

GOSPODARSKI LIST

Glasiló c. kr. kmetijskega društva v Gorici.

Ureduje : Viljem Dominko.

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

Št. 8.

V Gorici 31. avgusta 1893.

Leto XII.

Kmetijski škod v Tolminu.

Načelnik oddelka c. kr. kmetijskega društva za tolminski okraj, gosp. Ignacij Kovačič, je bil sklical v nedeljo dne 11. junija t. l. škod kmetovalcev v Tolminu, da bi se posvetovali o raznih kmetijskih zadevah. V prostorni sobani občinske hiše zbrala se je bila znamenita množica veljavnih mož in razpravljala je resno in dostojno razne načelnikove predloge.

Glavni predmet posvetovanja je bil predlog, da bi se za Tolminsko ustanovilo posebno sadjarsko društvo, katero bi imelo skrbeti za razvoj domače sadjereje, za razumno izbiranje in množitev najprimerniših sadnih vrst in pa za izdatno sadno kupčijo.

Zraven živinoreje moralo bi, z ozirom na zemljiščne in podnebne razmere, sadjarstvo biti glavni vir, iz katerega bi tolminski kmetovalci zajemali svoje blagostanje. V nekaterih krajih in posebnih legah je uže sedaj nasajenega vse polno različnega sadnega drevja — in vendar lahko rečemo, da je sadjarstvo na Tolminskem v primeri z naprednimi pokrajinami drugih dežel še v nekako prvotnem stanju. V primeri z množino pridelanega sadja so dohodki — zeló pičli, neznatni in zato tudi ni pravega veselja med kmetovalci, da bi se

kaj več potrudili za razvoj sadjereje. Zakaj je to v drngih deželah, n. pr. na južnem Tirolskem, na Českem, Štajerskem i. t. d. drugače, boljše? Ker je tam sadjereja razumno vrejena; ker sadé tam samo odbrane in sploh take sadne vrste, katere v tamkajšnjih razmerah najbolje uspevajo in se v kupčiji najbolje sponašajo.

Takih vrst sadé velike množine, tako da razpošiljajo lahko cele vagone ene same vrste sadja v kupčijo.

In taka kupčija je izdatna.

Kdor pa nasaja vse polno različnih sadnih vrst, katere zorijo in so v različnih časih godne za kupčijo, ta skupi malo za svoj pridelek in pozgublja se mu pridelano sadje in drobiž, ki ga za nje prejema, da sam ne ve, kako in kam.

Na Štajerskem so bile pred leti enake razmere, kakor pri nas, — nič razumne vredbe ni bilo v sadjereji in dotični kupčiji, zato pa je bilo tudi malo ali nič dohodka od sadnih pridelkov. V zadnjih časih pa — in sicer od kar so začela delovati *sadjarska društva* pod glavnim vodstvom spretnega, za stvar vnetega predsednika avstrijskega pomologičnega društva, grofa *Henrika Attemsa*, povzdignilo se je štajersko sadjarstvo do tako visoke stopinje, da je smemo imenovati zares uzorno.

Povsod po zelenem Štajerskem ob cestah in po travnikih, po ravanih in bregovih najdeš krasne mlade drevorede, obstoječe večinoma iz odbranih sadnih vrst in sicer so navadno tako vrejeni, da je mnogo enakorodnega drevja v jednem nasadu skupaj.

Ko pride sadni veletržec, pregleda, si izbere, kar mu ugaja, naloži in odpelje cele vagone blaga, za katero pusti lepe denarce v dotični občini. Tako sadjarstvo in taka sadna kupčija se bogato izplačujeta in na Štajerskem se dandanes uže veselé dosedanjega napredka.

Na Tolminskem pa niso razmere nič slabše za sadjerejo kakor na Štajerskem in zato je možen pri nas enak napredek, kakoršnega so doživeli štajerski kmetovalci pod razumnim vodstvom z lastno marljivostjo in vstrajnostjo. — Tako vodstvo bi moralo prevzeti *sadjarsko društvo*, kojega ustanovitev se predlaga.

V tem zmislu se je govorilo zbranim kmetovalcem, kateri so, spoznávši, da se govori v njihovo korist, načeloma pritrdili, da se tudi za tolminsko stran ustanovi *sadjarsko društvo*.

Na to se je odbral osnovalni odbor, kateri ima priskrbeti pravila in vse, česar treba za postavno ustanovitev društva.

Dalje se je govorilo o važnosti c. kr. kmetijskega društva v Gorici, katero obstoji že 128 let in si je v tej dolgi dobi nabralo neprecenljivih zaslug za varstvo in povzdigo kmetijstva na Goriškem.

