

# Gospodarski List.

Glasiló c. kr. kmetijskega društva v Gorici.

Ureduje: Ernest Klavžar.

„Gospodarski List“ izhaja kot priloga „Soče“ dvakrat na mesec in sicer vsak 1. in 3. petek. Udje c. kr. kmetijskega društva in naročniki „Soče“ dobivajo list brezplačno; drugače pa stane list na leto 1 gold. 20 kr. — Naročnina naj se pošilja c. kr. kmetijskemu društvu, dopisi pa odgovornemu uredniku — Rokopisi se ne vračajo.

Štev. 18 in 19.

V Gorici, 12. oktobra 1888.

Leto VIII.

## Kako hraniti in izkoristiti sadje.

To še ni zadosta, da kmetovalec prideluje lepo sadje; on je mora znati tudi hraniti, in sveže ali suho, ali kot mošt, ali vkuhano, ali na kak drugačen način pripravljeno kolikor mogoče dobro izkoristiti.

Da se pa more sadje kolikor mogoče drago oddajati, treba pred vsem, da se o pravem času potrže, in na naraven, različnim sadnim vrstam vgoden način ohrani. V tem oziru delajo kmetovalci še mnogo napak, ne tržejo sadja z roko, ampak otresajo ga ali celó klatijo, še preden je na drevesu dozorelo.

Če klatimo sadje s kolom, poškodujemo je tem bolj, čem trdneje se drži veje, ker je še nezrelo; ono pade na tla, dobi madeže in začne kmalo na potolčenih mestih gnjiti; zraven tega pa poškodujemo in polomimo mnogo vejic, ki bi vtegnile sadunosne biti v prihodnjem letu.

Če otresamo sadje, pocepa na tla, se potolče in kmalo bo ognjito na ranjenih mestih. S tem zgubi skoro vso vrednost za kupčijo, ker nikdo ne mara za ognjito sadje.

*Plemenito*, za kupčijo odmenjeno sadje, katero se ima dolgo ohraniti — ker mu cena porase, čim pozneje je prinesemo na trg, moramo po vsakem načinu z roko trgati. Zato rabimo najpriležniše navadne lestvice, ktere vtikamo lahko med vejevje; sadje pa nabirajmo v platnen predpasnik s pasom pritrjenim čez levo ramo.

Vsak sadjerejec mora sprevideti, da se z roko nabrano, neomadeževano plemenito sadje dalje ohrani, in da se, ker je čisto in zdravo, še enkrat draže ali še več plačuje, kakor oklačeno ali otreseno, omadeževano in ognjito sadje.

Tudi to je pozvedel in preračunal lahko uže vsak sadjerejec, da je več zgubil s tem, če je plemenito sadje klatil ali otresal, ker je vsled tega

madežasto in ognjito in so se tudi drevesa poškodovala, kakor bi bil potrosil za skrbno nabiranje.

Tem više se moramo čuditi, da ni škoda še vseh kmetovalcev spametila, ampak da tu pa tam še marsikdo sadje klati in otresa.

*Vsaka sadna vrsta* naj se tudi o pravem času pobira. Skušnje nas učé, da moramo poletna jabelka in poletne hruške potrgati, kakor hitro se rumenkasto pobarvajo, preden so popolnoma zrele; če jih pustimo na drevesu popolnoma dozoreti, postanejo kmalo prezrele, mokaste ali pa testene, se ne držé dolgo, ne moremo jih daleč razpošiljati in vsled vsega tega pada njihova cena.

Jesenska in zimska jabelka in hruške pa naj dozore na drevesu in nikdar jih ne trgajmo pred oktobrom. Če pobiramo tako sadje prezgodaj, zgerbanči se nam, bo pusto in ostane brezsočno.

*Sadje za domačo rabo*: jabelka in hruške, ki se porabijo za mošt, naj dozore na drevesu in lahko jih skrbno otresamo, saj jih takoj porabimo.

Na drevesu dozorelo moštno sadje ima več sladkorja v sebi, daje torej bolji, vstrajniši mošt, kakor praskavo, kisló, ne popolnoma zrelo sadje.

Kedar imamo *breskve* ali *marelice* daleč pošiljati, moramo jih potrgati, preden dozore. Če jih pa mislimo kmalo použiti, potrgajmo jih prav previdno tedaj, kedar dobé uže močnejši duh, pa mehkeji lup in se sad lahko odpušča od veje.

*Črešnje* naj se potržejo zrele pri lepem vremenu; če so prezrele, zgubé lepo barvo in gnjujejo rade.

*Češplje, slive in mirabele* naj se trgajo zajutra zgodaj in če jih imamo daleč pošiljati, kedar so popolnoma razvite in imajo svojo polno barvo, pa da so še trdikaste; kedar jih tržemo, prijemajmo samo za repek in ne tikajmo sadu, da ne pobrišemo onega prašca, s katerim so nadihnjene; obrisane češplje in slive niso več tako vabljive.

