilo mlado zelo kislata, s časom v sodu mnogo prijetnejše. Toraj naj se mlado vino ne odkisava pre-

hitro. Tudi nikakor ne kaže preveč odkisavati. Če dodamo vinu več ogljenčevokislega apnenca, kakor ga je treba za vezanje proste vinske kisline, ki je navadno ni veliko, se začne pretvarjati vinski kamen v vinu. Lahko nastanejo v vinu sprejembe v kemični sestavi, da izgubi vino značaj navadnega vina in dobi čisto tuj okus. Večinoma naj se vinu ne odvzame nad $1-1.5\%$ kisline. Za vezanje 1% kisline treba na hl vina po 67 g čistega ogljenčevokislega apnenca. Ta se natančno odvaga, pa se z nekoliko čiste vode (za 100 g ogljenčevokislega apna le po 0.1 l vode) dobro pregnjete. Ta zmes se dene v škaf, ki se napolni z vinom, katerega hočemo odkisati in v katerem se dobro premeša. Iz škafe se vlije mešanica v sod in vse skupaj dobro premeša. Nato se vino vsled nastalega vinskokislega apnenca skali, a čez nekaj tednov se zopet samo učisti. Takoj po odkisanju postane vino nekako ubito, čez par tednov pa dobi zopet svež in često bolj gladek okus, kakor ga je imelo pred odkisavanjem. Če se ne učisti samo od sebe, si moramo pomagati s precejanjem ali s čistili.

Ako je kako vino preveč kisló, se mu sme tudi le do 2 ali 2.5% kisline odvzeti, če ostane pa še prekisló, potem naj se ga pomeša rajše z bolj milim pa močnim vinom. Še enkrat pa moramo pri odkisavanju opozarjati na največjo previdnost. Odkisavanje naj se rabi le v skrajnih slučajih, a vselej na podlagi v malem napravljenih poskusov.



Gnojenje z umetnimi gnojili v jeseni.

Cena krmi in žitu je v zadnjih letih tako poskočila, da bo primoran vsak kmetovalec skrbeti za to, da bo prideloval na svojem zemljišču kolikor mogoče veliko teh pridelkov. Kdor pa želi to doseči, ne sme zemlje zanemarjati in rabiti mora za setev le najboljše seme. Najvažnejši pogoj v dosegu prejšnjega pa je pravilno gnojenje zemljišč. V umetnih gnojilih ima kmetovalec najboljše sredstvo pri rokah, s kojim zamore redilno moč hlevskega gnoja spopolniti ali celo nadomestiti ga. Uspehi

poskusov, ki so se izvršili v zadnjih letih pri nas v večjem obsegu, so tako povoljni, da se uporaba umetnih gnojil pač vsakemu kmetovalcu lahko brez pomisleka priporoča. Žalibog! — veliko je še kmetovalcev, ki nimajo še pravega pojma glede uporabe umetnih gnojil zato pa ne dosežejo pravih uspehov. Neuspeh pri umetnih gnojilih pripisovati je na rovaš, le napačni uporabi. Da se pride temu v okom, zato priporočamo naj se gnoji v jeseni z umetnimi gnojili na sledeči način in sicer naj se vzame na vsak oral:

Za pšeničo (če se ji ne gnoji s hlevskim gnojem): 300 kg kajnita (ali 100 kg 40% kalijeve soli), 300 kg Tomaževe žlindre (ali 200 kg kostne moke); v spomladi potem naj se raztrosi v dveh obrokih po vrhu še 100 kg čilskega solitra.

Za rž (če se ji je gnojilo s hlevskim gnojem): naj se da: 150 kg kajnita (ali 50 kg 40% kalijeve soli), 150 kg Tomaževe žlindre (ali 100 kg kostne moke); če je rž v spomladi slaba, raztrosi naj se povrh v dveh obrokih 100 kg — t. j. enkrat 50 in za 14 dni pozneje drugih 50 kg — čilskega solitra.