Poudarjalo se je posebno, koliko je društvo v zadnjih letih sterilo za zboljšanje živinoreje, za povzdigo mlekarstva in sirarstva na Tolminskem s tem, da je pošiljalo v naše kraje čistokrvne plemenske bika in da je posredovalo pri visokem ministerstvu v dosego izdatnih državnih podpor za poduk v mlekarstvu in sirarstvu in pa za zgradbo potrebnih mlekarnic in njih notranjo opravo. — Tako društvo pač zasluži, da je kolikor možno podpiramo ter se deležujemo njegovega delovanja. Zato treba skrbeti, da bode tolminska stran dostojno zastopana v društvenem glavnem odboru. V ta namen se je priporočalo, naj bi vse občine, in sicer po mogočnosti vse katastralne občine, pristopile kot društvenice in tako naj bi se tudi vsa mlekarška in sirarska društva kot udje vpisala v društvo.

Pri občinah bi se moralo to zgoditi na podlagi rednih starešinstvenih sklepov in dotični doneski bi se morali sprejemati v letne proračune in pravočasno odrajtavati kmetijskemu društvu. Po tem načinu bi izdatno poraslo število društvenikov in ker ima vsak okraj pravico za vsakih 15 svojih udov poslati jednega zastopnika v glavni društveni odbor, bili bi vsi tolminski okraji dostojno zastopani v glavnem odboru, kar bi jim bilo v čast in gotovo korist.

Navzočni župani in načelniki mlekarških in sirarskih društev so obljubili, da hočejo vsak po svoje skrbeti, da njih občine oziroma društva pristopijo kmetijskemu društvu.

Slednjič se je vršilo posvetovanje o potovalnem praktičnem učitelju, kateri bi pospeševal napredek v mlekarstvu in sirarstvu na Tolminskem — in pa o poskušnjah z obdelovanjem hmelja v takih legah, katere so za to najbolj sposobne. V tem oziru so se radostno na znanje vzeli dotični sklepi c. kr. kmetijskega društva, katero je že podalo prošnjo v dosego primernih državnih podpor za potovalnega učitelja in za poskušnje z hmeljarstvom.

Občni zbor vinarskega in sadjarskega društva za Brda.

Ta zbor je v nedeljo dne 27. avgusta t. l. privabil toliko briskih gospodarjev v prostorno Mariničevo dvorano v Kojškem, da jih je moralo mnogo zvonaj ostati, ker je bila znotraj guječa prevelika.

G. predsednik *J. Fijeli* je otvoril zborovanje z opominom na rojstni god presv. Cesarja, katerega med drugimi lastnostmi odlikuje ta, da prav po očetovski skrbi za napredek in razvoj kmetijstva v svoji državi. — Po končanem govoru je krepki zbor kojščanskih pevcev prav navdušeno zapel Hribarjevo kantato v čast presv. Cesarju.

O prvi točki, kako bi se branili proti trtni uši, ako bi se zanesla v našo pokrajino, — je prav umevno in za kmečko poslušalstvo primerno govoril gosp. popotni kmetijski učitelj *Al. Cotič*. Popisal je trtno uš in njene vrste, povedal, od kod so jo zanesli v naše dežele in kako se razširja; svaril, naj se bilfe in kolči nikdar ne naročajo iz okuženih okrajev, pa tudi druge rastline in rastlinski deli naj se ne dobivajo iz takih krajev. Povedal je, da nam je edino izdatno pomoč iskati v nasadih američanskih trt, kadar zapazimo trtno uš v svojih vinogradih, toda v tem da moramo biti previdni ter izbirati take trtne vrste, katere najboljše uspevajo na naših zemljiščih.

Omenil je neposrednje rodeče in take američanske trte, katere se rabijo samo kot podlage za požlahtnenje in so edino zanesljive v boju proti trtni uši. Slednjič je še podpiral menenje veljavnih trtorejcev, kateri priporočajo, naj se v neokuženih krajih ne napravljajo prezgodaj američanske trtnice. Kakor hitro se pa prikaže trtna uš, potem pa nikar muditi se dalje, ampak hitro skrbeti, da se iz zanesljivih virov, kateri stojé pod nadzorstvom državnih organov, preskrbe američanske trte najboljših vrst in da se ž njimi nadomestijo okuženi nasadi.

Zbrani poslušalci so prav pazljivo poslušali zanimivi poduk in razumno segali s primernimi vprašanji v razpravo.

Tudi o drugem predmetu dnevnega reda, kako zboljšati briska

vina in jih vsposobljati za svetovni promet, dal je gosp. popotni učitelj jako praktična, na skušuje oprta vodila, po katerih naj bi se briski gospodarji v svojo največo korist zvesto ravnali.

