



GOSPODARSKI VESTNIK

Slovenskega kmetijskega
gospodarskega društva v Gorici, Slo-
venske čebelarске zadruga v
Gorici, Zadruga zveze v Trstu
in Tržaške kmetijske družbe
:: v Trstu. ::

Št. 1. V Gorici, dne 1. oktobra 1923. Leto I.

Izhaja mesečno na 16
straneh. Naročnina 10 lir
letno. Posamezna šte. 1 L.

Izdajatelj in lastnik:
Konzorcij Gospodar-
ski s tega Vestnika. ::

Uredništvo in uprava se na-
hajata v Gorici, Via Giosuè
Carducci št. 7./I. na dvorišču
Odgov. ured. Dominko Viljem.

VSEBINA 1. ŠTEVILKE.

1. *Uvodna beseda.* — 2. *Živinoreja:* Ing. Podgornik Anton: Ne molzite brejih krav do otelitve. — *Živinozdravnik Gerbic Josip:* Kužne bolezni prešičev. — 3. *Kletarstvo:* Štrekelj Josip: Pripravljanje vinske posode. — *Oenotehnik Ušaj Just:* Rabite kalium bisulfit pri vretju mošta. — *J. U.* Skrbite za pravilne vehe, dobre zamaške in čepe. — 4. *Vrtnarstvo:* Št. J.: Zimska presnina. — 5. *Sirk Franc:* O registracijskih pristojbinah. — 6. *Čebelarški vestnik:* Dr. Bobič Leopold: Vsem čebelarjem v vednost. — Poročilo o rednem občnem zboru Slovenske čebelarске zadruga. — Jesenska opravila v čebelnjaku. — Obvestila čebelarjem. — 7. Vprašanja in odgovori. — 8. *Drobiž:* Kozjereja. — Kokošjereja. — 9. C.: Kmetovalcem tržaške in istrske pokrajine. — 10. *Naznanila:* Licenciranje bikov. — Priskrba plemenjakov za naše gore. — Mlekarska razstava v Milanu. — Izvoz naših vin na Češko-slovaško. — Ministrstvo za narodno gospodarstvo. — Enoš in dvolirski boni. — 11. Osebnе vesti. — 12. Tržne vesti.

Prvo številko Gospodarskega vestnika smo poslali vsem svojim članom in prijateljem. Prosimo, da se naročnina pošlje na upravo lista v Gorico, Via Carducci št. 7/I. čimprej. — Svoje prijatelje prosimo, naj priporočajo naš list in naj nam nabirajo naročnikov.

Slov. kmet. društvo v Gorici ima v svojem skladišču, nahajajočem se v ulici Giosue Carducci — prej Gosposka ulica — št. 6, II. dvorišče, vedno na razpolago sledeče kmetijske potrebščine:

Amerikansko lepivo — Tree Sticky — za lovenje zimskih pedicev.

Kalijevo sol, vsebujočo 40% kalijevega okisa.

Modro galica, z 98/99% bakrenega okisa.

Solitarno kisli amonijak s 13% dušca.

Superfosfat, s 15/17% v vodi raztopne fosforove kisline. **Tomaževo žlindro** 16/20% — Seme zgodnjega graha „Express“ in razna druga semena.

V zalogi ima tudi raznovrstna orala, grozdne mline in moštne tehtnice, že rabljene vinske sode. Na željo se priskrbijo tudi druge kmetijske potrebščine po zmernih cenah.

Kmetijske potrebščine se oddajejo na drobno in na debelo po najugodnejših cenah.

Robkalniki za turšico. — Slov. kmet. društvo vabi na naročbo robkalnikov za turšico naslednjih znamk:

F. L. — z 1 ustjem, navadni, komad . lir 260.—

F. L. 1 — „ 2 „ „ „ „ 350.—

F. L. 2 — „ 2 „ „ „ „ 385.—

F. L. 2 — „ 2 „ s pospešno ročno gonilno silo . „ 472.—

F. L. 2 — „ 2 „ na roko in motor . „ 526.—

Te cene se razumejo franko postaja S. Vito in veljajo do 14. oktobra 1923.

Vinogradniki, živinorejci, vrtnarji, poslužujte se pri svojih nakupih le našega društva!

PODRUŽNICA

LJUBLJANSKE KREDITNE BANKE V GORICI

Corso Verdi „Trgovski Dom“

Telefon št. 50. Brzojavni naslov: LJUBLJANSRA BANKA

DELNIŠKA GLAVNICA
in reserve: 80 milijonov

Centrala: Ljubljana

Reserva S H S
kron 64 milijonov

PODRUŽNICE: Brežice, Kranj, Metkovič, Celje, Maribor, Novi Sad, Ptuj, Sarajevo, Split, Trst.

OBRESTUJE vloge na knjižice po 4½%. Na daljšo odpoved vezane vloge po dogovoru.

Nakup in prodaja vsakovrstnega tujega denarja.

Izvršuje vse v bančno stroko spadajoče posle najkulantneje.

GOSPODARSKI VESTNIK

Št. 1.

V Gorici, dne 1. oktobra 1923.

Leto I.



Izhaja onkrat na mesec. Stane
letno 10 lir. Posamezne št. 1 L.



Uredništvo in uprava v Gorici,
Via Giosue Carducci št. 7./1.



Uvodna beseda.

Ko je začel pred približno dvajsetimi leti izhajati v Gorici »Primorski gospodar«, list, ki je bil namenjen edino le izobrazbi našega kmetskega ljudstva, je završalo veselje po celi deželi. Pozdravi, vzpodbujajoče besede, bodrilni dopisi in naročniki so se oglašali od vseh strani. Nad deset let je list dajal našemu ljudstvu dobrih in zlatih nauk, važnih in potrebnih za pravilno in umno gospodarstvo. In danes moramo reči, da to desetletno poučevanje potom Primorskega gospodarja ni šlo brez ugodnih posledic mimo našega razumnega kmečkega gospodarja.

30. junija 1915 je izšla zadnja številka Primorskega gospodarja. Kakor marsikateri drugi dobri stvari, je tudi njemu zadala vojna smrtni udarec. Od takrat do danes je preteklo že osem dolgih let, a še vedno se Primorski gospodar, ki ga je izdajalo Goriško kmetijsko društvo, ni pozabil. Dokaz, kako globoko se je naš list takrat ukorenčil med ljudstvom in kako potreben je bil. Vsled vojne in njenih zlih posledic smo morali pač povsod omejiti svoje zahteve, tako tudi na tem polju. A misel na izdajanje strokovnega kmetijskega lista za naše ljudstvo ni zaspala. Naše društvo ni nikdar skrivalo svojega odločnega namena zopet omogočiti izhajanje dobrega gospodarskega glasila. Na vseh društvenih občnih zborih, ki so se vršili po vojni, pri vseh sejah načelstva, povsod je prihajalo vedno na dnevni red vprašanje lastnega glasila. Nebroj sklepov obstoja v tem pogledu. Da se niso mogli prej udejestviti, je pač več vzrokov. A ni potreba, da bi jih natančneje preiskovali.

Da pa pri svojem stremljenju ne bomo osamljeni, smo stopili v stike z nekaterimi sorodnimi nam organizacijami, ki so umele naš poziv in stvorile skupno z nami konzorcij za izdajanje lista.

