

P.n. Licejska knjižnica  
Ljubljana  
Jugoslavija



# GOSPODARSKI LIST

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

**Leto II. Štev. 6**  
**junij 1923**

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

## VSEBINA.

Gospodarska povzdiga. Kolobarjenje. R.: Vzreja telet. M. Kovačič: Rjavenje vina. Inž. R.: Živinoreja in naše Gore. Ing. Jos. Rustja: Naše črešnje. Gospodarska navodila za junij. P.: Trsna pršica. P.: Zavijač — trtjon. Pegan: Prašna žitna snet. Poljedeljske razmere Estonije. Alojzij Bajec: Knjigovodski tečaj. Tržni pregled. Smrtna kosa: † Gustav Pirc; † Ivan Kokošar.

## VINARSKA ZVEZA

še ni od oblasti potrjena, zato tudi pod tem imenom ne more poslovati, pač pa že imajo one zadruga, ki pristopijo k Vinarski Zvezi, svojo skupno klet v Gorici, via Mamelj št. 8 (prej via Scuole — Rajerjeva klet), kjer se dobi pristno in izborno vino po zelo ugodnih cenah od 56 l naprej.

Kdor ne venuje, naj poskusi, ostal bo gotovo stalen odjemalec.

## LISTNICA UREDNIŠTVA.

F. F. Članek sprejeli, a šele tedaj, ko je že bil list lomljen. Pride prihodnjič. Objubljeno poročilo pošljite gotovo.

J. B. Ni za »Gospodarski list«, ker ni političen.

P. L. Glede pokončevanja listnih uši smo najvažnejše, kar Vam popolnoma zadržuje, že priobčili.

Sotrudnike prosi urednik prav vljudno, da mu pošljejo čimprej gradivo za julijevo številko, ker bi rad list izdajal vsakega 1. v mesecu.

## LISTNICA UPRAVE.

Pritožujejo se nekateri, da niso dobili že dveh ali treh številok. Kdor je list plačal, ga gotovo dobiva, kdor ga pa še ni, smo mu list ustavili. Proti naročilu (a ne brez denarja) pošljemo vse zaostale številke.

## ŽIVINOREJSKA ZVEZA

se ustanavlja in je tudi že izvoljen pripravljalni odbor, ki ima nalogo sestaviti podroben načrt in pravila ter napraviti vse potrebne korake, da bo ta prepotrebna organizacija kmalu ustanovljena. Dolžnost vseh mlekarških, sirarskih in živinorejskih zadrug je, da se posvetujejo in dajo pripravljalnemu odboru morebitne nasvete, to pa čim prej.

**ŠIRITE**  
**„GOSPODARSKI**  
**LIST.“**

# Inserirajte v „Gospodarkem Listu“

## Živinorejci!

Sedaj je čas, da si zagotovite TOMA-  
ŽEVO ŽLINDRO in KALIJEVO SOL za  
jesensko gnojenje travnikov. Naročite obe  
gnojili pri domači zadrugi ali hranilnici, v  
Gorici pa pri

## Zadružni Zvezi.

Corso Gius. Verdi 37 (v lastnem posloplju  
nasproti Centralu), kamor se je preselila.

CENA OGLASOM: 1. stran 100 L.

$\frac{1}{2}$	"	60 "
$\frac{1}{4}$	"	40 "
$\frac{1}{8}$	"	25 "

Za objavo v 2 št. 5% popusta, v 3 št. 10%,  
v 6 št. 20% celo leto 30% popusta.

MED. UNIV.

**Dr. RADO SFILIGOJ**

se je preselil

v Via Mameli (Via Scuole) št. 8

:: tik stare gimnazije ::

ter ordinuje za kirurgijo,

porodništvo in ženske bolezni

od 9-11 in 2-3.



## JOSIP KERŠEVANI, mehanik in puškar v Gorici, Stolni trg 9

naznanja si občinstvu da mu je na novo došla velika množina blaga  
svetovno znanih tovarn. Novo došto blago prodajam po jako znižanih cenah.  
Na pr. šivalne stroje **Orig. Mundlos, Pfaff, Gritzner, Adler, Neuman, Afrana in Winselmann.**  
Posebno opozarjam cenj, šivilje in neveste na strokovni poduk za umetno vezanje,  
in krpanje, katerega dajam brezplačno.

Dvokolesa: **Orig Puch, Orig. Stiria, Orig. Start, Waffenrad, Regent, Kosmos,**  
**Helical** in mala motorna kolesa.

Velika izbira pušk, samokresov, patron, dinamičnih patron, smodnik za raz-  
streljevanje kamnov in za lovce, ter potrebščine za zgoraj omenjene premete.

**Lastna delavnica in popravljavnica Stolni trg. številka 3.**

Z jamstvom prodajam šivalne stroje, dvokolesa in puške tudi na mesečne obroke

Za točno, solidno postrežbo in konkurenčno ceno jamči

**JOSIP KERŠEVANI, mehanik in puškar.**

# GOSPODARSKI LIST

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

**Leto II. Štev. 6**  
**junij 1923**

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

## Gospodarska povzdiga.

Različni stanovi predbacivajo kmetu ljudstvu, da je konservativno in nazadnjaško, ker se kmetijstvo ne razvija tako hitro, kot se druge gospodarske panoge. Taki očitki očitno niso na mestu, ker oni, ki tako govore, ne poznajo kmetskega dela in gospodarstva, kjer ne igra izključne vloge le delo in kapital, temveč igra celo glavno vlogo pri pridelavi; vendar pa očitki niso popolnoma krivični, ker danes nimamo enega kmetskega gospodarstva, kjer bi bilo vse v redu in se ne bi dala ena ali druga stran popraviti, izboljšati. V tem oziru je posebno pri nas zelo mnogo dela, posebno pri nas bi bilo potrebno marsikaj izpopolniti, marsikaj ukreniti, kar bi bilo edino v veliko korist našega kmetskega ljudstva.

Dve poti sta, ki vodita do gospodarske povzdige našega kmetskega ljudstva in sicer: povečanje in izboljšanje proizvodnje ter čim smotrenejša vnovčitev proizvodov. Naš kmet mora nastopiti obe poti.

Gotovo ne pridelava naš kmet na isti površini zemlje toliko pridelka, recimo krompirja ali žita, kot pridelava recimo kmet v Nemčiji.

Primerjanje številke nam pove, da pridelava kmet v Nemčiji v istih razmerah dvakrat toliko, kot naš. Glede kakovosti je mogoče še slabše. Kaj je n. pr. naše

sadje v primeri s sadjem iz drugih krajev, recimo iz Tirola. Naše jabolke vsled slabe kakovosti ne dosežejo nikdar onih cen, kot tirolske. Zakaj je naše vino bolj šibko, kot vino iz drugih pokrajin Italije? Ker goje pri nas kmetje navadno več vrst trt in je vino neka mešanica različnih vrst.

Ako hočemo zvišati količino naših pridelkov, moramo zemljo pravilno obdelovati, dobro in primerno jo gnojiti ter odgovarjajoče kolobariti. Ako hočemo količino sadja povečati in kakovost izboljšati, moramo sadno drevje pravilno gojiti, uničevati različne zajedavce itd. Ako hočemo imeti zdravo in dobičkonosno živino, jo moramo pravilno krmiti in čuvati njeno zdravje s tem, da ji dovolimo navžiti se čistega zraka ter je ne puščamo, posebno v letnem času, v zaduhlih hlevih. Paziti moramo na gnoj in na gnojnico, ki je za vsakega kmetovalca velik kapital.

Takih in enakih primerov je na koše. Povedati moremo in moramo kaj ukreniti, ako hočemo povečati pridelke ter izboljšati njih kakovost. Kaj in kako moramo ukreniti, to nas uči strokovno kmetijstvo, strokovna kmetijska izobrazba, katere si mora vsak kmetovalec čimveč prisvojiti in bi moral v to svrhu sam, kakor tudi njegovi otroci, izrabiti vsako priliko, vsako najmanjšo možno

nost. To je ena pot k gospodarski povzdiggi.

Ne zadostuje pa samo strokovna izobrazba, nič ne pomaga proizvodnje samo povečati in zboljšati, ako nimamo tudi prodaje v rokah. Zboljšanje proizvodnje pa v marsičem ni mogoče, brez skupnosti, brez medsebojne pomoči, brez zadruženstva. Vzemimo za primer vino. Strokovna izobrazba more doseči to, da bodo naši vinorejci gojili samo one preizkušene vrste trt, ki za naše kraje odgovarjajo, vinorejci bodo tudi trte pravilno gojili, vse bolezni in zajedavce uničili in bodo tudi vedeli, kako bi morali pravilno kletariti, a kletariti pravilno ne bodo mogli. Umno kletarstvo zahteva primerne prostore, primerne priprave, česar si pa naš mali kmet ne more dovoliti, ker prirejanje prostorov in nakup vseh v kletarstvu potrebnih priprav stane precej denarja, česar si pa naš mali kmet ne more privoščiti. Tu mora pomagati zadruženstvo, ki more v

naših razmerah edino upeljati pravilno kletarenje. Ravno pri vinu ima zadruženstvo še dve drugi nalogi, in sicer ustvaritev enotnih tipov vina ter s tem združeno razprodajo na debelo. Potrebno je tudi, da vzame zadruženstvo samo v roke podrobno razprodajo vina potom ustanovitve zadruženih gostiln.