Priporočal je prav posebno skrb za dobro in zdravo posodo, za pravilno vrenje, za redno in pravočasno pretakanje, grajal razvade in napake v briskem kletarstvu in opominjal, naj se vinorejci poprimejo razumnega napredka, da pridobé in zagotové svojemu vinskemu pridelku večo veljavo, posebno pa sposobnost za uvažanje v svetovno kupčijo.

Tudi o tem so navzočni gospodarji marsikaj popraševali in gosp. učitelj jim je z jasno, uljudno besedo razložil, kar so želeli.

Tretja točka na programu je bilo vprašanje: Kako postopati s svežim in suhim sadjem, da bi ne imeli zgube z dotično kupčijo?

Odbornik kmet. društva gosp. *E. Klavžar* je priporočal, naj bi se briski gospodarji oklenili vinarskega in sadjarskega društva, katero bi imelo skrbeti za povzdigo domače sadjereje in prav posebno pa v roko vzeti voditeljstvo sadne kupčije. Omenil je med drugim, da imajo Brda izborna sadje, katero je zlasti posušeno uže slovelo v svetovni kupčiji; a takrat da so Brici sušili *zrelo* svoje sadje in tržili samo ž njim in ne tudi z nakupljenim kranjskim, hrvaškim in drugim sadjem. Od kar so pa začeli uvažati na pol zrelo tuje sadje in lupiti, sušiti, pa prodajati je za svoje, zgubilo je tako sužje, ki je bilo poprej pod imenom južnega sadja znano v kupčiji, ves kredit in padle so cene posušanim češpljam in hruškam tako nizko, da se sušenje prav slabo izplačuje, ali da je celó v izgubo. Mešanje tujega sadja med domače je imelo tak poguben učinek na sadno kupčijo, kakor na primer pridelovanje ponarejenega vina (*petijota*) na vinsko kupčijo. Kdor dela *petijot* in ga prodaja kot pravo vino, slepari, podira kredit domačemu vinu, škoduje sebi, sosedom celi pokrajini.

Enako škodo delajo tudi tisti, kateri sušijo tuje sadje, ga mešajo med domače in spravljajo kot samo brisko sadje v kupčijo; in take škode ne delajo samo sebi, ampak delajo jo tudi svojim sosedom, občinam in celim Brdom. — Zato priporoča govornik prav nujno, Brici naj *pravilno* suše samo *svoje zrelo* domače sadje, s katerim se ne more primerjati nobeno drugo, in to naj samo za se pošiljajo na trg; če pa hočejo obrtovati tudi s tujim sadjem, dobro! naj to storé; a prodajejo naj ga pod pravim imenom, ne pa kot brisko

sadje. Sklepa s predlogom, naj se oživi in na trdne noge postavi sadjarsko društvo, kateremu bo skrbeti za povzdigo sadne kupčije.

Ko so navzočni pritrdili tudi temu predlogu, zaključil je predsednik zborovanje, ki se je potem spremenilo v prav živahno domačo zabavo.

DRUŠTVENE ZADEVE.

iz seje glavnega odbora dne 3. avgusta 1893.

Predsednik priobči, da je dne 30. julija t. l. brzojavno čestital prejasnemu društvenemu pokrovitelju Nj. ces. kr. Vis. nadvojvodi **Karolu Ludviku**, ko je obhajal svoj 60. rojstni god in da je na to došla tudi brzojavna zahvala.

Na to prečita pismo častitljivega društvenega odbornika g. *Josipa Ferd. Del Torre-ja*, s katerim se zaradi trajne bolehavosti odpuveduje odborništvu ter prosi, da bi mu tudi kot načelniku kmetijskega oddelka gradiškega imenovali naslednika.

Glavni odbor naroči predsedništvu, naj izrazi gospodu odborniku živo pomilovanje, da se zaradi bolehavosti ne more deležiti odborovih sej in naj ga ob enem prosi, da ostane v odboru in tudi načelnik gradiškega kmetijskega oddelka, ker bi društvo hudo pogrešalo sodelovanje tako odličnega svojega člana.

Na dnevnem redu je razpis, s katerim vabi vis. c. kr. trgovinsko ministerstvo, naj naše društvo dogovorno s tržaškim kmetijskim društvom izvoli jednega uda in jednega namestnika v državni železnični svet za prihodnja tri leta.

Predsednik naznani, da je tržaško društvo uže poslalo svoj dotični predlog, po katerem naj bi se gospoda *Josip vitez Burgstaller* in *Mihael vitez Trevisan* potrdila, prvi kot ud, drugi kot namestnik tudi za prihodnjo dobo.