Danes stopa pred Tebe, naše ljudstvo, »Gospodarski Vestnik«, ki je naslednik »Primorskega gospodarja«

in ki ima kot on namen pospeševati razvoj in razmah našega kmetijskega udejstvovanja in gospodarstva sploh, bodrili našega kmeta v njegovem težkem poklicu in pomagati mu z nasveti, da bo njegov trud v čim največji meri poplačan.

Upamo, da se bo znal ceniti pomen našega lista in pravilno uvaževati naš namen.

Vabimo na naročbo in sodelovanje.

UREDNIŠTVO IN UPRAVA.

Živinoreja.

Ing. Podgornik Anton.

NE MOLZITE BREJIH KRAV DO OTELITVE!

Z molzenjem brejih krav moramo prenehati, ako le mogoče, 6 do 8 tednov pred otelitvijo. To je neobhodno potrebno za ohranitev telesnih moči brejih krav samih in pa za zdrav razvoj telet. Če molzemo krave skoraj ali celo do otelitve, tako da je le prav kratek ali nikak prenehljaj med molzenjem pred in po skotitvi, dobimo navadno le šibka in slabotna teleta. Krave pa si ne morejo prihraniti nikakšnih redilnih snovi za svojo prihodnjo mlečno dobo in nam vsled tega dajajo pogostokrat manj mleka po otelitvi. Njih mlečnost se torej v primeri z mlečnostjo v prejšnji molzni dobi navadno zniža. Želimo pa vedno, da bi se ista zvišala ali pa ostala vsaj neizpremenjena.

Slabe krave-mlekarice izgubijo mleko navadno o pravem času, dostikrat pa tudi prezgodaj. Teh torej ni treba odstavljati od proizvodvanja mleka v vimenu. Drugače pa se nam godi pri dobrih mlečnih kravah, ki ne prenehajo tako rade z mlekom in ki bi jih lahko molzli do skotitve, ter po tej nepretrgoma dalje. Znano je tudi, da je posebno dobre krave-mlekarice težko pripraviti do tega, da odstavijo ali prenehajo z mlekom. Najbolje in najlažje si pomagamo v takšnih slučajih s tem, da odtegnemo takšnim dobrim molznicam vsa močna pa tudi druga takšna krmila, ki delujejo preveč na mlečnost. Krmimo jih le s senom in slamo. Ob enem pa jih začnimo vedno bolj poredkoma molzti. Mesto po trikrat, molzimo samo po dvakrat, potem samo po enkrat na dan, na to samo vsak drugi dan in tako naprej, dokler se mleko popolnoma ne izgubi ali zasuši. Paziti pa moramo

zelo, da krave v času tega odstavljanja *čisto* molzemo. Nikdar ne smemo skušati doseči tega le z delnim in slabim izmolzenjem vimena. Vse neizmolzeno mleko bi se potem sesirilo v vimenu in bi lahko povzročilo vnetje in trde bule v posameznih četrtih vimena.

Priporočljivo je, da se breje krave v zadnjem času brejosti krmijo samo s senom in slamo, torej raje pičlo nego pretečno. To pa zategadelj, ker se je izkusilo, da se krave pri takšni krmi prav dobro počutijo, lahko telijo in se ne pojavlja pri njih takozvana porodna ali mlečna mrzlica. To velja še prav posebno za zelo mlečne in dobro rejene krave.

Živinozdravnik Gerbic Josip:

KUŽNE BOLEZNI PREŠIČEV.

V vročih mesecih napadajo prešiče razne bolezni. Tudi v naši deželi so vasi in cela okrožja, kjer najdemo skoro da ne v vsakem hlevu kužno bolezen. Poznam živinorejce, katerim je v prvih letih po vojni poginilo do osem prešičev! Ako bi prešteli škodo, katero utrpe letno naši živinorejci vsled izgube na prešičih, bi prišli na sto in sto tisoče vrednosti.

Ko pritisne v letu prva vročina, prične doba, ko se po kažejo v hlevu kužne bolezni. Teh bolezni je v naši deželi pri prešičih vse polno. Najbolj nevarna med njimi je: *rdečica prešičev*. Po nekaterih vaseh provzroča ogromno škodo.

Rdečica prešičev se prikaže, kakor rečeno, v vročih mesecih. Provzroča jo majhna, s prostim očesom nevidna gljivica, katera zaide v krv, se tam neznansko razmnoži, ter provzroči zastrupljenje krvi. Bolezen se prikazuje s sledečimi znaki: Živali postanejo čemerne, oslabe, ne sprejemajo hrane, včasih nastopi bljuvanje, toda ne vedno. Glavni znak rdečice, in po tem znaku je dobila tudi svoje ime, pa so rdeče maroge po telesu. Živali imajo hudo vročico, blato je v začetku bolezni zapečeno, pozneje nastopi driska. Žival težko diha. Pogine 70%—90% vseh obolelih prešičev, ako nastopi težka vrsta bolezni. Ako opazimo, da so se začele kazati krvavordeče lise najpoprej po trebuhu in po spodnjem delu života sploh, vemo da imamo opraviti e težko obolelo živaljo. Ako se prikazujejo te lise sprva po hrbtu in po zadnjem delu stegen, vemo, da obolelost ni tako huda. Te potplutbe močno nabreknejo, postanejo včasih

črnordeče, ter navadno izginejo v par dneh. Ta oblika obolenosti ne zahteva toliko smrtnih slučajev.

Kako odvrnemo to nevarno bolezen od naših hlevov? Ko kupuješ prešičke in imaš morebiti že druge od poprej v hlevu, ne deni vsaj 8 dni novo nakupljenih v neposredno bližino drugih, nego drži jih oddaljeně. Hlevi naj bodo suhi, čisti, zračni in svetli. Ako rije prešič do kolena v blatu, se ti prehladi in postane tako bolj občutljiv za bolezni. V krvi poginulih prešičev je neznanska množina roditeljev bolezni. Nekateri imajo navado, da poginulega prešiča v bližini hlevov raztelesijo, da bi pogledali, zakaj je prešič poginil. Okužena kri pade na tla in v tej nešteta množina gljivic, katere se potem dolgo drže na teh mestih, prenesejo se z nogami tudi drugam, ter tako vstvarijo nova kužna ognjišča. Hlev vsako leto razkužimo. Posebno se širi ta bolezen v vaseh, ki stisnjene leže na pobočju kakega hriba. Voda za naša namreč kužne kali od okuženega najvišje stoječega hleva po nekanaliziranih poteh v nižja dvorišča in okoliše hlevov.

V vaseh, kjer zahteva rdečica letno svoje žrtve, tam je nujno potrebno cepljenje proti rdečici. Cepljenje je trojno: Prvič cepimo prešiča, kateri je že obolel s posebno zdravilno krvno sirotko, drugič cepimo tudi take živali, kateri so bili z obolelim v dotiki, najbolje pa je izvršiti obrambno cepljenje še predno je prešič obolel, ali pa je bil z obolelim v dotiki. Cepljenje je izborno sredstvo proti tej kužni bolezni in se je tudi v naši deželi kmalu udomačilo; uspehi cepljenja so silno očitni.

Ako prešič oboli na rdečici in ga ni mogoče takoj cepiti, skrbimo da denemo prešiča v hladen prostor. Staja naj bo čista. Dobro je polivati obolelo žival z mrzlo vodo, ali pa jo poviti v krpe, katere so bile v vodi in octu namočene; krpe moramo prav pogostokrat menjati. Dobri so tudi mrzli klistirji. Čistilo je tudi vedno potrebno.

