

# GOSPODARSKI LIST

Glasiló c. kr. kmetijskega društva v Gorici.

Ureduje: Ernest Klavžar.

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

Št. 5.

V Gorici 29. maja 1894.

Leto XIII.

## Sadjereja na Goriškem.

(Dalje).

### Zgodnje jesenske hruške.

7. *Williamova dobra Kristjanka* (William's Christbirne). Namizen sad za srednje in dobre, zavetne lege v vrtih; dober tudi za kupčijo in eksport. Sad je debel, fin, raztopen, dišeč kakor po sladki skorijci; zori proti konci avgusta do srede septembra. Drevo poganja močno in rodi kmalu; cepi se na divjako, v dobri zemlji tudi na pritliko.
8. *Clappov ljubljenec* (Clapp's Liebling). Za dobra tla. Namizen in tržen sad, debel in tudi prav debel, raztopen, ne odpada rad. Zori konec avgusta do srede septembra; 8 dni pred zoritvo ga je lahko prevažati. Drevo je krepko, lepe rašče, posebno kot visoko deblo; cepi se na divjako in tudi na pritliko.
9. *Izborna maslenka*. (Hochfeine Butterbirne). Za dobro lego, vrt; namizen sad.

Sad je srednje debelosti in včasih tudi debel, fin, raztopen, prijetno kisljat, jako okusen. Zori avgusta-septembra in ne vstraja dolgo.

Drevo je krepko, rodi zgodaj, lepa piramida, sicer pa sposobno za vsako obliko. Cepi se na divjako in pritliko.

10. *Spomin na kongres*. (Andenken an den Congress). Za vrte, namizen in tržen sad.

Sad je zeló debel, ne prav raztopen, sočen. Potrže naj se pred zoritvo in hitro proda, ker se kmalu prezori in postane mokast. Zori avgusta-septembra.

Drevo je prav krepko in se cepi na divjako.

11. *Lesnata maslenka*. (Holzfarbige Butterbirne — Belle de bois). Tržen sad, debel in tudi prav debel, fin, dišeč, raztopen, se kmalu prezori. Zrel je avgusta-septembra.

Drevo je srednje velikosti, jako rodovitno, lepa piramida, vspeva v zavetni legi, cepi se na divjako za visoko deblo, v prav dobri zemlji tudi na pritliko.

12. *Družbena dekanovka*. (Vereins-Dechantsbirne). Za vrte. Namizen sad in za drobno kupčijo.

Sad je debel in tudi prav debel, fin, raztopen; zori septembra in se drži do konca novembra.

Drevo je srednje rašče, rodovitno, sposobno za piramide, špalirje in kordone. Cepi se na divjake in pritlike.

13. *Amanlisova maslenka*. (Amanlis-Butterbirne).

Sad debel, fin, raztopen. Zori avgusta do septembra in je malo trpežen.

Drevo je krepko, ima viseče veje, rodi kmalu, redno in prav obilno; vspeva tudi v ne posebno ugodnih legah, vcepljeno na divjake in pritlike.

14. *Rheinški Rousselet* (Rousselet von Rheims). Za dobre lege, na vrtih. Namizen sad in za domačo rabo, posušen je posebno dober.

Sad droban, dišeč nekako po mošek (bizam); potrže naj se zelen in hitro porabi. Zori sredi septembra.

Drevo je precej veliko, vilhajoče, cepi se najbolje na divjako.

15. *Dobra avranška Lojza*. (Gute-Luise von Avanches). Za vsako lego, tudi če ni prav ugodna; ni zbirčna gledé tal. — Namizen in tržen sad, sposoben tudi za eksport.

Sad srednje debelosti, prav fin, raztopen, sočen, dišeč. Zori septembra in se ohrani do konca oktobra.

Drevo je prav krepko, se ne razširi zelo v vejevje, rodi bogato. Cepimo je na divjako in pritliko.

16. *Siva jesenska maslenka*. (Isembart). Ljubi gorko lego in dobra, vlažna tla. Namizen sad srednje debelosti, včasih tudi debel, prav fin, popolnoma raztopen. Zori početkom oktobra, ne vstraja dolgo.

Drevo je zmerne rašče, pa zelo rodovitno; cepi se na divjake in pritlike.

### Pozne jesenske hruške.

17. *Boskova stekleničarka*. (Bosc's Flaschenbirne, tudi Kaiser Alexanderbirne). Vspeva v zavetnih, dobrih legah na vrtilih, v vinogradih in zahteva dobra tla. — Namizen in tržen sad srednje debelosti, prav fin, raztopen, dišeč. Zori septembra-oktobra.