Za deteljišča: 300 kg kajnita (ali 100 kg 40% kalijeve soli) in 300 kg Tomaževe žlindre.

Za travnike (ki že dolgo niso bili pognojeni): 250 kg kajnita (ali 80 kg 40% kalijeve soli), 250 kg Tomaževe žlindre.

Za pšenico in rž je najboljše kajnit ali 40% kalijevo sol) pomešati s Tomaževo žlindro in raztrositi po njivi 14 dni pred sejanjem in podorati ali pa zavleči z brano. Po travnikih in deteljiščih naj se raztrosi pomešana gnojila že v jeseni, da se do spomladi v zemlji dobro razkrojijo. Če se pa v jeseni s kajnitom (ali 40 odst. kalijevo soljo) in Tomaževo žlindro ni gnojilo, raztrosi se lahko gnojilo po zimi po snegu, če ni isti preveč na debelem.

Ker se je do sedaj pri nas gnojilo večinoma le enostransko ali le edino s Tomaževo žlindro, zato naj se pognoji take njive in travnike letos nekoliko močnejše s kajnitom ali 4 odst. kalijevo soljo. V slučaju, da se je rabilo za gnojenje le Tomaževo žlindro, se jo pri letošnjem gnojenju lahko izpusti, kvečem primeša se kajnitu lahko ena vreča žlindre.

Če bo kmetovalec tako gnojil svoje njive in travnike, kakor je bilo prej povedano, spravi v zemljo vse one redilne snovi, ki jih posamezne rastline potrebujejo, potem sme upati, da doseže pravi uspeh, česar pa ne bo dosegel, ako bo gnojil le enostranski. Ker je cena Tomaževi žlindri, katera se je v zadnjih letih skoraj izključno rabila za gnojenje, precej porasla, dočim je ostala cena kajnitu in 40 odst. kalijeve soli vedno še ista, kakoršna je bila in se teh poslednjih gnojil ni mnogo rabilo, zato se priporoča naj se gnoji s temi poslednjimi mnogo bolj, kajti na gotove uspehe se lahko računa le tedaj, če se gnoji ne le s fosfornatimi in dušičnatimi, ampak obenem tudi s kalijevnatimi gnojili.

M



Kako se pokončujejo ogrci ?

Ogrce nam pomagajo pokončevati razne živali, posebno pa škorci in vrane. Ti poslednji jih zasledujejo z veliko strastjo in tako pridno vrtajo iz zemlje, da ostane ista vsled kljuvanja vsa luknjasta, kakor kakšno rešeto. Tudi krt zasleduje ogrce prav pridno, netopirji pa hrošče, vendar vsi ti ogrčevi sovražniki niso v stanu uničiti ogrcev popolnoma, radi tega mora kmetovalec sam poslužiti se primernih sredstev, da jih kolikor mogoče pokonča.

Uspešna sredstva za to so sledeča:

1. Najizdatnejše in najgotovejše sredstvo za pokončevanje ogrcev je kajnit. Kajnit je umetno gnojilo, ki vsebuje redilno rastlinsko snov kalij, ter ima razen te dobre lastnosti, da ogrce pokonča, še drugo dobro lastnost t. j. da, če se ga po travniku potrosi, travnik obenem pognoji. Na hektar (ali $1\frac{3}{4}$ orala) naj se raztrosi 500—700 kg kajnita v jeseni ali pa spomladi in sicer v slednjem slučaju, kakor hitro se je zemlja otalila. Kajnit se v zemlji raztopi in jedka snov kalij, ki se nahaja v njem, ogrce pomori, travi pa gnoji. Ko se gnoji s kajnitom raztrosi naj se obenem po travniku približno enaka množina Tomaževe žlindre, kolikor se je vzelo kajnita, da dobi trava vse potrebne redilne snovi.