Na vsa županstva pošilja državna oblast letno vprašalne pole, koliko živinorejcev dotične občine se oglasi za cepljenje prešičev. Županstva bi bila dolžna v interesu svojih občanov z vso natančnostjo izpolniti te pole, ker živinozdravniki, ki vršijo cepljenje, naroče samo toliko cepiva na lasten riziko, kolikor je javljenega števila in teže prešičev. Cepivo je precej drago in je uporabno samo za nekaj časa.

Meso za silo zaklanega prešiča ni zdravju škodljivo, ako je dobro prekuhano (2 uri in pol naj vre) ali ako je dobro osoljeno. Prepovedano je meso prodati mesarju.

Kletarstvo.

Josip Štrekelj:

PRIPRAVLJANJE VINSKE POSODE.

Izmed lesu, ki ga uporabljajo za vinsko posodo, *zavzema* prvo mesto hrast. Uporablja se v zadnjih letih tudi akacijev les, ki se tudi prav dobro sponaša. Poglavitno pri sodu je, da ni iz preveč poroznega lesa, ker bi bila izguba na množini vina prevelika, pa tudi bi taka posoda nudila očetnim gljivicam priliko, da bi se tamkaj na površju soda naselile, množile, prehajale skozi les v vino in izpreminjale poglavitno sestavino vina — alkohol — v očetno kislino.

Vendar mora biti les toliko porozen, da prihaja skozi lesne luknjice zrak do vina, ki učinkuje, da vino dozoreva. Tak les je hrastov in akacijev. Iz tega sledi, da mora biti v kleti vinska posoda tudi od zunaj čista in večkrat v letu osnažena (omita) plesnobe, ker sicer bi plesen na sodu škodljivo vplivala na vsebino.

Pripravljanje sodov za vino je dvojno: za nove in za že rabljene (stare) sode.

Les vsakega drevesa vsebuje razne snovi, predvsem obilo čreslovine. Ako bi v nov sod brez pripravljanja nalili vino, navzelo bi se teh tujih snovi in imelo neprijeten okus — bilo bi neužitno. Treba je torej pred uporabo sode izlužiti.

V bližini morja in rek izlužujejo nove sode, da jih napolnijo do vrha z vodo, katero čez nekaj dni iztočijo, potem pa spet napolnijo z novo vodo. To ponavljajo do dveh mesecev. Morska voda je bolj učinkovita, kakor rečnica.

Hitrejše in temeljiteje se to izvrši s pomočjo pralne sode. Nasuje se v sod tolikokrat po $\frac{1}{4}$ kg sode, kolikor hl drži, potem se natoči vanj toliko vrele vode, kolikor je po navadi rabimo za pranje sodov in ga z dobro vého trdno zamazšimo. Pol ure kotanja takega soda izluži iz njega veliko večino raztopnih, vinu škodljivih snovi. Ako to ponovimo še dvakrat in ga konečno operemo še v 2 do 3 čistih vrelih vodah, je sod pripravljen za vino. Spiranje soda s čisto vodo

je potrebno, da se iz soda odstranijo ostanki sode, ki bi sicer škodljivo uplivali na vino.

Ako je v bližini parni stroj, ali vsaj parni kotel, se nova vinska posoda najlažje in najtemeljiteje izluži z vodno paro, katera se po cevi napelje skozi čep v sod. Pri tem bodi voha odmašena in navzdol obrnjena, da bi sod ne razpočil vsled pritiska pare. Napeljava pare v sod traja toliko časa, dokler ne teče iz njega čista voda, brez barve in okusa.

Nekateri se poslužujejo v svrhu pripravljanja novih sodov žeplene kisline (hudičevega olja). Ker je žeplena kislina jako jedka, treba previdnosti, zlasti še, ker se razštrka, ako se vanjo vlije voda in delujočega človeka lahko poškoduje. Da se nesreče obvarujemo in delo prav dovršimo, natočimo v sod najprej 10 litrov vode in vrhu te vlijmo 1 liter žeplene kisline. Sod se dobro zamaši in pol ure kotá. To tekočino pustimo dva dni v sodu in med tem časom sod tu pa tam obrnemo na eno in drugo stran. Ko iztočimo to zmes iz soda, ga speremo s sodo in vrelo vodo ali z redko apneno vodo in konečno še z dvema ali tremi vrelini čistimi vodami.

Naj bo pa priprava novega soda taka ali drugačna, vselej ga moramo pred uporabo še zaviniti, t. j. splahnimo ga z vinskim špiritom ($\frac{1}{4}$ litra na polovnjak, za večje sode s primerno večjo množino) ali z žganjem, pa tudi z dobrim vinom, še celo lahko tudi s kuhano brozgo mošta in tropin.

Za prvo rabo ni nov sod za stara ali žlahтна vina, temveč za vina, ki so namenjena za domačo potrebo. Zlasti velja to za polovnjake in male sodčke, pri katerih pride v dotiko z lesom mnogo več vina, kakor pri velikih sodih. Čim večji je namreč sod, tem manj vina pride na notranjo površino soda.

Stari, že rabljeni sodi so pri umnem kletarju vsak dan rabljivi, ker pazi, da se ne spridijo. Vsa priprava starih sodov pri umnem kletarju obstoji v tem, da jih oplahne s čisto vodo in namoči. Nabijanje obročev na razsušeno posodo, ki se tako glasi iz dvorišč vinogradnikov ob trgatvi, je nesmiselno, škodljivo delo. Ako razsušen sod nabiješ, se vsled vlage, ko pride vino noter, doge razširijo in, ker so v obročih, se zvežijo. Pa tudi prostornina soda se zmanjša, ako mu obroče nabiješ čez ono mesto, kakor so bili prvotno.

So pa slučajji, da vinorejec dobi posojen sod pokvarjen — bolan, ali vsaj sumljiv. Ako diši po plesni, praznoti, ali celo po octu, ga z navadnim izpiranjem ne ozdraviš. Treba

tukaj radikalnega, mehaničnega dela, namreč sod odpreti in z ostro ščetjo oribati vsa bolna mesta do zdravega lesu. Špranje med dogami, katerih ščet ne doseže, odrgni z žebljem.

Pri pranju odprtega soda pazi, da so obroči nabiti do stalnega mesta, da ne uide nesnaga med doge.

Ko je sod dobro umit, se počaka nekoliko, da se osuši in potem se zapre in obroči nabijejo na prvotno mesto.

Ako je bil med dogami in v veturi prej palud, stavi ga tudi sedaj, sicer pa ga ni treba. Mazanje špranj s kravjekom je ostudno, nesnažno, nehigijenično in za vino nevarno. Ob ribanju sodov rabi vedno mrzlo vodo, zakaj vroča bi vsled pritiska pare pognala smrad v notranjost dog in bi sod še bolj pokvarila.

Ko dobro oprane — prej bolne — sode zapreš, izperi jih še s sodno raztopino in za tem še z 2—3 čistimi vodami, da odstraniš ostanke sode.

Zdravljenje bolnih sodov z lepo dišečim breskvinim listjem, s kutinimi krlji in kar je takega je nesmisel, ker dišave le prikrijejo neprijeten duh, a ne uničijo v sodu gostujočih gljivičnih škodljivcev. Še hujše, vrela brozga prekuhanih takih dišav porine po pritisku pare nesnago v les, od koder pride kasneje, po ohlajenju, na površje in od tu v vino. Ni še zrastle tako zelje, s katerim bi se zdravili plesnivi kisli in sploh bolni sodi.

Just Ušaj, oenotehnik.

