

GOSPODARSKI LIST

P.n. Licejska knjižn.

Ljubljana
S.I.P.S.

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

Leto 1924
decem



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

VSEBINA.

Fr. Magajna: Pomanjkanje vzajemnosti med nami.

Inž. Jos. Rustja: Vprašanje goveje pasme v Vipavski dolini.

Živinozdravnik dr. R.: Smolika.

Vallig: Trgatev na Goriškem.

Vino rujavi.

Iztirjevanje davka na vino.

Iztirjevanje navadnih davkov.

Davki za l. 1925.

Osipanje pšenice.

J. G.: Istrske gospodarske razmere v l. 1924. (Opomba uredništva).

Kmetijsko-gospodarska šola v Pazinu.

Inž. Josip Rustja: S. I. P. A.

Zadružništvo: Izobrazba sirarjev;

Doktorič: Zadruga ob letnem zaključku;

Doktorič: Omejeno jamstvo.

Čebelarstvo: dr. J. Ličan: Čebelarstva opravila v decembru; Josip Božič: Znidaršičev panj.

Vprašanja in odgovori (nadaljevanje na platnicah).

Kaj delamo v mesecu decembru.

Koncem tretjega letnika.

Listnica uredništva:

Januarjeva številka izide začetkom januarja. Sotrudniki so naprošeni, da pošljejo gradivo vsaj do 31. decembra.

Vprašanje št. 60. Kedaj naj potrosim superfosfat vrhu ozimne pšenice? Ali takoj ali ko zapade sneg.

Odgovor: Superfosfata ne kaže trositi vrhu ozimnega žita, temveč se ga ta zemlji vedno pred setvijo. Ker pa to danes pri Vas ni več mogoče, Vam bi svetovali, da ga potrosite največ 4 kg na 100 štirjaških metrov vrhu snegu, ali pa vsaj

še v trdi zimi. Spomladi morate potem žito pobranati.

Mogoče pa bi bilo mnogo boljše, ako ne bi sploh trosili nič superfosfata, temveč le nekoliko čilskega solitra, to pa pri začetku pomladi, in sicer 1/2 kg na 100 štirjaških metrov.

Vprašanje 61. Zakaj nimajo naši kmetje dobrega sadnega mošta? Kaj bi morali ukreniti, da bi imeli takega, kot ga imajo na Štajerskem.

Odgovor: Na Vaše vprašanje bomo odgovorili v prihodnjem letniku s par članki, in sicer še v takem času, da se bodo kmetje po tem lahko ravnali. Ker je za letos prepozno, naj zadostuje to, da mora biti za sadjevee posebna klet, v kateri ni prostora ne za kisló zelje, ne za repo, ne za krompir in ne za take podobne predmete. Sadjevee zahteva ravnotako kot pravo vino pravilno kletarstvo. Slabo kletarstvo je predvsem krivo, da se sadjevee skoraj vedno skisa.

KMETOVALCI!

Vsa umetna gnojila
po najnižjih tržnih cenah
dobite vedno samo pri

ZADRUŽNI ZVEZI v GORICI
Corso Verdi 37.

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

SODI EDVARD BREGANT izdeluje vsa
krovrstno kletarsko posodo, sprejema
vsako popravilo po zmerai cení. Prodaja pipe,
zamaške itd.

Nabava ajde za seme

Po Tolminkem niso letos pridelali niti toliko ajde, da bi si ohranili seme. Toča je vzela skoraj ves pridelek. Kmetovalci že danes povprašujejo po semenski ajdi.

Zadružna Zveza v Gorici je pripravljena zagotoviti semensko ajdo vsem onim, ki jo pravočasno naroče.

Vabimo hranilnice in vse ostale včlanjene zadruge, da zberejo že sedaj naročila za semensko ajdo ter naročila pošljejo podpisani Zvezi vsaj do Velike noči.

ZADRUŽNA ZVEZA V GORICI
Corso Verdi 37.

BRESKVE!

Enoletne breskve cepljene na divjakih, močna zdrava drevesa ameriških vrst — **Mayflower, Victor, Amsden, Triumph, Wadel, Elberta** nudi po nizkih cenah

O. VOIGTLAENDER

evtličarsko podjetje

GORICA, Via Casa Rossa 11.

Pripomba: Za večja naročila (nad 100 komadov) obrnite se na uredništvo »Gospodarskega lista«, oziroma Zadružno Zvezo v Gorici.



MLEKARJE

in vse one, ki imajo zanimanje, vabimo, da si ogledajo v uradu Zadružne Zveze v Gorici vzorec posnemalnika belgijske tvrdke **PERSOONS**. Posnemalnik je zelo enostavno sestavljen, deluje izvrstno in je sploh zelo priporočljiv.

Prijatelji „Gospodarskega Lista!“

Javite upravi naslove onih kmetovalcev, ki se bi mogoče naročili na »Gospodarski list«, ako jim ga bi uprava poslala na ogled.

Uprava »Gospodarskega Lista«
Gorica, Corso Verdi 37.

 **Plačajte naročnino!** 

GOSPODARSKI LIST

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

Leto III. Štev. 12
december 1924

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

Pomanjkanje vzajemnosti med nami.

Deset prašičev je letošnje poletje poginilo za rdečico samo v naši vasi. Na Barki jih je radi iste bolezni poginilo tudi deset. Iz raznih bližnjih in oddaljenih naših vasi smo slišali slične vesti. Sodim, da gre skupna škoda, ki smo jo samo vsled te bolezni pretrpeli letos v Julijski krajini v visoke stotisoče lir. In ne mislite, da pretiravam. Dvesto prašičev s povprečno ceno 500 lir vsak, pa je sto tisočakov tu. Lahko smo pa gotovi, da jih je letošnje poletje poginilo za rdečico mnogo več samo v tukajšnjem tržaškem okrožju.

V svojem članku «Po toči...» v oktobrski številki G. L. sem med drugim rekel, da bi v naši vasi z vrednostjo enega poginulih prašičev plačali lahko cepljenje za vse prašiče v vasi. Na Barki bi lahko storili isto in drugod tudi. Pa tega nismo storili niti mi v naši vasi niti niso storili tega kmetje po drugih vaseh. Če je kje kaj izjem, so v ožigled celokupnosti malenkostne.

In zakaj nismo dali cepiti prašičev mi in zakaj jih niso dali drugi v drugih vaseh?

To je vitalno vprašanje, ki prisili človeka k premišljevanju.

In čujte, ne bom se zdaj spustil v ganljivo pridigo, da bi komu izvabila vedro krokodilovih solz, niti ne bom pel uspavank ali obupnih jeremijad, pač pa bom povedal naravnost, da smo podobni škodoželjnim šolskim paglavcem, ki se smejejo tovarišu, ki je zlasan danes in se smejejo drugemu, ki je zlasan jutri. Smejejo se vedno tistemu, ki je lasan,

slednji se pa kremži in misli, da mora z njim jokati ves svet.

Pomanjkanje vzajemnosti ali solidarnosti med nami je eden naših največjih gospodarskih grehov. Za ta greh smo redoma tepeni, enkrat eden, drugič drugi, koncem konca smo tepeni vsi. In nobena še tako kremenita kletvica ne pomaga nič.

Mislimo si, da bo v naši in vaši vasi prihodnje poletje znova izbruhnila rdečica in pobrala toliko in toliko živali iz svinjakov. Tudi če smo o tem docela prepričani, vemo da ne bo pobrala vseh. In baš to je zlo! Če bi peronospora obiskala samo nekatere vinograde, drugim pa za enkrat prizanesla, bi nihče ne hotel škropiti trt. In tako bi bili vedno nekateri, ki bi trpeli. Ker pa ne dela ta šiba izjem, se presneto pobrigamo za škropljenje, ker vemo, kaj se bo neizogibno zgodilo, če ga zanemarimo.

Ker prašičja rdečica ne obišče vseh, goji vsak gospodar tisto varljivo upanje, da se bo njegovega svinjaka izognila, za druge mu pa ni mar. V kolikor se tiče njega, lahko vzame vrag vse ostale gospodarje v vasi, da se le njega izogne. Če se pa le zgodi, da se ga ne izogne, potem joka, kolne, toži in misli, da mu mora ves svet prihiti na pomoč, dasi ne zazluži niti dobre besede.

Ko sem začetkom poletja prigovarjal našim gospodarjem, da bi se pomenili in skupno poklicali živinozdravnika, da bi bil na ta način ceneji, kakor pa če bi ga klical posameznik, je vsak kakor iz rokava iztresal izgovore. Storili nismo

nič. Nekateri so bili zato ostro kaznovani, drugi pa še čakajo take «šole». Mnogi so bili mnenja, da bi bila dolžnost države poslati živinozdravnika brezplačno. Dobro, toda če država noče - kaj potem? Ako padem v jamo razbojnikov in ni mimo usmiljenega Samaritana, si bom pač pomagal tako, kakor bom vedel in znal.

Dobro vem, da je hudo plačati deset ali dvajset lir za cepljenje vsakega prašiča, ko pa imamo na tisoče potreb, a mnogo hujše je trpeti škodo, ki gre v stotake ali tisočake. Izberimo si rajši manjše zlo.

Pred vsem pa bodimo vzajemni. Družabna bitja smo in medsebojne pomoči potrebujemo neprestano. Ako bi bili idealni v tem oziru, kako zelo bi si olajšali življenje:

Dvajset ali več gospodarjev je v eni vasi, vsi pridelujejo žito in vsi ob času mlatve razbijajo po svojih skednjih, da se jim znojijo čela, da se jim zaprašujejo pljuča in da jih bolijo kosti. Na trgu pa so tako uspešne mlatilnice in tako uspešni gonilni stroji. Posameznik jih ne more kupiti, ker tudi če bi imel denar, bi dobiček ne odgovarjal žrtvi. A s kako lahkoto bi jih kupila cela vas skupno in s kako lahkoto bi cela vas zgradila zanje primerne prostore! Gonilnemu stroju bi lahko potem razširili delokrog. Vso zimo bi nam lahko žagal drva ali gonil slamoreznico ali vršil kako drugo delo.

Na žalost je v nas premalo sloge, premalo združnega duha, preveč pa starckopitnosti, ki se krčevito drži vsega

zastarelega, ki je bilo nekoč dobro, danes pa ni več.

Glejte primere! V teh poslednjih letih izza vojne so se pri nas mahoma vdomačili moderni plugi, ki so skozi in skozi železni ali jekleni do ročajev. Kar čez noč so s svojimi prednostmi izpodrinili naša prejšnja okorna »drevesa« domačega dela. Vršijo delo boljše in z manjšo muko za ljudi in živino.

Neki gospodar iz moje rojstne vasi je v nekemu letu pred vojno videl tak plug nekje. Ogledoval ga je kot smešno igračo. Kaj bo taka stvarica, ki nima klafter dolge deske! Lastnik mu ga je ponudil na prodaj, ker je radi svojih visečih njiv potreboval plug z dvema deskama, da je mogel vedno zvrčati brazde navzgor. Toda naš možak je rekel, da ga ne vzame niti zastoni, češ, da taka igrača »ni za naše kraje«. Danes je on sam med tistimi, ki lastujejo take pluge, ki so na čudoviti način postali izvrstni tudi za »naš kraj«.