Po kratki razpravi je glavni odbor sprejel naslednji predlog in ob enem izrazil, da, če mu tržaško kmetijsko društvo ne pristopi, bi raje videl, da ostane mesto zastopnika obeh društev v državnem železničnem svetu *prazno*. Predlog se glasi :

Uvaževaje, da ste tržaška in goriška kmetijska družba uže dve

triletji zaporedoma v državnem železničnem svetu zastopani po posestniku iz tržaške dežele in da je samo služba namestnika izročena posestniku z Goriškega ;

uvaževaje, da c. kr. kmetijska družba goriška gotovo nima skrbeti za manj važne kmetijske koristi od tržaške, predlaga odbor, naj to pot goriška družba imenuje uda v državni železnični svet, tržaška družba pa naj zbere namestnika.

Če sprejme tržaška družba ta predlog, naj bo predsedništvo imenovalo zgorej omenjenega uda.

O drugi točki dnevnega reda sporoča predsednik, da se bodo letos z državno podporo 3000 gold., katero je dovolilo vis. c. kr. kmetijsko ministerstvo za povzdigo govedorejo, kupili biki plemenjaki friburške pasme, kateri so odmenjeni za deželno ravan. Vsled dotične okrožnice, ki je bila v občinah razglašena, oglasilo se je 22 prosivcev, kateri bi radi prevzeli bike. Ker ni mogoče vsem prosivcem vstreči, pretehtal je odbor, kako bi se najprimerniše razdelili biki in je sklenil podeliti jih tako, da pride po jeden v naslednje kraje : v Kaprivo, Kormin, Medejo, Zagrajo, Topoljan, Fiumicello, Muscoli, Škodovako, Joaniz, Faro, Romans in Ločnik.

Da se pa bikorejci izpodbudé k večji skrbnosti za bike in da jih bodo dalje časa ravnali, predlaga predsednik, naj se doda navadnim pogojem naslednji dostavek :

„Ako ohrani bikorejec izročene bika cela štiri leta, dovoli se mu na ime izredne nagrade 20 odstotkov kupne cene vrh določene odškodbe.

Odbor sprejemši ta predlog sklene ob enem, naj se na postajah, kjer so društveni plemenski biki, postavijo tablice z napisom : „Postaja za plemenitev govede, ustanovilo c. kr. kmetijsko društvo“.

Dalje potrdi odbor poročilo d.ra Marani-ja, s katerim predlaga, naj društvo podpira pri ministerstvu in poslanski zbornici prošnjo opavskega kmetijskega društva, da se podaljša veljavnost državne postave z dne 9. marcija 1889 št. 30 o pristojbinskih polajšilih za slučaj, kadar se preobrne kak novčni dolg.

Drugo Marani-jevo poročilo o prošnji istega kmetijskega društva, da bi se zatrla navidezna žitna kupčija, katero uganjajo borsni igralci v škodo kmetovalcem, izroči se v nadaljno razpravo posebnemu odseku obstoječemu iz gospodov Nigris, dr. Marani in dr. Verze gnassi.

Predsednik naznani, da je na telegrafno vprašanje kmetijskega ministerstva, ali bi ne kazalo prepovedati izvažanje piče čez državno mejo, brzojavno predlagal, naj se prepové izvažanje sena in slame.

Novo ustanovljenemu kmetijskemu društvu v Zadru čestita odbor in vošči srečno bodočnost.

Odbor naprosi predsednika, naj zastopa društvo pri IV. avstrijskem kmetijskem kongresu na Dunaji dne 4. novembra t. l.

Kot novi udje se sprejmejo gosp. Vincencij Messenio posestnik v Ronkah, dr. Alfonz Pittamiz posestnik v Gorici in mlekarsko društvo v Doljah.

Iz odboro ve se je dne 10. avgusta.

Predsednik poroča, da je tržaško kmetijsko društvo, kateremu se je bil naznanil odborov predlog zastran zastopnikov obeh društev v državnem železničnem svetu, odvrnilo, da ne more privoliti v nasvetovano spremembo, ker je uže naprosilo svojega zastopnika, naj še dalje ostane na svojem mestu.

O tej zadevi stavi dr. *Marani* naslednji predlog :

„Naj ostane v veljavi sklep zadnje seje.

Gledé pa na to, da postava ne obsega nobene določbe za take slučaje, ko nastane navskrižnost med dvema društvoma, kateri imate skupno izvoliti jednega zastopnika ;

gledé na to, da taka navskrižnost je v resnici nastala med našim in tržaškim društvom ;

gledé tudi na to, da ima naše društvo v državnem železničnem svetu zagovarjati kmetijske koristi največe važnosti ;

bodi naročeno društvenemu predsedništvu, da se obrne do vis. c. kr. trgovinskega ministerstva s prošnjo, naj priskrbi, česar treba, da bo imelo c. kr. kmetijsko društvo goriško pravico imenovati svojega posebnega uda in namestnika v državni železnični svet“.