RABITE KALIJUM BISULFIT PRI VRETJU MOŠTA!

Zdaj po vojni, ko ste večinoma vsled slabe kupčije prisiljeni držati svoja vina tudi celo leto v kleti, je velike važnosti, da zavarujete vso svojo vinsko kapljo proti raznim boleznim. To najlažje dosežete s tem, da takoj po dovršenem mastenju dodenete moštu kalijum bisulfit. Kalijum bisulfit je sol, ki vsebuje žvepleni dvokis. Dobi se v vsaki mirodilnici. Deset gramov na hektoliter mošta popolnoma zadostuje. Čez 15 gramov na hl se ne sme dati. Odmerjeno množino te soli raztopimo v topli vodi ali moštu in to raztopino zlijemo v sod ali plavnik med mošt, ki ni še začel kipeti. S to soljo preprečimo vse one vinske bolezni, ki povzročajo glivice. Tako dosežemo tudi, da vino pozneje ne oboli. Res je sicer, da z dodatkom te soli vretje alkohola za

eden ali dva dni zakasnimo, toda kljub temu mošt popolnoma povre. Žvepleni dvokis namreč, ki se razvije iz te soli v moštu, kipelne glivice samo omami, jih pa ne uniči. Iz takega mošta pripravljeno vino je stanovitno, je lepe barve, ki se ne menja, se tako rado ne skisa in ne tako lahko zbirsí. Konečno ne izgubljajo taka vina toliko svoje prirodne vinske kisline in ostanejo vsled tega bolj mlada in stanovitna.

Radi dejstva, da dodatek te soli povzroča zmanjšanje vinske kisline, naj Kraševci pri napravi terana le v nujnem slučaju (če bi bilo grozdje gnilo) rabijo ta pripomoček. V drugih krajih, kjer pridelujejo tudi črno vino, je dodatek te soli moštu iz črnega grozdja še bolj potreben kakor pri belem. Vsled tega dodatka zadobijo črna vina posebno lepo temno barvo. Tudi množina alkohola se poveča in vino postane močnejše.

Torej, vinogradniki, ubogajte me in gotovo se ne bodete kesali.

J. U.

SKRBITI ZA PRAVILNE VEHE, DOBRE ZAMAŠKE IN ČEPE!

Slab zamašek, čep in nepravilna voha so večkrat vzrok, da se vino pokvari. Skozi zaprto voho ima dostop zrak v sod in z njim razne glivice, ki povzročajo mnoge vinske bolezni. Posebno so škodljive v tem pogledu cunje, ki jih mnogi vinogradniki ovijajo okoli slabo zapirajočih zamaškov in čepov. Te cunje so vedno napojene z vinom. Vsled tega so prava ognjišča za razne škodljive glivice, ki od tod okužijo vino v sodu, da zbolí. Isto se godi pri slabo zapirajočih čepih in pri takih, ki propuščajo vino. Na takih čepih visi navadno sluzasta snov, ki sestoji iz samih glivic. Te pa povzročajo skisanje vina. Četudi bi skozi slabo zaprto voho ne prišla nobena škodljiva glivica v vino, se vendar vino v takem sodu rado pokvari. To pa radi tega, ker že vsako vino vsebuje v sebi večjo ali manjšo množino škodljivih glivic. Te glivice se v polnem in dobro zaprtem sodu ne morejo razvijati, ker jim primanjkuje zraka. V slabo zaprtem sodu in zlasti v takem, ki ni poln, imajo pa zraka dovolj; posledica tega je: bolano vino. Zlasti pa se kaj rad pojavi kan ali cvet in skisanje vina. Zato vinorejci, skrbite za pravilne vehe, dobre zamaške in čepe. Vse poškodovane vehe ogladite in povr-

tajte s posebnim svedrom, ki ga imajo sodarji za vrtnanje veh, da postanejo lepo okrogle. Če je voha že močno poškodovana in če bi s povečanjem postala prevelika, pokličite sodarja, da izmeni gornjo dogo in v njo vreže novo veho. To delo je neobhodno potrebno, ker se poškodovana voha nikakor ne da neprodušno zapreti. Pazite tudi na vehe, da se ne bodo pri odpiranju sodov vedno kvarile.

Najboljše je, da si pripravite pravilne zamaške, ki se dajo lahko odpirati in zapirati brez uporabe dleta ali klanfe. Dobre zamaške in čepe si lahko napravite sami, ali jih pa naročite pri lesnem strugarju. Zamaški in čepi morajo biti napravljeni iz suhega in trdega lesu. Najboljši zamaški so iz akacije, kostanja ali hrasta. Zamašek bodi 10—15 cm dolg, lepo okrogel in proti enemu koncu komaj vidno zašiljen (ošpičen). Močno ošiljeni zamaški niso dobri, ker slabo zapirajo. Da bo zamašek dobro držal, ga s koščkom stekla lepo zgladimo. Dolgi zamaški imajo to prednost, da v polnem sodu segajo v vino in s tem boljše zapirajo, in da se morejo prav lahko izvleči. Le za prevoz vina uporabljamo kratke zamaške, kakor jih po večini zdaj uporabljate v kleti, ker se sod z dolgim zamaškom ne da valjati. Pa tudi čep mora biti dovoljno dolg, da ga lahko po potrebi izderemo.

Prav slabo navado imajo nekateri vinorejci, da sode za tčenje vina s svedrom večkrat navrtajo. S tem se kvari sod. Razen tega pušča večkrat skozi te čepince vino, ki se potem doli v dolbini utora nabira in kisa.

Umni in previdni vinogradnik pa ne rabi samo pravilnih zamaškov, ampak jih tudi vsaj trikrat v letu v vroči vodi kuha. To delo je zelo koristno, ker z vrelo vodo se uničijo vse glivice, ki so se morebiti naselile na zamaških.

Vrtnarstvo.

J. Št.

ZIMSKA PRESNINA.

Da ne bo po zimi in v zgodnji pomladi vsak dan na mizi krompir ali kisava, da ne boste gospodinjam provzročali nevolje, ker saj res ne vedo, kaj bi kuhale, dajte, pohitite še v tem mesecu, kateri je zadnji v letu za to delo, s setvijo zimске presnine, ki so: zimská solata, motovilec, spinača in zimsko zelje (kapuz).

Prve tri seješ kar na stalno mesto, solato pa tudi lahko presadiš.

Sproti, kakor odraščajo solata, motovilec in spinača, se kjer so večje, z nožem izpodrezujejo, kolikor se rabi v kuhinji, ali, če je odveč, za trg. To razredčevanje je potrebno, ker v gnječi se te rastline ne morejo razvijati in uspešno rasti. Proti pomladi se ostale rastline spinače in solate tako razrastejo, da je le malo število dovoljno za družino.

Žetje listja spinače, ali solate je škodljivo. Prerezana rastlina zaostane in letina je uničena.

Odpadki in manjvredno listje te zelenjave so po zimi kuram izvrsten priboljšek.

Motovilec je manj občutljiv, solata in spinača pa ljubita gnojno zemljo, posebno pa zavetne lege, ker veter je njim najhujši sovražnik.

Zimsko zelje presadi decembra ob južnem vremenu na stalno mesto v razore, narejene od vzhoda proti zahodu, da je zavarovano pred burjo in da ga sneg bolje varuje.

Večkratno okopavanje zemlje po gredicah zimske vrtine in v marcu osipanje zelja je izdatno.