Drevo zmerne rašče, jako rodovitno; cepi se na divjako, ne na kutinjo.

18. *Capiumont*. Namizna in tržna hruška, pa dobra tudi za sušenje in za konzerve.

Sad srednje debel, maslenkast. Zori oktobra do konca novembra, ohrani se tri tedne.

Drevo prav krepko, rodi obilno, ne vspeva rado, če je cepljeno na kutinjo. Cepi se na divjako.

19. *Bela jesenska maslenka* (Kaiserbirne — Beurré Blanc). Za dobre in srednje, nekoliko vlažne lege.

Tržen in eksporten sad srednje debelosti; ne škoduje mu zelo, če ga prezgodaj potržemo; zato je za eksport posebne vrednosti. Hruška je raztopna, izbornega okusa; zori oktobra-novembra. Drevo raste prav lepo, rodi kmalu in redno; cepi se na divjake in pritlike.

20. *Marie Luise*. (Delcourt). Vspeva v vsaki legi. Zori oktobra. — Izvrsten namizen sad srednje debelosti.

Drevo srednje, prav rodovitno, cepi se na divjake.

21. *Tongreska hruška*. (Birne von Tongres-Durandéau). Za vrte.

- Sad je debel, pol raztopen, sočen, vstrajen, zori oktobra.  
 Drevo je krepko, rodovitno na divjaki, manj na kutinji.
- 22. Seckelova hruška.** (Seckels Birne) je Rheimski Rousseletti skoro euaka. Namizen sad, za sušenje in konzerve; droben, figi podoben, sočen, dišeč; rodi oktobra, vstraja 8 dni.  
 Drevo je majhno, rodi vsako leto; cepi se samo na divjako.
- 23. Jodoigneska slava.** (Triumph von Jodoigne). Vspeva na vlažnih tleh in v dobri, gorki legi. Tržen sad, krasen za videz. Hruška je debela in včasih zelo debela, pol raztopna, nekoliko trpka in kisljata; zori oktobra do novembra.  
 Drevo je prav krepko; veje visé nekoliko; cepi se tudi na kutinjo z uspehom.
- 24. Nova Poitou.** (Neue P.) Ugajajo ji v dobri legi gorka tla, na vrtih, pa se mnogokrat težko vdomači. Namizen sad, zori oktobra do novembra.  
 Drevo je močne rašče, lepa piramida, jako rodovitno; sadje naj se ne potrže prezgodaj in skrbno naj se pospravi; če se ne ravna skrbno ž njim, postane lahko testnato. Drevo je cepiti na divjako in pritliko.
- 25. Siksova maslenka.** (Six's Butterbirne). Za dobra, vlažna tla in gorko lego.  
 Sad je debel, pol raztopen, vinsko - sladkoben, plehek; zori oktobra-novembra.  
 Drevo srednje, tršasto, rodi kmalu in rado. Cepi se samo na divjako in le v prav dobri zemlji tudi na pritliko.
- 26. Clairgeau.** Za dobra tla. Tržen sad, debel in tudi prav debel, fin, raztopen, v gorkih legah včasih nekoliko mokast. Zori oktobra do prvih dni decembra.  
 Drevo srednje rašče; rodi kmalu in redno; cepljeno na kutinjo ne vstraja dolgo; cepi naj se na divjako.
- 27. General Tottleben.** Za dobra vrtna tla. Namizen in tržen sad, debel, sočen, malo trpek. Zori novembra-decembra.  
 Drevo je krepko, sposobno za piramide, rodovitno; cepi se na divjako in pritliko.
- 28. Postrvenka.** (Forellenbirne). Ugaja jej vsaka lega, če so vlažna tla. Zori oktobra-novembra. Namizen in tržen sad.  
 Drevo je zdravo, krepko, vitko, in rodi prav rado; cepi se na divjako in pritliko.