Tiste *češplje*, ktere porabimo za slivovec ali

**Priloga „Soči“**



za čežano (povidl), otresimo še le tedaj z drevesa, kedar so temno modre, vele in zgrbančene; takrat so zrele, sladora polne in dajejo dober slivovec in dobro čežano; nasprotno so pa rudečkaste češplje, kakoršne vidimo večkrat na trgih, le na pol ali za silo zrele, torej kisle in nezdrave.

*Orehi* naj ostanejo tako dolgo na drevesu, dokler jim ne popocajo zelene lupine in dokler ni mogoče otresti orehov, ne da bi trebalo klatiti jih s koli; s tem se močno poškoduje drevje. Kedar orehi niso še zreli, moramo zeleno lupino z nožem otrediti; taki orehi so črnkasti, niso očitni, nezrelo zrno se posuši v njih in zato nema tako blago cene v kupčiji.

Praden spravimo potrgano sadje, preberimo je skrbno, ločimo drobno od debelega, lepo barvano od revnejšega in to pri vsaki posamezni sadni vrsti; kajti dobro odbrano sadje je vedno lažej in dražej prolati, nego pomešano, ktero mora še le kupec odbirati. Se ve, da moramo nagrizeno, piškavo, pohabljeno ali celó nagnjito sadje najprej odstraniti in kmalo porabiti.

Za obranjenje sadja se najbolje sposobujejo bodi čistozračne, ne presuhe in ne prevlažne, hladne, pa ne mrzle, temne kleti, bodi sadne shrambe, kder ni prepaha, pa je vstrajna temperatura med 5—10 stopinjami gorkote.

V te prostore postavimo lesene police z več razdelki tako, da nam je lahko prekladati in prebirati vloženo sadje. Zato naj so posamezni razdelki k večemu 80 cm ali 30" široki in najmanj 65 cm ali 25" drug od drugoga oddaljeni.

Da sadje ne pocepa na tla, naj se napravijo na policah male stranske stene 10—25 cm visoke.

Na te police se položi sadje k večemu v tri plasti druga nad drugo v pesek ali gips, da se sadje po svoji teži ne tlači in da se med seboj ne dotika.

Pri vkladnji plemenitega sadja bodi nam poglavitna skrb, da

1. potržemo sadje pri jasnem vremenu; kajti če suhe sadje moramo pospravljati, a nikdar ne rosnega ali vsled dežja mokrega sadja;

2. da položimo sadje tako na police, da bodo lašice navzdol, a repki navzgor obrnjeni. Na policih pod in med vloženo sadje natrosimo suhega peska ali gipsa in zagrnimo je tudi ž njim.

3. Praden vložimo sadje, moramo sadno klet ali shrambo prav dobro osnažiti in prezračiti.

Da ne bo sadje gnjilo, prekadimo shrambo s žveplom, katero zaduši gnjilobne glivice.

Če vžgemo v kleti ali v shrambi nekoliko arzenika prostega, sicilijanskega žvepla ter prostor prav skrbno zapremo, izcimi se v njem žveplikasta kislina, katera pokonča vse glivice in mrčese.

4. Razume se samo po sebi, da ne sme biti v

teh prostorih ni podgan, ni miši in tudi nobene stvari, koja bi razširjala neprijeten duh, kakor: zelje, krompir, repa, jesih, petrolej itd.

5. Ko je sadje ležalo nekoliko tednov na policah, naj se preloži in pri tem naj se odstrani vse, kar je ognjitega ali poškodovanega vmes.

Čem dalje moremo ohraniti sadje in čem kasneje bo na prodaj, tem više mu porase cena in tem večji dobiček nam bo dala sadjereja.

Kedar pospravljamo sadje za pošiljatve, ravnajmo po sadni vrsti in pa z ozirom na oddaljenost kraja, kamor imamo blago poslati.

*Jabelka* povijmo v mehke svilnat papir in vložimo jih tesno skupaj v skrinje, pletenice ali v male sode, katerih dno je zagrnjeno s slamo, stene pa obložene s papirjem; površna plast bodi slama ali pa tako zvana lesena volna; posodo moramo trdno zapreti.

*Hruške* je pospravljati skoro enako, samo da jih vložimo po dolgič, da se repki ne polomijo in pa samo v dve vrsti druga nad drugo.

*Breskve, marelice, črešnje, slive, češplje, reinclaud* pospravljajo se, a ne vsipljejo, v plitve, ob stenah s papirjem oblečene skrinjice, tako da je bolj trdo sadje spodej, a mehkeje zgoraj; potem se pokrije z rženo slamo in na pokrivalo skrinje se zapiše: *zgoraj*. (Pri nas se črešnje pospravljajo v pletenice, tudi kedar gredó v zelo oddaljene kraje).