Sirk Franc:

O registracijskih pristojbinah.

S kr. odlokom z dne 11. januarja 1923 št. 158 so se uvele javile pri nas s 1. julijem 1923 registracijske pristojbine starih pokrajin. Te pristojbine se plačujejo pri registracijskih uradih, ki so se ustanovili pri nas 1. julija 1923, in ki izvršujejo posle, tikajoče se kolkovine in pristojbine.

Spisi v javni in privatni obliki, sodni in izvensodni, ki vsebujejo prenos lastninske, zastavne in užitne pravice do nepremičnin in premičnin, so podvrženi registracijskim pristojbinam, ki so koj plačljive (oziroma v roku 20 dni po podpisu dotične listine).

Važno je omeniti, da gornje listine dobé pravno moč še le po registraciji. Listine (spise), podvržene registracijskim pristojbinam, ki niso bile prijavljene registracijskemu uradu, sodnije odklanjajo. Radi tega se mora vsaka taka listina registrirati pri pristojnem registracijskem uradu v teku 20 dni po podpisu v ogib kazni in drugih posledic. Listine se predložijo registracijskemu uradu v izvirniku, pisanem na kolko-

vanem papirju od 2 L in (poverjenem) prepisu na kolko-
vanem papirju od 1 L.

Izvirnik s potrdilom plačila pristojbin dobi stranka
nazaj, prepis ostane uradu.

Listine, podvržene registraciji so: kupno prodajne po-
godbe, daritne pogodbe, menjalne pogodbe, prevžitne po-
godbe, ženitne pogodbe, najemne (zakupne) pogodbe, za-
družne pogodbe; pobotnice, nanašajoče se na zadolžnice,
razsodbe in druge listine; rozsodbe, vknjižbe, itd.

Registracijske pristojbine so razmerne, postopne ali
stalne.

Podlaga odmere teh pristojbin je cena ali vrednost
pravnega posla.

(Dalje prihodnjič.)

Čebelarski vestnik.

VSEM ČEBELARJEM V VEDNOST IN V ZNANJE!

»Slovenska čebelarska zadruga« je pri sejah načelstva in
na občnih zborih opetovano razpravljala o potrebi po rednih
objavah čebelarskih stvari. Najbolj zadovoljivo za vse čē-
belarje bi seveda bilo, če bi mogli začeti z izdajanjem last-
nega čebelarskega glasila za naše čebelarje. Vzpričo
še malega števila včlanjenih čebelarjev na eni strani
in vzpričo previsokih tiskarskih stroškov na drugi strani
je prišlo načelstvo in nadzorstvo Slov. čebel. zadruga do
prepričanja, da bi bila še preuranjena misel na lastno glasilo
in je sklenilo, da pristopi konzorciju za izdajanje novega
gospodarsko-kmetijskega glasila, ki ga je sklenilo izdajati
»Slovensko kmetijsko društvo« v Gorici. Lansko leto smo
priobčevali svoje čebelarske stvari v »Gospodarskem listu«,
a bili smo slabo postreženi v takozvanem »čebelarskem ko-
tičku«, tako da smo lahko prav zadovoljni in veseli, če nam
so v pričujočem »GOSPODARSKEM VESTNIKU« zago-
tovljene tri do štiri strani za naše čebelarske vesti.

Čebelarji, sprejmite v vednost in v znanje, da odslej
naprej bode pričujoči »Gospodarski Vestnik« glasilo »Slo-
venske čebelarske zadruga«, potom katerega bode obveščala
svoje člane o svojem delovanju in o čebelarstvu v Julijski
Krajini. Čebelarski vestnik bode urejeval tajnik zadruga in
vsi članki, vesti in vprašanja v čebelarskih stvareh naj se

pošiljajo na naslov: Slovenska čebelarstva zadruga — Gorica — Gorizia, Via Carducci 7.

Na isti naslov naj se pošlje tudi naročnina, ki znaša za tekoče leto L 3.— in za bodoče leto L 10.—.

Za Slovensko čebelarstvo zadrugo

tajnik: *dr. Bobič.*

POROČILO O REDNEM OBČNEM ZBORU 1923.

Rednemu občnemu zboru Slov. čeb. zadruga, ki se je vršil dne 8. aprila 1923 pri Zlatem jelenu v Gorici, je predsedoval gosp. načelnik Josip Rakovšček, ki je v nagovoru poudaril finančne in druge težkoče v zadnjem poslovnem letu in ki je začrtal smeri za novo delo v bodočnosti.

Tajnik dr. Leopold Bobič je poročal, da delovanje zadruge v zadnjem poslovnem letu ni bilo tako razsežno kakor v prvem letu. Radi političnih dogodkov meseca oktobra je bilo načelstvo razmetano na vse strani in to je silno oteževalo oziroma onemogočilo shajanje načelstva k sejam. — V letu 1923 je izostal čebelarški kotichek, ki smo ga imeli v letu 1922 v Gosp. listu, in sicer radi neprijaznosti uredništva oziroma radi zapostavljanja in omalovaževanja čebelarstvih vesti. — Zadruga je štela dne 8. aprila t. l. 229 članov z 267 deleži. Zaupniki po deželi niso napravili svoje dolžnosti pri nabiranju članov, tako da je pri raznih zaupnikih še okoli 200 izvodov pravil in pristopnic, kar ima vrednost nad L 100.—. To je dokaz o pomanjkanju zadrugiškega duha pri boljših čebelarjih, v katere je načelstvo stavilo svoje upanje. — Zadruga se je vdeležila po svojem zastopniku in po par čebelarjih lanskega čebelarskega kongresa v Ljubljani. Na vzorčnem sejmu v Trstu je razložila med, vosek in čebelarske potrebščine. — V prejšnjem letu je predelala lepo množino voska v satnice in je bila založena s čeb. orodjem. — Glavna naloga zadruga v nadaljnjem bi bila skrb za vnovčevanje medu, voska in rojev (živih čebel). Za izvedbo takega vnovčevanja je pa potrebna velika svota denarja.

Blagajnik France Gorkič je poročal, da je poslovanje čeb. zadruga silno otežkočeno, ker je začela z blagovnim prometom, a nima ne prostorov za sedež ne primernih prostorov za skladišče, ker ji finančno stanje ne dovoljuje, da bi se uredila, kakor je treba. Upati smemo, da bode v bodo-

čem letu boljše, a z malimi sredstvi se ne da mnogo napraviti in člani ne smejo mnogo pričakovati. Treba je potrpljenja in požrtvovalnosti ne samo od načelnštva temveč tudi od članov. Bilanca je sledeča:

AKTIVA.		PASIVA.	
1. Blagajna	L 271.20	1. Upniki	L 2209.95
2. Premičnine	„ 3280.—	2. Orodje	„ 3689.47
3. Vloge	„ 9865.—	3. Deleži	2950.—
4. Dolžniki	„ 2453.05	4. Premož.	7478.90 „ 10428.90
5. Gotovina orodja	„ 495.07		
	skupaj L 16328.32		skupaj L 16328.32

Na predlog načelnika nadzorstva gosp. Janka Vodopivca se je izreklo priznanje in zahvala za tajnikovo in blagajnikovo poslovanje. Letni obračun se je z odobrenjem vzel na znanje.

Tajnik dr. Bobič je podal podrobno poročilo o organizaciji razprodaje medu in o izdajanju čebelarskega glasila.

