

PRIMORSKI GOSPODAR

List za povspeševanje kmetijstva v slovenskem Primorju.

Ureduje *Anton Štrekelj*, državni potovalni učitelj kmetijstva v Gorici.
Izdaja „*Goriško kmetijsko društvo*“.

Štev. 15.

V Gorici, dne 2. avgusta 1906.

Pečaj 11.

Oh te naše gospodinje!

Reza iz Bršljanovega dola sedela je ravno pred hišo v senci ter plela nogovice, ko sem prisopihal po ozki, kameniti poti v njeno krčmo. Rad bi se tu oddahnil ter si ugasil hudo žejo s čašo rujnega brica. Na prvi pogled me ni Reza niti spoznala in mislila si je, kaj pa ta v teh krajih. Šele po besedi se je spomnila, da me je nekje slišala in res, slišala me je že parkrat v Bršljanovem dolu.

„Ali se poslužite v sobo ali ostanete pred hišo“, me je vprašala, ko je slednjič vendar prišla do pravega spoznanja.

Kaj bi odgovoril? Tu zunaj pred hišo je bilo sicer nekoliko sence, toda nič prav zdravega zraka ni bilo. Ravno poleg mize, ki je služila neki gostom, razprostiral se je potok smrdljive gnojnice a malo dlje brenčalo je po gnojišču nebroj nadležnih muh. Na mizi opazil sem razna znamenja, katera so pustile tam kokoši ali pa morda petelini, a stol zraven mize mi je napovedoval že v naprej, da mi napravi znamenje, grdo znamenje na hlače, če ga bom s svojo težo mučil. Najbrže si je čedil gospodar na njem čevlje, ko je prišel včeraj po dežju iz vrta. Tudi tla pred hišo so kazala, da mora biti tukaj mnogo otrok in da je metla pri ti hiši nerabljena stvar. Nič ni bilo prav varno, da ne bi po pomoti kam zagazil, zato sem šel iskat v notranjščino boljše srečo.

Prišel sem pa iz dežja pod kap. Skozi zamazano vežo dospel sem v še bolj zamazano sobo. Tri mize in deset stolov je bilo v sobi, pa vendar nisem znal skoraj, kam bi se vsedel.

Na eni mizi stala je košara domačega kruha, ob katerem so se pasle požrešne muhe, po drugi mizi razvrženo je bilo razno zamazano perilo: ženske in moške srajce, robci, spodnja krila itd. Prrr! to vam je bil pogled! Na tretji mizi bilo je vse polno umazanih steklenic in kozarcev. Od nedelje, toraj že štiri dni se ni ta posoda pospravila. Po tleh videlo se je povsod polno blata, a tam v kotu si lahko opazil kup ostankov raznega sadja, najbrže tudi to od nedeljskih gostov. Zato ni bilo čudno, če sem se moral prijeti za nos, da bi razne duhove lažej prenesel. Stolice so bile razvržene po vsi sobi, najbrže je morala biti v nedeljo tu notri kakšna bitka. Skoraj gotovo, saj priča o tem tudi razna steklevina v drugem kotu.

„Malo zgodaj je še pri vas“, sem rekel, in videl sem, da je oblila Rezo rahla rudečica.

„Eh, nič časa nimamo, da bi to pospravili. Naša Micka je šla včeraj obiskat teto v Gorico in je pustila svoje cunje tu na mizi; sama pa si ne morem vsemu kaj. Pa saj smo na deželi. Že predvčeranjšnjim sem rekla dekli, naj opere steklenice, kaj mislite, da me uboga. Oh dandanes je križ s temi posli. Delajo kar hočejo“.

„Kakor se jih priuči; posli vedno posnemajo gospodarje. Kar delajo ti, to delajo posli. Pridna gospodinja, pridna dekla, len gospodar, len tudi hlapec“.

Zadel sem malo pregloboko. Zato je obrnila Reza koj pogovor drugam. Prinesla je četrt belca, steklenico in kozarec je morala pa sprti oprati.

„Imate mogoče kaj prigrizka“, sem vprašal.

„Samo jajca bi bila, belega kruha nemamo pa nič“, menila je Reza.

Naročil sem si jajca in pokusit sem hotel, kakšen kruh peče Reza. Saj jem domač kruh rajši nego pekovski. Ni dolgo trajalo in imel sem na mizi, ki jo je Reza med tem izpraznila, kar sem želel. Jesti pa nisem mogel. Jajca je napravila Reza na starem, pokvarjenem maslu a povrhu tega jih je najbrže trikrat osolila. Pa ne samo to! Nož je bil popolnoma prevlečen z rijo a na vilicah je tičal še košček osušene polente. Kruh pa ni bil dovolj pečen. V sredini se je še vlekel in zato ga nisem mogel povziti. Če bi bil hudo lačen, bi ga mogoče vendarle spravil košček za grlo, toda preveč vendarle nisem bil.

Ravno sem popil vino in sem se hotel posloviti, ko pride kaj brhko dekile v hišo. „To je pa naša Micka“, rekla je Reza, jaz pa sem temu le težko verjel. Saj je bila ta Micka skoraj prava mestna gospodična. Samo klobuka ni imela, drugo pa vse.