29. *Dielova maslenka*. (Diel's Butterbirne). Vspeva v vsaki legi, če so zmerno vlažna tla. Namizen in tržen sad, dober za sušenje in za eksport. Sad je debel in prav debel, v slabših legah nekoliko trpek, drugače fin, kisljat, hladilen, raztopen — pol raztopen. Zori oktobra do januarja. Mlado drevo raste krepko, rodi zgodaj in redno. Cepi se na divjake in pritlike.
30. *Angoulemska vojvodinja*. (Herzogin von Angoulême) Za dobre lege in dobra tla, na vrtih. Namizno, tržno in eksportno sadje. Sad debel in tudi prav debel, raztopen — pol raztopen, sočen, nekoliko zrnovit, sladkast. Zori oktobra-decembra, celó januarija. Mlado drevo raste krepko in je sposobno za vsako obliko; rodi revno; cepi se na divjako in pritliko.

(Dalje prih.).

---

## SNAŽENJE SODOV.

(K O N E C).

Prigoditi se zna celó, da je tak zelo plesniv sod po čiščenji prav dober, in da vino, ki je le malo časa v njem, ne dobi nobenega slabega okusa; da se pa tak okus vendar pozneje pokaže, ko pokažejo svoj vpliv bolj globoko ležeči deli lesa. Vsekakor je nevarno dragoceno vino spraviti v sod, ki je bil že dalje časa plesniv.

Pri opisovanji čiščenja novih sodov sem omenil, da ni dobro, rabiti ugašeno apno. Isto velja tudi pri čiščenji plesnivih sodov. Tudi tukaj pokažejo se, če rabimo apno ali pa apnato vodo, že zgodaj navedeni slabi nasledki in nikakoršna korist.

Vroča voda ima pri novem hrastovem lesu ugodnejši učinek kakor mrzla voda. Kadar uporabimo vročo vodo pri plesnivem lesu, moramo biti previdni; vročina tvori namteč v plesnobi slabo dišeče snovi, ki imajo tudi slab okus, ali se pa te snovi razkrojé, vrinejo se vsled vročine še dalje v les soda ter se ali sploh ne dajo ali pa

le težko odstraniti. Vino, katero spravimo pozneje v sod, dobi vedno slab okus, ako pride vroča voda v sod, predno je plesen odstranjena.

Spravimo najprej plesen s suho krtačo, potem z mrzlo vodo kolikor mogoče popolnoma iz soda in oparimo le-tega dobro z vročo vodo. Po takem ravnanji dobilo bo vino pozneje mnogo manj duha in okusa po sodu, kakor pa če bi plesen takoj z vročo vodo izmivali.

Dodatek male množine žveplene kisline k vodi, s katero se napolni za čiščenje namenjen sod, je tudi tukaj koristen, kakor smo povedali pri čiščenju novih sodov.

V novejšem času rabi se z dobrim uspehom posebno na Porenskem, Bavarskem za čiščenje plesnivih sodov velikokrat kisló, žveplokisló apno v raztopini. V naslednjem navedem podatke gospoda dr. Schmidt-Acherd\*) v Edenkoben-u (Porenski Palatinat), kateri ima v tem oziru mnogokušenj.

„Sive sode, to nadlogo trgovca, zboljšamo zopet za malo ceno in nedvomno, če ravnamo na sledeči način:

Sod nabijemo, s krtačo in mrzlo vodo kolikor mogoče dobro očistimo ter ga obrnemo tako, da pride odprtina pošev navzdol v senčnati kraj.

Kakor hitro se osuši, se dobro zapre; potem s kislím, žveplokislím apnom zvráča tako, da omoči tekočina vso notranjo steno, in da zamore stena vsrkati tekočino. Za 100 l prostora računí se 100 ce ( $\frac{1}{10}$  l) žveplokisléga apna; zelo suhe stene vsrkajo več; 150 ce zadostuje vedno. Sod je dovolj popil, če se vidi čez veho za žličico tekočine na dno soda.

Tako ostane sod tri dni pri miru.

Tretji dan vlijemo v sod políc vode in okolo dve žlici koncentrovane žveplene kisline (iz lekarne), zvráčamo kakor prvič ter pustimo zopet tri dni ležati. Napovedana množina vode iz žveplene kisline zadostuje za 500 l prostora.

Po preteku treh dni je sod za vino popolnoma rabljiv. O tem se prepričamo najlaže s tem, da ga večkrat z vodo zmijemo, potem z vodo popolnoma ali deloma napolnimo ter poskušamo okus vode, potem ko je stala v sodu 4—5 dni.

Če pa sod še ne bi bil zboljšán po tem ravnanji, kar se pa nam še ni primerilo, potem je treba proceduro ponoviti, ki se da

\*) Naročila pri gospodu trgovcu Feldbausch v Landavi.

mного prosteje izvršiti kakor opisati, in s katero se sodar hitro sprijazni.