Predlog je soglasno sprejet. Prečita se še ministerski razpis z dne 26. julija 1893 št. 12.444 zastran skrbi za domačo živino-rejo vsled nastalega pomanjkanja piče.

Ta zadeva se izroči v obravnavo posebnemu odseku, v katerem so gospodje dr. *Marani*, *Nigris*, dr. *Verzegnassi* in *Klavžar*.

O porabi mleka.

(Konec)

Švarcenberški sir.

Da se napravi ta vrsta sira, vzame se trovrstno mleko. N. pr. od 120 litrov, 50 ravno kar namolženega, 40 litrov večernega prejšnjega dne in 30 litrov poldanskega mleka od prejšnjega dne, katero slednje smo pa poprej posneli. Sploh treba, da je razmerje kakor 3: 2: 1.

Za napravo 1 kosa švarcenberškega sira treba 8 litrov mleka.

Sirjenje se vrši v kotlu, kjer se mleko, preden se mu dostavi sirila, ogreje in sicer poleti na 35° C, a pozimi na 38° C.

Na 10 litrov mleka se vzame 1 žlica sirila in na 60 litrov mleka ena žlica barvila.

Potem, ko se je mleku sirila dostavilo, pusti se 25 minut na miru, da se dovoljno sesiri, potem se tvarina dobro razkosa se sirnim nožem in mešalom.

Ko je vse dobro premešano ogreje se poleti na 38° C, po zimi pa na 40-41° C, ter zopet meša z mešalom, dokler ni tvarina drobno zrnata.

Ko je tvarina dovolj zdrobljena, prepreže se nad zajemalno posodo sirni prtič in odzame 2/3 sirotke, a ostalo zmes se naliva v oblike (modele). V oblikah ostane 5 minut, potem se stavi sir v tlačilo ali mizo za prešanje.

Oblikovci, kakor tudi miza za stiskanje so prav enaki, kakor pri izdelovanji limburškega sira.

V stiskalnici ostane sir 24 ur, potem se razloži na mizo za solenje, kjer ostane 24 ur. Soli se prav tako kakor limburški sir, samo da se ga bolj posolí.

Potem, ko se od vsakega sira odstrani slana voda, poklada se ga na police za sušenje, kjer ostane 3-4 tedne, dokler ne dozori popolnoma.

Sir švarcenberški na zavodu tehta 80 dkgr, a prodaja se po 50 kr., ako se odbijejo stroški, dobi se za liter mleka 6 kr.

Čprav je švarcenberški sir slabši od limburškega, vendar ima to dobro, da ga je mogoče dalj časa ohraniti.

Švicarski sir.

Da se napravi te vrste sira, vzame se $\frac{1}{2}$ ravnokar namolženega in $\frac{1}{2}$ mleka od prejšnjega dne ali posnetega mleka.

Mleko se ogreje v kotlu na 38° C, doda se mu na vsakih 60 litrov mleka žlico barvila in na vsakih 20 litrov, žlico sirila.

Ko je sirilo dostavljeno, pusti se v miru pol ure. Ko je tvarina gotova, razreže se s sirnim nožem v ozke kocke in dobro z mešalom premeša, da se razdrobi.

Potem sledi ogrevanje na 41° C, a se zopet meša, dokler ne bode tvarina drobnozrnata.

Ko je drobno razdrobljena tvarina dovolj trda, se kar nakrat se sirnim obročem in prtom vzame iz sirotke, ter s prtom vred dne v okroglo obliko iz bukovega lesa in se potem preša v Pfanhauser-ovej stiskalnici.

Prešati je početkoma polagoma, pozneje bolj hitro in to traja 24 ur, med tem se pa kolo sira večkrat obrne, da se enakomerno spreša. Potem se vzame iz preše in oblike, ter pusti 24 ur na zraku, da se osuši. Za tem sledi suho solenje, katero se vsak dan zopet ponavlja, a teden dni pozneje samo tedaj, ko se je na površini sira nahajajoča sol raztopila.

Od 12 litrov mleka se dobi 1 klgr. sira, kateri se prodaja po 60 kr. klgr.; če odbijemo stroške, pride liter mleka na 4-5 kr.

Ker bi se članek preveč raztegnil, zato hočem opisovanje drugih vrst sira za sedaj opustiti, ter o priložnosti nadaljevati, a te tri vrste sira opisal sem zato, ker jih na našem zavodu največ delamo, a je tudi naprava enostavna, tako da je možno vsakemu gospodarju, koji ima količkaj prakse, jih lahko napraviti, kakor mi je znano, da ravno v Križevcu večina inteligentnih gospodinj prav te vrste sira napravlja.

Kako obirati, razvrščevati in razpošiljati sadje.