Isto nalogo, kot jo ima zadruženstvo v vinoreji, isto ima tudi pri živinoreji, v sirarstvu in mlekarstvu, isto bo moralo izvršiti tudi pri sadjereji, posebno glede prodaje sadja. Ne pomaga nič proizvajati večje količine kmetijskih pridelkov, povzdigniti živinorejo itd., ako ni tudi zagotovljen trg za te predmete, ako ni prodaja v rokah proizvajalcev.

Obe poti mora naše ljudstvo hoditi, ako hoče postati gospodarsko močno. Potrebna mu je kmetijska strokovna izobrazba in ravnatko tudi zadruženstvo. Oboje mora biti združeno, iti mora roko v roki, drugače ne bo mogoča gospodarska povzdiga našega ljudstva.

## Kolobarjenje.

*Ako bi človek užival vsaki dan enako hrano, recimo fižol, bi se ga kmalu tako nasitil, da bi ga pozneje niti ne hotel pogledati več.*

*Nekako tako je tudi z zemljo, kar so uvideli že naši pradedje ter niso gojili, recimo žito, vsako leto na istem kosu zemlje. Naši pradedje si niso mogli raztolmačiti, zakaj zemlja ne prenaša vsakoletno pridelovanje istega pridelka, danes pa vemo, da je vzrok tej »trudnosti« zemlje prenostranska izraba zemeljskih hranilnih snovi in nakopičenje različnih kali bolezni, ki so svojstvene vsaki vrsti rastlin. Naši pradedje niso še poznali kolobarjenja, ki dovoljuje vsakoletno uporablanje iste zem-*

*lje, ter so si dovoljevali luksuz, ki je bil tedaj vsled redke naseljenosti mogoč, in pustili »trudno« zemljo leto ali več časa v miru in obdelovali druge kose zemlje. Ker pa vlada danes splošno pomanjkanje zemlje in je ista pri nas celo zelo razkosana, si luksuza naših pradedov ne moremo dovoliti, pač pa moramo gledati na to, da dobimo vsako leto, tudi od najmanjšega koščka zemlje, čimvečji dohodek. To pa bomo dosegli, ako bomo zemljo dobro in skrbno obdelovali in gnojili ter na isti smotreno kolobarili.*

*Kolobariti pomeni toliko kot menjati s pridelki na isti zemlji. Naši kmetovalci danes že kolobarijo, ker ne obdelajo isto*

zemljo vsako leto z isto rastlino, temveč s pridelki menjajo. Seveda ni to menjanje vedno smotreno in pravilno, in zato tudi pridelki ne odgovarjajo vedno želji kmetovalca in višini, ki bi se s pravilnim kolobarjenjem dosegla.

Kolobarjenje predvideva dva načina in sicer trdo ter prosto kolobarjenje. Trdo kolobarjenje je ono, kjer je napravljen točen načrt, program, s čem se bodo posejali, oziroma posadili posamezni kosi, parcele zemlje, in to že za več let naprej. Take vrste kolobarjenje je v navadi v nekaterih pokrajinah Nemčije, Anglije, Alp in mogoče tudi tu pa tam v naših Gorah. Pri trdem kolobarjenju in pri vedno isti zemljiški posesti in enakem obdelovanju moremo vsako leto predvidevati približno množino pridelkov in kmetovalec ve že v naprej, približno koliko žita, krompirja, krme itd. bo pridelal, seveda, ako vreme dopušča.

Ako bi bile gospodarske razmere ustaljene, to se pravi, ako bi imeli kmetijski pridelki vsako leto sorazmerno isto vrednost, bi bilo trdo kolobarjenje umestno predpostavljajoč tudi, da je kakovost posameznih kosov parcel zemlje, ista. Ker pa cena posameznih kmetijskih pridelkov ni vedno sorazmerno enaka, temveč opazujemo na trgu precejšnje kolebanje cen, čemur moramo dodati v najmanj 99% slučajev različno lego in kakovost različnih parcel zemlje, trdo kolobarjenje ni samo neumestno, temveč tudi nepravilno in škodljivo. Zato tudi napredno kmetijstvo ne pozna več trdega kolobarjenja ter je v vseh krajih, ki v kmetijskem oziru visoko stoje, v veljavi le prosto kolobarjenje.

Prosto kolobarjenje računa z resničnimi razmerami na trgu in na polju, ker upošteva spreminjanje cen kmetijskim pridelkom ter tudi različno sorazmerno vrednost zemlje. Prenešeno na naše gospodar-

ske razmere pomeni to, da bi naš vipavski kmet ne polagal take važnosti gojitvi koruze, ker je ista sorazmerno bolj po cen kot krompir, ter bi gojil več krompirja. Ravnotako bi naš kmetovalec obsejal marsikatero slabejšo in bolj oddaljeno parcelo zemlje s travami in jih ne bi leto za letom preoraval.

Pravilno kolobarjenje mora upoštevati, poleg že navedenega, posamezne lastnosti različnih rastlin, kultur, n. pr.: Žita imajo to lastnost, da zemljo zelo izrabijo na vseh različnih rastlin, kultur, n. pr.: Žita imajo žitev plevela, pustijo pa v zemlji strnje, ki sčasoma segnije ter obogati zemljo na črnici, puhlici (humus). Krompir in koruza zemljo tudi izrabita, a posledica pletve in okopavanja je, da se uniči velika večina plevela ter da je zemlja vsled tega čista. Grah, fižol, bob in posebno detelje obogatijo zemljo na dušiku in zato onim kulturam, ki slede tem, ni potrebno gnojiti z dušičnatimi gnojili in skoraj vse kulture dobro uspevajo, kar je že večkrat marsikateri kmet sam spoznal, ako je deteljišče preoral in potem vsejal žito ali koruzo. Vse kulture pa utrudijo zemljo, ako jih na isti zemlji skozi več let gojimo in tako tudi detelje in lucerne ne smemo skozi najmanj 6 let sejati na isto parcelo, ako hočemo imeti zaželjeni uspeh.

S pravilnim kolobarjenjem onemogočimo tudi preenostransko izrabljanje zemlje. Nekateri kulture izrabijo zemljo posebno glede fosforne kisline in kalija (žita, okopavine), druge poleg drugih snovi preavsem apnenca (detelje, grah) itd. Ker ne zahtevati niti dve kulturi enakih snovi od zemlje in ker ima vsaka kultura posebne lastnosti, moremo posledice teh posebnosti v zemlji s pravilnim kolobarjenjem izravnati, seveda moramo najprej te posebne lastnosti kultur dobro poznati.

Kako bi izgledalo pravilno kolobarjenje pri nas? To vprašanje je zelo lahko staviti, a mnogo težje na isto odgovoriti, ker so pri nas gospodarske, zemljepisne in vremenske razmere zelo različne, k čemur moramo prišteti še različne lastnosti zemlje, ki je ponekod bogata na apnencu, drugod uboga, drugod zopet bogata na prhlci, ena je ilovnata, druga peskovita itd. Vse te razmere mora pravilno kolobarjenje upoštevati in zato ni mogoče dati Kraševcu, Istranu, Notranjcu, Vipavcu, Bricu in Tolmincu istih nasvetov, posebno, ko seje recimo Vipavec zelo malo žit in mnogo koruze (koruzo štejemo k okopavinam!), dočim goje naši Notranjci predvsem žita in krompir.

V splošnem bodi omenjeno, da bi

morali naši kmetovalci upoštevati mnogo bolj košenice, to je umetne travnike, ki se v letu ali par letih preorjejo. Tako je mogoče prihraniti precej na gnojilih, ker so košenice predvsem mešanice trav in detelj, ter pustijo poslednje zemljo bolj bogato na dušiku, kot je bila prej.

Kdor si hoče napraviti načrt za kolobarjenje, mora predvsem poznati lastnosti svoje zemlje in lastnosti kultur, ki jih misli gojiti, ker iz oblakov vset načrt ne drži. Največ koristi bo pa imel oni kmetovalec, ki bo poleg rečenega opazoval tudi tržne razmere. Vse to pa predpostavlja izobraženega kmetovalca in tak bo moral biti vsak naš kmetovalec, ki hoče imeti od svoje zemlje čimvečjo korist.