2. Veliko ogrcev se pokonča tudi, če se goni živino pridno na pašo v času, ko pokladajo samice majevega hrošča jajčeca. Te poslednje pokladajo jajčeca najrajše v rahlo zemljo na travnikih; živina paseča se toraj na takem travniku, potepta z nogami pri tem jako mnogo hroščevih samic in ogrcev.

3. Ob času, ko pokladajo samice jajčeca, naj se travniki pridno z brano povlečejo in sicer kakih trikrat na teden. Tudi z brananjem se ta mrčes pomasti ter ovira obenem pri oplodjevanju.

4. Mnogo ogrcev se tudi pokonča, ako se stare travnike preorje. Orje naj se pa le o lepem vremenu, kajti soluce pomori one ogrce, ki se jih je spravilo na površino takoj. Preorani travnik naj se potem obdeluje nekaj let kot njiva; iz njiv, ki so tega mrčesa proste, napravi naj se pa travnik. V to svrhu naj se obseje njiva z ovsenico (pahovko) in sicer rabi naj se vsled tega za napravo travnika to travo, ker so njene korenine grenke in ogrci za nje posebno ne marajo. Mnogo ogrcev se tudi pomori, ako se tam kjer je mogoče travnike namaka.

M.



Izvoz grozdne zdrozgalice v Nemčijo.

Stroga določila novega nemškega vinskega zakona so pokazala, čim je zakon stopil v veljavo, svoje zle posledice pri izvažanju grozdne zdrozgalice iz južnega Tirolskega v Nemčijo; zlo je bilo tem večje, ker so se razglasili izvršilni predpisi šele tedaj, ko je stopil nov vinski zakon v veljavo. Vsled tega poslednjega ni bilo mogoče, posebno za zdrozgalico priskrbeti si spričeval o analizi na mestu, kjer je bilo grozdje pridelano, a jih nemški zakon glede vinskih izdelkov odločno zahteva. Nemški zakon zahteva nadalje, da mora biti posoda, v kateri se nahaja vino, dohajajoče v Nemčijo, zapečaten, česar pa ni mogoče storiti s posodo v kateri se nahaja tekočina, kakor je zdrozgalica, ki burno vre. Bati se je bilo že naprej, da ne bodo zamogli nemški carinski uradi tako hitro preiskati zdrozgalice,

ki bi došla na nemško mejo brez spričeval, da bi se ista med tem ne pokvarila.

Prizadeti so se obrnili vsled tega v zadnjem času do poljedelskega ministrstva z nujno prošnjo, naj bi poskrbelo za to, da se jim omogoči uvoz zdrozgalice v Nemčijo na drug primeren način. In res posrečilo se je poljedelskemu ministru s sodelovanjem trgovinskega ministrstva in s posredovanjem zunanjega urada, da je doseglo še pravočasno olajšavo, po kateri ni potrebno, da je vsak posamezen, za uvoz v Nemčijo določen sod, v katerem se nahaja zdrozgalica, zapečaten, ampak da je sod lahko tudi odprt. Sodi pa morajo biti, ko dospejo na nemško mejo, v vagonu, ki je uradno zapečaten in se priznavajo v Nemčiji tudi ona spričevala o analizi zdrozgalice, ki jih je izdalo deželno kemično poskuševališče v Št. Mihelu.

Vse to je izšlo gladko, ker je odposlalo poljedelsko ministrstvo na južno Tirolsko takoj na to posebnega funkcionarja in ker je finančna uprava ukrenila takoj vse potrebno. Slednja je poslala na vse železniške postaje, s katerih se odpošilja zdrozgalica v Nemčijo, takoj svoje uradnike, kateri so jemali iz sodov vzorce in vagon nato zapečatili.