Poglej ubozega sadjerejca, kako zdihuje in se toži, da sadje nima prave cene. — Žalibog, opažam pri nas še mnogo napak. Poglejva, kje tiči glavni vzrok, da dobiš za sadje prineseno na trg le prav malo. Veliko si grešil, ko si sadje obiral, razvrščeval in spravljal, da je dalje pelješ ali celo drugače pošlješ. Sadje enake vrste, katero je imelo na drevesu veliko vrednost, prodaš potem z ozirom na to, da si ga pravilno ali nepravilno obral, razvrstil in pripravil za razpošiljatev, drago ali pa po jako nizki ceni.

Dragi, zapomni si vsaj to le in prodajal boš svoj sadni pridelek veliko bolje.

Ako otresaš sadje z dreves, udari se, nima več prave veljave in tudi ni tako ukusno. Finejše vrste, katere prodajamo kot namizno sadje n. pr. Grafenstainka, Beli zimski rebrač, Zimska zlata parmena i. d., kakor tudi gospodarsko sadje n. pr. kardinal, šampanjec i. d. zgubé po tem in za nje dobimo na trgu le toliko, kolikor za najslabije gospodarsko sadje.

Ako se je sadje udarilo, ne moremo ga dolgo ohraniti in navadno gnjije. Zguba sadja je potem velika. Sadje otresaj z dreves le tedaj, kadar je samo za gospodarstvo, za mošt in si primoran, prodajati ga ceno.

Če pa iz raznih vzrokov ne moreš vsega sadja obrati z roko ali obraškim orodjem, potem skrbi, da vsaj lepše sadje potržeš in le še ostalo otreseš ter prodaš potem prvo kot sadje prve vrste.

Ko sadje obiraš, pazi, da je suho. Vlažno, kakor tudi mokro sadje se hitro pokvari.

Če hočeš dobiti za sadje res toliko, kolikor je vredno, pazi, da ločiš posamezne vrste, kakor tafelček, parmeno, mašaukarje (dunajke) i. t. d. za se; a še večje važnosti je, da razvrstiš sadje tudi po velikosti in dobroti.

V prvi vrsti loči od namiznega sadja vse črvido, od gljiv porčnelo, grintavo, nepopolnem razvito in udarjeno, katero prodaš potem bolj po ceni ali pa ga doma porabiš. Kakor hitro je med drugim lepim sadjem mešano tudi slabo, ne probaš ga na trgu

nikdar več tako kot namizno, in tako koristiš prav zaprav le kupcu, kateri se s tem okoristi, da ti je tudi lepše sadje slabo plačal, a samemu sebi zelo škoduješ.

Dobro sadje razvrsti potem še po njegovi velikosti na dva ali tri razrede.

Največe, enakomerno sadje enake velikosti in sicer izmed namiznih vrst, zelo iščejo in prav drago plačujejo. Dobro plačujejo sadje druge velikosti in še celo sadje tretje plačajo skoraj toliko, kakor če bi bilo vse skup pomešano.

Toraj! Zbiraj skrbno pri vseh sadnih vrstah in ne boš se kesal.

Da pripraviš sadje za daljno razpošiljatev, in sicer finejše namizne vrste, vzemi male zabožčke, kateri držé največ 5 klgr., nikar pa košev. Vsak sad povij posebej v čist svilnat papir in položi tako drug k drugemu, da bo v vrsti nekako vklenjen, da se ne bo med potjo premikal. Ko sad le količkaj rahlo leži, se na potu premika in se oguli ali pomečka. Zabožček napolni do vrha. Praznoto med sadjem napolni s papirnimi razrezki ali pa z lesnimi stružinami (oblanje); na dno in pod pokrov položi prav tako tenko plast enake tvarine.

Dobro namizno in gospodarsko sadje spravi pri razpošiljavi v zaboje ali sode, kateri pa naj obsegajo k večjemu jeden cent blaga. To stori pa na sledeči način: zaboje ali sod obloži spodaj in na stranicah v večkrat spravljenim papirjem in vkladaj potem sad k sadu; a ne vsipati ga v posodo. Če si sadje vsipal v zaboje, ne opaziš napake tako hitro; pozneje se pa gotovo pokaže. Pri vkladanju pazi, da pecelj sadu ne rani družega.

Toraj spravi plast za plastjo in sicer enakomerno gosto, dokler ne doseže gornja plast višočine 2 prstov nad robom zaboja ali sode. Če sod ali zaboje stresaš, da se sad k sadu lepo vleže, moraš pazno delati.

Potem položi na vrh pokrov in pritisni ga dobro na sadje s pomočjo kacega vzvoda in zabij potem trdno z žebli.

Spodnja in gornja plast sadja vtegne sicer kaj trpeti, a druge plasti bodo stale trdno in sadje se ne udari.