Predstoječa metoda da se tako spremeniti, da že drugi dan ali pa celo čez 12 ur nadaljujemo proceduro, mesto da bi pustili z žveplokislím apnom napojen sod tri dni ležati.

Pri daljem ravnanji sme se včasih tudi voda in žveplena kislina zmanjšati, včasih celo popolnoma opustiti; to pa le tedaj, če se ima razpošiljati v dotičnem sodu že samo na sebi kislo vino.

Če je sod le površno oplesnel, dosežemo dostikrat zaželjen uspeh že s tem, da izperemo sod z žveplokislím apnom, kakor je, ali pa z zveplokislím apnom zredčenim z vodo, ali pa s tem, da krtačimo z zredčenim žveplokislím apnom. Nikdar pa ne smemo opustiti tega, da ne bi soda potem še z vodo olužili in naredili poskušnjo z okusom.

Ravnanje, kterega neskrčeno uporabo priporočam, skazalo se je v praksi dobro, dasiravno kažejo vina različnih krajev nasproti žveplenemu apnu različne lastnosti; kako daleč se smemo krajevno od njega ločiti, to se hitro pokaže; nikdar se pa ne smejo prekoračiti moji podatki gledé množine. Podaljšanje napovedanih časovnih mer ne dela nobenih pomislekov“.

Pri sodih, ki so za prevračanje preveliki ali ki neugodno ležé, mora se ravnanje spremeniti, in gospod dr. Schmidt-Achert je pripravljen, podati za posebne razmere primerno navodilo uporabe.

Ako mislimo sode, v kterih so bile spravljene že druge stvari, porabiti za vino, treba je seveda zelo dobro paziti, da ne pokazimo več vina, kakor prihranimo na sodih.

6. Sodi za vinski cvet. Število sodov za vinski cvet, ki pridejo v trgovino, je zelo veliko; ker so ti sodi navadno dobri, nastane važno vprašanje, kako je treba z njimi ravnati, ako jih hočemo porabiti kot vinske sode.

Sodi, ki se rabijo za vinski cvet, namazani so znotraj ali s steklom ali z limom. Steklo in lim se ne razkrojita v vinskem cvetu in le počasi ter nepopolnoma v vodi. Iz poslednjega vzroka se sodi za vinski cvet ali sploh ne dajo z vodo čistiti ali pa le težko in nezadostno. Če denemo vino v sod, ki ni popolnoma očiščen, razkroji vinska kislina steklo; kali, natron, dostikrat tudi ne majhna množina železa pride v vino, katero dobi lahko tuji okus in spremeni svojo barvo. Ravno tako škodljiv ali pa še škodljiveji učinek zamore provzročiti lim. Steklo v sodu moramo razkrojiti in lim

odstraniti, predno spravimo vino v sod. Steklo se da najlaže tako razkrojiti, da napolnimo sod najprej z vodo, kateri prilijemo na hektoliter okolo 100 gr žveplene kisline (hudega olja). Da je treba sod še pozneje dobro z vodo očistiti, razume se samo ob sebi. Če je sod znotraj z limom namazan, mora se tako dolgo s soparo ali vročo vodo čistiti, da ni opaziti nobene slizave prevlake več.

Prigodi se včasih, da se pri sodih za vinski cvet popravijo napake s steklom, in da potem, ko se steklo s pomočjo kisline odstrani, sodi prepuščajo. Treba je toraj sode dobro preskusiti, predno jih napolnimo z vinom.

Sodi, v katerih je bil denaturovan vinski cvet, kar se spozna po duhu, so za vino nerabljivi.

### **Železo na vratcah soda.**

Če pride železo v mošt ali vino, postane slednje dostikrat še le čez več mesecev na zraku kalno ali črno. Zato bi ne smeli priti železni deli v zvezo z zdrozganim grozdem, moštom in vinom. Železne podstavke pri stiskalnicah moramo že po letu z dobrim lakom prevleči.