V tekočem mesecu se bodo vršila še nadaljna pogajanja glede carine in sicer z ene strani med nemškimi in z druge strani med avstrijskimi in ogrskimi strokovnimi poročevalci. O tej priliki se imajo stalno urediti tudi vsa druga prašanja novega nemškega vinskega zakona, tičoča se določil glede uvoza vina, mošta in zdrozgalice. Z ozirom na to, da je nemška vlada ugodno rešila prošnjo glede uvoza zdrozgalice, nadejati se je, da bo ugodila tudi še drugim nadaljnim zahtevam.



Sadna razstava pri Sv. Luciji.

Letos je bila prav dobra sadna letina v naših gorah, zlasti jesenske in zimske sadne vrste so v vseh tistih gorskih pokrajinah, koder ni bilo drevje že lani preobloženo, bogato obrodile. To je dalo povod sadjarskemu odseku goriškega kmetijskega

društva, da je vzbudil misel, prirediti sadno razstavo v prometnem središču naših gorâ — pri Sv. Luciji. V to izvoljeni izvrševalni odbor pod načelništvom veleposestnika gospoda Ignacija Kovačiča je dogovorno z društvenim predsedništvom ukrenil vse, kar je bilo v ta namen potreba. Prostorno dvorano in druge pritlične prostore Mikuževe gostilne je prav primerno in okusno opravil za razstavo, a ker je bila deležba nepričakovano velika, moral je previdno štediti s prostorom, da je uredil in izložil vse po določenem sistemu. Sadje je bilo namreč izloženo po sodnijskih okrajih in v okrajnih izložbah po občinah tako, da je bilo lahko primerjati, kako uspeva enakovrstno sadje v eni in kako v drugi pokrajini in katera sadna vrsta sodi bolj za ene, katera za druge lege in zemljiščne in podnebne razmere.

Mnogobrojna deležba razstavljalcev pa ni nastala sama ob sebi, niti se ne more reči, da bi se bili naši gorski sadje-rejci odzvali samo na oglas kmetijskega društva in zgolj iz ljubezni in zanimanja za sadjerejo. Kratko nikar! Trebalo je vabiti, izpodbujati, bobnati, trebalo je osebne agitacije, da so se kmetovalci predramili in privabili k deležbi. V to so izvrševalnemu odboru služili zaupniki, ki jih je postavil v posameznih okrajih in občinah, razdelivši med nje tiskana navodila, po katerih se je imelo sadje odbirati, pospravljati in pošiljati na razstavo. Kakor je pokazal izid, so ti zaupniki v popolno zadoščenje odbora izpolnili svojo zamudno nalogo. Zlasti nam je pohvaliti za spretno in uspešno sodelovanje gospode: Miho Zega, posestnika in dež. poslanca v Kanalu, nadučitelja Henrika Klavora v Gorenjem polju, uč. Gorjupa v Avčah, nadučitelja Matijo Kenda v Volčah, nadučitelja Rakuščeka pri Sv. Luciji, učitelja Prijatelja v Tolminu, Andreja Vrtovca, trgovca v Tolminu, potovalnega kmet. učitelja R. Schwegla v Tolminu, c. kr. gozdarja Viktorja Prezelja tudi v Tolminu, F. Podgornika v Gorenji Trebuši, posestnika Antona Klemenčiča v Dolenji Trebuši, učitelja I. Mahniča v Policah, učitelja Fr. Peternela v Šebreljah, Antona Kosmača, župana in dež. poslanca v Cerknem, Ivana Grudna, posestnika v otaležkih Plužnjah, učitelja Ivančiča v Kredu, gospico Gizelo Jevšček, učiteljico na Ponikvah in dr. Združenemu delovanju vseh teh prijateljev domače sadje-reje se je posrečilo zagotoviti naši razstavi jako živahno deležbo.

Sadja se je nabralo od vseh strani zares toliko, da je bila izložba vzlic jako obsežnim in ekonomično vrejenim prostorom nekoliko prezagačena v škodo priležni razvidnosti izloženega krasnega blaga.