Ni vsaka novotarija dobra, toda v novotarijah je napredek sveta. Vsaka, še tako zastarela stvar, ki jo imamo, je bila nekoč novotarija. Zato ne smemo obsojati ali na kratko zavreči stvari, ki je še ne poznamo.

Ničesar bi naši ljudje tako ne potrebovali kot potovanja v kraje, ki so naprednejši od naših. En sam praktičen vzgled bi zalegal več kot debele krčeve lepih govorov. To se ne bo zgodilo, ker se bojimo stroškov tam, kjer bi nam največ koristili, zato bodo potekla leta predno se bomo pomaknili za milimeter naprej.

France Magajna.

Vprašanje goveje pasme v Vipavski dolini.

Ne samo živinorejci iz Vipavske doline, temveč tudi ostali čitatelji »Gospodarskega lista« vedo, da se reče v Vipavski dolini poleg različnih križank predvsem dve pasmi goveje živine: v bivšem ajdovskem sodnem okraju prevladuje sivo rujava švicarska pasma nad vsemi drugimi govejimi pasmami,

v bivšem vipavskem sodnem okraju pa prevladuje simdolska pasma. Vzrok širjenju obeh pasem je tičal v različnih vidikih, katerim so sledili predvojni merodajni činitelji: v ajdovskem okraju tedanji Goriški, v vipavskem pa Deželni odbor za deželo Kranjsko. Danes sta oba bivša sodna okraja politično

združena v en sam okraj s sedežem v Ajdovščini.

V avgustovi številki »Gospodarskega lista« smo poročali, da je bil ustanovljen za cel današnji ajdovski okraj en sam živinorejski odsek, ki je odločil sivo-rujavo švicarsko pasmo za ono pasmo, ki naj se razširi in podpira v celem okraju. Ta sklep je bil odobren tudi od Pokrajinske živinorejske komisije s sedežem v Vidmu.

Sklep v prilog sivo-rujave švicarske pasme pa ni zadovoljil velike večine živinorejcev bivšega vipavskega sodnega okraja. Živinorejci so najprej priobčili tozadeven članek v »Goriški Straži«, potem so pa sklenili sklicati še enketoposvetovanje o tem vprašanju. Posvetovanje se je vršilo dne 9. novembra in udeležilo se ga je kljub zelo hudi burji zadovoljivo število živinorejcev - okoli 50 -, od povabljenih pa g. Klavžar, inž. Podgornik, inž. Velicogna, inž. Majer, živinozdravnika g. A. Poberaj in dr. Devescovi, ter podpisani.

Posvetovanje se je vršilo pod okriljem in v prostorih Kmetijskega društva v Vipavi. Najprej je bila prečitana neke vrste spomernica, v kateri je bilo povdarjeno popolnoma pravilno stališče, da se mora pri odločitvi tako važnega vprašanja, kot je določitev pasme, zaslišati čimširše kroge prizadetih živinorejcev. Dobra pasma je predpogoj uspešne živinoreje. Zaslišati bi se morali živinorejci vseh občin in ne samo nekateri večji živinorejci. Povdarjeno je bilo tudi, da se bi morali vršiti v vsaki občini živinorejski shodi, predno se bi odločilo o tako važnem vprašanju, kot je določitev pasme. Ker se pa to ni izvršilo, naj se popravi zanemarjeno, v kolikor je mogoče.

Med posvetovanjem so bile povdarjene vse prednosti ene in druge pasme, katere je mogoče združiti v naslednje točke:

1) Sivo-rujava švicarska pasma je nekoliko lažja od simodolske, je pa zadovoljna s slabšo in manjšo količino krme, kot simodolska. Eno in drugo velja predvsem za teleta.

2) Sivo-rujava švicarska pasma je sorazmerno bolj mlečna od simodolske in ker tvori in mora tvoriti mleko glavni dohodek naše živinoreje, je v tem oziru sivo-rujava švicarska pasma za celotni okraj bolj odgovarjajoča.

3) V prilog sivo-rujave švicarske pasme bi govorilo tudi to, da je za pomlajenje krvi na razpolago več čistokrvne živine, kot pri simodolski. V Švici sami je ozemlje sivo-rujave švicarske pasme mnogo večje kot ozemlje simodolske. K temu se še pridruži činjenica, da je v podalpskem in predalpskem ozemlju Italije, Avstrije in Nemčije razširjena predvsem sivo-rujava pasma. Zato je lažje nabaviti čistokrvne sivo-rujave bike in junice, kot pa simodolske, katere bi morali uvoziti baš iz Simodola (Simenthal), kjer pa so bike zelo dragi in desežejo danes ceno do 10.000 L. (Zagovorniki simodolcev trde temu nasproti, da bi bilo mogoče vpeljati simodolce tudi iz okolice Ljubljane).

4) Kar se tiče mesa, imajo mesarji rajši enako težko in enakorejeno sivo-rujavo švicarsko žival, kot simodolsko, ker je simodolska debeljših kosti.

5) Kar se tiče zdravja, je ugotovil prisetni živinozdravnik Poberaj, da je sivo-rujava švicarska pasma v splošnem bolj zdrava, kot simodolska. Posebno kar se tiče jetike, je isti simodolska pasma mnogo bolj podvržena. Nasproti temu pa se opaža pri sivorujavi pasmi, da se krave težje otelijo. (Je li res? Op. uredništva).

Podpisani sem se zavzel za sivo-rujavo švicarsko pasmo, ker isto poznam za zelo dobičkanosno, kar pa ne morem enako trditi o simodolski, katero sicer tudi poznam, a - resnici na ljuho - ne tako dobro kot prvo. Za mene je mero-dajno predvsem dejstvo, da je sivo-rujava pasma bolj skromna glede krme, da je bolj mlečna nego simodolska in da nudi precejšen gospodarski dohodek, ki je sorazmerno višji kot pri simodolski.

Posvetovanje v Vipavi je nudilo očitno sliko, da se ne bodo vsi prisotni

izrekli za eno in isto pasmo. Žalibog so bili zagovorniki sivorujave pasme sami »gospodje«, zagovorniki simodolske pasme pa vipavski in šentvidski živinorejci; velika večina prisotnih pa je zahtevala samo dobre bike. Očividno je to vprašanje zelo važno, ako ne najvažnejše vprašanje celotnega vipavskega okraja. Škoda, da ni bilo na posvetovanju nobenega živinorejca iz bivšega ajdovskega okraja.

Ko sta zastopnik Pokrajinske živinorejske komisije g. Klavžar in vodja ajdovskega oddelka Urada za kmetijski

potovalni pouk izjavila, da živinorejci bivšega sodnega okraja lahko ustanove lasten živinorejski odsek, je bilo posvetovanje zaključeno s sprejetjem resolucij, naj se podpirati enako obe pasmi. Izvoljen je bil tudi poseben živinorejski odsek s sedežem v Vipavi.

Novo ustanovljeni odsek toplo pozdravljamo z željo, da bi uspešno deloval in da ga pri tem ne bi vodila nikaka strast, temveč le gospodarska uvidevnost in dobrobit živinorejcev bivšega vipavskega sodnega okraja.

inž. Josip Rustja.

Smolika.

Smolika je izključno med enokopitniki (konji, osli, mule in mezgi) razširjena kužna bolezen, ki obstoji v katarju sluznice zgornjega dela dihal (nosnice, krljca, sapnika). Na tem mestu se vnamejo in gnojijo blizu ležeče žleze (medčeljstne). Če se to gnojenje zanese tudi na druge dele telesa, žival navadno pogine. Smolika se opaža samo pri mladih konjih in žrebetih v starosti 2—5 let; le redkokdaj se loti starih konj. Nje povzročitelj je kužilo »strep-tokokkus« imenovano. Konj, ki je prestal to bolezen postane imun (nesprejemljiv, nedovzet).

Po preteku dobe inkubacije, ki traja 4-8 dni (po okuženju), se zviša telesna toplina, pravega teka manjka, žival otopi. Kmalu nato nastopi hud nosni katar ter vnetje očesne sluznice. Sluzna kožica nosu zdaj bolj vroča in rdeča kot normalno, izloča v začetku neko prozorno, pozneje motno-sluzasto tekočino, ki se izpremeni končno v gnoj. Istočasno se pojavi hud kašelj, ki raznaša gnoj na okoli stoječe predmete. Že v pričetku bolezni otečejo silno medčeljstne žleze; če se jih dotaknemo, občuti konj bolečine. Omenjene žleze so najprej trde, napete in gorke, pozneje pa se pričnejo mehčati; s tem dozorevajo. Dlaka na dotičnem mestu izpada. Koža na oteklini postane tako tenka, da lahko počí. Iz odprtine se izcedi tedaj

bel ali rumenkast gnoj. Rana se pozneje zaceli in konj je rešen bolečin. Na ta način se razvija **pravilni** potek smolike, ki traja 2-4 tedne.

Druga oblika »**nepravilne**« smolike je mnogo nevarnejša. Opisani znaki se pojavljajo v mnogo hujši obliki. Poleg vnetja medčeljstnih žlez se vnamejo tudi priušesne, one goltanca ter vratu. Vsled tega je dihanje in požiranje zelo otežkočeno. Nosni katar se utegne razširiti do možganov kjer povzroči vnetje možganske skorice. Istotako se raznaša gnoj iz medčeljstnih žlez potom sokrvice (limfa) in krvi v ostale žleze telesa; kot posledica tega lahko nastane smrtno nevarno vnetje oprsnice in trebušne mreže.

Potek nevarne smolike je daljši kot pri pravilno se razvijajoči bolezni. Rana se mnogokrat po izceji gnoja zaceli in že se pojavi gnoj na drugem mestu telesa; ta proces se utegne tudi večkrat ponavljati. Bolezen se na ta način zelo zavleče in često mora žival podleči. Izid bolezni zavisi od **starosti** in **telesne moči** pacienta. Pri zelo mladih (1 leto) in slabo rejenih živalih je le malo upanja na okrevanje.

V nekaterih slučajih pustita bolezen za seboj gotove **posledice**: norost (tiščavko), piskajoče dihanje (»žvižgajoča naduha«), huda mršavost i. dr.

Kot rečeno povzroči smoliko neko ku-

žilo. Največ slučajev okuženja se izvrši pri krmljenju in pitju vode. Bolan konj izkašlja v najbližjo okolico (seno, vodo, jasli i. t. d.) gnoj ali smrkelj, ki vsebujeta nebroj kužne kali. Zraven stoječ zdrav konj se pri prejemu onesnažene krme naleze te bolezni. Znani so slučajji okužitve kobil s posredovanjem žrebcev.

Ravnotako zamorejo biti različni predmeti in stvari nosilci kužnine: n. pr. jasli, posoda, stelja, trava na pašniku, dalje roke in obleka hlapca. — Smolika se pojavlja posebno spomladi in po zimi. Lahko se pojavi tudi samostojno brez posredovanja bolnih živali ali pa njihovega sekreta (izceditve gnoja). Streptokokki (kužilo) se nahajajo namreč raztreseni v veliki množini v naši okolici in celo v samem zdravem telesu konja. Bolezen se torej često prikrade, ne da bi takoj poznali nje pravega izvora. Včasih je telo bolj ali manj dovzetno za okuženje. Prehlajenje, hudi napor in dolgotrajne mučne vožnje čestokrat pospešujejo okuženje; v teh okoliščinah dobi kužilo ugodna tla za svoj razvoj in učinek.