Vijakove glavice na vratcah pri sodu treba je opustiti in skrbno z lesom zakriti, kar se po nekterih krajih tudi že godi. Oblivanje vijakovih glavic z žveplom, parafinom ali smolo in namazanje z lojem je manj dobro, ker dobi vino od teh tvarin lahko neprijeten okus, ker navedene tvarine dostikrat odpadejo in se ne porabijo vedno pravilno. Najbolje bi še bilo, če bi oblili železo z raztopljeno mešanico iz loja in parafina v enakih delih. Opozoriti je pa na to, da mora biti pred oblivanjem železo in les prav dobro suho, stopljena mešanica pa vroča. Kot loj naj bi se uporabila tu, kakor tudi povsod drugod, kjer pride v dotiko s pijačami, le raztopljena čista ledvična tolšča. Tudi parafin ne sme dišati. Kakor hitro ni vse železo pokrito, se razkroji sčasoma pod žveplom, parafinom ali lojem, tako da odpadejo te tvarine, ali pa sploh ne pomagajo več mnogo. Žveplo, smola, nečisti parafin in star loj zamorejo tudi vinu v celem sodu podeliti slab okus.



## Razne vesti.

**Mlekarstvo in sirarstvo na Tolminskem** je v čvrstem razvoju. Mlekarska in sirarska društva se množé od leta do leta in dosledno se množé tudi in zboljšujejo mlečni izdelki. Da se še bolj pospeši ta napredek, izprosilo je naše c. kr. kmetijsko društvo 200 gld. državne podpore, s katerim zneskom namerava nagraditi spretnega sirarskega mojstra *Josipa Leban* iz Tolmina kot potovalnega učitelja, kateri bo imel nalogo, obhajevati planine v prvi vrsti tistih društev, katerim so se do zdaj podelile državne podpore, pomuditi se na vsaki, kakor spozna za potrebno, od 6 do 8 dni in podučevati in kazati, kako se pravilno izdeluje sir zlasti po švicarskem načinu, po končani planinski dobi pa podati kmetijskemu društvu natančno poročilo o narejenih pozvedbah, opaženih napakah, potrebah, napredkih itd. Enako bo imel od oktobra meseca naprej obiskati vse mlekarnice v dolini in tam deliti potrebne nauke o vsem tem, česar treba naprednemu sirarju in mlekarju, da bodo mogli mlečni pridelki naših gora prestajati konkurencijo z enakimi pridelki drugih dežel in pokrajin, kder je v tem oziru več napredka, dasi niso morda razmere tako ugodne mlekarški obrti, kakor so na Tolminskem.

Priporočamo torej vsem mlekarskim in sirarskim društvom na Tolminskem, katerim bo g. *Leban* odmenil svojo skrb, naj radovoljno sprejmejo njegove nauke in se zvesto ravnajo po njegovih nasvetih, da bo mogel o njihovem delovanji in napredovanji ugodno poročati, na kar se bo znanaprej posebno gledalo, kadar se bodo podajali nasveti zastran podelitve državnih podpor.

\* \*

**Naročba na bakreni vitrijol** je bila letos izredno velika. Naše c. kr. kmetijsko društvo je naročilo 13 vagonov, to je 1300 kvintalov tega blaga, katero je razdelilo med 848 naročnikov. To je pač sijajen dokaz, da so naši trtorejeji prepričani o izdatnosti tega trtnega zdravila, a ob enem tudi previdni in skrbni in da se ne bojé več, zameriti se božjej previdnosti, ko sé zanesljivim pri-

pomočkom zdravijo svoje trtne nasade. — Tudi žvepla je priskrbelo naše društvo 500 kvintalov 170 naročnikom.

Le pridno na delo, da se preženó vsakovrstni zajedavci, kruti sovražniki najdragocenejšega našega pridelka!

\*  
\* \*

**Škropite trte z modro galico!** — Ker prihaja čas, ko bo treba trte zavarovati proti napadom strupene rose ali *Peronospora*, zdi se nam primerno, da tudi letos objavimo kratek poduk o tem, kdaj in kako je škropiti vrte z raztopino modre galice ali bakrenega vitrijola.

Prvič naj se škropi pred cvetenjem z raztopino, ki obstoji iz 1 kg. čiste modre galice in 1  $\frac{1}{2}$  kg. novougašenega apna (brez primesi peska) na 100 litrov vode.

Drugič je škropiti 5 do 6 tednov po prvem škropljenji, torej kadar grozdje odevete in sicer z močnejšo raztopino. Vzamimo namreč 1  $\frac{1}{2}$  kilo čiste modre galice in 2 kili novaugašenega apna na 100 litrov vode.

Modro galico obesimo v platneni vreči (žakljíči) v posodo, ki je z vodo za škropljenje napolnjena. V 2 - 3 urah se modra galica popolnoma raztopi.

Novougašeno apno, raztopljeno v belež, naj se precedi, oprosti od peska in druge nesnage.