Sicer pa se je razstava vprizorila v ne prav ugodnih razmerah. Posebno nam je nagajalo deževno vreme, ki je zakrivilo marsikatero neprilичnost pred otvoritvijo razstave in je oviralo obiskovanje po otvoritvi. Doba deželnozbornskih volitev tudi ni bila srečno izbrana za razstavo, ki se pa ni dala odložiti drugače, nego, ako bi jo bili hoteli preložiti na drugo leto. A kedo more vedeti, kdaj se obnovi zopet taka sadna letina, ko se bode moglo vseh pet gorskih okrajev udeležiti skupne razstave? Še marsikaj drugega je nepovoljno uplivalo na priredbo razstave in med tem ne prav v zadnji vrsti to, da ni pokazalo sv. lucijsko županstvo prav nobenega zanimanja za podjetje, ki je bilo ravno domači občini v posebno čast in korist.

V soboto, dne 3. oktobra ob 1½ popoldne sešla se je povabljena jurija na licu mesta in sicer gospodje: lv. vitez Bolle, ravnatelj c. kr. kmet. kem. poskuševališča v Gorici. Dominko Viljem, ravnatelj dež. kmet. šole v Gorici v p., Ferrant Anton, posestnik trg. vrtnarije v Gorici, Gvozdenovič Franc, nadzornik na c. kr. kmet. kem. poskuševališču, Klavžar Ernest, dež. uradnik v p., Klavžar Ernest, kmet. potov. učitelj, S. Lah, c. kr. tehniški pristav v Trstu. Podgornik Anton, pristav na dež. kmet. šoli, Schwegel Rudolf, kmet. potov. učitelj, Štrekelj Anton, ravnatelj dež. kmet. šole, Fr. Zabavnik, c. kr. vinarski nadzornik v Trstu in Zidanšek Jos., strokovni učitelj na dež. kmet. šoli v Gorici. Predsednikom jurije je bil per acclamationem izvoljen g. Viljem Dominko, tajnikom pa g. Jos. Zidanšek.

Dvorana, polna krasnega sadja, jako okusno okinčana s zelenjem, nudila je nad vse prijeten pogled in očarala po svoji dični uredbi, po živih bojah razstavljenega sadja vsakega obiskovalca.

Jurija se je najprvo zedinila o glavnih točkah, katerih se hoče držati pri presojevanju sadja in pričela je na to klasifikacijo, ki je trajala do trde noči.

Razstavljavcev je bilo 330; zastopani so bili vsi gorski okraji, najmanj Bovški, od koder so poslali samo Ložani iz-

pod Predela nekoliko košar lepih, čistih jabolč, Na Žagi so imeli sicer dobro sadno letino in pričakovali smo zanesljivo od tam kaj deležbe, pa zaman. Drugod ni bilo letos sadja na Bovškem. Tem obilneja pa je bila deležba iz vseh drugih okrajev.

Ocenjevaje razstavljenjo sadje, ozirala se je jurija v prvi vrsti na one razstavljavce, ki so izložili, oziroma ki imajo sledeče sadne vrste in sicer izmed jabolč: Zimsko zlato parmeno, Kanada, Štajerski mašancker ali Dunajco, Mantovanca, Pogačice (Haslinger), Rumene in rudeče štetince, Cesarjevič Rudolf, Slastenca („Tiroler Köstlichster“), Špitalski Kosmač, Žlahtni Čehovec (Edelböhmer), Krajkovi Kosmač (Gestrickte Reinette), Slavonska srčika, Belgijski Ananas, Jesenski rujavi Kosmač, Kosmač Ananas, Rumeni belfler, Žlahtni borsič, Beli zimski kalvil (rebrač), Rudeči jesenski kalvil, Tafelček, Karpentinec in domača Sevka. Izmed brušk:

Zimska dekanka, Esperenova bergamotka, Dielovka, Vojvodinja angulemska, Zimski Nellis, Clairgeau, Rujava jesenska maslenka, Lesenobarvna maslenka, Boskova maslenka, Vekoslava avranžka, Lieglava maslenka, Pastorka, izmed domačih: Tepka, Vahtenca, Farca.