Gospod velečebelar Anton Žnideršič je med drugim omenil, da švicarsko čeb. društvo ne osredotočuje (koncentrira) medu v svojih skladiščih, temveč, da izdaja svojim članom *legitimacijske listke*, da je med pristen in švicarskega izvora.

Soglasno se je sprejel sledeči sklep: »Vsak član je dolžan podpisati po en delež za vsakih deset vzimljenih panjev. Odlomki nad 5 veljajo za desetico.«

Na predlog mons. Dr. Josipa Ličana se je sprejela sledeča resolucija:

1. V svrhu izpopolnitve notranje organizacije čebelarske zadruge in da se zagotovi uspešno delovanje zadruge, naj se osnujejo večja okrožja in sicer eno za Tolminsko, eno za Brda, eno za ožji goriški okraj, eno za Furlanijo, eno za Notranjsko in eno za Istro. Čebelarji vsakega okrožja naj imenujejo po tri člane, od katerih bodi eden v stalnem stiku z načelstvom naše zadruge;

2. naroča se novemu odboru, da primerno nagradi tajnikovo in blagajnikovo delo za nazaj in za naprej ter da poskrbi za vnovčenje medu in da najde za to potrebne prostore in sposobno osobje;

3. vnovčevanje medu naj se izvrši potom koncentracije in z drobno razprodajo;

4. za med, ki ga zadruga prevzame od čebelarjev, naj bi

se plačal, če le mogoče, en del kupnine takoj pri prevzetju in ostanek, ko se med proda;

5. med naj se pri prevzetju kontrolira, če je pristen;

6. naroča se bodočemu načelstvu, da izda reklamni letak;

7. priporoča se bodočemu načelstvu, da poskrbi, če le mogoče, za izdajanje lastnega glasila, ki naj izhaja na 8 straneh;

8. naroča se bodočemu načelstvu, da se informira glede zavarovanja panjev proti boleznin;

9. priporoča se bodočemu načelstvu, da proučuje problem ustanovitve lastne voščarne.

Radi pozne ure ste odpadli napovedani predavanji 1. o narejanju umetnih rojev in 2. o vzgojevanju matic.

Z ozirom na dejstvo, da ne delajo samo županstva težkoč pri prepeljevanju čebel na pašo, temveč tudi čebelarji sami, je mons. dr. Ličan predlagal, naj se izvrše primerna posredovanja pri županstvih oziroma pri oblastvih prve stopnje. V slučaju upravičenih prigovorov od strani prizadetih čebelarjev, naj bi se eventualni spori rešili potom razsodišča, ki naj ga prevzame načelstvo zadruga. — Predlog se je soglasno sprejel.

Živahno zborovanje se je zaključilo ob 13. uri.

JESENSKA OPRAVILA V ČEBELNJAKU.

Vzumljenje čebel. Vzimi samo krepke t. j. take čebelne panje, ki imajo dobro mlado matico in zadosti medu (A. Ž. panj 10 do 12 kg, kranjič 6 do 8 kg, drugi razmeroma). Slabe matice uniči, šibke panje združi. Združuj tako, da po uničenju matice vsuješ čebele zvečer v medišče Žnidersičevega panja. Ločilno desko malo odmakni in poškropi čebele z medeno vodo, da zlezejo brez klanja v vališče. Pri drugih panjih se vsujejo poškropljene čebele od zadaj. Če nimajo čebele zadosti zaloge medu za zimo, pomagaj jim s sladkorno raztopino. Kuhaj kristalni sladkor v razmerju 1 kg vode 1 kg sladkorja in dodaj polovico medu Posnami pri kipenju vse pene in pokladaj še toplo tekočino zvečer v večjih obrókih (2 do 3 kg). Pazi, da ne bo ropanja! Ne vzimuj čebel na jeklinem ali hojinem medu, če ga nisi prej iztočil in razredčil s polovico vode t. j. v razmerju 2:1.

Shranjevanje satja. Pomni, da je satje za čebelarja dragocena glavnic. Stari čebelarji trdijo, da porabijo čebele 10 do 12 kg medu za 1 kg voska! Srečen čebelar, ki more spomn

ladi ob akacijevi paši polagati čebelam samo izdelano satje! Celice se čudežno hitro polnijo. Zato je treba satje čuvati. Kar je satja odveč v panjih, odvezmi ga, da ga obvaruješ pred voščeno vešo, ki je največja sovražnica panja. Satje žveplaj v omarah oziroma v praznih panjih ali dobro zaprtih zabojih najmanj vsakih 14 dni. Kdor ima dobre omare za shranjevanje satja preko zime, se lahko poslužuje za uničevanje črvov in veš ter za konserviranja satja ogljikovega tetraklorura (carbonio di tetra cloruro), ki se prodaja v mirodilnicah po L 12 za kg.) Ker so plini mnogo težji nego je zrak, je treba postaviti škodelico z ogljikovim tetraklorom na vrh satov, da padajo plini nizdoli in tako uničujejo vražjo zalego. — Satje se lahko ohrani tudi, če se zavije v časniški papir. V zavoj se natrosi malo naftaline. Zavoji (po 5 do 6 satov) naj se obesijo v podstrešje oziroma na mesta, kjer je prepih.

OBVESTILA.

Vprašanja in odgovori bode stalno poglavje v »Čebelar-skem vestniku«. Na vprašanja posameznih čebelarjev za pojasnila v čeb. zadevah se ne bodo dajali odgovori posamič, temveč se bodo priobčevali pod tem poglavjem. Upoštevala se bodo pa le vprašanja članov zadruga.

Popraševanje po medu se je že začelo. Zato se vabijo čebelarji, da naznanijo zadrugi, koliko medu imajo na prodaj, kake vrste je med ter ali je trčan ali izcejen, letošnji ali lanski.

Vosek raztopljen ali v satovju prevzame zadruga. Čebelarji, naznanite količine voska oziroma satja pismeno, da se bode moglo odrediti skupljenje voska in satja na gotovem mestu za gotova okrožja.

Po čebelah poprašujejo nekateri mladi čebelarji. Kdor jih ima na prodaj, naj naznani vrsto panja, množino ter ceno zadrugi.

VPRAŠANJA IN ODGOVORI.

Pod tem naslovom bomo prinašali odgovore in dajali nasvete na vsa vprašanja, ki se bodo stavila na nas. V prvi vrsti bomo odgovarjali v zadevah, ki se nanašajo na kmetijstvo, potem pa tudi v stvareh, ki zadevajo človeka v vsakdanjem življenju na sploh. Poslužujte se te ugodne prilike v svojo korist a tudi v korist splošnosti.

Drobiž.

KOZJEREJA.

Lastnosti dobre mlečne koze. — V naših krajih, posebno onih, iz katerih je moralo naše ubogo ljudstvo bežati, se je sedaj po vojni precej razširila kozjereja. Ne bo odveč, ako torej napišemo, katere lastnosti mora imeti koza, ki velja za dobro mlekarico.

V prvi vrsti zahtevamo od take koze, da dá čimveč in izbornega mleka, a da porabi istočasno, kolikor mogoče manj krme. Kozje telo se mora namreč v glavnem podvreči namenu proizvodnje mleka, to je, žival sme od podane ji krme le toliko za se ohraniti, da ostane trdna, zdrava in odporna proti raznim boleznim ter plodovita. Vse drugo pa mora služiti namenu, proizvajati mleko iz krme. V starosti od 2 do 4 let so koze najboljše mlekarice. Pred to dobo koza raste. Rabi torej mnogo hrane za razvoj svojega telesa in posebno za krepitev onih telesnih delov, ki proizvajajo mleko. Po četrtem letu pa se pokazuje že nekaka starostna oslabeledost in popušcanje pri delovanju. Čez sedmo leto starosti naj se koza ne redi več. Po tem času žival le malo uspeva. Staro, suho kozje meso pa ni ravno prvovrstna pečenka.