Mnogo uspešnejše in lažje je **odvrčanje kot zdravljenje** bolezni. To dejstvo velja tudi za smoliko. Žrebe, ki je dobivalo tekom leta dobro in tečno hrano ter se tako primerno utrdilo,

mного lažje kljubuje bolezni kot pa zanemarjeno žrebe ali koni. Velikega pomena je sveži zrak in gibanje v naravi. Sumljive, bolne in novo nakupljene živali je treba ločiti od zdravih. Umestno je razkušenje nosu in ustne votline če se pojavi smolika v hlevu; slednjega se mora temeljito razkužiti, da se odvrne okuženje v poznejših letih. Skrbno je treba varovati živali pred prehladom.

Pravilno je polagati **bolnim** živalim na gnojne oteklino tople obkladke kuhane lanenega semena ali Prisičeve obkladke, da bi se zatekle žleze čimprej zmehčale in zgnojile. Obkladki se morajo večkrat ponavljati, sicer bi hladni zelo škodovali. Po izpraznitvi gnoja naj se gnojna votlina izpira z sublimatovo ali lizolovo raztopino in sicer s posebno brizglo.

Mnogo težje je zdravljenje nevarne smolike. V takih slučajjih je živinozdravniška pomoč edina mogoča rešitev. V novejši dobi so na razpolago različni serumi in druga podobna zdravila, ki zamorejo smoliko s smotrenim zdravljenjem odpraviti. Silno otežkočeno dihanje odpravi večak s »traheotomijo« (v sapnik s posebno pripravo prerezan, se vtakne cev za dihanje).

**Živinozdravnik
dr. R.**

Trgatev I. 1924 na Goriškem.

Glasom podatkov, ki jih je zbral Urad za kmetijski potovalni pouk v Gorici je znašala celotna letošnja letina vina na Goriškem 163.820 hl. Ta količina pridelane vina se tako-le razdeli na posamezne dele dežele (številke v oklepajih pomenijo lansko letino v hl):

Brda	Hl	28.800	(33.885)
Goriška okolica	»	2.800	(3.705)
Vipavska dolina	»	80.450	(94.656)
Komenski Kras	»	11.670	(9.725)
Zgornja Furlanija	»	18.500	(20.571)
Spodnja »	»	21.600	(21.523)

Torej dosega celotna letošnja letina

okoli 90% lanske letine, ki je znašala 184.065 hl. Letos se je pridelalo 20.000 hl manj. Letošnji manjši pridelek je posledica predvsem večkratnim nevihtam, ki so napravile posebno veliko škodo v nekaterih občinah Brd in Vipavske doline. Kot je razvidno iz zgornje razpredelnice, je bila letošnja letina manjša od lanske v Brdih, Goriški okolici, Vipavski dolini, in Zgornji Furlaniji, večja pa na Krasu in v Spodnji Furlaniji. V splošnem je imel celotni Kras letos mnogo boljšo letino, nego lani. Vinska letina je v resnici boljše izpadla, kot se je pričakovalo meseca av-

gusta, ko se je pričakovalo, da bo za celo $\frac{1}{4}$ nižja od lanske. V resnici pa je le za 10% nižja.

Do sedaj plačane cene se sučejo okoli 200 do 220 L za hl briškega vina in okoli 120 do 160 za hl vipavskega vina. Kupčija je v Brdih nekoliko bolj živa nego v Vipavski dolini, v splošnem pa je precej mrtva.

Kakovost letošnjega pridelka je nad vse pričakovanje dobra, kljub temu, da je bilo vreme precej slabo. Mnogokje se opaža rjavenje vina, to pa zato, ker naši vinogradniki še ne uporabljajo pri mastenju metabisulfita. Potrebno bi bilo, da se bi naši vinogradniki temu priučili, ker le tako bodo imeli zelo dobro vino.

Vallig.

Vino rujavi.

Pri uredniku »Gospodarskega lista« se oglašajo stotine ljudi s vprašanjem, zakaj letošnje belo vino tako rado rujavi in kako bi bilo temu odpomoči. Urednik odgovarja: Vino rujavi zato, ker niste tako ravnali, kot je »Gospodarski list« opetovano pisal, posebno pa v oktobri številki v članku »Od grozdja do vina«.

Kako je mogoče ozdraviti belo vino, ki puščno v kozarec na zraku porujavi. Tudi o tem smo že pisali, a izgleda, da ne dovolj. Ponovimo še enkrat:

Ako vino rjavi, je pa drugače čisto, zadostuje ako ga pretočimo v čist in zdrav sod ter takoj pri pretakanju raztopimo na vsak hl vina po 10 gramov metabisulfita. Metabisulfit raztopimo v kozarec mlačnega vina in potem zlijemo v sod. Vino bo ostalo čisto in ne bo več rujavelo.

Ako pa vino rjavi in je poleg tega tudi motno, tedaj moramo vino najprej pretočiti, potem pa čistiti. Za čiščenje je najboljši filter, katerega ima vsaka vinarška zadruga. Ako ne moremo do-

biti filtra, moramo čistiti ali z želatino ali s špansko zemljo.

Za čiščenje 1 hl vina vzamemo 10 gr. želatine (osteocolle, gelatina, se dobi v drogeriji), ki jo raztopimo v loncu mlačne vode ter raztopino dobro premešamo. Vodi dolijemo malo vina ter zopet dobro premešamo, nato pa vse skupaj vlijemo v sod. V sodu zopet premešamo vse skupaj, potem pa sod zamazimo in pustimo na miru skozi 10 dni. Nato vino pretočimo v zdrav sod in mu še dodamo 10 gr metabisulfita kakor zgoraj!

Da pa imamo z želatino željeni uspeh, moramo vinu dodati nekoliko čreslovine. Pri briških (melkokuhanih) vinih moramo pridodati na 100 l vina 10 gramov tanina (čreslovine), pri trdokuhanih vinih pa 5 gramov. Tanin dobimo tudi v drogeriji. Raztopimo ga najlažje v malo žganja.

Za čiščenje s špansko zemljo (terra Lebrija) se vzame na 100 l vina 50 do 200 gramov te zemlje. Koliko moramo vzeti, nam mora pokazati poskus v majlem, čiščenje v steklenici.

Izfirjevanje davka na vino.

Vinorejcem je splošno znano, da je bil z dnem 15. septembra t. l. odpravljen davek na vino, ki se je prvo plačeval v iznosu 20 L od hl in bil pozneje znižan na 15 L. Torej za vino, ki je bilo izkleteno (prodano in odpeljano iz kleti) pred 15. septembrom mora biti tozadevni davek plačan.

Naši vinogradniki dobivajo še sedaj od finance plačilne naloge. Po nekod pa je vinogradnikom bila predpisana tudi kazen, ker niso davka plačali pravočasno (v prvih 5 dneh vsakega drugega meseca z neravnim številom, januar, marec i. t. d.). V zadnjem slučaju potujejo vinogradniki od enega do drugega,

da bi jim napravil rekurz proti predpisnemu davku sploh in proti kazni še posebej. Da ne bodo razne poti popolnoma brezuspešne, naj prizadeti vinogradniki upoštevajo naslednje točke:

1) Od vina, ki je bilo izkleteno pred 1. julijem 1924, se mora plačati davek 20 L od hl, od onega vina pa, ki je bilo izkleteno med 1. julijem in 14. septembrom se mora plačati od hl 15 L. Davek mora biti plačan, tu ne pomaga ne prositi ne moliti.

Kdor še ni dobil poziva za plačanje tozadavnega davka, naj pošlje po poštni položnici odgovarjajoči davek na »Ufficio tecnico di finanza Udine« ali Trst, — kamor pač okoliš pripada. — Čim prej to stori, temboljše je za vinograd-

nika. Potrdilo od pošte naj dobro shrani. 2) Pri rekurzih proti odmeritvi davka imajo dokazilno moč samo potrdila o plačanem davku in ne besede.

3) Glede kazni vsled nepravočasno plačanega davka pa vinogradnik sam nič ne more, pomagati more samo posredovanje pri »Ufficio tecnico di Finanza« ali naravnost pri ministrstvu. Tozadevna interpelacija je že bila vložena, odgovor pa nam ni znan.

4) Od letine 1923 je davka prostih 5 hl za one posestnike ki so pridelali izpod 20 hl in 3 hl, ako so pridelali nad 20 hl a ne čez 40 hl, ter vse ono vino, ki ni zapustilo kleti pred 15. septembrom 1924.

Iztirjevanje navadnih davkov.

Vsak davčni obvezanec ve, kako se plačujejo davki. Plačujejo se pri takomenovanih iztirjevalnicah davkov, ki imajo svoj sedež povsod tam, kjer je tudi davčni urad. Davki se plačujejo v dneh od 10. do 18. vsakega meseca z ravnim številom (2., 4., 6., 8., 10., 12.).

Kdor ne plača davkov v goriimenovanih dneh ali pa še prej, ta mora plačati še posebno doklado, ki znaša vsaj 4% predpisane svote za posamezni obrok.

Mnogi naši davčni obvezanci so tako nespametni, da se ne drže določenega roka za plačevanje davkov samo zato, ker se tudi drugi tega ne drže. Naši kmetovalci pravijo: »Zakaj bi jaz plačeval predpisane davke če jih Janez ne plača. Kar napravi Janez, tega se bom držal tudi jaz«. Tako govoričenje je

nespametno in škodljivo in je tudi gotovo kaznovano. Od tod izvira velika večina vseh kazni, ki pa niso omejene samo na one 4% od neplačenega obroka ampak so povečane mnogokrat tudi s stroški za eksekucijo.

Naši kmetovalci naj vedo, da vsaka iztirjevalnica zelo rada predpiše one po zakonu dovoljene odstotke in tudi zelo rada izvršuje eksekucije, ker gre ves ta denar iztirjevalnemu podjetju v dobiček. Naši kmetovalci pa ne bi smeli dovoliti, da do kaj takega pride.

Glede rekurzov samih pa naj si zapomnijo davkoplačevalci da se rekurzov proti nepravilno odmerjenemu davku ne vlaga pri iztirjevalnici, temveč le pri davčnem uradu. Iztirjevalnica nima pri rekurzu ničesar opraviti.

Davki za l. 1925.

V prvi polovici meseca januarja bodo na domačem županstvu na razpolago seznanji davkoplačevalcev in višina dolžnih davkov za l. 1925.

Vsak davkoplačevalec naj se zanima za odmeritev davka in v slučaju, da mu

je davek nepravilno odmerjen, naj takoj napravi rekurz.

Rekurz naj bo naslovljen na pristojni davčni urad (Agenzia delle Imposte) in naj bo napisan na »Carta bollata« ki stane 2.— L.

Rekurz mora biti jasno pisan in kolikor mogoče kratek. Dolgoveznosti in vseh težav ni potrebno naštevati, ker jih itak uradnik ne bi čital. Posamezne točke naj bodo označene s številkami, stavki naj bodo kratki.