\* \* \*

## Vzreja telet.

Napredek v živinoreji zavisi od vzreje telet. Niso vsa teleta dobra za rejo, zakar moramo določiti le taka, od katerih stariši nam so znani in poznamo njih lastnosti ter smo globoko prepričani, da bodo teleta, ko dorastejo krasna in koristonosna goveda. Taka teleta, ki pridejo slabotna na svet, niso za rejo, ker slabotno tele ne bo dalo nikdar lepe krave in če jo bo dalo, bo to izjema; nobeno napredno gospodarstvo se ne sme nanašati na izjeme, temveč mora imeti za podlago gotov ali vsaj zelo verjeten proračun. Dvojčki se tudi ne smejo nikdar puščati za rejo, ker so dvojčki redno slabi in kaže izkušnja, da ne dajo koristonosnih goved.

V tem oziru se pri nas mnogo greši, a greši se tudi v nasprotnem slučaju, in sicer da se prodajo mesarjem lepa in zdrava teleta od takih krav, ki so dobre mlekarice, odgovarjajoče pasme in imajo druge dobre lastnosti. Mnogokedaj se da naš kmet

zapeljati od zvutih mesarjev ter jim proda taka teleta, ki bi morala biti ponos kmetških gospodarstev.

Posebno pažnjo bi morali posvečati vzgoji mladih bikcev, ker so ti poklicani, da razmnože svoje lastnosti v svoji okolici. V gotovem kraju bi morali vzgajati le take bikce, katerih stariši so imeli iste lastnosti, kot jih zahtevajo od živine živinorejci dotičnega okraja. Ako hočemo vzgojiti v gotovem kraju pasmo, ki bo predvsem zelo mlečna, moramo vzgojiti bikca, ki bo imel za mater kravo, ki je dajala precej mleka. Tudi v tem slučaju ni prav gotovo, a je vsaj opravičena velika verjetnost, da bodo krave — potomke takega bika — dobre mlekarice.

Pri tako za rejo izbranih teletih moramo potem paziti na to, da se teleta mnogo *gibljejo na prostem*, ker se pri tem telo pravilno razvije in ostane mlada žival zdrava. Ko je tele staro 14 dni, ga more-

mo že voditi na prosto, seveda ga moramo čuvati pred vlažnostjo. Glede gibanja na prostem je v naših Gorah in tudi na Krasu nekaj — a tudi ne dovolj — preskrbljeno, v Vipavski dolini pa skoraj nič. Paša je za mlado živino nujno potrebna.

Najvažnejše pa je pri teletih za vzrejo vprašanje *prehrane*. Čim preprostejša je, tem lepše uspehe bomo dosegli. Tele mora na vsak način dobiti mleživo — prvo mleko po otelitvi —, ki želodec in čreva prečisti. Sesati mora tele za rejo tudi vsaj 6 tednov. Ker ima tele pri mlečni hrani zelo

majhen želodec, se mora odstavitvev izvršiti polagoma, ker se more želodec le polagoma razširiti, kakor se morejo tudi ostali prebavilni organi polagoma priučiti na spremenjeno hrano. V ti dobi moramo teletom prikrmiti tudi malo cvsenega zdroba in pa lanene moke.

Samoposebi umevno je, da mora biti telečji hlev snažen, suh in zračen. Pri krmiljenju ne smemo siliti telet in tudi ne odraslih goved; da dobivajo krmo iz visokih jasel ali celo lojtrenc, da ne dobe živali vpognjen hrbet.

R.

## Rjavenje vina.

Med rjavenjem in počrnenjem vina je razlika. Počrnenju vina je glavni vzrok železo, ki je prišlo v vino z napačnim kletarjenjem n. pr. ako se je v kleti rabiila različna železna posoda.

Vsled obilnega deževja ob dozorevanju in ob trgatvi začne grozdje gniti in kdor strogo ne odbira gnilih jagod od zdravih mora računati s tem, da se njegovo vino ne bo rado sčistilo in da bo takoj spremenilo barvo, kakor hitro bo prišlo z zrakom v dotiko. V tem slučaju se vino močno skali, zgosti, tako da je bolj podobno godlji kakor vini. Poleg tega dobi tako vino še čuden neprijeten okus. To je rjavenje vina.

Rjavenju vina so najbolj podvržena ona vina, ki so bila narejena še po takozvanem starem načinu, to je, da se je vršilo glavno kipeenje na tropu (tropinah). Znano je, da se ravno v lupinah (kožice) jagod in pecljih (hlastinah) nahajajo one snovi, katere so podvržene razkrajanju raznih glivic oziroma kvasil (fermentov).

Znano kvasilo (ferment) je *oksidaza*, ki črpa kisik iz zraku in z njegovo pomočjo razkrajja različne snovi v vinu, ter jih izpreminja v sprteninske (humuzne) sno-

vi, ki vino kalijo in mu dajejo neprijeten okus.

Večkrat napadejo razne glivice in bakterije tudi beljakovine in čreslovino (tanin), jih razkrajajo, in če se močno zarede, lahko povzročijo bolezen, ki jo imenujemo *zavrelko*, ki se pa od navadnega rjavenja vina razločuje po tem, da se pri njej razvijajo tudi plini, tako da vino šumi, česar pri navadnem rjavenju ni.

Vse te škodljive glivice in kvasila se nahajajo zlasti v gnilem grózdju in pridejo po njem v mošt in pozneje v vino, to pa tembolj, čim dlje časa je bil mošt z gnilih tropom v dotiki. Da jih uničimo in za njih odstranitev iz vina imamo v kletarstvu več pripomočkov, in sicer:

1. *Pasteriziranje* (od francoskega učenjaka Pasteurja) obstoji v tem, da se vino v zaprtih cevah segreje na 60—65° C in se istim potom zopet ohladi na prejšnjo toplino. S tem se uničijo v vinu gljivice in kvasila. Ker je pa v ta namen treba posebnih priprav, ni pasteriziranje za našega malega vinorejca lahko izvršljivo.

2. *Žveplanje*: Za žveplanje moramo vzeti čisto, arzenika prosto, žveplo, brez

vseh primesi, najboljši so takozvani azbestni trakovi, ki so nalašč za to pripravljene. En tak trak tehta navadno 4 gr. in zadostuje za 3—4 hl vina. Navadno se jemlje 1 gr. največ 2 gr. žvepla na hl. vina.

Z žveplanjem spravimo v vino žvepleno sokislino, ki zamori vse glivice in bakterije, katere pridejo z njo v dotiko. Ako hočemo zažveplati, moramo vino istočasno pretočiti in žveplati prazen, ali le deloma polen sod.

Ako hočemo zažveplati vino naravnost v polnem sodu, imamo v ta namen drugo sredstvo, in sicer takozvani *natrijev bisulfit*, to je namreč prenasočena spojina natrija z žvepleno sokislino. To sredstvo se dobiva v mirodilnicah (drogerijah) v podobi bele soli, ki po žvepleni sokislini močno diši. Na vsak hl. vina se vzame 5 gr. soli. Raztopi se v kozarcu vode, vlije se v vino, v sodu dobro premeša ter sod zamaši.

Vino, ki ga na ta način zdravimo, seveda ne sme več ležati na drožeh, ker bi se te zopet z vinom zmešate. Zato se pa to sredstvo rabi le pri pretočenih vinih, ki so že zarjavela vsled pri pretakanju vsrkaneга zračnega kisika.

Ko se je bilo vino na ravnokar opisani način zažveplalo se pusti najmanj kakih 8 dni na miru, potem šele ga čistimo.

3. Čiščenje ali precejanje ima namen, odstraniti iz vina, s pasteriziranjem ali žveplanjem umorjene glivice ter kalež, kakor tudi odvzeti mu previsoko (preveč temno) barvo in neprijeten okus. Zato se jemlje za čiščenje rjavih vin bolj močna čistila, zlasti želatina, mleko in sirnina ali kazein. Za čiščenje že zarjavelih vin se priporočata posebno zadnji dve čistili (mleko in sirnina).

**Čiščenje z mlekom.** Mleko ki ga rabimo za čiščenje mora biti popolnoma sveže (ne kuhano) in posneto. Najbolje je torej sveže namolzeno in s posnemalnikom posneto mleko. Na vsak hl. vina vzamemo  $\frac{1}{4}$  l. do  $1\frac{1}{2}$  l. mleka. Koliko nam je treba vzeti, naj nam vedno pokaže v majem izvršena poskušnja. Mleko najprej dobro premešamo z večjo množino vina, nakar vlijeno vse skupaj v sod in zopet premešamo.

Bolje nego mleko je rabiti čisto *sirmino*. Ta se dobiva v trgovini v obliki rumenkasto - belega praška, ki se v vodi počasti topi. Na vsak hl. vzamemo 10—40 gr, včasih tudi več. V tem naj nas pouči poskušnja v majem. Sirnino stresemo v škař, pridenemo desetkratno množino vode (na 1 kg sirnine 10 l vode). Po daljšem mešanju se raztopi sirnina v kalno mlečnato tekočino, ki jo izlijemo tudi z morebitnim neraztopljenim ostankom v sod in tam z vinom dobro premešamo. Sirnina učinkuje enako kot mleko.