Plačal sem ter se poslovil. Ko sem šel mimo kuhinje, vrgel sem svoje oko tudi vanjo. Tudi kuhinja je pričala, da ni Reza v ti hiši na pravem mestu in prorokovala je, da bo Micka ravno taka gospodinja, kakor je sedaj Reza. Bog daj, da bi ne bilo to prorokovanje pravo. Saj je škoda za tako dekile! —

Stopal sem v vročini po kameniti poti navzgor. Mislil sem na Bršljanov dol. Hm, hm! Taka gospodična, pa taka srajca, pa taka soba in taka kuhinja in še tako dvorišče! Saj sem slišal, da je Reza dobra gospodinja. Ni, pa ni! Zato bo pa plaplavala v „Primorskem Gospodarju“, ne morebiti iz maščevanja, pa tudi ne iz jeze, da me je tako slabo postregla, in tudi ne zato, ker sem se moral v hrib grede vsled nekih skokonogih nagajačev tolikokrat popraskati, marveč edino in samo zato, da bodo znale druge naše žene in dekleta, kakšna ne sme biti gospodinja.

In to se je danes zgodilo. Morda bo Reza zato jezna. Ne bo, ne! Saj drugače je dobra žena. Bolj skrbeti bi morala za red in snago, pa naučiti bi se morala malo boljše kuhati, in gotovo je ne bi popisali. Če se bo poboljšala, jo postavimo pa drugikrat za vzgled, kakor je postavil naš odrešenik za vzgled skesano in poboljšano Magdaleno. S tem bo tudi svojemu možu bolj dopala. Moževo srce pridobiva se dandanes z lepoto, s snago in z redom na domu ter z dobro hrano, katera pa ne sme biti draga. Čim boljša je ta poslednja in čim manj stane, bolj je mož zadovoljen. Zato bi morale naše gospodinje bolj paziti, da v kuhinji in sploh v nobeni shrambi nikdar ničesar ne pokazijo, potem, da bodo same vedno čedne, s čimur pa ne mislimo reči, naj se gospojsko oblačijo. Tudi naj skrbijo, da bo na domu vse na pravem mestu; metle, vode in brisalke naj se gospodinja nikdar ne brani, potem ne izostane posledica: mož jo bo rajši videl, bo bolj ostajal doma in ne bo zahajal tako rad po krčmah, kakor hodi Drejc iz Bršljanovega dola, ki se čuti vedno nesrečnega, če le na dom pogleda.

Ali naj si vzamejo naša dekleta za vzgled lepo Micko? Ne! Toliko dela je doma pa pohaja v mesto. Pač grdo od take

dekline, da pušča dom v takem neredu, kakor smo prej videli. Reza je rekla, da so bile tiste cunje tam na mizi njene. Da, da, zunaj mila, znotraj gnila, kakor pravimo. Tudi Micka se je vrgla popolnoma po materi. Samo na zunaj se kaže „nobel“. To ji pa prav nič ne pristoji, nji kmetskemu dekletu. Ona misli, da dobi gospoda, toda če se ne kaj poboljša, je ne bo hotel niti pameten kmetski fant. Oblači naj se stanu primerno, pridna naj bo in čedna, pa tudi kuhati in gospodinjiti naj se gre kam izučiti, ker doma pri materi se menda ne bo mnogo navadila, potem ne izostane oni, katerega bi tako rada imela. Št.



Redimo kunce ali domače zajce!

Dandanes je govoje meso jako drago in človek, ki nima preveč denarja na razpolago, mora z mesom precej varčiti. Naši kmetje ga zato le redkokrat uživajo. Včasih ga pa tudi ne morejo dobiti, ker so preoddaljeni od mesnice. Čestokrat se prigodi, da mesarji na deželi proti koncu tedna niti mesa nimajo, osobito ne sedaj poleti. Da bi kmet vsak dan jedel kokoši ali piščance tudi ne gre; kokoš je predraga žival. Jako dobro in ceno meso, katero imamo lahko vselej na razpolago, je pa kunčevo meso. Žal, da pri nas tega mesa skoraj niti ne poznamo, kdor je pa vžival enkrat cvrte (pohane) domače zajčke, ta mi bo pritrdil, da niso skoraj nič slabši od piščancev. Po Češkem, osobito pa v Belgiji znajo bolj ceniti kunce, nego jih cenimo mi.

Kunec je jako rodovitna žival. Skoraj vsak mesec skoti 6 do 10 mladičev. Od enega para jih dobimo toraj v enem letu celo čredo. En samec zadostuje za 8 do 10 samic. Preveč samcev ne smemo pustiti skupaj, ker se radi pretepajo. Kedar odbiramo živali za pleme, izbrati moramo, kar je najbolj zdravega in razvitega. Posebno pa moramo gledati da ne parimo sorodne živali med sabo. Zato moramo samce večkrat menjati. Dobro je, če redimo živali za pleme posebe in one za pitanje posebe. Prvim treba svetle prostore, drugim temne.

Kunci ne potrebujejo posebnih hlevov. Lahko jih redimo v živalskem hlevu, kjer pobirajo seno, ki pade iz jasli. Za

gnezda in skrivališča napraviti jim je v kakem kotu ali pod jasli iz desk predale, ki naj bodo okoli 40—70 *cm* široki in 30—70 *cm* visoki. H vsakemu predalu napraviti je okoli 15 *cm* veliko luknjo. Dobro je, če se dene v predale nekoliko zemlje, v kateri zamorejo kunci riti.