Sadje za mošt in ono, katero si z dreves otresel, spraviš lahko v koše ali pa ga naložiš naravnost na voz, kar sadju ne škoduje, ker ga hitro podelajo.

Koščičasto sadje prve vrste, kakor breskve, spravi v koše ali zabožčke, kateri naj držé k večemu 5 kg. Navadne češplje, koje so odmenjene za priprostejšo porabo, spravi v koše ali pa kar naravnost na voz.

Sadjar.

Zakon z dné 30 marca 1893. l. št. 65.

o odpajanju živinske soli po nižani ceni

S pritrditvo obéh zbornic državnega zbora ukazujem tako :

§. 1. Živinska sol se smé zopet narejati in iz skladišč države kmetovalcem kraljevin in dežel, zastopanih v državnem zboru, izvzemši Dalmacijo, do letne množine 500.000 meterskih centov, katero je na posamezne dežele, politične okraje in občine porazdeliti po veličini in vrsti njih živinskega staleža, ovedenega pri vsakočasni poslednji štetvi živine, oddajati po nižani ceni 5 gl. za meterski cent po pogojih in načinih, ki so potrebni za brambo državnega zaklada in se bodo ustanovili ukazoma.

§. 2. O prestopkih pripadninskih predpisov zastran živinske soli se uporablja pripadninski kazenski zakon. Vendar se zlasti še ukazuje, da je zastran težkih pripadninskih prestopkov po §. 320. pripadninskega kazenskega zakona kaznovati onega, ki živinsko sol, katera mu je bila oddana po nižani ceni, rabi ali daje rabiti za jedilno sol, ali jo prepusti drugemu, ali ki si živinsko sol, da si jo je spoznati za tako, pridobi proti predpisom.

§. 3. Izvršitev tega zakona, ki stopi v veljavo eno leto po razglasitvi, naroča se Mojemu finančnemu ministru.

Na Dunaju dne 30. marca 1893.

FRANC JOŽEF s. r.

Taaffe s. r.

Steinbach s. r.

Skupna naročba umetnih gnojil.

Da kolikor možno pospeši razširjanje kemičnih gnojil v naši deželi, potrudilo se je kmetijsko društvo, doseči, da so se mu podaljšale pogodbe za dobavo takih gnojil čez dobo, ki je potekla dne 15. tek. meseca.

Zato sprejema zdaj zopet nove naročbe za naslednja gnojila :

1. **Thomasov fosfat** (žlindrina moka). Obsega 17—19 % fosforove kisline ; jako fino uprašen. **Cena 3 gld. 50 kr. kvintal.**

2. **Kainit** z 12·4 % pepelika (potašelja), ali 23 % žvepleno-kislega kalija. **Cena 2 gld. 50 kr. kvintal.**

3. **Žvepleno - kisli pepelik**, zelo fino zmlet, obsegajoč 96—97 % kalija. **Cena 12 gld. 20 kr. kvintal.**

4. **Kilenski solnitar**, obsegajoč 95—97 % solnitarno-kislega natrona, ali pa 15—16 % dušca. **Cena 15 gld. 85 kr. kvintal.**

5. **Guano-superfosfat**, obsegajoč 14—16 % v vodi raztopljive fosforove kisline. **Cena 5 gld. 55 kr. kvintal.**

Po teh cenah se bo dobivalo blago brez drugih stroškov v Gorici v zalogi, pa le tedaj, če se naroči skupaj blaga pod št. 1 vsaj jeden vagon, blaga pod št. 2 pa pet vagonov, blaga pod št. 3, 4 in 5 pa vsega skupaj vsaj za jeden vagon.

Ne sprejemajo se manjše naročbe od 100 kilogramov.

Pri naročbi bo plačati na ime varščine 1 gld. od vsacega kvintala blaga pod 1, 2 in 5 in 2 gl. od vsacega kvintala blaga pod 3 in 4.

Do zdaj je naročenega „Thomasovega fosfata“ uže 80.000 kilogramov ; druge snovi pa naročimo v dotičnih tvornicah, **kadar naberemo naročeb vsaj za 5 vagonov Kainita in za jeden vagon drugih gnojil, omenjenih zgoraj pod 3, 4 in 5.**

Opomniti je še to, da, če naberemo naročeb **za najmanj 100 kvintalov kilenskega solnitarja**, znižajo nam ceno na 13 gl. 45 kr. za vsak kvintal.

Društvo bo po vsakem načinu za to skrbelo, da se izroči naročeno blago še o pravem času naročnikom, da lahko opravijo jesensko gnojitev. Zato pa naj se kmetovalci požurijo z naročili.

V Gorici 26. avgusta 1893. *)

RAZNE REČI

za gospodarstvo in gospodinjstvo.