Če enkratno čiščenje ne zadostuje, je treba vino čez 8—14 dni po pretakanju še enkrat čistiti.

Bolj zanesljivo kakor čiščenje je v tem oziru *precejanje vina*, ki naj se vrši, če le mogoče, tako, da ne pride pri njem vino z zrakom v dotiko ter da teče vino v zažveplan sod. S precejanjem (filtriranjem) se doseže v nekaj urah popolnoma čisto vino in se mu odvzame tudi veliko škodljivih glivic. Za to, pri naš še malo znano postopanje, je treba posebne priprave (cedila), ki jih dandanes ni težko dobiti.

Ker se s precejanjem vinu ne vzame barva, se pretemna vina pred precejanjem lahko poprej odbarvajo z ogljenim prahom (eponitom).

M. Kovačič.



## Živinoreja in naše Gore.

Gotovo je živinoreja v naših gorah najvažnejša gospodarska panoga. Ako ne bo živinoreja prospevala, ne bodo tudi Gore gospodarsko prospevale. Drugi dohodki, kot krompir, sadje in gozd, so bolj postranski dohodki, vendar pa se bi tudi ti dali precej dvigniti. Moremo upati, da bo našel naš tolminski krompir širok trg v Italiji, ker so vsi italijanski trgovci nad kakovostjo našega krompirja vsihičeni, samo, da ni bila dosedaj trgovina s krompirjem — zorelim in poznim — v Italiji v navadi. Tudi za sadje se bo gotovo prej ali slej našel dober in stalen trg in nad tem ne smemo nikakor obupati ter sadjerejo zanemariti. Mogoče bomo prišli tu pri nas v doglednem času tudi do tvornice sadnih konserv.

Vendar pa tvori živinoreja glavni prihod, to pa predvsem vsled tega, ker to že sama oblika prirode zahteva. Strmi hribi ne dovoljujejo poljedelstva v ožjem pomenu besede, in ker je v naših gorah takih največ, ne moremo pridobiti za njive mnogo več prostora, kot ga je danes v ta namen določenega.

Dohodek od živinoreje moremo v naših gorah razmotrivati v trojni smeri, in sicer: dohodek od mlekarskih proizvodov, sir in maslo, dohodek od klavne živine in dohodek od plemenske živine.

Dohodek od mlekarskih proizvodov ni tako velik, kot bi mogel biti, ker nima sir dovoljnega trga, tega pa nima vsled tega, ker vsled novih razmer ni dovolj po znan in ker je z ozirom na tržne razmere predrag. V tem oziru ni pravilno, da imamo po različnih vaseh več sirarn, od katerih predeluje vsaka po okoli 100 l mleka in ima za to predelavo iste režijske stroške, kot da bi predelala 500 l. Žalibog

igrajo osebne mržnje v gospodarskem oziru tudi veliko vlogo, a to bo s časom prenehalo, ker sila kolo lomi. S centralizacijo naših mlekarn bi režijske stroške za precej zmanjšali. Gotovo ni mogoče vnaprej določiti, koliko mlekarn naj bo, ker ni mogoče iz nekaterih vasi po zimi odnesti mleka v bližnjo centralo, a sirarne bi se morale bolj centralizirati, kot so danes.

Dohodek od klavne živine bi mogel biti večji; v tem oziru imamo sicer že nekaj vzornih živinorejcev, ki ne prodajo volov, ko so jih odrabili za delo ter so isti mršavi in stari, temveč jih prej doma odeblijo. Tako bi morali delati vsi naši živinorejci, ker dosežejo debeli voli mnogo višjo ceno na živo težo, kot pa mršavi.

Naše Gore so že pred vojno oddajale precej plemenske živine in danes so poklicane, da v tem oziru še več koristijo kot prej. Pomisliti moramo na to, da je uvoz plemenske živine k nam iz severnejših krajev sicer dovoljen, a vsled raznih zaprek toliko kot nemogoč. Italijanske pasme za naše kraje pa niso sposobne, ker so vse pretežke in mogoče le za goriško bližnjo okolico, Vipavska dolina, Kras in Istra pa goje predvsem majhno pasmo.

Ker pa se v teh krajih gojitev plemenske živine skoraj ne izplača ter stoje naši tolminski živinorejci glede umne živinoreje višje, kot živinorejci v navedenih krajih in ker se kraški in istrski tip goveje živine — siva majhna, mastno mleko, dobri voli — precej zgublja, bodo gotovo naše gore oddajale precej goveje krvi v te kraje. Seveda bodo morale biti naše Gore tudi za to sposobne in gojiti dobro in lepo živino.

Gojitev plemenske živine je v gorah po vojni očitno nazadovala in ne stoji več

na oni višini kot prej. Vzrok temu je predvsem pomanjkanje sposobnih bikov-plemenjakov. Ni vse dobro za pleme, kar je bik in ne sme se ga vporabljaliti pri vsaki starosti in čezmerno v kratkem času. Ker skrbi javna oblast v tem oziru premalo in ne toliko, kot prej, morajo v tem oziru pomagati naše živinorejske zadruge, ki bi morale držati in vzgojiti primerne bike. Živinorejskih zadrug imamo sicer več, a one

ne vrše svoje naloge, ako predelajo dnevno 100 l mleka v sir ali maslo, skrbijo naj za dobre bike in tudi za skupne pašnike. Edino na ta način bodo naše Gore imele lepo živino, ki bo v ponos in v veliko korist celotne dežele. Živinorejci pa na splošno ne bi smeli gledati, ali znaša skočnina 5 ali 10 lir, temveč na to, kakšen je bik in kakšnega je roda.

*inž. R.*

## Naše črešnje

so bile pred vojno precej iskano prvo sadje, ki se je izvažalo v ogromnih količinah na zelo oddaljene trge, predvsem na Dunaj, pa tudi v Berlin. Do veljave so prišle vseh vrst črešnje, posebno pa zgodnje.

Z novimi političnimi razmerami smo prišli v nov položaj tudi glede trgov za črešnje. Lani in letos smo opazili, da so zgodnje črešnje ostale v veliki količini neprodane in na drevesih. Posestniki so pravili, da se jih ne izplača brati, ker ne plačajo dnine. Drugače pa je bilo glede drugih črešenj, predvsem glede cepljene, kot jih imenujejo Vipavci, ali vipavk, kot jih imenujejo Brici. Te črešnje so dosegle letos primerno ceno in v Gorici niso bile na debelo nikdar bolj po ceni, kot po 1.— L za kg, dosegle pa so tudi mnogo višje cene in tudi do 2.— L.

Zakaj so bile cene zgodnjih črešenj tako nizke, drugih in debelih, cepljene ali Vipavk pa tako visoke? V Gorici, ki je središče za črešnje, kamor jih dovažajo v velikih količinah iz Brd in Vipavske doline je bilo sicer tudi za zgodnje črešnje precej kupcev, a niti eden jih ni kupoval v velikih količinah, ker jih ni potreboval. Naše zgodnje črešnje so tedaj

zrele, ko so v ostalih pokrajinah Italije prve črešnje že prestale in zato naših zgodnjih črešenj italjanski konsum ne potrebuje. Vsled neurejenih, oziroma še ne na predvojni višini stoječih prometnih razmer, ko so prispеле črešnje iz Gorice na Dunaj v 12 urah je izvoz teh črešenj skoraj nemogoč, posebno v velikih količinah. Naše zgodnje črešnje so zelo slabe vrste, ker so zelo drobne, imajo debelo koščico in so tudi zelo vodene ter vsled tega tudi ne zdrže dolge vožnje, ker se takoj ugrejejo in pokvarijo, tudi ako niso naložene v velike košare.

Popolnoma drugače pa je z drugimi črešnjami, cepljencami ali Vipavkami. Že po obliki so zelo lep sad, debel in prijetne barve. Kost ni v primeri z mesnatim delom predebela, skorja trda, z eno besedo, blago ki ugaja, je za vsak trg in prenese tudi daljšo vožnjo. Poleg tega so te črešnje skorajda brez konkurence, ker jih v ostalih delih Italije malo poznajo. Letos se jih je izvozilo ogromne količine v inozemstvo, nekoliko na Dunaj, velika večina pa v Egipt, na Angleško in tudi v Ameriko. Tudi te črešnje ne bi zdržale dolge prevoznje, ako jih ne bi v ta namen posebej pripravili z žveplanjem. Pod vplivom žveplene so-

kislina izgube te črešnje svojo rdečo barvo in postanejo bele. Žveplena soka kislina uniči tudi vse bakterije in kvasila, ki bi črešnjevemu mesu mogla škodovati. Po žveplanju pridejo sicer črešnje še v dotiko z zrakom in tako z različnimi kvasili in bakterijami, a v glavnem vendar enkratno žveplanje zadostuje. Ako se hoče črešnje odpremiti v daljne kraje in bi morale prestati mesec dolgo vožnjo, jih zopet zažveplajo v sodčkih, kamor zrak nima dostopa. Tako morejo črešnje prestati tudi par mesecev. Take črešnje seveda niso za neposreden konsum, temveč le za različne kompote.