Tudi redimo lahko kunce v zabojih, ki so okoli 1 *m* dolgi in 60 *cm* široki. Prednjo stran moramo pri teh zabojih nadomestiti z lesom, bodisi lesono ali pa iz spletene žice. Pokrov pri teh zabojih se mora lahko odpreti in zapreti. Tudi v zabojih napraviti je kuncem skrivališča. Za steljo rabiti je slamo, listje, mah, šoto.

Kunci jedo vse, kar dobijo. Zelenje pa je njihova najljubša hrana. Zelena trava, odpadki od vrtnine, zelena detelja je navadna zajčja piča. Posebno ljubijo regrat, boditi listje, kakor tudi korenje. Pomniti pa je, da se ne sme polagati kuncem premladne detelje; ta jim jim je skoraj strup. Ko pričinja pa detelja cvesti, izgubi svoj škodljivi vpliv. Tudi se ne smé dajati kuncem mokre in ugrete zelene piče. Posebno druga je škodljiva. Poleti dati je kuncem sveže vode, pozimi je pa boljše, če vodo nekoliko prigrejemo. Mladim zajčkom je mleko, bodisi neposneto ali tudi posneto jako dobra hrana, na katero se kmalu privadijo. Po mleku se zajčki hitro razvijejo. Kdor ima hišo na prostem in okoli hiše trato, izpusti lahko kunce tudi na prosto, vendar samo v slučaju, ako ne delajo kake škode. S tem odpade seveda krmljenje.

Kuncev je mnogo vrst. Naš domač kunec se jako naglo množi in ima zato pred drugimi veliko prednost. Kdor hoče imeti pa velike živali, ta naj si pripravi belgijske kunce, ki tehtajo 5—8 kilogramov. Francoski kunec z visečimi ušesi se tudi pri nas tu pa tam vidi. Ta kunec tehta $4\frac{1}{2}$ —6 kilogramov. Jako hvalijo ruskega kunca, ki je jako trpežen ter zadovoljen s vsako hrano. Najlepši je angorski kunec, ki ima 25 *cm* dolgo belo dlako, katera je jako dragocena in se rabi za najbolj fine tkanine. Ta kunec zahteva pa jako snažne hleve, drugače se zamaže.

Kunčje meso je belkasto kakor kuretina. Nekateri pravijo, da je boljše od kokošnjega mesa. Tega sicer ne moremo zlahka trditi, ker se dopade enemu to, drugemu drugo, vendar pa lahko trdimo, da je bolj redivno. Dobro je tudi za bolnike. Posebno

zajčki od 2, 3 mesecev so fini. Zato bi se moralo to meso tudi pri nas bolj ceniti, kakor se ceni. Kmetje, redite toraj kunce! Vsaj vsako nedeljo pogostite se s kunčjo pečenko ali z rižotom. Posebno so pa dobri pohani kuncu.

Če se nočete vi sami pečati z rejo domačih zajcev, pustite, da se je lotijo vsaj vaši sinovi. S tem dobijo že v mladosti veselje do živinoreje. Pomnite, da so stroški pri kuncih nasproti kokošarstvu mnogo manjši, zato vam rejo teh živali od srca priporočamo.

Št.



Kavjasti vohrovt ali kavjasta vrzota.

Na Goriškem še kaj malo poznata, pa jako priporočljiva zelenjadna rastlina je kavjasti vohrovt ali kavjasta vrzota. Nemški imenuje se ta rastlina: Rosen- ali Sprossenkohl. V glavnem imamo ali razločujemo dve vrsti te rastline, namreč 1. ono z visokim trsom, 2. ono z nizkim. V celoti je rastlina še precej podobna navadnemu vohrovtu ali navadni vrzoti, vendar se pa od te bistveno v teh le točkah razločuje. Kavjasti vohrovt napravi, in sicer tudi oni z nizkim trsom, veliko daljši trs (steblo) od navadnega vohrovta. Namesto trde glave, napravi na vrhu le neko malovredno vého, za vsakim listom na trsu nastavi pa kakor lešnik ali kvečemu kakor drobni oreh debelo glavico. Te glavice so ravno užitni del rastline, kajti skuhane ter s surovim maslom in krušnimi mrvicami zabeljene, dajejo kaj fino, na Dunaju in povsod drugod v severnih krajih, jako cenjeno in zato tudi najdražje plačano prikuho. Te glavice dajejo pa tudi skuhane ter z oljem in kisom zabeljene, prav fino, karfijolu podobno solato. Eno kakor drugo pa v zimskem času, ko presnih prikuh nič kaj preveč nimamo, vsled tega jako cenimo. Ako stane n. pr. v dunajskem hôtelu porcija navadnega vohrovta 24 do 30 vin., stane ona kavjastega gotovo 40. Ravno goriško podnebje je kakor nalašč za pridelovanje te rastline primerno, kajti, kakor navadni vohrovt ali pa brokul, prestajal bi tudi kavjasti vohrovt tamošnjo zimo kaj dobro in dajal bi glavice skozi celo zimo, od jeseni pa do spomladi. Ker bi bila toraj ta zelenjadna rastlina