Seveda ne bo rekurz rešen že januarja meseca, temveč šele pozneje in zato bo

potrebno plačati prvi in mogoče še tudi kakšen naslednji obrok davkov na podlagi nepravilno odmerjene višine. Ako pa bo rekurz ugodno rešen, bo pozneje upoštevan.

Davkoplačevalci, preglejte sezname januarja meseca, ker pozneje bo vsako tarnanje zastonj.

Osipanje pšenice.

Znano je dejstvo, da Kitajci sade riž s prstom, da zemljo na raznih krajih z rokami rahljajo in da se ne dobi nikjer toliko riža iz enega semena, kot ravno na Kitajskem. Kitajec razdeli riževe rastline v enakomerni razdalji eno od druge, namaka jim in jih osipa. Vsled tega zažene riževa rastlinica mnogo koreninic in tudi zelo mnogo bilk, ki rode klas s zrnjem.

V Italiji je razpisano vsako leto več nagrad za najdaljše steblo pšenice, za najdaljši in najpopolnejši pšenični klas in za največji šop bilk, ki so vzrastle iz enega pšeničnega zrna. Letos je bil predložen komisiji za določitev nagrad en šop z nad 200 bilkami, ki so se razvile vse iz enega zrna.

Pri nas dobimo iz enega zrna navadno dve bilki s klasom, tu pa tam dobimo tri ali štiri, mogoče tudi več a ne mnogo; pri ovsu najdemo tudi dvajset bilk. Kako je bilo doseženo v Italiji kar 200 bilk in 200 klasov iz enega zrna?

Do tako velikega števila bilk iz enega zrna pridemo na ta način, da vsejemo zrna redko na razen in da rastlinico v njeni mladosti osipamo ter jo tako prisilimo, da zažene iz posameznih členov nove koreninice in da razvije potem nove bilke. Tako se je dosegel tudi oni šop z 200 bilkami iz enega zrna.

Veliko vprašanje pa je, ali so veliki šopi bilk, razviti iz enega zrna tudi gospodarsko pametni. Gotovo je, da imajo šopi od 200 bilk samo znanstveno vrednost, ne pa gospodarske vrednosti, posebno ker pridemo do tako velikih šopov samo z ogromnim in sitnim ter pazljivim delom. Popolnoma drugače pa

izgleda vprašanje, ako dobimo mnogo bilk s klasi iz malo zrnja naravnim potom, brez velikega dela in truda.

O važnosti tega vprašanja naj nam pove naslednje razmotrivanje:

Na eno njivo (1/3 ha) vsejemo navadno 50 kg pšenice, ki obstoji iz približno 1 milijona zrn. Ker nam da vsako zrno navadno dve stebli, dobimo iz ene njive približno dva milijona klasov. Ako pa bi dobili iz vsakega zrna rastline recimo s štirimi stebli in ravnoličnimi klasi, bi dobili iz ene njive okoli 4 milijone stebelj s štirimi milijoni klasov. Ako pa bi hoteli dobiti samo dva milijona stebelj, ker bi povzročili štirje milijoni stebelj preveliko gostost na njivi kljub temu, da dobimo iz vsakega zrna vseeno po štiri stebela, tedaj bi porabili samo polovico zrnja; torej namesto 50 kg pšenice, bi vsejali na eno njivo samo 25 kg. Prihranili bi polovico semena, kar se bi poznalo v vsakem gospodarstvu.

Doseči isti ali še višji pridelek iz samo polovice zrnja, to je vprašanje, problem, s katerim so se pečali že zelo mnogi učenjaki. Poskušali so različne načine, dajali različne nasvete, pravilno in gospodarsko smotreno se pa rešuje celo vprašanje baš v naši dobi, pred našimi očmi. Vsako leto nam prinese kakšno novost, nov način, kako se čim po cenejši poti pride do zaželjenega uspeha. V to svrhu se mora upoštevati tri stvari, tri potrebe:

1) Uporabljeno zrno mora biti zdravo, popolnoma razvito itd., vprašanje, s katerim smo se v našem listu že bavili in se bomo še bavili.

2) Seme mora biti položeno v zemljo enakomerno, v vrstah. Enakomernost setve pa dosežemo le s stroji, s sejalko. Pri sejalki moremo sami določiti, kako daleč naj bo oddaljena vrsta od vrste in kako gosto naj bodo semena v vrstah. V jugoslovanskem delu naše dežele so sejalko zelo redko posejane, skoraj povsod se seje samo z roko. Gotovo se na ta način ponekod seje pregosto, drugod je žito na njivi prerediti itd., pomanjkljivost, katero bi bilo potrebno odpraviti. Seveda povsod ne moremo sejati s strojem, ker ni povsod svet zato gođen, kjer pa je, tam bi morali sejalko upeljati.

Na ta način bomo brezdvomno zvišali pridelek in zmanjšali za setev uporabljen količino semena.

3) Potrebno je pšenico osipati. Naši kmetje osipajo krompir, korožo, zelje, a da se osipa tudi žito, tega velika večina ni niti še slišala. In vendar je danes po vojni v Italiji, pa tudi drugod osipanje pšenice že zelo v navadi in spada k poljedelstvu ravnotako kot oranje.

Osipati pšenico se pravi toliko, kot primakniti k pšeničnemu stebelu nekaj zemlje ter na ta način prisiliti mlado rastlinico, da zažene nove koreninice. Nove koreninice črpajo iz zemlje novih

redilnih snovi in šop stebelj, razvitih iz enega zrna se ojača, stebela sama se pa okrepijo.

Osipati je seveda mogoče samo tako žito, ki je sejano v vrstah. Osipanje samo se vrši s pomočjo posebnih osipalnikov, plugov ali posebnih bran. Osipanje se pa mora izvršiti pravočasno in se ne sme zamuditi pravega časa. Ozimna žita osipavajo predvsem pred zimo ko se žito še ni osteblilo. Ponekod osipajo tudi še v zgodnji pomladi, a tedaj ni uspeh tako gotov, kot če se osipa pred zimo. Ako bi pozneje osipavali, bi sicer žito tudi zagnalo nova stebela, a stebela in klas na njih ne bi enakomerno zoreli z vso ostalo pšenico, kar ni nikdar dobro.

Na celotno to vprašanje se bomo še večkrat vrnili v našem listu a žalibog naše kmetijstvo ne more izrabiti tega modernega napredka v poljedelstvu, to pa samo zato ne, ker sejejo še povsod skoraj izključno z roko. Prvo si moramo nabaviti sejalko, potem šele lahko sanjamo o osipanju žita in o osipalnikih. Ker pa je naše ljudstvo večinoma ljudstvo majhnega kmeta, ki nima denarja, katerega bi vložil v sejalko in razne drugače koristne stroje, je dolžnost naših zadrug, da se zanimajo tudi za to in podobna druga vprašanja.

Istrske gospodarske razmere v l. 1924.

Tekoče leto se bliža s hitrimi koraki k svojemu zatonu. Kakšno je bilo v gospodarskem oziru? Najvažnejše vprašanje je vedno: koliko smo pridelali, kakšne pridelke in kako smo jih spravili!

Priznati moramo, da je bila letina v splošnem dobra, posebno kar se tiče poznih pridelkov. Prvi pridelki, t. j. žito in pa seno niso zadovoljili kmetovalca. Žito, posebno pšenica, je bilo slabo. Namlatilo se je komaj polovico pridelka drugih srednjih letin in še to zrnje je bilo zelo drobno in snetljivo. Podobno je bilo tudi s senom. Tega ni bilo v južni Istri skoraj nič, posledica spom-

ladne suše. Boljšo košnjo so dale le doline v srednji Istri, posebno one, ki so bile pognojene z umetnimi gnojili. Cena prvememu senu je bila zato precej visoka in živinorejci so se v strahu spraševali, kako bodo po zimi prekrmili svojo živino.

Drugo polovico leta pa so se vremenske razmere popolnoma premenile. Dežja je bilo dovolj ali celo preveč, posebne vročine ni bilo. Julij in avgust sta bila skoraj prehladna.

Drugi t. j. poznejši pridelki so se obnesli prav dobro. Dober pridelek je dala koroža, krompir, fižol, repa, itd. Tudi živina je prišla na svoj račun. Paše je

bilo povsod. Na mnogih krajih, kjer se na sploh niso kosili, je otava prerasla seno.

Radi obilne paše in ker ni manjkalo vode, se je goveja živina lepo popravila. Cene goveji živini so se dvignile in živinorejci so dobili večje veselje. Tudi prašiči imajo letos dovolj krme; mladice se je letos boljše zredilo.

Z živežem bo letos ljudstvo dovolj dobro preskrbljeno. Vsi seveda ne bodo imeli dovolj hrane, kakor vedno. Splošna sodba pa je: boljše, da je več kruha, če tudi je manj vina.

Kakor je pogosto deževje dobro vplivalo na pozne pridelke, tako ni koristilo trti. Peronospora na listih in plesnoba na grozdju je bila splošno razširjena. Zgodnje grozdje je gnilo in kdor ga ni poprej potrgal, si je pokvaril trgatav. Sreča, da je bil september tako ugoden. Zdravo grozdje je le moglo dozoreti.

Trgatav je bila srednja glede količine, zelo dobra pa po kakovosti za one, ki so škropili in žveplali ter ob trgatvi odbirali gnilo grozdje od zdravega. Ti imajo v splošnem boljše vino, nego lanskó leto. Sortirana vina, n. pr. malvazija, burgundec, imajo 11—12 stopinj alkohola. V splošnem se letošnja vina zelo počasi čistijo in zato se jih mora večkrat pretakati. Umno kletarstvo je potrebno letos, ker drugače novo vino se ne bo izšolalo.

Za boljša bela vina so se hitro javili kupci iz Avstrije. Izbirali so seveda najrajši ono vino, ki se ni kuhalo na tropinah. Iz Poreča je bilo odpeljanega zelo mnogo mošta po ceni 1.30 do 1.50 L, sortirane vrste tudi dražje, po 1.70 do 1.80. Za trdi teran in slabejšo belico (belo vino) ni kupcev. Letošnja vinska kupčija je pokazala vinogradnikom, kakšne trte morajo gojiti.

Veliko je povpraševanje po zdravem krompirju. Septembra je bila cena 25 do 30 L za q, sedaj 50 do 60. Pravijo pa, da letošnji krompir ni prav okusen.

Istrski kmetje so se začeli letos baviti tudi s sviloprejkami. Pred kakimi 30 leti je bila ta gospodarska panoga bolj

razširjena. Prav je, da se obnovi. Kdor ima murve, more nekaj prislužiti v času, ko nima drugega dohodka. Posestniki, sadite murve. Potrebna bi bila posebna zadruga, ki bi imela razsadnik za murve, oddajala sviloprejkino seme ter kupovala in vnovčevala svilode.

Od pridelovanja tobaka so Istrani več pričakovali, kot se jim je dalo. Splošna je bila želja, da se bi ta gospodarska kultura razširila po celi Istri, kjer je za to zemlja in podnebje ugodno. — Pridelovanje pa je bilo dovoljeno samo na jugu in na zapadu dežele pri morju, v sredini Istre pa samo izjemoma. Govori se, da je bil to vpliv iz starih pokrajin Italije, ki ne želi imeti preveč konkurence. Zato je bila vsaka večja akcija v tem oziru nemogoča.