Kdor je imel letos mnogo cepljenc ali vipavk, je mogel zaslužiti lepe denarje, kdor pa je imel predvsem zgodnje črešnje in ni bil takoj pri začetku dobe črešenj z njimi na trgu, ta ni mnogo zaslužil, ker je konsum istih omejen. Iz tega moramo sklepati, da morajo naši kmetovalci največ pažnje posvetiti cep-

ljencam ali vipavkam, predvsem te gojiti v veliki množini, zgodnje (Renške, Solčnice itd.) pa precepiti, seveda ne vse in ne povsod, ker oni, ki jih bo imel med prvimi na trgu, bo imel gotovo lepe dohodke. Glavne črešnje naj bodo predvsem cepljence ali vipavke.

Pri prodaji črešenj je letos naše zadružništvo že nekoliko sodelovalo, v glavnem ni imelo prodaje popolnoma v rokah. Tudi drugo leto bo ostalo v glavnem pri tem, a sčasoma bomo že prišli do tega, da bo naše zadružništvo vzelo v lastne roke vso prodajo. Danes mi tega ne moremo storiti, ker nimamo še dobrih in zanesljivih zvez ter tudi nismo tehnično za to usposobljeni. Proučiti moramo celotno vprašanje in ko bomo zato sposobni, kar se mora zgoditi čez par let, vsemimo prodajo v svoje roke in ne dovoljimo, da nekateri zaslužijo pri črešnjah stotisoče.

Ing. Jos. Rustja.

## Gospodarska navodila za junij.

*Na polju in travniku.* V tem mesecu moramo dokončati košnjo. Kositi moramo tedaj, ko so trave in detelje v polnem cvetju, ker dobimo, ako pozneje kosimo, zelo olesenelo oziroma odrevenelo krmo. Pri zgodnji košnji dobimo sicer manj, a zato zelo dobre krme, ki mnogo več zeleže.

Na polju plevemo in osipamo koruzo. Istočasno koruzo tudi razredčimo. Koruza naj bo oddaljena od koruze okoli 50—60 cm. Sedaj moremo koruzi tudi pognojiti in sicer s čilskim solitrom, katerega potrosimo okoli vsake rastline polovico kavine žličke. Koruzi moremo pognojiti tudi z gnojnico, a jo moramo razredčiti z vodo. V tem mesecu pleve-

mo tudi peso, ki jo razredčimo in sicer na 40—50 cm. Istočasno ji moremo tudi pognojiti, kakor koruzi. Sedaj je tudi čas osipanja krompirja, kdor ga še ni. Gnojenje je nekoliko prepozno, posebno v gorkejšem delu, v Gorah pa še ne. Gnojimo s čilskim solitrom, kakor koruzi in pesi. Krompir napada sedaj tudi peronospora in zato ga moramo poškopiti z 1% raztopnino modre galice.

V prvi polovici meseca preidemo njive žit in odstrižemo smetljive klase (glej članek!), takoj po žetvi pa strnišče preorjeno in vsejemo ajdo, repo, ali kar koli.

V vinogradu imamo dela čez glavo, ker se moramo boriti proti peronospori

in oidiu. Posebno v toplem in vlažnem vremenu je peronospora huda. Za borbo proti grozdnj peronospori in oidiu je najboljše žveplo z 3% ali 5% modre galice. V vinogradu moramo mandati, to se pravi odrezovati vse poganjke iz divjih podlag kakor tudi odstranjevati one poganjke, ki nimajo zaroda. Sedaj je tudi čas odščipavati vršiče poganjkov, in sicer jih odščipnemo pri tretjem ali četrtem listu nad zarodom. Poleg proti peronospori in oidiu (plesnobi) se moramo boriti proti različnim zajedalcem, posebno zavijalcu in trtni pršici (glej članke.)

V sadovnjaku imamo tudi mnogo dela. Sedaj je čas, da poškropimo z 1% raztopnino modre galice vse sadno drevo, posebno jablane, hruške in češplje. Proti različnim ušem, posebno na mladih drevescih, se moramo boriti s tobačnim izvlečkom. Odpadlo in piškovo sadje moramo pobrati in skuhati prašičem. Takemu sadju moramo posvetiti posebno pažnjo, ker je navadno izvor raznim zajedalcem, posebno rilčkarju, katerih jajčeca se nahajajo v sadju, kamor jih je samica položila.

Tudi pri sadnem drevju, posebno okoli cepičev in iz divjakov moramo izčistiti poganjke ter tudi one mladike, ki ne stoje na pravem mestu. Take poganjke ne smemo odločiti (odčesniti), temveč odrezati. Pri mladem drevju odščipnemo prebujno rastoče vršičke.

V vrtu presajamo razno zelenjavo, kakor zelje, ohrovt, sejemo vsakih 14 dni grah, da ga imamo vedno svežega, sejemo solato endivijo, pozne brokole itd. Posejane gredice pokrijemo s slamo, da se preveč ne osuše in da ne zahtevajo preveč vode. Proti koncu meseca posejemo česnik in ga obesimo v svežnjih na suhem, zdravem in zračnem prostoru, da se tam osuši. Kjer je rasel česnik, tam

zemljo takoj prekopljemo, dobro pognojimo in vsadimo različno zelje. V vrtu moramo vničevati plevel in ne smemo dovoliti, da pride isti do semena. Uničujemo listne uši s pomočjo tobačnega ekstrakta in paradižnike gotovo poškropimo z 1% raztopnino modre galice, ker jih peronospora ravnotako napada kot krompir ali pa trte.

V hlevu moramo paziti na čistost, ker je ista predpogoj zdravju. Gnoj moramo čistiti vsaki dan, hlev prezračiti, da tam ne smrdi. Vsled vročine se gnojnica v greznici rada usmrači in izhlapeva največ vredni amonijak. Da to onemogočimo, moremo vporabiti žvepleno kislino zli natrijev bisulfat, a najboljši je katrian, ki varuje gnojnico pred vplivom zraku in plava vedno na vrhu gnojnice.

Živina je v hlevu ali na paši in dobiva svežo krmo. Paziti moramo na to, da se ne našre sveže in rosne detelje ali lucerne, ker jo drugače napade napenjanje. Ako morajo voli delati, je bolje, da jim krmimo predvsem suho krmo, ker postanejo drugače leni.

V kleti nimamo mnogo dela, ker smo vino že pretočili. Kdor ni odbiral ob trgatvi gnilih jagod od zdravih in ni z mladim vinom pravilno ravnal, mora svoje vino zdraviti od porjavenja (glej članek!)

Na domu: Sestaviti moramo napoved o zemljiški dohodnini, napraviti načrt kolobarjenja za prihodnje leto ter načrtovati pri zadruzi ali hranilnici umetna gnojila za jesensko gnojenje, to je tomaževo žlindro, žveplenokisli amonijak in kalijevo sol, (kainita ne, ker je sorazmerno predrag). Pripravim si tudi seme od ajde in si zagotovim seme inkarnatke (rudeče detelje).

## TRSNA PRŠICA — PHYTOPTUS VITIS.

Tako se imenuje s strokovnim izrazom mala, komaj  $\frac{1}{4}$  milimetra dolga živalica, ki povzroča včasih veliko škodo na trtah.

Nahaja se na spodnji strani listov, kjer sesa iz njih sok in z izločanjem dražljivih snovi prisili staničevje, da napravi neštevilne male izrastke, med katere se skriva na varno.

Na spodnji strani listov se pojavijo meseca maja bele, včasih rdečkaste lise, podobne plesnobi, ki so narejene iz njih izrastkov. Na gornji strani so listi nad tem lisami nagubani in bradavičasto izbočeni. Pozneje na teh mestih porumenijo.

Kmetovalci to bolezen mnogokrat zamenjajo s peronosporo in trte pridno škropijo z galico. S tem so se sicer zavarovali proti peronospori, ne pa proti tej parazitski bolezni. (Mogoče je, da ta zajedalec ne napada tako listov, škropljenih z modro galico, kakor trdijo nekateri vinorejci, potem bi pomagala raztopina modre galice in apna. Seveda bi bilo treba škropiti že pred polovico maja in sicer spodnjo stran listov, kjer živi ta parazit.)

Najlažje usmrtime zajedalca spomladi in v jeseni, ko se seli z popja (oči) za liste, oziroma narobe. Zato uporabljamo 4 g kvasijovega žaganja in 3 kg kalijevega mila na 500 l vode, zmes, ki je primeroma zelo poceni.

Tudi je dobro, sežgati v jeseni liste z napadene trte in jo kratko obrezati.