na Goriškem brez dvoma jako dobičkonosna, priporočamo jo našim s zelenjadarstvom bavečim se gospodarjem, da sprejmejo i njo v krog že kultiviranih zimskih zelenjadnih rastlin, da jo toraj z navadnim vohrovtom in brokuom vred pridelujejo. To storimo tem bolj, ker je vse obdelovanje te rastline popolnoma tako, kakor pridelovanje navadnega vohrovta ali pa brokula. Ravno takrat, kakor zadnji dve rastlini, seje se tudi kavjasti vohrov, ravno takrat se ga tudi presaja in potem popolnoma tako tudi obdeluje. Gledé porabe nastane pa sledeči veliki razloček. Navadni vohrov, kakor tudi brokole se poseče ter v korist spravi takrat, ko rastlina doraste. Kavjastemu vohrovtu obira se nastavljene glavnice od spodaj gori celo zimo in šele na spomlad se rastlina poseče ter dá véhe (vrhe) prešičem ali kravam, ako se jih ne more porabiti za domačo kuhinjo. Goriški pridelovalci kuhinjske zelenjadi skusite torej s to rastlino in sicer vzemite takozvani brüsselski kavjasti vohrov.

R. Dolénc.



GOSPODARSKE DROBTINICE.

Prikrajševanje trtnega mladja ni sicer neobhodno potrebno delo, vendar pa je priporočljivo, posebno v takih vinogradih, kjer so trte pregoste in dela mladje preveč sence. Grozdje ne dobiva v goščavi ne dovolj zraka, ne svetlobe, ne gorkote, zato začne rado gniti in se tudi ne zreja enakomerno. S prikrajševanjem ustavimo tudi nadaljno raščo in moč, ki bi šla v gornje dele mladja, spravimo v spodnje popje, iz katerega se razvije prihodnje leto grozdje. S tem delom pospešimo tudi zorenje lesu. Najboljši čas za prikrajševanje mladja je v začetku avgusta, ko je spodnji del mladike deloma že odrvenel in se ni več bati, da bi gornji popki pognali. Prikrajšati se sme na trti, kolikor je neobhodno potrebno, da dobimo zaželjeni uspeh. Če mladiko preveč prikrajšamo, si s tem več škodimo, nego koristimo, kajti vsako trganje zelenih trtnih delov, šibi. Če se nahaja trta še v jako bujni rašči (n. pr. letos v zeleno cepljene trte), moramo s prikrajševanjem počakati. Prikrajševanje trtnega

mladja je tudi v trtnici priporočljivo, vendar ga je opravljati tu še le meseca septembra.

Peronospora na grozdju pokazala se je letos skoraj po vseh onih vinogradih, kjer se ni dovolj škropilo. Napadene jagode postanejo rujave, zvené in segnijejo ali pa se posuše. V nekaterih vinogradih poškodovala je peronospora na ta način do $\frac{1}{4}$ pridelka. Mnogo naših vinogradnikov misli, da je postala jagoda vsled kake žuželke rujava, kar pa ni res. Kjer se je dovolj škropilo, tam ni zapaziti bolezni.

Da ne prime cepljenk v trtnici peronospora in da se bujniše razvijejo, priporoča se potakniti h trtam količe. Še boljše je vejevje, kakoršno se rabi pri grahu.

Za cepljenje sadnega drevja v speče oko bo sedaj najboljši čas. Priporočamo naj se ne cepi preveč vrst sadnega drevja, ampak malo vrst, a te morajo biti dobre. Tu so nekatere take vrste: Letne hruške: figovke, zelene magdalenke, Margarita Marillat, vrtolanka. Zimske hruške: Dielovka, dekanka, Hardenpontovka (škofovka), pastorka, Esperenova bergamota, Vekoslava. Poletna jabolka: beli in rudeči astrahan, poletni beli kalvil, virginska rožica; zimska jabolka: beli zimski kalvil, beli rožmarin, čehovec, šampanjski kosmač, kanadski kosmač, ananas, mašanček. Črešnje: vipavka (cepljenka), renška, cepika (dobi se v Brdih), čuferka, terčenka.

Podprite preobloženo sadno drevje! Okoli Gorice obrodilo je sadno drevje letos jako bogato. Tu pa tam se drevje šibi od preoblega sadu. Gospodarjeva dolžnost je, da pomaga drevesu držati težki sad. Zato podprite šibke veje, bodisi z rogoviilji, bodisi z vrvmi. S tem si ohranite sad in drevo. Če bi prišel vihar koliko škode bi nam lahko napravil na preobloženem drevju!