*Orehom* je treba poprej sleči zeleno lupino, drugače plesnijo; potem se pospravijo v vreče, sode ali v skrinje.

Razno *jagodičje* in posebno *grozdje* zloži se skrbno v pletenice med zeleno listje, navadno med trtno listje.

*Kmetijsko* ali moštno sadje ne zahteva posebne skrbnosti pri razpošiljanji; navadno je naložimo v ladje, na vozove, železnične vagone; vedno pa je dobro, da je dno in da so stene oblečene s slamo.

Kedar pošiljamo tako sadje, bodi nam poglavitna skrb, 1. da pošljemo samo zdravo, trdo sadje, katero je skrbno odbrano in otrebljeno od ognjitega sadja, drugače mine kupce vse veselje do takega ognjitega, raznovrstnega sadja, iz kterega se odceja rujava juha z voza in oni nam ponudijo za nje le revne cene.

Tudi je skrbeti, da ne pride dež do naloženega sadja;

2. da vsipljemo sadje kolikor mogoče rahlo na voz, ali kamor bodi in da ne teptamo po njem s škornjami.

Kmetijsko sadje — jabelka, hruške, češplje za sušenje naj se ne pošilja v prevelikih sodih ali skrinjah; ker pri prevažanju preveč trpi, ne daja mnogo vrednega sušja.

*Landw. Ztsch. f. O. Oe.*



## Obadi in naše domače živali.

Med muhami, katere so živalim nadležne in ljudem škodljive, imenujemo v prvi vrsti obada. Teh je več vrst in imenujejo se po živalih, katerih se posebno držé. Tako zaléga konjski obad (*Oestrus equi* ali *Gastrus equi*) svoja jajca konju na sprednji nogi. S tem, da konj noge ližé, spravi zalego v želodec, kder se črvi ustavijo na želodečni steni in od koder se pozneje izrebuje z blatom. Potem imamo ovčje obade (*Oestrus ovis*). Ta leže jajca v nosnice posameznih prežvekovancev, kakor ovac, kozá, jelenov; puže (larve) se razvijajo v nosnicah, vsled česar se začenjajo napadenim živalim glave vrteti, kar pa ni prava vrtoglavost (metljaji), katero proužročuje vrtovka (*Coerurus cerebralis*). Največo muko dela severnemu jelenu (sedlónu) oni obad, ki se po njem imenuje (*Oestrus tarandi*); ta mrčes živi v koži severnega jelena in proužročuje tori. Enako nadležen je pri nas goveji obad (*Oestrus bovis*). On leže jajca bodi naravnost na kožo, bodi na dlako govede in ko izlezejo črviči, zacepijo se v kožo in prizadevajo velike, gnjile tori. V teh živé puže (črviči) do maja meseca, to je, dokler dorasejo; potem pocepajo na tla, kder se spremene najprej v pupe in potem v muhe.

Bolečine, ki jih prizadevajo tori, so živalim zeló nadležne, a po njih trpi tudi koža, postane luknjasta in nema v kupčiji več tolike vrednosti, kakor kože te bolezní prostih živalij.

Goveda, katero trpinčijo na ta način obadi, ne daje tudi toliko mleka in toliko mesa kakor prosta; torej imamo uzrokov zadosta, da preganjamo obade.

Kako jih pa uspešno preganjati?

V južnih, vročih deželah je užé po naravi pre-skrbljeno, da obadi preveč ne trpinčijo govede na paši; tam opravljajo to take tice (*Buphaga africana* in *Buphaga erythrorhyncha*), katere se na živali posejajo, obade izključujejo in pojedó. A ker pri nas nimamo take naravne obrambe, moramo si pa sami pomagati.

To dosežemo s tem, da aprila in maja meseca otiskamo obadje tori in s tem stremo živalice v njih, ali pa da julija, junija, septembra meseca in če treba, še v prvi polovici oktobra govedo prav skrbno čedimo, da odstranimo na dlaki ali na koži viseča jajca in da s tem uničimo obade, še predno se izvalé. Na ta način je mogoče zabraniti, da se ne morejo razširiti obadi, in doseči, da se ohranijo cele goveje kože in da nima kmetovalec škode ni na množini mleka, ni na teži mesa.

A. d. L.

## O sodih za vino.

Napravlja se sod najboljše iz hrastovega lesa in ta mora biti popolnem zdrav. Če je le količkaj pirav, ni za sode. Ako pa je hrastov les zdrav, tedaj trpi sod iz njega dolgo, če se ravna z njim, kakor je prav. Jemlje se tudi kostanjev les in ni slab sod iz njega, toda bolji je že sod iz hrastovega lesu. Borov ali smrekov les pa ne kaže za sode, iz ene strani je premehek in za to hitro zgnjije, iz druge pa ne stori vino v njem dobro.