Razven tega se je oziralo na pravilni razvoj (obliko), dobroto vrst, stanje drevesnih nasadov in ugodnejši ali manj ugoden kraj in lego za sadjerejo.

(Nadaljevanje sledi.)



POROČILA.

Sadna razstava pri Sv. Luciji ob Soči. V zadnji številki „Prim. Gospodarja“ se je vrnila prav neljuba pomota v izkazu o obdarovancih na sadni razstavi in sicer so bili izpuščeni naslednji odlikovani razstavljalci: Hrast Anton iz Čiginja, kateremu se je določilo priznanje I. vrste, Anton Jug h. št. 30 iz Čiginja in Monfreda Anton h. št. 67 (Lamjan) iz Volč in sicer se je določilo slednjima priznanje II. vrste.

Potrjena pravila. Sprememba, odnosno dodatek k obstoječim društvenim pravilam „Goriškega kmetijskega društva“ v Gorici, sklenjen na občnem zboru dne 15. julija t. l. je bil v smislu §§ 9. in 10. postave z dne 15. novembra 1867, drž. zak. št. 134 od c. kr. namestništva v Trstu dne 6. oktobra t. l. odobren in potrjen.

Poročilo o darilih in nagradah, ki jih je razdelil goriški deželni odbor živinorejcem na Goriškem o priliki razstav goveje živine, vršečih se 20. oktobra v cerknem, 21. oktobra v Tolminu, 23. oktobra v Kobaridu in 24. oktobra v Bovcu.

Na razstavi v Čerknem so dobili:

A. Darila.

Z a b i k e: Škvarca Franc iz Šebrelj h. št. 84 (K 50), Zajc Peter iz Lasc h. št. 45 (K 40). Lapanja Matevž iz Šebrelj h. št. 84 (K 30), Prezelj Florjan iz Zakriža h. št. 15 (K 20).

Z a k r a v e: Selak Ivan iz Čepleza h. št. 48 (K 50), Zajc Andrej iz Pluženj h. št. 35 (K 40) in Hadalin Valentin iz Zakriža h. št. 14 (K 20).

Z a j u n i c e: Čelik Anton iz Bukovega h. št. 17 (K 40), Zajc Andrej iz Pluženj h. št. 35 (K 30), Zajc Andrej iz Pluženj h. št. 35 (K 20).

B. Nagrade.

Z a b i k e: Obid Franc iz Cerkna h. št. 100 (K 10) in Močnik Andrej iz Bukovega h. št. 23 (K 10).

Z a k r a v e: Zajc Peter iz Lasc h. št. 65 (K 10) in Hadalin Valentin h. št. 14 za dve kravi (20 K).

Z a j u n i c e: Štremfelj Miha iz Čepleza h. št. 64 (K 10) in Prezelj Franc iz Labenj h. št. 29 (K 10).

Na razstavi v Tolminu so dobili:

A. Darila.

Z a b i k e: Krivec Franc iz Ponikev h. št. 61 (K 50), Trojar Andrej iz Trtnika pri Grahovem (K 40), Manfreda Anton iz Ravni pri Poljubinju (K 30), Hrast Franc iz Čiginja h. št. 38 (K 20), Klinkon Franc iz Žabč h. št. 29 (K 20).

Z a k r a v e: Kovačič Peter iz Idrije na Bači (K 50). Bizjak Anton iz Podmelca h. št. 42 (K 40), Krivec Janez iz Ponikev

h. št. 61 (K 30), Pitamic Anton iz Volč h. št. 114 (K 30). Kogoj Jožef iz Kneže-Temline h. št. 58 (K 20).