Ker je istrski pridelek tobaka prvovrsten, se je začelo v zadnjem času delovati na to, da bi se istrski tobak prodajal naravnost v inozemstvo, torej da se ne bi v Italiji predeloval v cigarete in cigare, temveč še v surovem stanju (v listih) izvažal. V tem oziru so nedavno obiskali Istro veščaki iz Nemčije, ki so istrski tobak zelo hvalili in se izjavili, da prevzamejo ves tobak, ki ga bi Istra pridelala. V to svrhu je bila v septembru ustanovljena v Rovinju »Zveza« zadrug pridelovalcev tobaka, h kateri so pristopile zadruge v Rovinju, Poreču, Pazinu in Pulju. Zveza si je postavila namen, da izposluje najprej dovoljenje za razširitev gojenja tobaka na celo pokrajino, potem pa dovoljenje za izvoz. Predstoječe želje so že bile javljene pristojnim oblastem, ki bodo mogoče ugodile opravičljivim željam, kar bi bilo za Istro velikanske gospodarske važnosti.

Setev ozimine je bila obavljena večinoma v pravem času. Iz Italije je prispelo v Istro več vagonov semenske pšenice, izbranih vrst, ki so se v Italiji obnesle. Na semenih se je poznalo, da tudi v Italiji ni bila dobra žetev, ker semena niso bila tako izborna, kot druga leta.

Za prašičerejo je v Istri največja

nadloga bolezen rudečica (vrbanac). Na stotisoče lir imajo kmetje škode vsako leto. V nekaterih vaseh so izginili skoraj vsi prašiči, ker so jih morali zaklati ali pa so poginili. Najhujše se pojavlja ta bolezen v jeseni, ko je žival že precej debela. Drugega zdravila proti ti bolezni ni, kot samo cepljenje živali. Seveda mora biti žival cepljena pravočasno. Ker je cepljenje drago, ga kmetovalci opuščajo. Zato bi bilo nujno potrebno, da bi se cepljenje pocenilo, kar bi dosegli na ta način, da se bi splošno upeljalo in da bi mogli cepiti tudi razumnejši gospodarji in ne samo živinozdravniki. Cepivo naj bi dala država po znižani ceni.

Pripomba, da bi smeli cepiti samo živinozdravniki, ne drži. Če znajo prosti ljudje — seveda ne vsi — skapljati živino, bi se priučili tudi cepljenju, ker je to delo manj nevarno. Seveda bi se morale v tem oziru brigati gospodarske šole in vsak absolvent bi moral biti več cepljenju in skapljanju. To bi bilo na veliko korist živino- in prašičereji, ki sta danes skoraj edina vira kmetovalčevih denarnih dohodkov. Pri sedanjih razmerah se kmetje boje intezivnejše baviti se s prašičerejo — baš vsled rudečice. Vsled te bolezni pa ne trpi samo kmetovalec-prašičerejec, temveč tudi konsument, to je meščan. Ako pogine mnogo prašičev ostane trg prazen, prašičje meso je dražje in meščan si ga ne more privoščiti.

Se ena zadeva togoti in spravlja v nevoljo naše istrske vinogradnike. To je prepoved, da ne smejo kubati žganja iz lastnih tropin. Prepoved sama se protivi razumnemu vinogradništvu, ki zahteva, da se izrabi vse, kar pride od trte. Sem spada brezdvomno kuhanje žganja (rakije). Istrani so od pamtiveka kuhali žganje in ga tudi v zmernih merah uživali, pa niso telesno degenerirali niti so gospodarsko propadli. Upoštevati se mora tudi dejstvo, da je naravno žganje navadno prvo in skoraj bi rekli edi-

no zdravilo, ki je tudi siromašnemu kmetovalcu pri rokah v različnih boleznih.

In to se sedaj krati, vsled česar vlada med narodom velika nezadovoljnost, posebno ker ne more vinogradnik rabiti kotla niti za veliko plačilo. Država pa hoče na vsak način imeti desetodstotni čisti dohodek od zemljišč. Sicer je bilo razglašeno, da bodo vinogradniki lahko kuhali žganje za polovično pristojbino, ako se prijavijo do 10. novembra. Mnogi so se javili in tudi plačali, sedaj pa čakajo že celi mesec na dovoljenje. Kje tiči vzrok, da se finančna uprava tako igra z ljudstvom.

J. G.

Opomba uredništva: Z zahtevo dopisnika, da bi smeli tudi razumnejši gospodarji cepiti prašiče in skapljati živino (zadnje se sicer že izvršuje), se popolnoma ne strinjamo, ker ne moremo postaviti meje med »razumnimi gospodarji« in mazači, ki bi z nesnažnostjo prenesli bolezen od bolne živali na zdravo.

Ako naj bi smeli tudi »razumnejši gospodarji« cepiti prašiče, bi se morala v tem oziru izdati podrobna navodila in ista tudi nadzirati. Zadnje je najvažnejše. Naše mnenje pa je, da bi se moral izdati državni zakon s takim-le besedilom: »V dolžnost nastavljenih okrajnih živinozdravnikov (ki bodo kmalu povsod nastavljeni) spada dolžnost cepljenja vseh prašičev v okraju dvakrat v letu — meseca aprila in meseca septembra. — Vsi stroški za cepljenje in cepivo grede v breme države«.

Ker pa takega zakona še ni, se moramo zanj zanimati in majhna prilika se nudi sedaj, ko se nahaja v deželi medministrska komisija.

Tja spada tudi vprašanje žganjekuhe. Če ne bo nič pomagalo (kar je zelo verjetno, je pač potrebno ustanoviti velike žganjekuhe. Pojasnila se dobe pri uredništvu »Gospodarskega lista«.

Kmetijsko-gospodarska šola v Pazinu.

Glasom kraljevega odloka z dne 23. oktobra 1924 vzdržuje Kmetijsko-gospodarsko šolo v Pazinu poseben konsorcij. K konsorciju je pristopila država z letnimi 40.000 L, istrska pokrajina z letnimi 30.000 L in občina Pazin z letnimi 10.000 L. Pristop je prost tudi vsakemu, ki se obveže prispevati letnih 5000 L. Na čelu konsorcija stoji odbor, katerega tvorijo en zastopnik države, dva zastopnika istrske pokrajine, eden pazinske občine in po eden zastopnik onih javnih bitij (zadruge, občine, itd.), ki bi hotele prispevati letnih 5000 L. V odbor spada tudi ravnatelj šole.

Šoli je na razpolago veliko poslopje, kakor tudi precejšnje posestvo, last biv-

šega Gospodarskega društva v Pazinu. Praktični in teoretični pouk traja eno leto. Gojenci dobijo brezplačno hrano in stanovanje.

Na šolo se je zopet povrnil g. Josip Gortan, ki je bil skozi nekaj let praktični ekonom na državnem posestvu v Prestranku. G. Gortan pozna vse tri deželne jezike in tako bo pomagano vsem onim gojencem, ki pridejo na šolo brez dovoljnega znanja italjanskega jezika, ker bodo imeli strokovnega tolmača.

Gospodarji! Kdor ima pripravnega sina, naj porabi priložnost (glej Gospodarski List, novembrova številka na platnicah).

S. I. P. A.

Kot smo že pisali v oktobrovi številki tega lista je S. I. P. A. krajsnica za »Società Industriale Prodotti Agricoli« kar pomeni »Družba za predelavo kmetijskih pridelkov«.

Ze samo ime pove, kaj je namen družbe. Ona hoče v lastnih prostorih predelovati, spreminjati, kmetijske pridelke v drugo obliko, ki je pripravnejša ali več časa sposobna za konsum.

Iz pogovora z dosedanjim voditeljem podjetja, ki nadzira tudi gradbo družbine tvornice pri soškem mostu, smo doznali, da hoče družba v letu 1925 otvoriti tvornico za predelavo paradižnikov v dvakratzgoščenih paradižnični sok. V letu 1926 nameravajo otvoriti nov oddelek za konserviranje zelenjadi, predvsem zelenega graha in špargljev, v letu 1927 oddelek za konserviranje sadja (celo sadje in marmelade) predvsem breskev, marelic in debelih sliv (ranglo itd.) pa tudi jabolk in hrušk. Enkrat pozneje bo mogoče otvorjena tudi tvornica za škrob iz krompirja, koruze itd.

S. I. P. A. je sicer samostojno podjetje, vendar je v ozki zvezi z ostalimi podobnimi tvornicami v Italiji in se bo ravnala tako glede cen in kakor tudi

glede drugega, po ostalih tvornicah v Italiji. Skoraj gotovo je S. I. P. A. le ena veja mogočnega italjanskega trusta za izdelavo konzerviranih živil.

Kar se tiče podjetja samega, izgleda da je podjetje postavljeno na trdni podlagi, ker bi drugače ne moglo graditi tako obsežne tvornice kot jo zida pri soškem mostu v Gorici. Podjetju z lastno tvornico, s premoženjem, ki je vidno, se lahko več zaupa, kot pa takim podjetjem, ki nimajo drugega kot kakšno zakotno pisarno in katerega vse vidno premoženje zgine tekom ene noči s podjetnikom vred.

Gotovo je, da bo S. I. P. A. v gospodarskem življenju predvsem Goriške okolice igrala veliko vlogo. Ako bo hotela izpolniti postavljeno si nalogo, bo morala dobiti iz okolice že v letu 1925 veliko količino paradižnikov, pozneje pa tudi drugih kmetijskih pridelkov.

Dobavo paradižnikov si hoče S. I. P. A. zagotoviti na podlagi posebnih pogodb, ki jih sklepa s posameznimi kmetovalci. Bistvo sklenjene pogodbe tvorijo naslednje točke:

1.) Kmetovalci se obveže, da posadi vsaj pol njive (1825 m²) s paradižniki

ter odda ves dobljeni pridelek podjetju.

2.) Kmetovalec mora saditi samo eno vrsto paradižnika, ki ga podjetje zahteva (Kralj Humbert - Re Umberto, grozdnati paradižnik). Seme se dobi od podjetja.

3.) Pridelek se oddaja v tvornici po ceni, ki se določi meseca februarja ali marca za celo leto.

V pogodbi je še več drugih točk, ki sicer niso splošnega pomena, na katere naj pa kmetovalec tudi dobro pazijo.

K točki pod 1.) moramo pripomniti, da mora kmetovalec oddati tvornici ves pridelek iz površine, za katero se je v v pogobi obvezal.

Točka pod 2.) je jasna, ker hoče podjetje dobiti v predelavo le tako vrsto, ki da najboljši in največ soka.

Važna je točka pod 3.). Glasom te točke se določi cena za paradižnike že meseca februarja in to za celo leto. Ta točka bo delala kmetovalcem največ preglavice, ker se morajo pogoditi za ceno paradižnikov že tedaj, ko niso rastline še niti vsajene.

Kdor pozna trg paradižnikov v Gorici in tudi drugod, ve, da se prodajajo prvi paradižniki po 2 L za kg in še več. Pozneje cena pade in doseže koncem avgusta in septembra najnižjo stopinjo, ki je bila v letu 1924 v gotovih dneh 10.— lir in še manj za 100 kg paradižnikov.