Ali vsakdo zna, da nov sod ni za to, da se vlije va-nj vino, ne da se sod za to pripravi. Hrastov les ima namreč nek okus iz čreslovine, katere je veliko v njem in zato dobi tudi vino nek okus, ki nam ne ugaja. Po vrhu pa še izpremeni barvo vina, belo se v takem sodu precej potemui. Ako ti je torej vlti vino v nov sod, nalij v sod poprej vrele vode in dobro bode, če prideneš kropu žveplove kisline. Na enem kratu pa še vrele vode ne bode zadosti, ampak vlij je 4 do 5krat, potem pa daj čiste vode v sod ter jo pusti čez noč v sodu. V jutru potem izliješ staro vodo iz soda in to se ponovi toliko dni, da postane voda popolnem čista in brez kacega okusa.

H koncu pa se zakuha sod z moštom, če ga imamo; če ne, pa s kalnim vinom. Kdor ravna tako z novim sodom, ni se mu bati, da izkazi v njem vino.

Če pa iztočiš vino iz soda in nimaš va-nj več vina naliti, treba je, da izmiješ iz njega vse ostaline vina. Ako ni bilo več droži v vinu, bode zadosti, če izpereš sod par krat s čisto vodo. Če je pa bilo še droži, tedaj je treba, v sod s krtačo ali z verigo. Tudi po zunanji strani se omije sod in kolikor moč, osuaži. Zatem pa postavi sod také in pusti ga tako dolgo, da izteče vsa voda iz njega. Na zadnje še vžgemo žvepla v sod in zabijemo ga trdno, da ostane ta žvepleni dim v sodu.

Tak sod ostane ti potem več mesecev vinski in treba ga je le še semtertje žvepljati, če ostane več mesecev prazen. Ako pa hočeš zopet va-nj dati vina, izmij ga s čisto vodo in vžgi malo žvepla va-nj, da se prepričaš, je-li ti ni pri vsej skrbi še vendar-le kje splenil.

Kedar je bilo vino „na pipi“ in je dalje časa teklo, izgodi se rado, da na konci „cikne“, to pa daje tudi sodu cikast okus in treba je tak sod še posebno dobro izprati. Ako ni bilo tako vino dolgo v sodu, zadostuje, če se parkrat sod izplahne z vrelo vodo, sicer pa je treba ji pridjati nekaj sode in sod potem dobro žvepljati. Ko bi bil pa že močno cikav, tedaj ne kaže druga, kakor da se izbije sodu dno na eni strani in vlije v sod nekaj spirita ter se zažgé. Dno pa se v tem zopet zakrije na lehko.



Zakaj je žvepljanje? Pri vsej skrbi, ki jo ima človek za sode, izgodi se vendar še v časih, da kateri splesni, ali dobi kake druge glive va-se. Ako te ostanejo v sodu in se vlije vino na-nje, skazi se in ni mogoče spraviti ga več v denar in še doma se izpije le z nevoljo. Kedar pa se zažgé žveplo v sodu, zveže se žveplo s kislikom in napravi se neka sokislina, nekaj pa se je izpremeni v žveplovo kislino in ti dve vkončate glivice. Nekaj pa jih vmori tudi to, da nimajo kislika, brez njega pa ni življenja, tudi glivic je zato konec.

Tudi pri žvepljanji ni vse dobro, kakor to delo opravimo. Sod mora biti trdo nabit in žveplo, ko izgori, ne sme kapati doli v sod, ampak mora se potegniti sopet iz soda. Ako ostane tak ogorek v sodu, raztopi se v vinu in vino dobi neprijeten okus in tega bili bi si sami krivi. H koncu se zabije sod in sedaj lahko čaka, da vliješ novega, rujnega vinca va-nj, ne da se ti skazi v sodu.

(Slov. Gosp.).

### Okrajšana ravnava s pravicami, ki se imajo odkupiti ali vrediti po zemljiščno-odveznem patentu.

Po vladnem predlogu je deželni zbor v seji dne 29. septembra t. l. sprejel načrt postave, s katero se ustanovljajo posamezne premembene določbe, kako ravnati s pravicami, ki se imajo odkupiti ali vrediti po ces. patentu dne 5. julija 1853 št. 130 drž. zak.

Ta načrt postave je v kmetijskem oziru jako važen in zato se nam zdi tem primerniše, da ga tu objavimo, ker ni dvomiti, da zadobi v kratkem najvišjo potrdbo. Glasi se tako-le:

§. 1. Od dneva, ko se objavi pričujoča postava, mora jenjati delovanje zemljiščno-odveznih in vredilnih oblastnij gledé vseh pravic navedenih v §§. 1. in 2. ces. patenta dne 5. julija 1853 št. 130 drž. zak., katere se do tega dneva niso prijavile oziroma napovedale (provocirale) (§. 6. patenta) pri deželni zemljiščno-odvezni in vredilni oblastniji.