## ZAVIJAJČ — TRTJON.

Če pogledamo meseca maja in junija v vinograd, vidimo v njem večje, ali manjše število visočih suhih trtnih listov, zvitih v obliki cigare.

Ako jih previdno razvijemo, najdemo

v njih 2—4 mala, bela jajčka. To je zalega zavijača (*Rynchites betuleli*). Vinogradniki mu pravijo v nekaterih krajih trtjon.

Škodljivo zalego uničimo s tem, da odstranimo suhe viseče «cigare» in jih sežgamo. Pohoditi jih, ne zadostuje, ker malo jajce pri tem prav lahko ostane nepoškodovano.

P.

OPOMBA. Enak oziroma podoben zajedalec, katerega imenujejo naši Brici *zavijalec*, škoduje zelo mnogo tudi na hruškah in kutinjah, kjer nagrize posamezne liste ali pa konce mladik, da ovenejo; oveli listi se mnogo lažje zavijejo. To delo izvršuje predvsem samica, ki tekom maja in junija položi v zavitke navadno 4 jajčka, iz katerih se tekom julija izležejo črviči tega škodljivega rilčkarja. Meseca avgusta opazujemo že nov zarod, ki se pa ne plodi več, temveč se zarije v zemljo in tam prezimi.

Tudi z dreves moramo spraviti smodke ali cigare in sicer jih dobimo s tresenjam vej. Ako je vetro no vreme, odpadejo same na tla in je dolžnost vsakega sadjarja, da jih tedaj pobere in zatre.

## PRAŠNA ŽITNA SNET.

Kdor ni zasejal dobrega žitnega semena, ali pa ga je pozabil razkužiti, temu se pojavljajo sedaj na polju klasi, na katerih so namesto zrn ostanki plev, napolnjeni s črnim, sajastim prahom. Ta prah ni nič drugega, kakor ogromna množina trosov, s katerimi se razmnožuje prašna žitna snet.

Če hočemo vsaj deloma omejiti škodo, ki nam jo napravi snetljivi klas na polju, ga moramo odstraniti z žita takoj, ko ga opazimo, da nam ne okuži drugih klasov.

V krajih, kjer je žito glavni pridelek in so z njim posejana velika, razsežna po-

lja, je to neprovedljivo, pri nas pa, kjer so le majhne njive posejane z žitom, je to prav ahko mogoče.

V ta namen preidemo njivo z enega konca na drugi in odstranimo vsak snetljiv klas na ta način, da primemo steblo takoj pod klasom in ga nalahko in previdno izpulimo, tako da ne stresemo s praznega vretena škodljivih črnih trosov, ali pa steblo prerežemo s škarjami, kar je še boljše. Ko smo prišli na konec njive, gremo po njej še enkrat nazaj, v drugi smeri, da odstranimo še one snetljive klase, ki smo jih prej prezrli, ker so bili obrnjeni na drugo stran in proti nam kriti z gornjim listom.

Odrezanih klasov ne smemo nositi v roki, ker bi lahko stresali pri hoji črni

prah na zdravo žito in tako povzročili okužitev. Najbolje je, če jih stavimo v predpasnik.

Čim gostejše je žito, tem težje bo naše delo. Toda naše ženske, ki so vajene raznega sitnega prerivanja na njivi, bodo gotovo kos tudi temu delu. Pohojena stebila se sama zopet naravnajo, samo da niso popolnoma zlomljena.

Če bi pa bilo žito pregosto in preveliko, potem odstranimo snetljive klase vsaj iz vseh koncev njive, iz razorov in iz vseh onih mest, ki so nam lažje pristopna.

S tem bomo vsaj deloma omejili bolezen žita, ki nam lahko napravi veliko škodo, če jo pustimo, da se nemotno širi.

*Pegan.*

## Poljedeljske razmere Estonije.

Mala republika Estonska, ki leži ob Baltiškem morju in je postala samostojna šele po prevratu, dasi skoro neznana, nam je lahko vzor v pogledu gospodarske organizacije.

Prebivalcev ima 1 milijon 200 tisoč. Za gospodarsko izobrazbo prebivalstva je preskrbljeno izvrstno. Na vseučilišču v Dorpatu je poljedelska in gozdarska visoka šola. Razen tega sta v Estoniji dve srednji gospodarski šoli, 5 dvoletnih kmetijskih šol, 1 enoletna, 1 vrtnarska in 1 gospodinjska šola. — Za one, ki ne morejo obiskovati teh šol, so prirejani zimski tečaji.

Glavni pridelek Estonske je krompir, gojijo tudi lan in tobak. V letu 1920 se je izvozilo 24 milijonov kg krompirja in 65.6 milijonov kg iz krompirja narejenega špirta.

Na visoki stopnji stoji tudi živinoreja. S prodajo mleka, izdelkov masla in sira se peča 154 mlekarn.

Estonija ima 2453 raznih strokovnih društev s 300 tisoč člani. Gospodarskih društev je 130 s 14 tisoč člani. Strokovni gospodarski časopisi so 3.

Potrebna gospodarska posojila dobijo kmetje iz lastne zadružne banke.

Do prevrata je imelo 1147 veleposestev, ki so bila po večini nemška, 57.9% vse zemlje. Po prevratu so bila vsa veleposestva razlaščena za primerno odškodnino in zemlja razdeljena med kmete.

Teh par mrtvih številčk nam priča, kako visoko stoji v gospodarskem pogledu pri nas tako malo poznana republika Estonska.

Ko bi vsaj tudi naš kmet uvidel, da je v sedanjih težkih gospodarskih razmerah odvisna njegova gospodarska moč in njegov obstoj v prvi vrsti od močne gospodarske organizacije.

## Vprašanja in odgovori.

**Vprašanje 16.** Do kedaj naj molzem brejo kravo? Kaj mi svetujete?

**Odgovor:** Nekdo bi Vam odgovoril, da morate prestati z molžo dva meseca pred otelitvijo, po našem mnenju pa je dovolj, ako prestanete vsaj en mesec prej. Pri nas je žalibog navada, da živinorejci molzejo do otelitve, ako imajo sploh tako kravo, in zato slišite večkrat celo pohvalne izreke, posebno od različnih mešetarjev, da krava molze do zadnjega. Čim bolj se razvija tele v materinem telesu, temveč zahteva od svoje matere, posebno mnogo pa v zadnjem mesecu. Kdor molze do otelitve, dobi za ono mleko sicer nekolikor lir, a v celoti ima le izgubo, ker dobi zato slabše tele in tudi mlečnost krave pade. Osušenje krave — postaviti jo na suho, ne je molsti — se mora izvršiti polagoma in sicer se tekom osmega meseca vedno manj pomoize — ne do čistega — vsled česar krava sama preстане dajati mleko. Ni se potrebno bati, da bi vsled tega mlečnost krave padla, ker za mlečnost je najvažnejše, kar se molže tiče, da se krava

po otelitvi in po odstavljenju teleta popolnoma izmolze in ne pusti v vimenu niti kapljice mleka.

**Vprašanje 17.** Kako spoznam na zunaj dobro mlekarico?

**Odgovor:** Ne vemo za gotovo! Poznamo sicer več teorij in Vam v tem oziru nekaj sporočamo. So sicer večkrat resnične, a so tudi izjeme:

1. Gledati moramo na obliko glave, predvsem na razdaljo med rogovi pri dnu. Čim manjša je ta razdalja, tem boljša bo mlekarica.

2. Dobra mlekarica ima zelo redka rebra, in čim redkejša, tem boljša je.

3. Posebno važna je razdalja med zadnjimi dvema rebri. Ako znaša ta razdalja 5 do 6 cm, je krava gotovo dobra mlekarica.

4. Drugi znaki so: Redka rebra imajo posebno krave z majhnimi in belimi rogovi. Dobre mlekarice imajo fino kožo, posebno na vimenu, in mlečno žilo močno razvito.

**Vprašanja** glede rastlinskih bolezni in zajedavcev so odgovorjena v člankih.

## Knjigovodski tečaj.

Dragi učence! Aprilova številka Gospodarskega lista ti je prinesla rešitev naloge za mesec februar, marec in april, današnja številka ti prinaša rešitev za maj, junij in julij. — Vem, da se te že polašča nepotrpežljivost, ker se knjigovodski tečaj vleče bolj na dolgo kakor si pričakoval, toda knjigovodstvo je veda, ki se jo ne da obdelati s par frazami, zato ti priporočam potrpežljivost in marljivo zasledovanje učne snovi.

Prenesi po dosedanem uzorcu v blagajniški dnevnik in razdelnik za prejemke in za izdatke poslovne dogodke za mesec

avgust, september in oktober 1922. Prihodnja številka Gospodarskega lista prinese rešitev te naloge.

Da se ne nagromadi preveč zastankov v knjigovodstvu, ti priporočam, da pričneš že sedaj s prenašanjem poslovnih dohodkov iz blagajniških dnevnikov v ostale poslovne knjige.