Obiranje sadja je pri nas preveč površno. Včasih sadje stresemo z drevesa ali pa ga kar s preklo poklatimo. S tem se sadje potolče in ni več za kupčijo. Še doma bo začelo koj gniti. Sadje je treba toraj obirati z rokami. Pri tem je paziti, da ohranimo pecelj (repič) na sadju, ker se v trgovini močno gleda na popolnost sadja. Paziti moramo tudi, da ohranimo na češpah prah. Sadja ne smemo metati v košaro, marveč oprezno postav-

ljati. Mesto košare ne smemo rabiti neder, ker se tu sadje oguli, pa tudi nesnažno postane in če bi kupec to videl, gotovo ne bi hotel imeti takega sadja. S tem se lahko prenesejo razne bolezni. Kdor hoče sadje prodati, ne sme ga obirati, ko je že popolnoma zrelo, marveč že kakih 8 dni prej. Zrelo sadje se ne da prevažati. Na poti sadje samo dozori. Najboljše je trgati sadje zvečer v hladu. Shraniti ga je preko noči v mrzlem prostoru, ker se sadje v mrzloti mnogo boljše ohrani. Skrbeti se pa mora, da pride sadje čim prej na trg in ne sme se čakati s sadjem kar nekoliko dni, da začne gniti. Prevažati se sme samo na takih vozovih, ki imajo vzmeti (šušte). Na navadnem vozu se sadje potolče.

Kaj napraviti iz odpadlega sadja? — Sadje, ki pade z drevesa ni za kupčijo, ker se pri padcu navadno potolče. Vsled tega začne kmalu gniti. Tako sadje se dá na različne načine tudi za poznejši čas uporabiti, bodisi, da ga posušimo, da napravimo iz njega mošt ali razne sokove ali marmelade. Črvicega sadja seveda ne moremo uporabiti v take namene, ker se potem človeku gabi. Črviso sadje je najboljše skuhati in ga dati živini ali prešičem. Za sadni mošt, za sušje in tudi za sokove uporabimo lahko tudi ne še popolnoma zrelo sadje, ki ga je vihar sklestil z drevja.

Paradižnike (pomidore) shraniš za zimsko uporabo najboljše tako-le: Prav zreli paradižniki se razkroje na kose ter zmečejo v kotel, v katerem se nahaja nekoliko vode. V kotlu se kuha in meša paradižnike toliko časa, da se spremené v močnik, ali z drugo besedo, da se popolnoma razkuhajo. Razkuhan paradižnik se precedi, — gosposke kuharice pravijo: se pasira — skozi dovolj gosto žimnato ali žičnato sito, tako, da odpadejo vse kožice in vse seme. Dobljeni redki sok kuha se potem naprej toliko časa, da postane vsled izhlapenja vode tako gost, da vanj postavljena lesena žlica nekoliko pokoncu obstoji. Med kuhanjem se sok tudi osoli; tudi ga je védno mešati, da se ne prismođi. Ko postane končno sok tako gost, kakor zgoraj označeno, potem se ga ohladi in spravi v steklenice, katere se fino zamaši ter zamuške z motvozom (špago) preveže. Prav dobro je, če se kani vrhu soka v steklenici par kapljic finega olja, da soka plesenj ne prime.

R. Dolénc.

Jabolčna strd (gelée). — Pod imenom gelée (želé) imenujejo Francozi sadni sok, ki se je z dodanim sladkorjem kuhal ter tako zgostil, da se potem, ko se ohladi, podobno žolici strdi. Najbolj navadna strd in skoraj najboljša je ona iz jabolk. V ta namen je odbrati sladke jabolke, katere je na več koščičev razrezati ter nato v kotlu ali kaki drugi posodi tako dolgo kuhati, da postanejo popolnoma mehke. Da se med kuhanjem ne prismodé, doliti jim je v kotel toliko vode, da se v nji skrijejo. Tudi se jih mora večkrat pomešati. Ko so se dovolj razkuhale, vliji je drozgo v platnen prt, katerega je privezati na kak klin, kjer se sok odcedi v kako podstavljeno posodo. Ko se je drozga nekoliko razhladila, pomagati je temu precejanju z rokami. Ta sok pustiti je nato v posodi nekoliko časa, da se gošča vsede a nato je čisti sok odliči v kuhinjsko posodo, katera naj bo vsaj za polovico večja nego je soka. Vsakemu litru soka dodati je nato $\frac{1}{2}$ do $\frac{3}{4}$ kg sladkorja in to raztopino kuhati je tako dolgo, da se kapljica soka, ki pade na krožnik v kratkem strdi in se nato lahko cela kaplja od tu odtrže. Med kuhanjem je sok večkrat premešati in pene, ki se napravijo, s pomočjo kuhanice posneti. Ko je strd dovolj kuhana, prelije se v steklene kozarce ali lonce, ki se jih s pergamentnim papirjem zagrne. Po zimi služi ta sladčica kot dodatek različnim močnatim jedilom, pa tudi na kruhu je za otroke in odrasle izvrsten primeček. Razun iz jabolk dá se napraviti strd tudi iz kutin, hrušk in celó iz grozdnega soka. Kdor ni še pokusil te sladčice, napravi naj si jo letos.