Z a j u n i c e: Maligoj Anton iz Volč h. št. 28 (K 50) Sovdat Franc iz Gabrijli h. št. 10 (K 50), Bukovec Štefan iz Volč h. št. 23 (K 40), Lazar Josip iz Volč h. št. 23 (K 40). Rejec Neža iz Kneže h. št. 24 (K 30). Vrtovec Andrej iz Tolmina h. št. 67 (K 30), Kenda Josip iz Sela pri Volčah h. št. 9 (K 20), Fortunat Franc iz Volč h. št. 75 (K 20).

B. N a g r a d e.

Z a b i k e: Rejec Neža iz Kneže h. št. 24 (K 10), Bizjak Anton iz Podmelca h. št. 42 (K 10), Kuščer Ivan iz Volč h. št. 12 (K 10) in Rutar Ivan iz Ljubina h. št. 9. (K 10).

Z a k r a v e: Manfreda Anton iz Ravni pri Poljubinu (K 10), Leban Jožef iz Zatoľmina h. št. 1 (K 10) in Leban Franc iz Žabč h. št. 3 (K 10).

Z a j u n i c e: Vrtovec Andrej iz Tolmina h. št. 67 (K 10), Kozorog Matevž iz Poljubina h. št. 28 (K 10), Leban Ivan iz Poljubina h. št. 34 (K 10), Cimprič Jože iz Volč h. št. 56 (K 10) in Bratuž Štefan iz Kozaršč h. št. 16 (K 10).

Na razstavi v Kobaridu so dobili:

A. D a r i l a.

Z a b i k e: Uršič Ivan iz Kobarida h. št. 67 (K 40), Pontar Franc iz Kobarida h. št. 98 (K 30), Danjelec Anton iz Potok h. št. 32 (K 20) in Kurinčič Matevž iz Idrskega h. št. 92 (K 20).

Z a k r a v e: Menič Andrej iz Borjane h. št. 34 (K 50). Kranjec Andrej iz Svinega h. št. 40 (K 40), Juretič Anton iz Kobarida h. št. 86 (K 30), Frandolič Josip iz Kobarida h. št. 25 (K 30) in Volarič Andrej iz Starosela h. št. 41 (K 20).

Z a j u n i c e: Uršič Andrej iz Sužida h. št. 36 (K 40), Mašera Josip iz Livka h. št. 5 (K 30), Frandolič Josip iz Kobarida h. št. 25 (K 30), Faletič Anton iz livških Ravni h. št. 100 (K 20), Koren Ivan iz Kobarida h. št. 51 (K 20), Pontar Franc iz Kobarida h. št. 98 (K 15) in Koren Ivan iz Kobarida h. št. 51 (K 15).

B. N a g r a d e.

Z a b i k e: Faletič Josip iz Ravni h. št. 105 (K 10) in Kurinčič Janez iz Idrskega h. št. 57 (K 10).

Za krave: Karnel Ivan iz Kobarida (K 10) in Perat Miha od Peratov h. št. 32 (K 10).

Za junice: Hrast Josip iz Livka h. št. 15 (K 10).

Na razstavi v Bovcu so dobili:

A. Darila.

Za bike: Muznik Miha iz Srpenice h. št. 27 (K 40), Mrakič Andrej iz Dvora pri Bovcu (K 20) in Kavš Anton iz bovških Pluženj h. št. 37 (K 20).

Za krave: Kavš Anton iz bov. Pluženj h. št. 37 (K 40), Hosner Andrej iz Bovca h. št. 137 (K 30), Mišič Franc iz Dvora pri Bovcu h. št. 46 (K 20), Kenda Franc iz Dvora pri Bovcu h. št. 52 (K 20), in Kravanja Franc iz Čezsoče h. št. 82 (K 20).

B. Nagrade.

Za bike: Kaus Feliks iz Čezsoče h. št. 25 (K 10).

Za krave: Furlan Jožefa iz bov. Plužen h. št. 55 (K 10), Pavlin Ivan iz Bovca h. št. 344 (K 10), Kravanja Matija iz Bovca h. št. 37 (K 20), Šulin Josip iz Bovca h. št. 300 (K 15), in Gašparčič Ana iz Čezsoče h. št. 161 (K 15).