KOKOŠJEREJA.

Prašne kopeli za kokoši. — Ne samo razne druge ptičje vrste, temveč tudi kokoši se rade večkrat naravnost z užitek om okopljejo v prahu. Zdi se, da se hočejo na ta način iznebiti razne golazni, ki jih rada nadleguje, kakor uši, bolh in drugih. Kdor želi svojim kokošim napraviti dobroto, naj položi na suh prostor mešanico peska, cestnega prahu in pepela, in videl bo, s kakšno slastjo se bodo njegove putke v tej mešanici kopale. Razentega naj se kurnik večkrat pobeli, tla pa potrosijo s peskom ali pepelom. Kokoši, ki so trpinčene posebno po noči od uši, ne vspevajo dobro. So tudi slabe jajčarice. Kdor razpolaga s finim, žveplnim prahom, naj tudi tega pomeša v prašno kopelj.

Ločitev piščet po spolu je treba pravočasno izvršiti. Petelinčki začnejo namreč kmalu kokoškam izkazovati svoja srčna nagnjenja. To povzroča, da petelinčki precej zaostajajo v svojem telesnem razvoju. Pa tudi kokoške, ki se prezgodaj oplojajo, trpijo škodo. Najpravilnejše je, da ločimo petelinčke od kokošk med šestim in osmim tednom. V tem

času delajo petelinčki prve poskuse kikirikanja, se začnejo zavedati svoje fantovske moči, in ljubosumni tepeži so na dnevnem redu.

Hraste na kurjih nogah. — To bolezen povzroča neka zelo majhna živalica ali pršica. Bolezen je nalezljiva in se prav lahko prenaša od kokoši na kokoš. Ako se je ta bolezen opazila pri kurah, je treba kot prvo protisredstvo ločiti zdrave kokoši od okuženih. Potem pa naj se takoj skušajo pomoriti vse pršice. Najlažje se doseže to, ako namažemo bolne kurje noge večkrat z mazovim milom, da se skorja omehča, nakar naj se noge omijejo z vodo. Končno pa naj se noge namažejo prav dobro s katramovim špiritom. (Da se ta dobi, je treba raztopiti 2 dela katrama v 1 delu špirta). Čez osem dni naj se ta maža ponovi. Drogi, na katerih čepe kokoši, naj se dobro ostržejo in omijejo z vrelim lugom ali z vrelo vodo, v kateri se je raztopila primerna množina sode. Končno naj se drogi pobelijo z apnenim beležem. Razume se, da naj se vsi odpadki, ki nastanejo pri čiščenju drogov, spravijo na kup in sežgejo.

C.

Kmetovalcem tržaške in istrske pokrajine !

Tržaška kmetijska družba v Trstu, ki je pred vojno dolgo vrsto let uspešno delovala za izboljšanje in povzdigo našega kmetijskega gospodarstva, je vsled povojnih razmer in radi pomanjkanja strokovnih moči bila prisiljena začasno ustaviti svoje delovanje. Sedaj je zopet oživela. Izpremenila je smernice svojega delovanja vsprejeto časovnim razmeram tako, kakor misli, da bi mogla najboljše služiti svojemu namenu v dobrobit in prospah našega kmečkega stanu.

Dejstvo, da je obsegal delokrog tržaške kmetijske družbe le Trst z okolico, je njene namere še ojačilo, tako, da je sklenila razširiti svoje delovanje izven tržaških mej na vso tržaško in istrsko pokrajino in se preleviti v zadrugo.

V nobenem našem javnem gibanju ne najdemo toliko pomena in notranje moči, kakor ravno pri združništvu, ki je obenem podlaga vsega kmetijsko gospodarskega napredka. V njem se zbirajo posamezni člani kmetijskega stanu v trdno sklenjeno celoto k skupnemu delu za izboljšanje našega narodnega gospodarstva.

Tržaška kmetijska družba, imajoč v pogledu le blagor in dobrobit našega izpostavljenega in po veliki večini gospodarsko slabo stoječega kmetskega naroda, je oživotvorila svoje delovanje, nastavila strokovnega tajnika in pričela redno poslovati v svojih prostorih v Trstu, Via Fabio Filzi 10, I. nadstr.

Vabimo vsakogar, ki želi pristopiti kot član ali dobiti kakih pojasnil, da se oglasi v družbinih prostorih.

Bivše člane opozarjamo, da se bo vršil v najkrajšem času občni zbor, o čemur jih bomo še posebej obvestili.

Naznanila.

LICENCIRANJE BIKOV.

Deželna uprava v Gorici je pozvala nekatere občine naj obvestijo bikorejce svojega okoliša, da bo komisija za licenciranje bikov vršila svoj posel *tekem meseca oktobra 1923* in sicer v sledečih krajih in ob sledečih dneh:

8. oktobra v Črnhemvrhu ob 9. uri pri gostilni Plešnar, v Godoviču ob 14. na dvorišču Ivana Pagona za Godovič, Medvedje brdo, Novi svet, Vrazec in deloma za Dole.

9. oktobra v Idriji ob 8. pri gostilni Ane Gruden na Jeličnem vrhu za Idrijo, Dole in Čekovnik; v Spodnji Idriji ob 10. na trgu, v Goveku ob 14. pri gostilni Bogataj za Ledine in deloma za Dole.

10. oktobra v Koševšču ob 9. pri gostilni Vončina deloma tudi za Čekovnik, na Vojskem ob 11. pri gostilni Likar.

12. oktobra v Podmelcu ob 10., v Lubinu ob 11., v Pozlubinu ob 11½, v Tolminu ob 14. za Žabče, Čadrg in Tolmin, v Zatoľminu ob 15.

13. oktobra v Doljah ob 9., Gabrijah ob 9½, Volarjih ob 10., Kamnjah ob 10½, Libušnjah ob 11½, Smasti ob 12., Ladri ob 12½ in v Kobaridu ob 15.

15. oktobra na Livku ob 10., v Drežnici ob 14.

16. oktobra v Logu ob 10. pri cerkvi, v Soči ob 11½ za Sočo in Trento, v Bovecu ob 14., v Čezsoči ob 14½.

18. oktobra na Žagi ob 10., v Srpenci ob 10½, na Trnovem ob 11½ in na Idrskem ob 15.

19. oktobra v Breginju ob 9., v Sedlu ob 10., v Borjani ob 10¼, v Potokih ob 11., v Kredu ob 11½, v Staremselu ob 14., v Sužidu ob 14½ in na Svinem ob 15.

22. oktobra v Šebreljah ob 10., v Želinu ob 11. za Plužne in Otalež in v Cerknem ob 15.

23. oktobra na Ponikvah ob 9., na Pečinah ob 10½, na Št. Viški Gori ob 11½, pri Krepakih ob 14½ in v Dolenji Tribuši ob 15.

25. oktobra na Slapu ob Idriji ob 9½, Idriji ob Bači ob 10½, v Sv. Luciji ob 11. in v Volčah ob 15.

26. oktobra v Podbrdom ob 9½ pri cerkvi, v Hudijužni ob 10½ pri gostilni Kemperle, na Koritnici ob 11½, na Grahovem ob 13. pri šoli in na Kneži ob 14.