§. 2. Prepri, ali obstojijo: i ne v predstojećem §. zaznamovane pravice, ki se niso do sedaj prijavile oziroma napovedale, kakor čez v §. 7 ces. patenta 5. julija 1853 pod a. do vštevno f. imenovane točke, se toraj nimajo več razsojevati po vsled §. 34. tega patenta postavljenih zemljiščno-odveznih in vredilnih oblastnijah, ampak se zamorejo doganjati odsihdob le pred sodnijami po okrajšanem postopanju.

§. 3. Rzsodbe, katere izdajajo zemljiščno-odvezne in vredilne oblastnije na podlagi §. 34 imenovanega patenta, in za katere ostanejo po §. 1

pričujoče postave te oblastnije še pristojne, ne morejo se tudi odsihdob spobijati po pravni poti.

§. 4. Odvezo ali vredbo v §. 1. zaznamovanih, do zdaj še ne prijavljenih oziroma napovedanih pravic imajo, če so neprepirne ali po sodnijski poti uže dognane, na prošnjo vpravičenca ali obteženca, namesto zemljiščno-odveznih in vredilnih oblastnij izvajati politične oblasnije.

§. 5. Odkupno ali vredilno rzsodbo izdaja na prvi stopuji c. kr. namestništvo.

Kar potreba v ta namen poizvedovati, zgodi se po nalogu c. k. namestništva praviloma po onem glavarstvu, v katerega okoliši je obtežena nepremakljina. Ona mora opravljati vsa službena djanja, katera pripadajo lokalni komisiji v zmyslu poduka objavljenega z ministerskim ukazom dne 31. oktobra 1877 št. 218 drž. zak. o zemljiščno-odvezni in vredilni zadevi.

§. 6. Proti namestništveni rzsodbi se more podati rekus (ali vtok) v neprestopni dobi šestih tednov na ministerstvo znotranjih zadev, katero rzsodi v porazumljenju s c. kr. poljedeljskim ministerstvom.

§. 7. Stroški, kateri narastejo vsled razprav o odkupu ali vredenji, morajo se plačevati po dotičnih za politično postopanje veljavnih določbah ter mora se rzsoditi zaradi njih plačila po instancijah.

§. 8. Pričujoče določbe veljajo tudi za pravice navedene v §§. 1 in 2 ces. patenta dne 5. julija 1853, katere so se zadobile še le potem, ko se je ta patent objavil (§. 43), za kolikor se niso te pravice pri deželni zemljiščno-odvezni in vredilni oblastniji že poprej prijavile, oziroma napovedale, kakor se je pričujoča postava objavila.

§. 9. Kar zadeva v §. 1 odstavek 4 ad a in b. patenta 5. julija 1853 imenovane vkupne postestne in porabne pravice na zemljišča, katere obstojijo med bilšimi gosposkami in občini, kakor tudi nekdanjimi podložniki ali med dvema ali več občin, ostanejo določbe državne postave dne 7. junija 1883 št. 92 in 94 drž. zak. o zlaganji kmetijskih in o razdelbi vkupnih zemljišč, katera zadevajo te pravice, s pričujočo postavo nedotaknjene.

§. 10. Določbe ces. patenta 5. julija 1853 in z ministersko naredbo dne 31. oktobra 1857 št. 218 drž. zak. objavljenega poduka, ki se s pričujočo postavo ne spreminjajo, ostanejo v veljavi in sicer toliko za sodnijo, kolikor za upravne oblastnije.

Kar zadeva pa pravice spadajoče pod §. 1 pričujoče postave, izgubijo moč ali veljavo določbe ministerske naredbe dne 3. septembra 1885 št. 161 drž. zak. v odstavkih 1 in 2.

§. 11. Mojim ministrom za znotranje zadeve, pravosodje, poljedelstvo in finance je naročeno, da izvršijo to postavo.



**Občni zbor c. kr. kmet. društva v Ogleji**  
**dne 23. septembra.**

Predsedoval je prevzv. gosp. grof France Coronini-Cronberg; c. kr. vlado je zaztopal gosp. okrajni glavar baron Conrad, deželni odbor pa gosp. dr. France Verzeznassi. Društvenikov je bilo postavno število, pa tudi mnogo drugih poslušalcev. Predsedništveni mizi je prisedel na predsednikovo vabilo tudi oglejski župan gosp. Iv. Kr. Stabile.