Tako raztopljeno modro galico in apno je dobro premešati v navedeni množini vode.

Tudi med rabo treba raztopino večkrat premešati in sicer vsakrat pred zajemanjem.

Škropi naj se nikdar na roso, neposrednje pred dežjem ali za njim, ampak kadar je perje suho; sicer se pa lahko vsak čas med dnevom pri solncu z uspehom škropi.

Tekočino je spraviti kakor roso in ne v debelih kapljah na perje; vsak list mora biti dobro poškopljen.

Pri prvem škropljenji treba za oralo približno 300 litrov, za drugo škropljenje 400 litrov in za tretje, ako je potrebno, 500 litrov popisane raztopine.

Priprave za škropljenje naj se po vsakratni rabi skrbno osnažijo.

To poduk prihaja iz strokovnjaškega peresa *A. Stiegler-ja*, učitelja na kmetijski šoli v Mariboru, torej je gotovo oprt na zanesljive skušnje.

\* \*

### Cene prvih pridelkov na goriškem trgu :

	27. maja	28. maja.
Špargelji, novcev	12 — 30	15 — 20
Črešnje        "	6 — 20	7 — 20
Grah (svež)	8 — 9	7 — 8
Krompir (nov)	7 — 8	7 — 8
Fižol zelen	40 — 50	40 — 44
Jagode	40 — 48	40 — 50

\* \*

**Žrebet ne vprezati prezgodaj.** — Konjerejci greše marsikdaj v tem, da žrebeta prezgodaj rabijo za delo. Žival, menijo, naj zasluži vsaj toliko, kolikor sne. Toda ta račun je slab; s tem, da vprezajo mlado žival v delo, škodujejo si mnogo več, nego si koristijo. Žrebe raste v prvem letu najbolj na kviško, veliko bolj, kakor v naslednjih 4 letih svojega životnega razvoja. V tej dobi ni varčiti z ovsem, mariveč treba pokladati živali obilo najkrepkejše piče. V drugem letu, ko ponehava rašča in se začenjajo razvijati notranji organi, posebno pa tudi udi, in v tretjem letu, ko se ima konj, ki je odmenjen za kmetijsko rabo, po potrebi okrepiti in razširiti, ni dobro krmiti ga s premočno pičo, da se preveč ne odebeli. Konj v tretjem letu svoje dobe še ne sme delati, torej tudi ni treba preveč trositi za močno hrano. Pa tudi triletno žrebe še ni razvito in zato naj se le včasih vpreza k materi, da se nauči delati, voljno in pokorno biti. Za lahko delo naj se le vporablja, a nikdar ne za težko, tudi tedaj ne, če je krepko in ognjevito. Nasledki težkega dela se pokažejo kmalu, tudi če jih konjerejec ne mara videti. Žival zaostaja v razvoju, udi, posebno žile postanejo trde, nevpogibčne. Pomisliti je, da je konj še le, ko je petleten, dorastel in popolnoma razvit; če ga poprej vprezamo za težko delo, ne more se popol-

noma razviti, mariveč se prezgodaj pohabi posebno v svojih udih in vzgleda kmalu kakor star konj. Zato naj se mladi živali pred četrtim letom preveč ne zaupa, tudi če bi z delom poplačala hrano. Pozneje nam bo tem koristnejša, ker postane trdna in vstrajna in jo tem dalje časa lahko porabimo za delo. Pri mladih konjih treba rabití lahko vprezno ópravo in ravnati je ž njimi mirno, ljubeznjivo. Ne pretepsti jih brez potrebe; bič naj nam bo samo za to, da ukrotimo nepokorno žival.

\*  
\* \*

**Proso** zahteva suho, gorko lego, vspeva torej v peščenih, peščeno - ilovnatih tleh in v posušenih ribnjakih ali jezerih, kakor n. pr. v cerkniškem jezeru na Kranjskem po vsakoletnem odtoku. Prosu ni dobro gnojiti z svežim gnojem; bolje storimo, če je posejemo na njivo, katera je bila gnojena za poprejšnjo setev. Sejemo je začetkom maja, če je toplina dosegla 12° C. Če se je ponesrečila ržena ali turšična setev, sejemo latno proso lahko še proti koncu junija z dobrim uspehom.

Njivo je treba skrbno oplevati.