Slišal sem, da bo za leto 1925 od strani vseh italijanskih tvornic paradižničnih konzerv določena cena paradižnikom okoli Lit. 25.— za 100 kg. Ta cena bo veljala za pogodbenike skozi celo leto, tako za prve paradižnike kot tudi za zadnje. Torej pogodbeniki bodo morali oddati 100 kg paradižnikov za Lit. 25.— tudi tedaj, ko bi jih lahko prodali na izvoznem trgu za Lit.— 150.— in več, seveda bodo dobili Lit. 25.— za 100 kg paradižnikov tudi tedaj, ko bi jih morali prodati na trgu za Lit. 10.— ali še manj.

Vsak kmetovalec pa naj ima pred očmi dejstvo, da je prvih paradižnikov zelo malo in da je največ paradižnikov baš tedaj, ko jih imajo povsod in ko tudi ni izvoza zanje.

Predvsem pa morajo upoštevati dejstvo, in to je najugodnejša stran pogodbe, da imajo paradižniki gotovega odjemalca in da lahko napravimo majhen proračun, ki drugače sploh ni mogoč. Proračun pa je v gospodarstvu nujno potreben. Napravimo tudi na tem mestu majhen proračun.

Za primer vzemimo kmetovalca, ki sadi 1 njivo (3650 m²) krompirja. Takih kmetovalcev je v Goriški okolici zelo mnogo. Recimo, da bi posadil še eno njivo s paradižnikom. Kmetovalec ima z eno njivo krompirja ali paradižnikov približno enake stroške za oranje, pletje, osipanje, škropljenje itd. Za eno njivo krompirja porabi kmetovalec 8 q semena, recimo po Lit. 70.— q (za pomlad ta cena ni pretirana) kar znači Lit. 560.— samo za seme. Sajenje paradižnikov (seme ali rastlinice) toliko ne stane.

Na eni njivi pridelamo okoli 50 q krompirja, med katerim je v zadnjih letih precej gnilega. Goriški okoličani prodajo večino krompirja za izvoz po ceni Lit. 35.— za 100 kg. Če bi torej prodali celotni zgornji pridelek po navedeni ceni, bi dobili 1750 lir. Ako odbijemo Lit. 560.— za seme, dobimo znesek Lit. 1.190.— lir, ki bi prestavljale dohodek od ene njive krompirja.

Poskus v letu 1924 na posestvu g. dr. Cosolo v Furlaniji je pokazal, da bi morali računati pri nas na eno njivo paradižnikov okoli 150 q sadu. Ako množimo to svoto z meseca februarja določeno ceno 23—25 Lit. — za 100 kg. dobimo dohodek Lit. 3.450—3.750 lir. Če bi tudi ne računali po 150 q temveč le 100 q po ceni Lit. 23.— dobimo svoto Lit. 2.300.— dohodek, ki je precej višji, kot pri krompirju.

Pri sajenju krompirja ne smemo pozabiti, da nam krompir dovoli še drugi pridelek v istem letu, in to je koruzičinkvantina. Istotako pa tudi ne smemo pozabiti na dejstvo, da je v naših razmerah mogoč tudi pri paradižnikih drugi pridelek, to je grah.

V Goriški okolici in v okolici Kopra v Istri, se sadi mnogo graha, ki je zelo iskan kot izvozno blago prvega razreda.

Krasen denar pridobe nekateri z grahom. Grah pa zapusti zemljo v mesecu juniju ali pa že celo v maju in lahko napravi prostor sledečem paradižniku.

Seveda se mora grah primerno saditi, in sicer v vrste, ki bi bile oddaljene ena od druge približno 120 cm. Meseca aprila ali maja bi vsadili med vrste stoječega graha paradižnične rastlinice, ki bi se pri pravilnem obdelovanju ugodno razvijale.

Na koncu hočem pripomniti, da se je vršil dne 14. decembra v Gorici sestanek furlanskih kmetovalcev, katerim je govoril sedajni voditelj podjetja v Gorici, g. Camurri. Sestanka sem se udeležil tudi podpisani. Opozoril sem na nekatere pomanjkljivosti pogodbe, predvsem na točko o kakovosti blaga, ki ga tvornica lahko zavrže. Predlagal sem razsodišče, katerega bi tvoril zastopnik

podjetja, zaupnik kmetovalcev in en neprizadet strokovnjak. To razsodišče bi moralo razsoditi neprizivno. Zastopnik podjetja je izjavil, da sprejema tako razsodišče.

Gotovo je marsikdo radoveden, kakšen nasvet bi dal podpisani kmetovalec. Ali naj sklepajo pogodbe in sade paradižnike ali ne.

S predstoječim sem hotel dati kmetovalcem nekaj pojasnil, kmetovalcem pa nočem in ne morem ničesar določenega svetovati, ker nočem prevzeti nobene moralne odgovornosti.

Vsak kmetovalec naj napravi račun. Za svojo osebo pa rečem to-le: Ako bi imel jaz v okolici Gorice 2 njivi zemlje, bi gotovo zasadil eno njivo s krompirjem drugo s paradižnikom in si bi točno zapisoval vse izdatke in vse dohodke iz obeh njiv. Poskus bi me prepričal.

inž. Josip Rustja.

Zadružništvo :

Izobrazba sirarjev.

V naših Soških in Idrijskih gorah imamo danes okoli 70 mlekarin in sirarn. Sploh je tam mlekarska in sirarska obrt tako razširjena, kot nikjer drugod, da še celo preveč. Marsikje imamo po dve ali celo več mlekarin na tako majhnem ozemlju, ki ne bi pravilno zadostovalo niti za eno mlekarino.

Vsaka mlekarina, pa naj si bo mlekarina v ožjem pomenu besede, ali maslarna ali sirarna ali mešana organizacija, mora imeti enega strokovnega voditelja, mora imeti svojega mlekarja. Mlekar mora sprejemati mleko, voditi ono malo knjigovodstva, ki je vpeljana v naših mlekarinah ter predelovati mleko v sir in maslo in večinoma tudi voditi trgovino z mlečnimi izdelki. To in še več se zahteva od našega mlekarja.

A kakšno izobrazbo imajo naši mlekarji, naši sirarji?

Je nekaj zelo sposobnih ljudi med našimi mlekarji, ki so dobili v drugih

mlekarinah najosnovnejšo izobrazbo v mlekarstvu in so potem zasebno in v praksi dobili toliko izobrazbe, da jih moremo danes smatrati za dovolj dobre mlekarje. Žalibog pa je takih mlekarjev zelo malo.

Znano je, da se je letos po različnih mlekarinah pokvarilo zelo mnogo sira. Sir je segnil, mlekarina oziroma nie člani so pretrpeli ogromno izgubo.

Zakaj pa se je sir pokvaril? Temu je lahko zelo mnogo vzrokov. Mogoče je, da je bilo mleko slabo. Dober mlekar mora že z lastnimi čutili spoznati dobro in zdravo mleko ter ločiti isto od slabega. Ni vsako mleko ne za sir ne za maslo, pa tudi ne za neposreden konsum.

Pokvarjenju sira je bilo mogoče krivo nepravilno sirjenje ali sploh kakšna nepravilnost pri pripravljanju sira. Take nepravilnosti se ne smejo pripetiti dobremu mlekarju.

Dober mlekar mora biti tudi snažen toliko sam, kot mora tudi paziti na

snažnost prostorov mlekarne in vse okolice. Snažnost igra velikansko vlogo v mlekarstvu. Vzrok, da se je pri eni mlekarji pokvaril sir, tiči baš v nesnažnosti. Člani so nosili mleko v nečistih posodah in ko so odkrili z mlekom polno pokrito posodo, je mleko imelo zopern duh. Zopern duh izvira od škodljivih bakterij, ki pridejo tudi v sir in umevno je, da se sir potem mora pokvariti.

Mnoge stvari moramo zahtevati od mlekarja, ako hočemo imeti od njega debiček. Nekatera svojsta mora imeti mlekar prirojena, druga pa priučena. Priučiti se nečemu pa je mogoče le pri dobremu učitelju, v dobri šoli.

Velika večina naših dosedanih sirarjev je izšla iz različnih sirarskih tečajev, ki so se večinoma vršili v Zatoľminu. Izkušnja nas uči, da je izšlo iz teh 40 dnevnih tečajev nekaj dobrih mlekarjev, pa tudi precej zelo slabih.

Kaj pa se more naučiti en človek v 40 dneh, posebno ako je mnogo udeleženec? Čevljar se mora učiti 3 leta, krojač 3 leta, mizar 3 leta, za vsak poklic se danes zahteva nekoliko let trajajoča šola, samo za mlekarja zadostuje 40 dni?

Ko konča dijak trgovsko šolo, misli navadno, da se more že meriti v trgovini z Rothschildom, ker ima polno glavo trgovske učenosti. Ko začne iskati službo, tedaj šele spozna, da nič ne zna in da se mora še vsemu priučiti, ker eno je šola, drugo pa je praksa. Koncem koncev se mora zadovoljiti z zelo nizko plačo ali pa mora biti sploh vesel, da sme zastopj prakticirati. Tako je pri trgovskem stanu, enako je drugod.

In pri mlekarstvu bi moralo biti ravno tako. Ko je nekdo dokončal sirarski tečaj bi moral iti v prakso k izvežbanemu mlekarju, v lepo urejeno mlekarino ter se tam vežbati skozi več časa, vsaj 3-4 mesece, ali še več.

Na Danskem je navada, da gredo celo kmetski sinovi, ki naj bi prevzeli očeto vo gospodarstvo po njegovi smrti, v prakso k tujemu posestniku, kjer mo-

rajo opravljati vsa dela, od najnižjih do najvišjih. Kdor hoče postati na morju kapitan ladje, mora začeti službo kot pometač palube.

V naši deželi je vprašanje sira in masla v ozki zvezi z živinorejo in ta v najožji zvezi z našim gospodarskim blagostanjem. Marsikje bomo morali začeti hoditi nova pota in pri siru bomo morali predvsem začeti izdelovati enoten tip sira. Nekateri danes izdelujejo celomasten, drugi polmasten sir, tretji pa zelo samo iz posnetega mleka. Ako hočemo, da bo dobil naš sir nazaj dobro ime in s tem dober odjem, bo moral biti sir enak, pa naj se izdeluje v Breginju ali na Livku ali v Zatoľminu ali na Ledinah nad Idrijo. Kakšen naj bo ta enotni tip bomo morali kmalu odločiti, ker odlašanje tega vprašanja je za našo mlekarjo obrt usodepolno. Za danes eno kratko pripombo.

Podobne razmere, kot so na našem Tolminskem so tudi v sosedni Karniji, na planoti Asiago in tudi na Južnem Tirolskem. Zakaj tam prodajo svoj sir, mi ga pa težko? Zakaj imajo tam sir skoraj bi rekel svetovnim imenom?

Učiti se moramo od njih. Mogoče bomo celo morali upeljati v naših Gorah kokšno vrsto sira, ki se tam izdeluje. Na vsak način se pa moramo pri njih priučiti marsičemu in baš to bi moralo spadati v izobrazbo naših mlekarjev. Tja bi morali iti vsi oni, ki so dokončali sirarski tečaj v Zatoľminu ali kje drugod. V eni tamkajšnjih mlekarji, ki so znane in dobro upeljane in ki stoje strokovno, organizatorično in trgovsko na višku, tam bi se morali naši mlekarji učiti, tam napraviti vsaj enoletno prakso. Za vsakega mlekarja pa bi bilo koristno, ako si ne bi ogledal samo ene mlekarne, temveč več.