Priskrba plemenjakov za naše gore. — Doznali smo, da pojde v kratkem na pobudo deželne uprave v Gorici posebna komisija na Koroško kupovat plemenskih bikov belanske pasme za planinsko govedorejsko ozemlje, to je za sodne okraje Trbiž, Bovec, Kobarid, Tolmin, Cerkno in Idrija.

Da se olajša občinam in zasebnikom nakup potrebnih plemenjakov poravna deželna uprava iz svoje blagajne vse komisijske, prevozne in carinske stroške, ki so združeni z nakupovanjem bikov. Razen tega prevzame še na svoje breme 30% nakupne cene za posamezno žival.

Danes ne moremo še natančno označiti zneska, ki ga bode morala občina oziroma zasebniki plačati za bika po odbitku 30% nakupne cene. Predvideva pa se, da bo ta svota znašala krog 2000 lir. Ta znesek bodo morali naročniki položiti najkasneje do 15. oktobra 1923 pri deželni blagajni v Gorici, Viale XXIV Maggio 1/II. Vabimo občine in živinorejce planinskega govedorejskega ozemlja, da se poslužijo te ugodne prilike.

Za vse nadaljne informacije je naše uredništvo na razpolago.

Mlekarska razstava. — V Milanu se bo vršila letos v času od 3. do 4. novembra velika mlekarska in sirarska razstava, na kateri bo razstavljeno vse, kar pride sploh pri obdelovanju mleka in pridelovanju sira v poštev. Mogoče bo katerega naših ljudi, posebno pa voditelje mlekaren in siraren v hribih, zanimala ta vest. Koristno bi bilo, da bi si vsakdo, ki še danes primitivno sirari, obiskal razstavo. To bi rodilo gotovo le ugodne posledice za naše živinorejce, posebno pa za prospeh naše sirarske in mlekarske industrije, ki ni še povsem na višku.

Za morebitna nadaljna pojasnila smo na razpolago.

Izvoz naših vin na Češkoslovaško. — V zmislu trgovinske pogodbe, sklenjene med Češkoslovaško in našo državo, je dovoljen na Češkoslovaško tudi uvoz naših vin v sodih in v steklenicah kakor tudi naših penečih se vin. Vinskim pošiljkam pa mora biti priložena izjava, izdana od v to pooblaščenih italijanskih oblasti, da so vina v resnici italijanskega izvoza. Carina za naša vina, namenjena za Češkoslovaško, je precej znižana.

Ministrstvo za narodno gospodarstvo. — Vsled sklepa vlade je nekaj ministerstev bilo odpravljenih. Med temi tudi ministrstvo za poljedelstvo. Mesto vseh teh ministrstev se je ustanovilo sedaj ministrstvo za narodno gospodarstvo, v katerega pristojnost spada sedaj tudi obravnavanje kmetijskih zadev v državi. In sicer je v ta namen pri novem ministrstvu ustanovljeno posebno glavno ravnateljstvo kmetijstva, ki ima pet oddelkov.

Eno- in dvolirski boni. — Ministrski svet v Rimu je sklenil, da se odtegne iz prometa eno- in dvolirski papirnati denar in sicer: enolirski boni bodo še v prometu z zakonito veljavo do 31. decembra 1923, dvolirski pa do 31. decembra 1924. Torej pozor!

Osebne vesti.

† Kruta smrt je pobrala v zadnjem času dva ugledna člana Slovenskega kmetijskega društva. Preminul je g. Dr. Fabris pl. Anton, tajnik goriškega Monta in veleposestnik v Števerjanu, ter naš ustanovnik in mnogoletni odbornik član sedanjega nadzorstva g. Leban Peter Pavel, bivši župan in posestnik pri Sv. Luciji. Naj jima bo časten spomin.

CENE NA TRGU V GORICI DNE 4. OKTOBRA 1923.

Slama L 18—20 za q, seno L 24—28 za q. — Jabolke za kg 0.80 L, hruške 1.20, solata 0.50, redič 0.70, zelje 0.30, spinača 0.35, paradižniki 0.90, krompir 0.30, kapuzne glave 0.30, gobe 2.30, fižol v stročju 1.30, kisló zelje 1.40, kostanj 0.90.

(4. — X. — 1923.)

Inserirajte v GOSPODARSKEM VESTNIKU

List je razširjen po **Goriškem, Tržaškem** in po **Istri**. Oglasi v njem imajo gotov uspeh. Priporočamo posebno našim kmetским gospodarjem, da objavljajo v Gospodarskem vestniku predmete, ki jih imajo na prodaj **med malimi oglasi**, ki jih vpeljemo v prihodnji številki.

Davčna upravitelja v pokoju

Franc Sirk in Enej Obizzi

naznanjata, da je njuna pisarna za sestavljanje vlog v vseh davčnih in pristojbinskih zadevah odprta vsak dan od 8 - 12 in od 14 - 18 ure v Gorici, Via N. Sauro šte. 3/l. (zraven sodnije).

KMEČKA BANKA

Registrovana zadruga z omejeno zavezo
v GORICI PIAZZA DE AMICIS (prej Koren) šte. 12.

sprejema hranilne vloge ter jih obrestuje po 5%, večje in na daljšo odpoved vezane vloge, po dogovoru. Dovoljuje posojila na vknjižbo in poroštvo pod ugodnimi pogoji.

Cepljene trte,

tudi krasne namizne zvrsti, in krasno **SADNO DREVJE** ima v zalogi po ugodnih cenah -- **JOSIP ŠTREKELJ Komen (Comeno)**

DOMAČA TRGOVINA

Bruno Saunig - Gorica

Via Carducci šte. 7 v hiši Goriške ljudske posojilnice

priporoča svojo bogato zalogo vseh, v čevljarsko in sedlarsko stroko spadajočih predmetov. Velika izbira najboljših bičev in bičevnikov. Goži za cepce in volovski jermeni — Sveče, vosek, kadila, med.

Narodna knjigarna

združena s papirnico

Via Carducci št. 7 - v GORICI - Via Carducci št. 7
v hiši „Goriške ljudske posojilnice“.

Največja zaloga slovenskih knjig, ulijskiKrajini.
Posebna izbira kmetijskih knjig.

— Zaloga papirja, vseh pisarniških in šolskih potrebščin. —

NA DEBELO!

Telefon št. 169.

NA DROBNO!

MARMOLJA & DELPIN

preje KUŠTRIN & MARMOLJA - Gorica na Kornu št. 7
zraven palače Attems.

Trgovina špecerijskega kolonijalnega blaga in deželnih pridelkov
se priporoča najtopleje za obilen obisk.

Na drobno!

Na debelo!

POSTREŽBA NA DOM.

GORIŠKA LJUDSKA POSOJILNICA

vpisana zadruga z omejenim jamstvom

Gorica.

Via Carducci 7 I. Lastno posloplje. Križišče tramvaja.

Najstarejši slovenski zavod v Gorici, ustanovljen leta 1883.

Obrestuje navadne **hranil, vloge** po 5%.

Na odpoved **vezane vloge** obrestuje po
dogovoru najugodnejše.

Sprejema vloge na **tekoči račun.**

Daje svojim članom **posojila** na vknjižbo,
menice in zastave, ter jim odvarja **pasivni**
tekoči račun.

Uradne ure za stranke od 9-12 in od 15-17.

Ob nedeljah, praznikih in sobotah popoldne je urad zaprt.