Štiri stipendiji po 200 gl. so razpisani za slušatelje na c. kr. visoki šoli za obdelovanje zemlje na Dunaji in sicer 3 za kmetijsko in 1 za gospodarsko stroko.

Prošnje je podati do 25. septembra t. l. rektoratu imenovane šole, da jih predloži vis. c. kr. ministerstvu za bogočastje in uk.

* * *

Letina na Goriškem, kaže do zdaj prav dobro. Suša je sicer pobrala polovico, sem ter tija tudi več, prve senene košnje, a ugažjala je sadju in trti. Vsakovrstnega sadja bo letos nenavadno veliko; trte so tudi povsodi, koder ni bilo toče, tako bogato obložene, da v nemajo oči; — suho vreme, katero prouzročuje uže v mnogih krajih občutljivo sušo, jim bržé koristi, nego škoduje. Zato se je nadejati ne samo obilnega, ampak tudi izbornega vinskega pridelka.

Občna skrb bodi zdaj za to, da grozdje popolnoma dozori na trti in da se pospravi pridelek v dobro osnažene, zdrave posode. — Žito je bilo v obče lepo, krompirja mnogo in brez gnjilobe, jesenski pridelki, kolikor jih ne zavira suša (posebno na Krasu), obetajo tudi izdatno množino zdravega živeža. Letina je sploh taka, da kmetovalec lahko iz dna srca zažene hvaležen glas: Hvala bodi gospod Bogu!

*) Opozarjamo čast. čitatelje na članek: „Nekoliko o umetnih gnojilih in njih porabi“ v 7. številki letošnjega „Gospodarskega lista“.

Posestniki iz naše Furčanij segajo prav marljivo po umetnih gnojilih in se zelo hvalijo z uspehom; — na naši strani pa so kmetovalci v tem oziru čez vse mere nemarni. Redkeje od belih muh so naroče na umetna gnojila od slovenske strani.

Kdor ima živino na prodaj naj se oglasi! — V mnogih krajih je letos veliko pomanjkanje piče; zato so gospodarji prisiljeni, prodati vso tisto živino, katere ne morejo prirediti. Drugod pa uporabljajo to priliko, da si omislijo potrebno živino bolj po ceni. Med drugimi je dunajsko c. kr. kmetijsko društvo naprosilo naše in druga enaka društva, naj mu naznanijo take pokrajine, kjer imajo kmetovalci živino na prodaj. Če je ta slučaj kje na Goriškem, naj se dotični kmetovalci v 14 dneh oglasó pri c. kr. kmetijskem društvu v Gorici (v deželni hiši) in naj tu povedé, kakega plemena in spola, pa koliko stara je njih živina, katero žele, prodati in koliko glav so odmenili za prodaj

* *

Sode, ki točijo, zamazavajo naši vinogradniki navadno z lojem. Še boljše mazilo se pa dobi, ako se vzame loja, voska in svinjske masti in sicer od vsakega $\frac{1}{3}$ ter se potem vse raztopi in prav dobro pomeša. Ko se ta zmes ohlaja, pridene se še nekaj presejanega pepela. Mesto, katero je treba zamazati, se očisti, mazilo se nad svečo nekoliko segreje ter se potem ž njim zamaže tankaj, kjer sod teče.

* *

R.

Kako se dela pravi brinovec? — Alkohol ali špirit, t. j. tisto, kar daje žganju moč, se vedno dela iz sladkorja, in sicer s kipeanjem. Tudi sladkor, ki je v brinovih jagodah, moramo s kipeanjem izpremeniti v alkohol. V ta namen namočimo jagode v vodi. Voda pa sladkor iz jagod tem bolj izsluži, kolikor bolj so zdrobljene. Iz tega sledi, da je priporočeno zdrobljene jagode namakati. Ker sladkor najbolj in najhitreje kipi 18° toplote po Celsiji, ker se alkohol rad izhlapi, ali po domače rečeno, posuši, nadalje, ker nekoliko pokipele jagode na zraku lahko cik dobe in vrhne tudi plesnijo, zato sledi iz vsega tega, da je brinove jagode najboljše namakati v zaprti posodi na toplem. Koliko se dobi žganja iz 100 *kg.* nam ni znano, a naslednji račun utegne biti približno resničen. 100 *kg.* suhih jagod ima 14 $\frac{1}{3}$ *kg.* sladkorja v sebi. Ta sladkor da, če bi ves pokipel, dobrin 7 litrov čistega alkohola ali 21 litrov prav močnega žganja. No, ker ves sladkor ne pokipi in ker se pri kuhanji tudi vse žganje ne ujame, zlasti pa v slabih kmetskih kotlih ne, zato smemo vzeti le polovico in reči, da pri navadnem kuhanji brinovca dá 100 *kg.* jagod do deset litrov žganja.