A kdo naj nosi stroške? To vprašanje je gotovo zelo važno. Predvsem moramo upoštevati dejstvo, da biti mlekar, pomeni imeti poklic in s tem kruh. Naši mlekarji imajo po Gorah dnevno 6 do 15 L, in tudi več. S dnevnimi 15 L pa ena družina za silo izhaja in zelo mnogo je družin, ki nimajo niti od daleč take-

ga dohodka. In skoraj vsi mlekarji opraljšajo poleg mlekarke službe še svoje posestvo, ker niso v mlekarni celodnevno zaposleni.

Ako pa bomo naše mlekarne pravilno organizirali, bo lahko vsaka mlekarica plačala še več kot 15 L za dobrega mlekarja. Dober mlekar bo lahko živel. Ako imam v bodoče gotov poklic, ali naj n. žrtvujem nekaj zato. Predno pride kmetski fantiček do zdravniške ali duhovniške ali kakšne druge službe, mora raztrgati v šolskih klopah precejšnje število hlač in rokavov, lepo vrsto let mora nositi knjige pod pazduho. Zakaj se ne bi učil tudi mlekar skozi več časa.

Pri iskanju primernih mlekarov v tujem kraju bo šla na roko tudi Zadruga Zveza v Gorici.

Zadruga ob letnem zaključku.

Kmalu končamo poslovno leto 1924. Poslovne knjige zaključimo, ugotovimo promet tega leta, potem vzamemo v roke lansko bilanco in sestavimo letošnji račun izgube in dobička in bilanco našega združnega premoženja. Malokdo izmed naših zadrugarjev ve, kako se to dela in vendar ni posebna coprnija: naučiti se je treba, kakor pač vse na tem svetu, pa gre.

Splošno je mnenje o sestavljanju računskih zaključkov tako-le: Računski zaključek je kot harmonika, če ti ne gre prav, zmanjšaš številko na levi, dodaš nekaj na desni, samo da dobiš pri seštevanju spodaj na obeh straneh enaki številki. Kolikokrat slišimo podobno govorenje?

Tako mnenje je popolnoma napačno! Pravljen in vestno napravljen računski zaključek mora biti do stotinke natančen in točen. Če je bilanca prejšnjega leta popolnoma v redu in če je promet točno vpisan in pravilno seštet, mora biti tudi novi zaključek točen.

Pri zadrugah, ki se bavijo z blagovnim prometom, je treba ugotoviti tudi stanje blaga. Zato se mora ob novem letu pri vseh takih zadrugah, n. pr. pri konsumih, popisati vse ostalo blago.

Pri tem popisovanju naj bi bili vedno navzoči nekateri člani načelstva in nadzorstva. Skrajno previdnost je treba uporabljati pri cenitvah. Cene nikdar ne smejo biti višje od vrednosti, ki jo ima blago tisti dan. Resne in urejene zadruge cenijo svoje zaloge rajši nižje, ker tako dajo svojim bilancam mnogo večjo sigurnost in zanesljivost.

Podobno velja tudi o vrednosti nepremičnin in premičnin. Naj člani načelstva ne varajo sami sebe in druge z visokimi cenitvami! Za zadrugo je vedno boljše, da izkazuje čim manjšo vrednost takih predmetov. Zakaj? V denarju izražena vrednost je namreč nekaj zelo spremenljivega, kar je deloma od predmeta samega odvisno, v še večji meri pa od menjajoče vrednosti cenilnega sredstva, to je denarja. Če postavimo blago ali hišo v bilanco po današnji dejanski vrednosti, se nam lahko pripeti, da se v kratkem času iz kateregakoli vzroka njih vrednost zniža, vsled česar zgubi naša bilanca na zanesljivosti. Če pa s takimi spremembami računamo in vodimo v naših bilancah čim manjše postavke, nas znižanje vrednosti vsaj ne bo presenetilo, in naše premoženje bo v resnici znašalo gotovo vsaj toliko, kolikor izkazuje bilanca, če ne več.

Vsaka zadruga naj skrbi, da sestavi po novem letu čimprej računski zaključek. Saj vsako previdno načelstvo si bo na njegovi podlagi napravilo proračun za bodoče leto!

Iz prošlosti moramo črpati izkušenj za bodočnost. Računski zaključek nam ne sme biti le mrtvo naštevanje in seštevanje ravnitako mrtvih števil, ampak te številke bodo razumnemu računarju oživele in mu marsikaj koristnega povedale.

Posojilničar bo primerjal letošnji promet vlog in posojil z lanskim, iskal vzroke morebitnih razlik, računal bo, kako izhaja z obrestmi, kje tičijo vzroki, da ne izhaja itd. Na podlagi teh računov in gotovih predvidevanj bo treba določiti obrestno mero za naprej itd.

Pri konsumih je stvar še manj eno-

stavna in priprosta. Koliko ti povedó te mrtve številke, česar pred zaključkom še slutil nisi. Dobro poglej, koliko blaga si imel lani v zalogi, koliko si ga dokupil, koliko prodal in koliko ti ga še ostane. Poglej, koliko stroškov imaš, in ne bo ti težko napraviti proračun za bodoče leto. Pri tem pa glej rajši svoje številke skozi temnejše kot skozi presvetle okle.

Pri gospodarstvu bodi najprej hladen računar, previden gospodar, in ko si se prepričal, ampak prav gotovo, da stoji tvoja zadruga dobro in trdno, potem pojdi z zaupanjem v bodoče leto. Če pa vidiš, da ni šlo dobro, ne varaj sebe in druge z lahkomišelnim prikrivanjem resnice, ampak išči resno in vestno, kako bi se pogreški dali popraviti.

Doktorič.

Omejeno jamstvo.

Pri zadrugah z neomejenim jamstvom jamči vsak član s celim premoženjem za obveznosti zadruga. Koliko pa zgubi član zadruga z omejenim jamstvom v slučaju konkurza? Zakon določa naj-

manjše jamstvo, ki mora znašati za vsak delež najmanj toliko kot delež sam. Vzemimo, da so pri zadruzi deleži po sto lir. V slučaju konkurza zgubi član, ki je en delež podpisal, ta delež (100 L) in v slučaju potrebe mora doplačati še 100 lir. Kdor je podpisal 500 lir deležev, bi torej zgubil 500 lir deleža in bo plačal v slučaju potrebe še toliko, torej še 500 lir.

Če pravila o jamstvu ničesar ne določajo, velja to najmanjše po zakonu določeno jamstvo (**enkratno jamstvo**).

Če pa pravila določajo n. pr., da vsak član jamči z **dvakratnim** zneskom deleža, se to tako tolmači: Razen z deležem jamči vsak z zneskom, ki je dvakrat večji od deleža. Pri deležu 100 L. bi torej v slučaju konkurza član zgubil najprej delež in v slučaju, da bi združne obveznosti ne bile krite, bi zraven tega od njega še lahko zahtevali doplačilo do 200 lir. Več pa ni dolžan plačati, tudi če bi zadrugini dolgovi ne bili kriti.

Danes se povsod ustanavljajo zadruge, kar je hvalevredno. Potrebno pa je, da je vsakemu, ki se pri zadruzi včlani, jasno, kakšne obveznosti ima do nje.

Doktorič.

Čebelarstvo:

Čebelarska opravila v decembru.

V tem mesecu čebele počivajo. Poraba medu je minimalna, porabijo ga le 1 do 2 kg. Čebelar naj čebel pod nobeno pretvezo ne moti v zimskem počitku. Vsako pregledovanje čebelne družine bi bilo usodepolno. Vsaka čebela, ki pada na tla, otrpne vsled mraza in je zgubljena. Čebelarju naj zadošča, da posluša od blizu glas, ki prihaja iz panja. Kjer sliši le rahlo in tiho šumenje, naj bo prepričan, da je v panju vse v redu. Ko pa opazi močne, nekako **jokajoče glasove**, je to znak, da v **panju ni vse v redu**. Taka družina nima matice, ali pa trpi na **žeji**. Slednji odpomore čebelar najboljše, da položi na pitalnik gobo namočeno v topli vodi in jo postavi v panj.

Čebelar naj porabi zimski čas za izdelovanje novih in popravo starih panjev. Pri tem naj ne bo starokopiten. Stvari, ki jih je že večletna praksa drugih potrdila, naj nikar ne zameta. Pregleda in uredi naj tudi svoje čebelarsko orodje. Kar je železnega, naj z mastjo namaže, da mu ne zarujavi.

Po zimi naj si preskrbi potrebno število satnikov in medsten. **Medstene** naj pritrudi na **pecinkasto žico**, katero razpelje v okvirju satnika.

Zlasti čebelarji, ki prevažajo čebele na pašo, naj temeljito pregledajo satnike ali imajo razpleteno žico ali ne. Brezžične naj takoj odstrani, ker sicer mu utegnejo pozneje ob prevozu povzročiti občutljivo škodo. Le **medstene**, ki so na **žici utrjene**, so sposobne za prevoz.

Čebelar naj sestavi ob sklepu leta svojo čebelarstvo bilanco. Ta naj obsega navadne podatke o dohodkih in izdatkih a še bolj potrebna kakor **denarna bilanca** je **strokovna bilanca**, pri kateri čebelar zabeležuje svoje strokovne uspehe in neuspehe. Zaključek te bilance mora vsebovati izboljšan načrt za bodočnost. V to razmišljanje mora uplesti tudi točko o izboljšanju pašišča. Napravi naj si načrt, kako si bo zgodaj spomladi preskrbel potrebnih semen za travnike in njive in potrebne sadike sadnega in drugega medečega drevja.

Ko bi vsak čebelar vsako pomlad le nekoliko v svojem okolišču izboljšal pašo, bi se čebelarstvo kmalu dvignilo do pravega procvita.

Dr. Jesip Ličan,

Žnideršičev panj.

Brezdvomno je napravil g. A. Žnideršič, sedaj tovarnar testenin v Ilirski Bistrici, cel preobrat v čebelarstvu, ko je sestavil l. 1903 prvi vzorec sedanjega A.-Ž. panja. Ogromne količine nektarja so bile divgnjene v zadnjih 20 letih vsled tega panja in moderniziranje čebelarenja imamo zahvaliti predvsem temu panju. Razširjenje panja pa imamo zahvaliti predvsem dejstvu, da je g. Žnideršič nesebično dal na razpolago vsem čebelarjem panj in način čebelarenja.

Tekom zadnjih 20 let je bil panj v marsičem izboljššan, vendar pa je ostal listovni panj po vzorec nemškega čebelarja, učitelja Albertija, tako, da se imenuje še sedaj Alberti-Žnideršič, ali na kratko A.-Ž. panj.

Vse izboljšave panja so imele namen, da bi čebelarstva opravila bila čim bolj prilagodena čebelarju in čebelam. Čebelar, ki hoče čebelariti z A.-Ž. panjem pa mora dobro poznati in upoštevati vse podrobnosti. Držati se moramo enotne mere okvirjev ter paziti, da so panji natančno izdelani, kajti vsaka površnost se bridko maščuje nad čebelarjem in njegovimi ljubljankami.