Naprava povidla. — Povidel imenujejo Čehi vkuhane češpe. V ta namen razdvojijo popolnoma zrele češpe na dva kraja ter jih denejo s koščico vred v kotel kuhat. Koščica dá češpam boljši aroma. Ko so se češpe razdrobile v sok, precedijo se skozi močno sito, pri čemur se odstranijo od soka koščice in olupki. Nato se kuha sok vnovič in sicer tako dolgo, da se popolnoma zgosti. Če vtaknemo v sok žlico, ne sme kapati od nje. Med kuhanjem je sok vedno mešati, da se ne prismodi. To se zabrani deloma tudi s tem, da se namaže kotel prej z nekoliko masla. Vkuhan sok se shrani v lonce. Če bi se videlo, da se začne sok bolj pozno kvariti, deti ga je z loncem vred v krušno peč, da se glive v gorkoti zamore. Ker bo letos pri nas precej češp, priporočali bi, naj ta ali ohi, ki ne more

sadja prodati, poskusi z napravo povidla. Bolj fin povidel dobimo, ako češpe pred kuhanjem olupimo in jim dodamo nekoliko sladkorja. Takšen povidel (češpova marmelada) ima tudi jako dobro ceno. Čim več sladkorja dodamo, boljši bo povidel. Povidel se rabi v kuhinji v različne namene. Najboljši pridatek je močnatim jedilom, kakor so cmoki, blečiči, štruklji itd. Čehi se ne čutijo niti srečne, če nimajo vsak dan povidla, tako jim je ta jed priljubljena. Saj je tudi zdrava in redilna. Posnemajmo jih!

Da dobiš debelo repo preorati moraš svoje polje čim bolj globoko. Ker ljubi repa sveže gnojenje, zato ji moraš pognojiti z dobrim hlevskim gnojem. Del tega gnoja nadomestiš lahko tudi z umetnimi gnojili. Priporočamo ti na en oral zemljišča okoli 60 *kg* solitra, 1 *q* kalijeve soli in 1 *q* superfosfata. Soliter je potrositi ob pletvi. Mesto umetnih gnojil rabiš lahko tudi gnojnico. Dokler ni še seme kalilo, poškropiš ž njo polje, kedarkoli hočeš, če so pa prišle rastlinice iz zemlje, samo ob deževnem vremenu. Z gnojnico preženeš tudi bolhe na repi, zato se priporoča bolj pozno škropljenje. Da repo bolj enakomerno poseješ, pomešaj seme z drobnim peskom. Ko požene repa nekoliko listov, oplej jo in zredči. Če zapaziš, da delajo gosenice kvar, obiraj jih.

Kedaj je najboljše obrezati (skopiti) mlade prešiče? — Najboljše je, ko so prešiči stari tri do pet tednov. Dobro je, če se pustijo prešiči po obrezovanju še nekoliko dni pri materi. Delo je opraviti nekoliko ur potem, ko so se prešiči napitali.

Kaj se ne sme umoriti? — V francoskih šolskih knjigah stoji: Jež: živi večinoma od miši, majhnih glodalcev, polžev in žuželkov, toraj od živali, ki ki so kmetijstvu škodljive. Ježa toraj ne umorite! Krastača (krota): prava kmetova pomagalka. Vsaka vniči 20—30 žuželk v uri. Ne morite krastač! Ptiči: Vsaka dežela ima vsako leto radi žuželkov velike izgube. Ptiči so edini njihovi sovražniki, ki jih zamorejo čisto potrebiti. Oni žrejo v veliki množini gosenice in pomagajo s tem kmetu in sadjarju. Pustite gnezda na miru! Polonica: je največje poljedelčevo in vrtnarjevo veselje, ker vniči velike množine listnih uši po rastlinah. Prizanašajte polonici (božji kravici)!

POROČILA.

Imenovanje. — Gosp. dr. Ernest Fr. Pipitz, c. kr. okr. glavar in referent za kmetijstvo pri c. kr. namestništvu v Trstu, imenovan je c. kr. namestništvenim svetovalcem.

Visoko kmetijsko šolo na Dunaju dovršil je naš rojak Anton Podgornik iz Čepovana. Čestitamo mu z željo, da bi posvetil svoje prihodnje delovanje v korist našega kmeta.

Pri volitvi v odbor „Gor. kmet. društva“ dné 26. julija bili so izvoljeni: drugim podpredsednikom Žiga grof Attems, veleposestnik v Podgori; odbornikom: Vertovec Andrej, posestnik in učitelj v pok. v Tolminu, Ukmar Maks, velepos. v Avberju, Ličen Maks, velepos. v Rihenbergu, Saunig Ivan, velep. v Biljah, Zega Miha, velepos. v Kanalu, Štrekelj Anton, pot. kmetijski učitelj v Gorici, Zdolšek Rudolf, pot. kmetijski učitelj v Tolminu, Obljubek Fran, velepos. in župan v Krasnem.

Kmetijski shod za vstanovitev eksportne zadruga za zelenjavo bo prihodnjo nedeljo dné 5. t. m. ob 3. pop. (po blagoslovu) v Vrtojbi (Saunigova gostilna). Drugo nedeljo ob istem času bo podoben shod v Št. Petru v zadružni gostilni.

Urad komisije za licenciranje bikov za goriški okraj nahaja se v Gorici na Kornu v palači grofa Attemsa.

Za premovanje živine na razstavah, ki se bodo vršile prihodnjo jesen v sežanskem in goriškem pol. okraju, dovolil je dež. odbor 2000 kron. Kdor ima lepo živino, naj jo hrani, da jo pokaže na rastavi. V prvi vrsti se bodo premirali lepi biki, potem lepe krave in junice.

Kjer hočejo imeti zavarovalnico za govejo živino, obrne naj se kedo do urednika tega lista, kateri vredi vse brezplačno. Posebno priporočamo te zavarovalnice našim Gorcem.