Proso požanjemo, ali pokosimo avgusta ali septembra meseca in je omlatimo hitro po žetvi ali po košnji, da se nam ne zgubi preveč zrnja. Le tisto proso, katero zhranimo za seme, pustimo nezmlačeno. Na hektarju pridelamo 15 do 30 hektol. zrnja; vsak hektol. tehta 65 do 75 kilov. Slame dobimo na 1 hektarju 10-20 metričnih stotov.

\*  
\* \*

**Kako je pokončevati rastlinske uši.** — Rastlinske ali listne uši so posebno po vrtilih jako nadležne in pokvarijo vrtnarju mnogo krat veselje, katero ima posebno nad svojimi krasnimi vrtnicami. Tu se nabirajo po mladih, še ne razvitih listih, še raje pa okoli mladega popja, katero zavirajo v razvoju in je navadno tudi ugonobé. Po listnih uših napadeno popje jame kmalu hirati, rumeneti in usihati, dokler odpade. — Vrtnarji preganjajo te nadležne mrčese navadno z vodo, v katerej se je kuhal tabak. S to vodo škropé napadene rastline, posluževaje se v to svrho posebne sikalice. Še izdat-

niše sredstvo priporoča „Der Prakt. Landw.“ in sicer to-le: Kupi v lekarnici ali v drogariji za 10 novcev hipermangankislega kalija, vzemi potem 1 žlico soli in 1 žlico sode, kakoršno rabijo za perilo in pomešaj vse to prav dobro skupaj ter skuhaj v 1 litru vode. Kadar hočeš s to raztoplino poškopiti grmovje, drevje, ali tudi zaliti rastline na zemlji, vlij jo v kakih 100 litrov vode, tako da ta voda nategne nekoliko blede vijolične barve, pa da ostane sicer prozorna. Raztoplina mora biti zelo raztanjšana, da ne postane poškopljeno listje rijavo.

\*  
\* \*

**Različna vrednost moka.** — Kdor ima izbrati moka, ki se mu ponuja na prodaj od različnih strani, prepriča se prav na priprost način, kateri izmed dveh vzorcev enake številke n. pr. 0 ali 00 je boljši. V ta namen naj vzame od vsake vrste 20 gramov, pa da bo natančno stehtana in vsako naj vsuje na poseben porcelanast plošček. Ko vlije k vsakemu vzorcu 10 gramov vode, naj potem dobro zmesi ter napravi testo.

Tista moka, katera da gosteje in trdneje testo, je boljša, je fineja; po mehkem testu pa je soditi, da je moka slabše vrste. Najboljša moka je najizdatnejša in zato dobimo od nje trdneje testo.

## R A Z G L A S

o delitvi državnih daril za konjerejo, to je za kobile in žrebičice  
v grofiji Goriški in Gradiški in mejni grofiji Istri.

V grofiji Goriški in Gradiški in v mejnej grofiji Istri delila se bodo državna darila za leto 1894 v srebrnih goldinarjih in srebrnih medaljah, kakor tudi v priznalnih diplomih: *a)* za kobile-matere sè sesajočimi ali odstavljenimi žrebeti, *b)* za mlade t. j. dve —

do petletne kobile, in c) za jedno — in dvoletne žrebice v treh nastopnih postajah, in sicer :

dne	21.	septembra	1894	ob	10	uri	dopoldne	v	Tolminu
„	22.	„	„	„	10	„	„	v	Gradiški
„	24.	„	„	„	10	„	„	v	Pazinu.

Za delitev daril veljajo sledeča določila, katera je ukrenilo po razmerah te dežele, in po navodilih gledè tega obstoječih visoko c. kr. ministerstvo za poljedelstvo.

## I. Splošna določila.

1. Darila deli v vsakej konkurznej postaji posebna komisija obstoječa iz zastopnika c. kr. državne žrebčarne, potem iz dotičnih pooblaščenecv, določenih po visokem c. kr. ministerstvu za sodelovanje v zadevah deželne konjereje, slednjič iz c. kr. deželnega živinozdravnika.

2. Kot darila se bodo delili srebrni goldinarji in srebrne medalje.

V slučaju, da se kdo darilu odreče, se podeli dotičnemu mesto darila priznalna diploma z imenom lastnika, kratkim opisom obdarovanega konja in z opazko, da se je dotično darilo odreklo.

3. Darila izplača lastniku obdarovane živali takoj darovalna komisija proti pobotnici.

4. Konj, ki je bil obdarovan z državnim darilom v jedni konkurenčni postaji, nima pravice dobiti v tistem letu državno darilo v kaki drugi konkurenčni postaji.