Predsednik je s primernim ogovorom otvoril zborovanje spominjaje se nekdanjih slavnih časov svetovnega Ogleja in velikih nezgod, ki so ga pozneje zadele in v razvaline posule; rekel je, da je po minolej toliki slavi ostal Ogleju in okolici edini vir dohodkov — kmetijstvo, katero se je posebno začelo probujati in razvijati za časa velike cesarice Marije Terezije; ona se je milostno ozrla na to do takrat po vladi zapuščeno stran ter je odredila dobrodejne naredbe v korist Ogleju. — Enako-tako je nadaljeval gosp. predsednik — je posvetil tudi naš presvitli vladar Franc-Jozef I. svojo posebno skrb tej strani in Njegova vlada ima v tukajšnjem prebivalstvu prav izdatno podporo svojemu prizdevanju.

„Uže se čistijo kanali držeči od Ogleja da morja, da se po njih more oživeti kupčijski promet; uže občuje mali parnik med Oglejem in Gradežem na Adrijanskem obalu in upajmo, da ne poteče mnogo časa, ko se Oglej z novodobnim sredstvom v zvevo spravi z veliko železnično mrežo v osrednji Evropi. V namen, da se neposrednje prežene ljudska beda, gradé v bližnjem Terču kmečko peč, kder se bo dobivala dobra, zdrava hrana po zmerni ceni in nadejati se smemo, da to ne ostane edina taka peč v teh krajih in tako smerme zaupljivo pričakovati, da nastopi boljša bodočnost za to nesrečno stran“.

„Radi vsega tega“, — sklenil je g. predsednik svoj govor — ne more zborovati naše društvo tukaj in v takej dobi, ko se vsi avstrijski narodi pripravljajo, da dostojno praznujeje štiridesetletnico vladarstva našega preljubljenega Vladarja in najvišega pokrovitelja našega domačega kmetijstva, da ne bi prehvaležno in spoštljivo v misel vzeli tudi ustanoviteljice našega društva, velike cesarice Marije Terezije in presvitlega njenega prevnuka, kateri zdaj vodi državno osodo in zato predlagam, naj blagovoli slavni zbor naročiti predsedništvu, da položi v društvenem imenu venec na spomink, s katerim so še le pred kratkim proslavili velezasluženo prednico naših vladarjev v njih stolici, in da izrazi ob enem presvitlemu našemu cesarju Francu Jozefu I. iskreno čestitanje o priliki vladarske štiridesetletnice ter Mu sporoči prehvaležno spoštljiv pozdrav od te skrajne strani njegovega cesarstva.

Navzočni so z živahnimi „Evviva“ - klici enoglasno sprejeli ta predlog.

Na to je po prestopu na dnevni red — gospod podpredsednik J. Bolle čital razpravo o vertnarstvu v beneškem pomorju in kako naj bi se uvrdlo v niži goriški Furlaniji, sklenivši s predlogom:

„Današnji občni zbor c. kr. kmetijskega društva vabi svoj glavni odbor, naj podà vis. c. kr. vladi dobro vtemeljeno prošnjo v dosego primerne podpore, da se ustanovi v Ogleji vrstnarsko in sadjerejsko poskušališče, katero bo služilo za razkazovanje in v poduk v teh kmetijskih strokah in bo ob enem pri-skrbljevalo semena in rastline najspodobnejših vrst za veliko kupčijo, da se v teh krajih dalje razširjo

Zbor se je čitatelju zahvalil za temeljito poročilo in je enoglasno sprejel njegov predlog.

Na to je čital gosp. T. Frühauf jako podučljivo razpravo o borbi zoper Peronosporo, katero pri-občimo, če bo mogoče, v prihodnji številki.

Zbor je sprejel kot nova uda gg. prof. Henrika Majonica iz Gorice in Josipa Vianelli iz Terca.

S tem — in se ve, da s primernimi zahvalnicami je končalo zborovanje.

## Razne kmetijske vesti.

**Sadjarska razstava na Dunaji** se je slovesno otvorila dne 2. tek. meseca. Do zdaj še nimamo prav zanesljivih poročil o njej; mogoče, da jih dobimo za prihodnjo številko.

Za danes omenjamo samo, da mora bití Goriško po naše sodbi dostojno zastopano na razstavi, samo da niso mogli naši razstavljavci po vsem za-dostiti pogojem, ki jih je razglasilo avstrijsko pomologično društvo v svojem programu. — Ta program je bil sestavljen bolj za sadjarske učenjake, nego za navadne, da sí razumnè kmetovalce.

Sicer pa se ni priredila razstava za naše razmere v ugodnem času. Najlepše sadje je v tej dobi pri nas uže prezrelo, ali pa je uže pošlo. Naše krasne breskve, naši „reinclaudi“, naše češplje in kar je enacega sadja, ni moglo priti na razstavo, ker ga ni več; — pa tudi za mnogo prelepih in plemenitih hrušk je doba uže minula.