Gospodinjstva šola iz Ljubljane obiskala je prošli teden pod vodstvom mlekarskega nadzornika J. Legvarta Gorico. Izleta se je vdeležilo 13 učenk, predstojnica šole in več učiteljic. V Gorici so si ogledale kmetijsko šolo in druge znamenitosti.

Kmetijski shod v Štandrežu, ki se je vršil prošlo nedeljo, pokazal je kako stoje vsi kmetje na naši strani gledé

vprašanja o trgovini s krompirjem in s kmetскими pridelki. V občinski dvorani zbralo se je okoli 100 posestnikov, ki so bili vsi do zadnjega za to, da se vstanovi eksportna zadruga za zelenjavo. Ogorčenost proti trgovcem je bila velika. „Ako ne bomo v tem oziru složni, postavi naj se nas na Roje v vrsto ter naj se nas vseh ustrelj“ rekel je nekdo. Kmetijski učitelj Štrekelj pojasnjeval je dobre in slabe strani zadruga, gledé na to, da se pa sedaj izkorišča kmet, priporočal je vstanovitev zadruga. Obenem je razložil, kakšna naj bi bila ta zadruga. Po izjavi prisotnih sme se upati, da pristopijo h zadrugi vsi posestniki iz Štandreža, razun kakih 15 njih, ki so v tesni zvezi ali pa v sorodstvu z nekaterimi udi trgovskega konsorcija. To je najboljši odgovor „Soči“, ki se postavlja na stran nekaterih laških trgovcev, katerim služi par slovenskih priganjačev.

Amerikanske trte. Kdor hoče dobiti iz državnih trtnic okoreničenke (bilfe) ali kolči ameriškanih trt, bodisi proti plačilu ali brezplačno, oglasiti se mora pri županstvu vsaj do 20. avgusta t. l. Brezplačno dobe trte samo najbolj revni vinogradniki; bolj premožni jih dobé po znižani ceni, ki znaša 6 K za tisoč kolči in 14 K za tisoč okoreničenk. Prav bogati posestniki plačati morajo polno ceno (16 K za 1000 kolči in 40 K za tisoč okoreničenk). Kdor naroči trte proti plačilu, plačati mora za pakovanje še 60 vinarjev od tisoč trt. Prošnje za trte se pošljejo lahko tudi naravnost c. kr. vinarskemu nadzorniku pri c. kr. namestništvu v Trstu.

Važnost nove železnice osobito za prevažanje naših pridelkov v nekatera severna mesta izprevidimo, če pogledamo, za koliko se nam skrajša pot. Sedaj je bilo od Gorice do Celovca 323 kilometrov, ko se odpre še karavanski predor jih bo pa samo 118 km, do Beljaka prej 233, v bodoče 112, v Zell am See prej 666, v bodoče 267, v Solnograd prej 672, v bodoče 301, v Linc prej 684, v bodoče 426, na Dunaj prej 586, v bodoče 446, v Prago prej 947, v bodoče 720, v Monakovo prej 745, v bodoče 453, v Stuttgart prej 982, v bodoče 690, v Berlin prej 1317, v bodoče 1017, v Hamburg prej 1523, v bodoče 1223 km. Tudi kmetovalci smemo biti veseli tega napredka. Samo, da se o pravem času poprimemo ugodnosti, ki nam jih nudi nova železnica in da nas ne prehiti tujec.

Zakaj smo prodajali letos krompir tako po ceni? Čujte in strmite! Tržaški trgovec s krompirjem ponudil je goriški krompir v Monakovem. To se je zgodilo okoli 25. junija. Od tam se mu je brzojavilo, da ne morejo njegove ponudbe sprejeti, ker se jim ponuja od drugod (od nekega konsorcija?) krompir za čas od 9. do 15. julija po 3 K kvintal na postajo v Gorici. Štirinajst dni v naprej se je toraj postavljala cena našemu krompirju! Oni nekdo je pač hotel izpodriniti iz naše trgovine vse druge trgovce ter ponudil krompir tako nizko, da se drugi niso upali. Zato pa je pritiskal potem na kmete in ti so mu ga morali dati. Saj je bil on skoraj edini kupec. S tem je napravil oni nekdo goriškim kmetom gotovo nad pol milijona kron škode. Da bi bili kmetje že letos složni, pa bi ta nekdo kaj lepo pogorel. Potem bi se v resnici tožil, da trgovina s krompirjem ne nosi, če bi moral doplačevati pri vsakem vagonu par stotakov. Take trgovce naj se še zagovarja!?

Živinoreja in mlekarstvo, imenuje se knjižica, ki jo je spisal Anton Pevc, mlekarski izvedenec. V knjižici, ki obsega 30 strani dobi se v kratkih odstavkih mnogo dobrih nauk, ki so kolikortoliko pojašnjeni tudi s slikami in z obrabci. V glavnem opisuje knjižica hlev in krmljenje. Knjižica je namenjena zadružnikom slovenskih mlekar. Dobi se pri Dr. Hribarju, knjigarni v Ljubljani in stane 1 K. S poštnino 10 vin. več. Pri večji naročbi primeren popust. Dasi je knjižica v primeri z obsegom jako draga, vendar jo toplo priporočamo.