## II. Posebna določila.

A. za kobile-matere, B. za mlade kobile in C. za ždrebice.

### k A.

1. Sposobne za tekmovanje so kobile-matere kobilarnih plemen samo od petega, kobile-matere noriškega (Pinzgauskega) plemena pa že od četrtega leta naprej brez omejitve starosti, in sicer dokler

so zdrave, dobro rejene in sposobne za pleme, ter imajo zdrava sesajoča ali odstavljena žrebeta.

2. Darila se smejo kobilam-materam pripoznati samo tedaj, ako izhaja žrebe od državnega ali licencovanega privatnega žrebca, in je to dokazano s zakonitim spričevalom o oplemenjenju.

3. Okolnost, da je bila kaka kobila-mati v prejšnjih letih uže enkrat ali večkrat obdarovana, je neizključuje iz nadaljnega tekmovanja.

*k B.*

4. Sposobne tekmovati so mlade t. j. triletne še neoplemenene, žrebice in štiriletne oplemenene ali še neoplemenene kobile kobilarnih plemen, kakor triletne oplemenene ali neoplemenene kobile noriškega (Pincgauškega) plemena; štiriletne kobile noriškega (Pincgauškega) plemena in petletne kobile kobilarnih plemen samo s pogojem, da so dokazno v letošnjem letu bile oplemenene.

Omenjene kobile se smejo pa obdarovati samo tedaj, ako prihajajo, odnosno ako so oplemenene od kakega državnega ali licencovanega privatnega žrebca, in je to dokazano z zakonitim spričevalom o oplemenenju.

5. Mlade kobile, ki so bile kot take uže enkrat obdarovane, smejo se poslej obdarovati samo kot kobile-matere sè zdravim odstavljenim ali sesajočim žrebetom.

*k C.*

6. Pravico tekmovati imajo zdrave žrebice po dovršenem prvem in drugem letu svoje dobe, ako so dobro rejene, ter po svoji rasti obečajo uspešen nadaljni razvoj in izgojo.

7. Pravico na darila imajo lastniki takih žrebic samo tedaj, ako so dokazali sè zakonitim spričevalom o oplemenenju njih rod od kacega državnega ali licencovanega privatnega žrebca in spričevalom občiuskega predstojnika izpričajo, da so kobile sami izredili.

*k A., B. in C.*

8. Za kobile-matere, mlade kobile in žrebice, sposobne za tekmovanje razdele se na vsakej tekmovalnej postaji in sicer:

- a) Za kobile-matere se sesajočimi ali odstavljenimi žrebeti jedno darilo od 35 f. jedno od 20 f. (na postaji Goriški od 25 f.), jedno darilo od 15 f. (v Gradiški dve darili po 15 f.), razun tega v Pazinu dve darili po 10 f.; dalje v Tolminu in Gradiški po po dve srebrni medalji.
- b) Za mlade kobile jedno darilo od 25 f., jedno od 20 f., jedno od 15 f. (v Gradiški dve darili po 15 f.), razun tega v Pazinu dve darili po 10 f., dalje v Tolminu in Gradiški po dve srebrni medalji.
- c) Za žrebice jedno darilo od 15 f., dve darili po 10 f. (v Pazinu štiri darila po 10 f.), razun tega v Tolminu in Gradiški po dve srebrni medalji. — Skupaj 590 f. in 12 medalj.

### Konečna opazka.

Lastniki triletnih, za pleme sposobnih žrebcev se pozivajo, da predstavijo iste o priliki obdarovanja komisiji v namen slučajne za-bilježbe za eventualni poznejši nakup.

Vsak lastnik konj, kateri hoče za kako plemensko žival dobiti kako darilo, mora sè z podpisom reverza obvezati, da je ne proda izven dežele in da bode isto še jedno leto obdržal in jo predstavil komisiji o prihodnjem delenju daril. Če bi pa prišel obdarovan konj med tem časom drugemu v last, ostane vendar tisti, ki je prijel darilo odgovoren zato, da bode novi lastnik konja izpolnil z reverzom prevzeto obvezo. Ako bi se te obveze ne držalo, povrniti je brez ugovora prejeta darilo. Taka obveza glede kobil se žrebeti ne velja tudi za žrebe obdarovane kobile, ker ni obdarovano žrebe, ampak kobila.

## C. KR. NAMESTNIŠTVO

v TRSTU, dne 11. maja 1894.