Zadnji čas izdelujejo panje večinoma na 10 okvirjev. Notranja razpredelba panja računa za vsak satnik 38½ mm,

tako da meri notranja širina panja 38½ cm, to pa vsled tega, ker je A.-Ž. panj predvsem za pridobivanje medu, medeno satje pa delajo čebele bolj debele (nad 25 mm). Ako ni taka širina, bi bile ulice preozke.

Rešetka bodi pritrjena na počeznih palčicah, ki naj bodo vsaj 8 mm debele ter tako narejeno, da se lahko snamejo z rešetko, ki je pribita na okvir spodaj. Odprtine naj bodo napravljene sporedno s stranico panja, da se čebele lažje gibljejo, ko se okvir vleče ven ali potiska v panj.

Prednja stena bodi dvojna, vendar ni potrebno, da bi tlačili med obe steni kako tvarino, temveč naj boste pribite skupaj.

Zrelo naj bo čez celo panjevo širino (amerikansko), ki se pa zapre s primerno zagozdo, ki ima vrezano navadno zletalnico do 15 cm široko ter 1 cm visoko. To pride posebno prav spomladi, ko snažimo panje. Pa tudi krmijo se lahko kar spredaj brez najmanjšega razburjenja čebel, ki se niti ne zavedo, kedaj smo jim položili hrano v plitvih posodicah. Ako bi krmili odzadaj, bi morali odgrinjati odejo ter bi tako povzročili spremembo toplote in čebele vznemirjati.

Zgornje žrelo naj ne bo čez 8 cm široko, ker čebel ni treba učiti izletavati skozi zgornje žrelo. To žrelo služi samo za vsajanje rojev nad rešetko in pa ko prevešamo satovje, da odletijo prevešeni in izvaljeni trofi, ker drugače bi morali v panju poginiti in ne bi prišli vpoštev za plemenitev.

Upam, da bom s prednjimi vrsticami koristil vsem onim, ki si mislijo letos nabaviti panje. Vem, da vlada med čebelarji v tem oziru velika zmedenost, kar pa ne bi smelo biti po vzoru našega prvaka, sestavitelja A.-Ž. panja.

Jesip Božič.

Opomba uredništva: V kratkem izide izpod peresa g. Žnideršiča posebna knjiga z naslovom »Moj panj«. Čebelarji v Jugoslaviji pričakujejo knjigo z nemajhno nestrpnostjo. Kdor knjigo prednaroči, je deležen precejšnjega popusta na ceni.

Vprašanja in odgovori.

Vprašanja št. 57. Lansko leto sem imel v enem sodu vlačljivo vino. Sedaj pri pretakanju bi rad uporabil ta sod. Kaj naj naredim, da mi vino zopet ne dobi boleznj?

Odgovor: Ako ima kdo v Vaši bližini varilnik, tedaj pustite skozi 1/4 ure notranjost sode pod vplivom pare. Ako nima nihče parilnika, kar je skoraj gotovo, tedaj operite sod z vročo vodo, v kateri ste raztopili na 100 l vode 5 kg sode. Pranje mora biti temeljito in naj traja več časa. Potem morate ponovno sod izplahniti s čisto vodo.

Na tak način pa boste »ozdravili« samo sode iz trdega lesa (hrast, itd.) ne pa iz mehkega (topola, itd.). Ako je sod iz mehkega lesa, je najboljša, da ga odstranite iz kleti, to je scepate na ogenj.

Vprašanje št. 58. Zopet sem dobil »korajzo« do vinogradništva in mislim nasaditi letos en vinograd. Katere vrste mi svetujete?

Odgovor: Za Vaš kraj (srednja Vipavska dolina) bi Vam odločno svetovali samo eno vrsto in to bi bila briška rebula, katero gotovo dobro poznate.

Ako hočete imeti dobro in cenjeno vino, zasadite samo to vrsto. Ne mešati niti več različnih vrst, četudi bi bile dobre, kot burgundec, rizling in podobne. Rebulo lahko nadomestite z rizlingom ali burgundecem, a potem zasadite tudi samo tega. Vedno le eno vrsto.

To je sploh najvažnejše vprašanje, ki ga bodo morali rešiti predvsem naši vinogradniki.

Vprašanje št. 59. Kedaj sade krompir v Južni Italiji, da ga spravijo že aprila meseca na trg. Katero vrsto sade?

Odgovor: V Južni Italiji sade krompir že decembra, tu pa tam januarja meseca. Najbolj razširjena vrsta krompirja je »Hamburški krompir«, katerega uvozijo vsako leto za seme iz Hamburga.

Krompir sade v jamice, ki so oddaljene ena od druge približno 70 cm in semena porabijo na 100 štirjaških metrov okoli 10 kg. Pridelek znaša na vsakih 100 m okoli 40 kg, ker skopljejo pač še zelo droben krompir, katerega se uživa celega. Pri nas je premrzlo za ta krompir.

Kaj delamo v mesecu decembru.

Na njivi: Zemlja bi morala biti preorana, da dobro premrzne in da se navžije potrebnega zraku. Torej bi bilo potrebno njive preorati.

Na njivi ne bi smeli pozabiti na zelenjavo, zelje in repo. Lansko leto je bilo še decembra meseca na njivah zelo mnogo zelja, ki je pa kar naenkrat bilo zgubljeno, ker je pomrznilo. Pazimo na to.

Senožet naj bo očiščena mahu in trnja ter dobro pognojena. Tudi v decembru in še v januarju moremo senožeti pognojiti s tomaževo žlindro in z nekoliko kalijeve soli. Letos je bila krma po ceni, ker je bila dobra letina, kako bo drugo leto, ne vemo. Kdor gnoji pravočasno, bo imel mnogo krme in bo

lahko redil več živine, ki daje glavni dohodek.

V vinogradu okopujemo trte. Istočasno jim moramo tudi gnojiti. Gnojimo z domačim gnojem, kateremu dodamo na vsakih 100 štirjaških metrov še dva kg superfosfata in pol kg kalijeve soli. To gnojilo je najboljša.

Sedaj koljemo jamice za podsaditev trt. Pri tem delu moramo skleniti, da bomo sadili samo dobre trte, teh pa samo eno vrsto. Ako je prevelik mraz, ne smemo trt obrezovati.

V sadovnjaku odstranjujemo suhe in nepotrebne veje, izkopavamo šture in onemogla drevesa. Istočasno drevju tudi gnojimo. Najboljša su metna gnojila, in sicer mešanica iz superfosfata, ka-

liveve soli in žveplenokislega amonijaka v razmerju 4:1:1, to se pravi: na štiri dele superfosfata pride en del kalijeve soli in enaka količina amonijaka. Mešanico umetnih gnojil podkopljemo pod krono drevesa v kolobarju 1 m širine in 1 dm globine.

Sadno drevje moramo tudi očistiti mahu. Za to rabimo drevesno ščetko. Drevje moramo tudi poskropiti s karbolinejem ali kakšno podobno tekočino, da uničimo marsikaterega škodljivca, ki nam bi drugače kvaril plod.

V vrtu moramo zemljo prekopati, pripravljati tople gredice itd. Paziti moramo tudi na zelenjavo, posebno na solato endivijo, da ne zmrzne. Zadnji čas je, da jo prenesemo v klet ali da ji preskrbimo zavetje pod slamo ali drugače. Isto velja za rudeči radič.

V hlevu moramo paziti predvsem na boleznj goveje živine, med temi pa najbolj na slinavko in parkljevko, ki se je začela širiti in jo je ugotovilo že precej

živinozdravnikov. Paziti torej na čistost, ne puščati v hlevu gor gnoja ter živina naj ne gomazi po blatu. Hlev moramo kolikor mogoče večkrat poskropiti z apnenim mlekom. Živine ne smemo goniti na taka napajališča, ki jih obiskuje druga živina. V tuje hleve ni potrebno hoditi.

V kleti moramo vino pretočiti, ako ga še nismo. Paziti moramo na riavene vina (glej poseben članek), kakor tudi na vlačljivost vina. V zadnjem slučaju moramo vino pretočiti na zraku, to je skozi razpršilnik cedilke. Ako to ne pomaga (navadno pomaga), moramo vprašati za mnenje strokovnjake. Več približno v naslednji številki.

Na domu: Med prazniki se odpočijmo, prebirajmo dobre knjige in premislimo naše gospodarske razmere. Predvsem si moramo odgovoriti na vprašanje, kaj moramo ukreniti, da bo bodoče leto v gospodarskem oziru boljše, kot l. 1924.

Koncem tretjega letnika!

S to številko dokončuje »Gospodarski List« tretje leto svojega življenja.

Upamo, da so bili naročniki dosedaj, posebno zadnji dve leti, zadovoljni z listom, kot sta bila tudi uprava in uredništvo zadovoljna z naročniki in čitatelji.

Niti ena poduba, da je izšla v listu, ni ostala brez odmeva, kar dokazuje, da prijatelji »Gospodarskega lista« znajo ceniti borbo za gospodarski obstoj in za zboljšanje gospodarskih razmer.

Gospodarski list se zahvaljuje vsem, ki so pripomogli k temu, da se je list razširil. Z zahvalo pa naj bo združena tudi želja, da pomagajo list še bolj širiti, ker če je naše ljudstvo na katerem polju potrebno pouka, ga je potrebno v gospodarstvu. Ako torej širite »Gospo-

darski list«, vršite važno gospodarsko, važno prosvetno delo.

Zadružniki, priporočajte svoje združno glasilo na občnih zborih, odborovih sejah in drugod. Najmanj vsak odbornik in nadzornik mora biti naročen na list, ker le tako bomo imeli dobre združne voditelje.

Kmetje, dajte list v roke vašim sinovom, da začno že v mladosti spoznavati poti, po katerih bodo prišli do gospodarskega napredka.

Uprava in uredništvo »Gospodarskega lista« se obvežeta, da bosta tudi v novem letu našemu listu posvetila čim večjo pozornost.

Vesele Božične praznike in srečno Novo Leto Vam želita

**Uredništvo in uprava
Gospodarskega lista.**

Pozor kmetovalci!

Tvrdba „VINOAGRARIA“

V Gorici, Via C. Favetti 5

(za hotelom „Tri Krone“)

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

Just Ušaj,

oenotehnik in agronom

Najpristnejša domača vina dobite vedno pri



Vinarski Zvezi v Gorici



(Via Mameli št. 8 pri stari gimnaziji)

Podpirajte lastnega kmetovalca!

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

Via S. Giovanni št. 6

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

Elija Čuk Gorica Stolni trg



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

G. CARLOTTO — GORICA

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

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

Katoliško tiskovno društvo

-- vpisana zadruga z omejenim jamštvom --

Gorica, Riva Piazzutta štev. 18

V Gorici, v januarju 1924.

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

„Zadružna tiskarna“ v Gorici

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

Mladika (družinski mesečnik)

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

Telefon št. 253.

P. n.

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

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

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

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

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

Zadružne tiskarne - Riva Piazzuta št. 18,

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

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

Z odličnim spoštovanjem

Načelstvo K. T. D.