Vrh tega je letos sadje v obče piškavo in je pred časom odcepalo z drevja in tudi, kar ga je ostalo je većinomno črvivo. Tu pa tam — kakor v korminskem okraji, v Brdih, na Kanalskem, spodnjem Krasu je toča sadje zeló poškodovala, da ni ne očitno lepo, ne vstrajno. Zato je letošnja letina zeló kriva, da se ni mogla dežela popolnoma sponesti na razstavi ter pokazati pravega napredka, ki so ga naši sadjerejci sé svojim trudom in sé svojo razumnostjo naredili na sadjarskem polji.



Pri vsem tem je naše kmetijsko društvo poslalo prav lepe sadne zbirke na Dunaj, o katerih hočemo prihodnjič kaj več povedati.

**Trsna pršica.** — Na mladem perji prav mnogih trsnih poganjkov ali glav vidimo pogostoma nekake mehurčke na površni strani, s katerimi se vjemajo na spodnji strani rumenikasto-beli, volnati madeži. Kder so trte po tej bolezni hudó napadene, tam je pač tudi površna stran listov z belim prevlakom zagnena. Marsikdo meni, da je to glivica, morda strupena rosa. V istini pa prouzročuje to bolezen prav majhna živalica, tako zvana *trsna pršica*; po njenih vbodih jamejo listi tako bolehalo otekati. Vitka, malo nad  $\frac{1}{10}$  milimetrom dolga živalica se kaj čvrsto in naglo giblje, da jo prav težko najdemo v volnati prevlaki. Ona ne dela niti približno toliko škode, kakor Peronospora.

Samo tisti listi, kateri so prav močno zagneni (tudi na površji) naj se skrbno odberò in takoj požgò; drugo listje, naj je le po živalici napadeno, priskrbuje trti vendar še lahko kaj živeža.

**Surovo maslo za kupčijo.** — Kdor hoče surovo maslo (puter) pošiljati v daljne kraje, mora za to skrbeti, da bo vstrajno, da na potu ne postane žaltavo in se ne pokvari.

Ko narejamo tako maslo, moramo na to gledati, da je vporabljeno mleko popolnoma zdravo in brez napake. Posode, v ktere devamo mleko in potem surovo maslo, naj bodo vedno prav snažne in čiste. Kedar vzamemo surovo maslo iz pinje — ali sodčeka — moramo skrbno odstraniti vse mlečne dele, ki se ga drže, ker se ti najprej razkroje. Na to treba maslo prav dobro oprati in izgnjetiti, močno osoliti in potem še 2-3 krat izgnjetiti. S tem dosežemo, da se maslo prav dobro premeša s soljo in da se odstrani vlaga, ki jo sol popije. Gnajte naj se maslo tako, da preteče med enim gnjetjem in drugim blizo šest ur.

Če pospravimo maslo v kamneno ali porcelanasto posodo, moramo to poprej prav dobro z vročim lugom očediti in skrbno posušiti. Če je pa spravimo v lesene kade, pazimo na to, da so prav goste. Napolnimo jih poprej z gorkim lugom, ki naj ostane v njih štiri do pet ur; potem moramo kade bobro očistiti in prezračiti in slednjič še parkrat z močno solneno raztoplino (1 kl. soli v 2 litrih vode) oplahniti in posušiti.

Na to stlačimo maslo kolikor mogoče gosto v posode, da ni nikjer nobene sé zrakom napolnjene votline ne na dnu, ne na stenah posode, pa tudi ne v maslu. Posode naj bodo ravno tako velike, da jih napolnimo vsakrat, kedar delamo maslo. V isto posodo ni nikdar staviti različnega masla.

**Bike unterwaldenskega plemena,** katere je vkupilo c. kr. kmetijsko društvo iz letošnje državne pod-

pore za zboljšanje goveče, prevzeli so naslednji posestniki: Gg. Janez Kerkoč v Preserji nad Rifenbergom, Forčič Jožef v Preserji pri Komnu, Fabjan Anton v Kobdilu, Novak Jožef v Kostanjevici na Krasu, Slamič Jožef v Černičah, Tavčar Anton v Krepljah pri Dutovlji, Šuštaršič Janez v Prečniku pri Slivnem, Pahor France v Mirni in Bensa Valentin v Pevmi. Tako so ti plemenjaki precej primerno razdeljeni po vipavskem delu naše dežele, po Krasu in po goriški okolici, — za katere strani je odmenjeno unterwaldensko pleme — da se jih živinorejci, hoteči oplementiti svoje krave, priležno poslužujejo. Za skok je plačati do 50 kr. in nikdar več.

**Trtna uš na Goriškem.** — Po uradnih poročilih so uspehi zasledovanja trtne uši na Goriškem po tem, kar smo poročali v zadnji številki o napadenih vinogradih v štijaški županiji, naslednji: — V šmarijski županiji so okuženi samo trtni zasadi v občinskem oddelku Potoku, 1 kilometer preč od Šmarij.