Prenesi boš člane, ki so pristopili, na podlagi pristopnice (pristopne izjave) v *«imenik članov»*, vplačane deleže pa v *knjigo za deleže*. Glej obrazce na strani 60 in 61, Gospodarskega lista, letnik 1922.

Hranilne vloge v *knjigo za hranilne*

## Prejemki

Mesec :

Štiran glavne knjige	Tekoče številko	Dan	IME VPLAČEVALCA	Predmet	Znesek prejemka	Hranilne vloge	Posojila	Tekoči račun z Zvezo	Zadružni deleži
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	34	4	Zadružna Zveza	dvig	3000 —			3000 —	
	35	10	Dolinar Franc	hran. vloga	94 60	94 60			
	36	16	Bevk Bogumil	"	1200 —	1200			
	37	20	Česnik Franc	"	1000 —	1000			
	38	22	Rakovšček Hinko	pristop	23 —				20 —
	39	30	Rakovšček Hinko	obresti in stroški					
	40	30	Zadružna Zveza	dvig	183 —			2000 —	
					2000 —				
					7500 60	2294 60		5000 —	20 —

Mesec :

	41	1	Čibej Alojzij	hran. vloga	7000 —	7000 —			
	42	1	Dolinar Ivan	"	1900 —	1900 —			
	43	10	Ogrizek Edvard	vrne posojilo	2000 —		2000 —		
	44	30	Sedej Ivan	pristop	23 —				20 —
	45	30	Sedej Ivan	obresti in stroški	36 —				
	46	30	Zadružna Zveza	dvig	1500 —			1500 —	
					12459 —	8900 —	2000 —	1500 —	20 —

Mesec :

	47	1	Franke Matija	hran. vloga	10000 —	10000 —			
	48	3	Dolinar Ivan	"	1000 —	1000 —			
	49	10	Cimperšek Franc	"	5000 —	5000 —			
	50	13	Abram Josip	"	5210 —	5210 —			
	51	14	Česnik Franc	"	1500 —	1500 —			
	52	18	Šorli Karol	pristop	23 —				20 —
	53	19	Bevk Bugumil	hran. vloga	1600 —	1600 —			
					24333 —	24310 —			20 —

Maj 1922

Tekoči račun s člani	Upravni prispevki	Obresti posojil	Zamudne obresti	Obresti tekočih rač. in vredn. listin.	Pristopnina				OPOMBE
11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
	1				2				
	33	150							
	34	150			2				

Juni 1922

	1				2				
	6	30							
	7	30			2				

Juli 1922

	1				2				
	1				2				





vloge, posojila pa v knjigo za posojila; oboje po obrazcih na strani 78. Gospodarskega lista letnik 1922.

Naložbe in dvige pri Zvezi preneseš v knjigo za tekoče račune. Glej obrazec na strani 95. Gospodarskega lista, letnik 1922.

Pri vsaki posamezni postavki, ki si jo prenesel iz blagajniškega dnevnika in razdelnika v navedene poslovne knjige vpiši v prvo rubriko blagajniškega dnevnika stran glavne knjige. To je mišljeno tako, da če si n. pr. prenesel hranilno vlogo iz

blagajniškega dnevnika v knjigo za hranilne vloge na stran 3. da vpišeš v blagajniški dnevnik v prvo rubriko, ki nosi nadpis »Stran glavne knjige« številko 3. Isto velja tudi za ostale poslovne knjige. — Te številke te predvsem opozarjajo na to, da si dotično postavko že prenesel, v določeno knjigo; razum tega ti povejo tudi stran dotične poslovne knjige, na katero si prenesel poslovni dogodek.

Alojzij Bajec.

## Tržni pregled.

**ŽITA.** Na trgu je zavladalo mrtvilo, cene pšenici stoje; nekoliko več zanj manja je za koruzo, ki se je podražila za približno 1 L pri q. Cene so sledeče:

Milan: pšenica 112—120 L; koruza 95—97 L; oves 90—92; rž 95—97 L.

Videm: pšenica 110—114 L; koruza 102—106 L; rž 100—101 L.

Žetev kaže v splošnem dobro, posebno v Jugoslaviji, Rumuniji, Čehoslovaki, Avstraliji in Argentini. V Franciji je pšenica trpela vsled dolgotrajnega deževja, v Južni Italiji, Siciliji in Sardiniji pa so mnogo škodovali suhi vetrovi.

**ŽIVINA.** Izvoz klavne živine iz Francije je prepovedan in zato ni na trgu mnogo ponudb klavne živine, ki je v ceni nekoliko zrastle, vendar pa ne toliko, kot bi mogli pričakovati, ker se konsum mesa manjša. V Severni Italiji so voli precej iskani in se plačujejo do 600 L po q. Cene so sledeče: Milan: voli 4.30-6.50; krave 3.40—6.20; teleta 5.00—8.20 za kg žive teže. Prašiči se plačujejo po 8.50 živi, 9.75 mrtvi. Padovi: voli L 4.60-5.00; krave 3.80—4.70; teleta 5.20—6.60; prašiči 6.50—7.00 L za kg žive teže.

**KRMA.** V Italiji je prva košnja do-

končana. Sena računajo za 30% več kot lansko leto in imajo tudi upanje, da bo precej otave. Novo seno nima še določene cene, nekaj zaključkov je bilo napravljenih za ceno od 45—50 L q. Izgleda, da da cene ne bodo padle, ker so cene staremu senu še vedno zelo visoke, in sicer stane seno v Milanu še vedno nad 100 L, lanska otava okoli 90 L. V Vidmu so cene pa precej padle in sicer stane seno 50—60 L, detelja 40 L in enako tudi slama!!!!

Otrobi stanejo v Milanu 48—50 L, posije (noli) 44—46 L po q.

**MLEČNI IZDELKI PREDVSEM MASLO** so za približno 1 L po kg bolj po ceni, kot prejšnji mesec, med posameznimi pokrajinami so pa zelo velike razlike.

**VINO.** Malo kupčije, iščejo predvsem močna vina, katerih pa je malo ostalo in silijo v ceni navzgor, slabejša vina pa v splošnem navzdol. Trta kaže po celi Italiji zelo dobro, mnogo boljše kot lansko leto.

**UMETNA GNOJILA.** Še vedno je zelo mnogo povpraševanj po čilskem solitru, ki je ostal v ceni neizpremenjen,

živo zanimanje vlada za tomaževo žlindro, ki se plačuje 1.70 L po enoti celotne fosforne kisline franko italjansko-francoska meja.

**GALICE IN ŽVEPLA** se sicer sedaj zelo mnogo rabi, povpraševanj pa ni več mnogo, ker so vinogradniki že pokrili svoje potrebe.

**KROMPIR** je danes zelo iskano blago in se plačuje v Milanu po okoli 100 L q, v Bresciji celo po 120 L q.

**CENE PRI GOSPODARSKI ZVEZI V LJUBLJANI.** Gospodarska zveza, kot centrala za preskrbo blaga vseh nabavnih in kmetijskih zadrug v Sloveniji, notira sledeče cene: Semena: domača detelja črna, plombirana, garantirano čista, brez predenice po 45 Din. Lucerna ali nemška detelja po 40 Din. Semenska pesa »Eckendorfer« in »Mamuth« po 18 Din. Gnojila: kalijeva sol 40 do 42 odstotkov po 150 Din. za 100 kg. Kostni superfosfat z 18 odstotki v vodi raztopne fosforove kisline po 260 Din. za 100 kg, z vrečami. Rudninski superfosfat z okoli 16 odstotkov v vodi raztopne fosforove kisline po 210 Din. za 100 kg, vreče po 100 kg. Bela razklejena kostna moka 32 do 34 odstotkov pa po 275 Din. za 100 kg. Tomaževa žlindra 21 odstotkov po 275 Din. za 100 kilogramov. Cene veljajo pri odjemu originalnih vreč, pri vagonskih pošiljkih se iste znižajo. Krmila: lanene tropine po 5 Din. za kg. Vreče po 50 kg. Orehove tropine, vsebujoče 42 odstotkov beljakovin in maščobe po 3.50 Din. za kg z vrečami. Vreče po 75 kg. Poklajno apno po 4 Din. Vinogradniške in kmetijske potrebščine: drevesne škropilnice bakrene po 400 Din., modra galica po 13 Din. za kg, žveplo, dvojno rafinirano po 4 Din. za kg, trierji (žitne čiš-

stilnice) tvrdke Heid po 3500 Din. znamke 1A, trierji znamke 1B po 3000 Din., mlatilnice na ročni in gepeljni pogon po 4000 Din., mlatilnice na ročni gepeljni pogon s siti in tresali po 5500 Din., gepeljni na 36 obratov po 4500 Din., gepeljni na 24 obratov po 4000 Din. Kose: kranjske sive 60 cm po 25 Din., 65 cm po 30 Din., 70 cm po 35 Din., 75 cm po 40 Din., 80 cm po 45 Din. Vodne žage 1400×160×2.50 po 140 Din., vodne žage 1400×160×2.— po 140 Din., vodne žage 1700×180×2.80 po 145 Din., vlečne žage (Zugsege) po 65 Din., mečkalniki za krompir po 120 Din. Poleg tega so na razpolago vsakovrstni poljedelski stroji, kakor: čistilniki (pajtelni), plugi, brane poljedelske, brane travniške, brzoparilniki, gnojnične sesalke, vodne sesalke, brusi, itd.