Na novo priglašeni udje Goriškega kmetijskega društva.

Može Tomaž, pos. Štorje	Bratina Franc Lokavec št. 191
Breščak Anton, trg. Gorica	Lokar Gašpar . 151
Kovač August Lokavec št. 195	Hmelak Anton . 142
Kompara Anton . 186	Žigon Franc . 76
Kovač Štefan . 90	Lokar Andrej . 150
Kete France . 55	Batič Franc . 163
Krečič Alojz . 18	Lokar Silvester . 152
Črnigoj Anton . 20	Nemec Andrej . 129

Podgornik Pavel pos. Lokavec št. 93
 Mesar Andrej, vikar Lokavec
 Peric Janko Slivno 25 Nabrežina
 Podreka Franc pos. Volče 115
 Manfreda Anton, pos. „ 67
 Podreka Josip, „ „ 109
 Leban Franc, učitelj Trnovo
 Žigorič Leopold Vogrsko 54
 Reja Anton Kozana 142
 Županstvo Kanal
 Davčna občina Ozeljan
 Lah Andrej Dutovlje 98
 Tavčar Josip Kreplje 10 — Dutovlje
 Gabrovec Ivan, pos. Salež 54
 Milič Janez, „ „ 39
 Škrlj France, „ „ 37
 Košuta Jožef, „ „ 37
 Žizmond Anton, „ Bukovica 58, Šem-
 [Peter
 Troha Fran, posestnik Vel. Žablje 46
 Mesesnel Jakob, „ Gabrije 1 —
 Kobil France „ „ 35 —

Čehovin Janez, pos. Gabrije 85 —
 Kenda Miha, „ Temljine — Kneža 55.
 [Podmelec
 Šorli France, pos. Logje — Kneža 43
 Kuštrin Fran, „ Rakovec — Podmelec 36
 Brankovič Leopold, pos. Šempas 7
 Vidmar Lovrenc, pos. Sv. Katarina 269.
 p. Rihemberg.
 Karol pl. Reja Kozana
 Krpan Ivan Bilje
 Pahor Josip Orehovlje-Bilje
 Žigon Franc „ 54 „
 Fornazarič Anton „ „
 Cotič Ivan „ „
 Čuk Josip r. Jož. „ 219
 Humar Josip Šempas 167
 Klaučič Anton Št. Peter 29
 Sokol Josip „ „ 222
 Reščič Anton „ „ 198
 Šinigoj Ivan Miren 207
 Občina Lokev na Krasu
 Zuljan Franc Hlevnik (Dolenje)



Zapisnik

seje osrednjega odbora dne 25. junija 1906 ob 9³/₄ predpoludne-
 v društvenih prostorih.

(Konec.)

G. podpredsednik dr. Franko opazuje, da je med pasiva všteta ustanovna v znesku kron 811, katera spada kot društveno premoženje med aktiva; predsednik mu odgovarja, da je bilanca primera aktivo s pasivo, imetja z dolgovi in za kar presegajo aktiva pasivo je čisto premoženje.

V pričujočem slučaju o stanju premoženja našega društva postaviti se je morala ustanovna med pasivo, ker le ta spada prav za prav med upravni kapital ali rezervni zalog, ki kot tak pritiče med dolgove; ako se postavi ustanovna med aktivo, tedaj bi bil izid računa ves drugačen, nepopolen in tudi bi ne odgovarjal dejanskemu stanju premoženja.

G. podpredsednik ostaja pri svoji trditvi in predlaga, da se račun v smislu njegovega predloga spremeni.

Predsednik priporoča, naj se društvena bilanca kakor od finančnega odseka odobrena sprejme.

Pri glasovanju je večina za predlog predsednika, toda ker dr. Franko vstraja pri svoji trditvi, da ni društvena bilanca prav sestavljena, predlaga vkljub temu sklepu, da se preko pretresovanja društvenega stanja koncem l. 1905 preide na dnevni red. Se sprejme.

VII. Določitev prih. občnega zbora:

Sklene se z ozirom na obširni dnevni red istega in z ozirom na veliko število članov sklicati občni zbor za dopolnilne volitve drugega podpredsednika in izžrebanih članov osr. odbora v osr. odbor dne 26. julija t. l. od 10.—12. predpoldne in občni zbor z ostalim dnevnim redom posebej meseca septembra t. l.

VIII. Z ozirom na določilo § 20. d. p. sklene se, izžrebat letos 8 odbornikov. Žrebajo se sledeči gg.: Kosmač Anton, Vrtovec Andrej, Ukmar Maks, Pavletič Josip, Ličen Maks, Obljubek Franc, Mozetič Anton in Ivan Saunig.

IX. Sprejme se 665 na novo priglašeni udov.

X. Ustanove se sledeče podružnice: Lokavec, Rihenberg, Gor. Branica, Šmarje, Gabrije, Svino, Štandrež, Gor. Tribuša, Preserje, Dutovlje skupno s Krepljami, Povir.

XI. Slučajnosti.

Ker se nikdo ne oglasi pri tej točki za besedo, zaključi predsednik sejo ob 1/21 popoldne.

A n t. J a k o n č i č l. r.

F r a n K o c j a n č i č l. r.

t. č. predsednik.

t. č. tajnik.