Za junice: Kutin Leopold iz Bovca h. št. 287 (K 10)



GOSPODARSKE DROBTINICE.

Uporaba (koruzovine) sirčja za krmo. V takih letinah, ko krme za živino primanjkuje, je sirčje, katero se rabi navadno za nastilj ali pa za kurjavo, velikega pomena, ker je dobra krma. Sirčje pa se zamore pokladati živini le, če se ga za to primerno pripravi. V to svrho se rabijo posebni stroji, kateri trdo-roženasto stebelno lubad raztržejo ali steblo premastijo. Tako premaščeno sirčje ali koruzovino živina prav rada žre in nadomesti se lahko z njo del sena v rezanici. Krmilno vrednost sirčja poznajo v Ameriki že precej časa in dosegli so s pokladanjem istega ugoden uspeh. Zato so se začeli zanimati za to tudi pri nas, posebno letos, ko krme za živino primanjkuje. Tudi pri nas v Avstriji se že dobe v trgovini posebni

stroji za pripravljanje sirčja za krmo ali stroji zvani „Schredder“. Ti stroji so večji ali manjši, kakor je pač število glav živine, katero kdo redi. Stroj je tak, da lahko stoji na stalnem prostoru oziroma na posebnem vozu, da ga je možno prevažati iz kraja v kraj. Take stroje ima na prodaj tvrdka Rud. Sack na Dnnaju, II 8, Kromprinz Rudolfstrasse št. 36.



Zakupni razglas.

C. in kr. vojna uprava kupi po trgovskem običaju 2000 kv o v s a, katerega je izročiti vojaškemu oskrbovalnemu skladišču v Gorici v decembru 1909.

Pismene ponudbe, kolekovane s kolekom 1 K, se imajo sestaviti po predpisanem formularju, kuvertirati ter predložiti c. kr. intendanci 3. voja v Gradcu do 3. novembra t. l. do 9. ure predpoldne, ob kateri uri se prične zagotovitvena obravnava.

Na poznejše ali brzojavni obliki došle ponudbe se ne bode oziralo. Ko bi se v kaki ponudbi cenin podstavek v številkah in pismenkah ne ujema, velja podstavek v pismenkah za pravi. Vsaki popravi v ponudbah ima pridejati ponudnik svoj podpis.

Natančnejše pogoje se izve pri c. in kr. vojaškem skladišču, pa tudi pri „Goriškem kmetijskem društvu“ v Gorici, v Attemsovi palači, Korenjski trg št. 2.





Važno za sadjarstvo!

Boj sadnim škodljivcem!

Edino uspešno mazilo proti mrčesom

Propfovo gosenično lepilo „Petrina“

Zakonito zavarovano.

Ostane nad 4 mesece lepljivo.

Odlikovano z bronasto svetinjo deželnega kulturnega sveta na sadni in vrtnarski razstavi v Ustju l. 1903. — Cenik, navod o uporabi, in izvrstna spričevala pošilja na željo

ALBERT PROPFE, kemična tovarna
Ustje ob Labi (Češko).



Lepilo proti malemu pedicu **„Brumatol“**

dne 21. novembra 1908 zakonito zavarovano in od kr. ogrskega ministerstva boljši kakor navaden „Brumataklej“ priznan zato v tamošnjih držav. drevesnicah uporabljen.

Vremenske spremembe mu ne škodujejo, se ne cedi pri 40° C ter ohrani svojo lepivost do 4 mesece in se ne pokvari, ako se ohrani v hladni kleti.

Nepremočljivi papir za kolobarje

oddaja kot posebnost po nizkih cenah tvornica za lepilo

WANKE & FRITSCHÉ
Bodenbach na (Češkem).

Pohvalna priznanja višjih vlasti, drevesnic itd., poduk o porabi in ceniki brezplačno na razpolago.