Za poljedelske stroje se plača v Italiji približno 1 L uvozne carine od vsakega kg težine.

**CENE NA LJUBLJANSKEM TRGU.** Pšenica 19.40 K, koruza 12.80 K, moka št. »0« 29 K, ječmen 16 K, oves 14 K, mast domača po 38 do 40 Din. kg., ameriška mast po 36 Din. v nadrobni trgovini. Prvovrstni voli po 17 do 20 Din., rejeni voli po 14 do 16 Din., krave debele po 12 do 14 Din., krave rejene 10 do 11 Din., krave klobasarice 5 do 7 Din. telice in biki 11 do 15 Din., teleta 17 do 18 Din., teleta zaklana 20 do 22 Din., prašiči: peršutarji živi po 22 do 23 Din., špeharji 24 do 25 Din., zaklani prašiči peršutarji po 28 do 29 Din., zaklani prašiči špeharji po 29 do 30 Din. kg.

Vse cene je razumeti tako, da so vračunjeni vsi stroški, ki jih ima prodajalec z dostavitvijo blaga v ljubljansko klavnico. Blaga je sicer malo, vendar ni nobenega pravega povpraševanja zanj,

ker vlada na mesnem trgu velika stagnacija in je pričakovati ponovno padca cen.

Površina Italije znaša 286.610 km<sup>2</sup> ali 286.610 ha. Od teh je po poročilu poljedeljskega ministrstva 5.908.000 ha golih njiv, 6.700.000 ha njiv s trto in sadnimi drevesi, 6.390.000 ha travnikov in pašnikov, 1.484.000 ha vinogradnih, oljčnih itd. nasadov, 4.685.000 ha gozdov (raznovrstnih), 1.230.000 ha neobdelanih in malokoristonosnih, ostalo zavzemajo mesta in reke.

Cena kmetijskim pridelkom je bila v Italiji leta 1921 napram leta 1914 višja pri pšenici za 300%, drugem žitu za

308%, rižu za 404%, koruzi za 333%, bobu za 417%, fižolu za 741%, krompirju za 540%, konoplji za 477%, senu za 389%, slami za 256%, vinu za 772%, oljkinemu olju za 591%.

Uvoz plemenske živine je v Italijo dovoljen in sicer iz Jugoslavije, Ogrske in Rumanije. Dobiti se pa mora vendar dovoljenje in sicer se mora vložiti prošnja na ministrstvo v Rimu potom podprefektore.

Izvoz sena iz Italije je zopet dovoljen, a bo težko mogoč, ker je košnja v vseh državah boljša, kot lansko leto.

\*

## SMRTNA KOSA

† GUSTAV PIRC.

V Bohinjskem jezeru je našel tragično smrt oče naprednega slovenskega kmetijstva g. ravnatelj Gustav Pirc.

Rojstna zibelka mu je tekla v Škofjiloki na Gorenjskem, kjer se je narodil leta 1865. Lepa Gorenjska mu je vzbudila veselje in ljubezen do kmetijstva in posvetil se je kmetijskim naukom. Po dokončanih študijah je šel na prakso na Češko, kjer se je seznanil z naprednim češkim gospodarstvom.

Služboval je najprej v Vipavski dolini, na deželni vinarski in sadjarski šoli na Slapu, kjer je bil nastavljen kot učitelj. 1. febr. 1884 je bil imenovan za tajnika pri Kmetijski družbi v Ljubljani. Tam je ostal do l. 1919, ko je stopil v pokoj kot generalni ravnatelj Kmetijske družbe.

Velike so njegove zasluge za gospodarsko povzdigo Slovencev. Bil je urednik

»Kmetovalca«, izdal je veliko število gospodarskih knjig: mlekarstvo, vrtnarstvo, govedoreja, prašičjereja in drugih, kar pričča da je marljivo študiral in se zanimal za vse najrazličnejše panoge gospodarstva. Objavil je tudi spise svojih potovanj po vzornih čeških in ruskih posestvih. Lotil se je vsakega gospodarskega vprašanja in stremel je za tem, da uvede v naše kmetijstvo napredek.

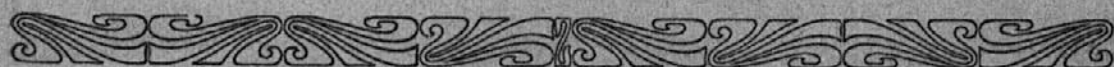
Deloval je tudi kot organizator in ustanovil veliko število gospodarskih združenj.

Zasluznemu možu blag spomin!

† IVAN KOKOŠAR.

Umrl je na Grahovem dne 14. 5. kot glazbenik znani g. župnik Ivan Kokošar, ki je bil v svoji mladosti zelo delaven zadruhar. Ustanovil je leta 1891 Šebreljsko štedilno posojilnico, ki jo je vodil več let do svojega odhoda iz Šebrelj.

TISKOVINE V ZALOŽBI GORIŠKE	Prejemne knjige mleka . . . » » 30.—
ZADRUŽNE ZVEZE:	Knjige za tekoči račun . . . » » 15.—
Blagajniški dnevnik 100 listov po L 35.—	Knjige pristopnic, 400 listov . . . » » 30.—
Blagajniški dnevnik 200 listov » » 50.—	Knjige pristopnic, 200 listov . . . » » 20.—
Blagajniški dnevnik z razdel-	Knjige pristopnic, 100 listov . . . » » 15.—
nikom za izdatke 200 listkov » » 70.—	Hranilne knjižice, izvod . . . » » 2.—
Blagajniški dnevnik z razdel-	Posojilne knjižice, izvod . . . » » 2.—
nikom za prejemke 200 list-	Denarne knjige á 200 listov . . . » » 22.—
kov . . . . . » » 70.—	Zadolžnice a) na poroštvo . . . » » 0,50
razdelniki zadrug . . . . . » » 50.—	Zadolžnice b) na vknjižbo . . . » » 0,50
Posojilne knjige á 400 strani . . . » » 90.—	Izpiski hranilnih vlog . . . » » 0,40
Posojilne knjige á 300 strani . . . » » 80.—	Izpiski deležev . . . . . » » 0,50
Posojilne knjige á 200 strani . . . » » 70.—	Izpiski posojil . . . . . » » 0,40
Hranilne knjige á 200 strani . . . » » 70.—	Računski zaključki za den. z. » » 0,30
Imeniki zadrugnikov . . . . . » » 20.—	Računski zaključki za blag. z. » » 0,30
Deležne knjige . . . . . » » 30.—	Potrčila za dvignjene hr. vloge » » 0,08
Salda konti . . . . . » » 30.—	Opomini za obresti in glavnice » » 0,10
Nakupno s prodajne knjige . . . » » 40.—	Obrestne tablice . . . . . » » 1.—
Blagovni skontri . . . . . » » 30.—	Izkazi za neposredne pristoj-
	bine . . . . . » » 0,30



**Katoliško Tiskovno Društvo**  
**vpisana zadruga z omejenim jamstvom**  
**v Gorici**

priporoča vsem zadrugam  
in zadrugarjem svojo - - -

**KNJIGARNO V GORICI**

Via Carducci 2 (v Montovi hiši)

**PRODAJA na drobno in na**  
**debelo pisarniške in šolske**  
**potrebščine, fiskovine za ob-**  
**- - činske in druge urade - -**



Varstvenaznamka.

Čevljarska zadruga  
v MIRNU pri Gorici  
izdeluje vsakovrstno obuvalo  
poznano pod imenom

## ADRIA čevlji

Edino domače združeno podjetje te stroke, ki si je pridobilo vsestransko priznanje. Izdeluje čevlje, ki v ličnosti in trpežnosti prekašajo vse druge te vrstne izdelke.

**LASTNE PRODAJALNE:** v Gorici, Corso Verdi 32, v Trstu, ulica Rettori 1, v Celju, Narodni dom. - Razpošilja tudi naravnost iz tovarne v Mirnu na debelo in na drobno.

## Zveza goriških delavnih in proizvajalnih zadrug

Reg. zad. z om. zav.

**GORICA, Via Mazzini (Municipio) 4 l. nad.**

### VČLANJENIH ZADRUG 45.

Prevzema vsa obnovitvena kakor tudi druga v stavbno in proizvajalno stroko spadajoča dela, ki jih izvršuje sama ali potom pridruženih stavbenih zadrug. - - Vojnooškodovanci izročite obnovitvena dela le našim stavbenim zadrugam.