Napadene parcele leže druga blizu druge, in so tako rekoč vse skupaj eno filokserično ležišče obsegajoče na 18 hektarjih površja 27.000 okuženih trt.

Preiskovaje trtne zasade po drugih oddelkih šmarijske občine, to je pri Jakulinih, Stegovcih in v Svinem, niso našli drugih nadaljnjih napadov. Pač pa so našli v gabrijski občini dva okužena vinograde, katera ležita ne daleč od Potoka v kraju imenovanem *Za vrhom* med vrhoma sv. Tibota in Ostrim vrhom.

V Gabriji je okuženih 2200 trt. Dalje so se preiskavali vinogradi po braniški dolini v županijah rifenberški, šmarijski in gabrijski, kder se je sumilo, da so napadeni zasadi. V Branici so pregledovali vinograde pri Kobolih, v Dolenji, v Podlazu, pri Čipih, v Branici, pri Lisjakih, Čehovinih in drugod pa niso nikjer zasledili trtne uši.

Po vsem tem, kar se je do zdaj preiskavalo in zasledilo, moremo reči, da imamo do zdaj v deželi samo tri filokserična ležišča, to je v Štjaku, Gabriji in Šmariji, kamor se je najbrže, ali skoro prav gotovo zanesla trtna uš iz obširnih sosednjih ležišč v kranjskem delu vipavske doline. — Tam so do zdaj okuženi, kolikor je znano, posamezni trtni zasadi v Lozicah, Vrabčah, Št. Vidu, Podragi, Mančah, na Gočah, na Erzelji in v Ložah.

Slednjič naj še dostavimo, da so se preiskali tudi nekteri sumljivi vinogradi na Vogerskem, v Dornbergu, Rifenbergu in v Ajdovščini, a hvala Bogu, nikjer ni bilo zaslediti filoksere. Trte so hirale po teh vinogradih bodi vsled nemarnega obdelovanja, bodi vsled tako imenovane plešnjeboje na koreninah, katero bolezen prouzročujejo zajedave glivice.



**Pomoč proti filokseri.** — Ker je obče pripoznano, da se osodepolni učinki trtne uši najizdatnije poravnajo s takimi novimi zasadi, nad katerimi se ta pokončevalka ne more razpasti — za-to name-rava visoka vlada po predlogu državne antifilokse-rične komisije, kolikor mogoče pospeševati nasaje-vanje takih ameriškanskih trtnih vrst, katerih se trtna uš ne loti, ali katerim ne more zdatno ško-dovati. — V ta namen je naročeno našemu kmet. društvu, naj pozvedava in poroča, kje in kako bi se v naši deželi napravila obširna trtnica, v katerej bi posestniki vsled filoksera pokončanih vinogradov dobivali material za nove vstrajne zasede in bi se tudi drugi trtorejci lahko preskrbavali z ameriškanskimi trtami, v koje bi potem zacepili domače trtne vrste.

Kmetijsko društvo spoznavši to potrebo pa je vže poprej prosilo vis. vlado, naj mu dovoli 6000 gld. podpore za napravo velike trtnice zasajene z ameriškanskimi, vstrajnimi trtami.

**Kako se naredi sadni mošt?** — Letos sadja najbrže ne bodemo tako lahko prodali, kakor pred-lanskim. Na Nemškem, kamor so takrat največ sadja izvozili, je letos prav dobra sadna letina. Kaj torej s sadjem narediti? Najbolj se še izplača, ako ga prodati ne moremo, da naredimo iz njega mošt, ki je dobra in prijetna pijača za poletje. Sauni mošt po drugih deželah močno delajo. Na Fran-coskem, kjer pridelujejo največ vina, so v kljub temu naredili l. 1885 skoraj 20 milijonov hektolitrov sad-nega mošta. Francoski sadni mošt je izvrsten, ker ga znajo prav napraviti. Sadje pusté ležati nekaj dni na kupih, da popolnoma dozori. Potem ga zmečkajo ali pa zmelejo na mlinu za sadje. Na-vadnemu sadju pridevajo po nekoliko drobnic ali pa lesnika, kar naredi mošt bolj trpžen. To zmeč-kano ali zmleto sadje denejo za 12-15 ur v kadi, potem pa pride v prešo ali stiskalnico. Mošt, ki teče iz sprešanega sadja, se dene v posodo, najbolje v vinske sode. Preše denejo potem še enkrat v kadi in prilivajo vode in sicer za vsacih 100 kilogramov sadja 20 litrov, najboljša je tekoča voda. To se dobro premeša in čez 12 do 15 ur se drugič dene v stiskalnico. Ta drugi mošt je nekoliko slabejši od prvega, vendar še dober. S sadnim moštom je potem ravno tako ravnati, kakor z grozdnim moštom. Klet, v kateri se mošt hrani, mora biti snažna in zračna; v njej ne sme biti zlasti korenje in zelje ne. Gorkota v kleti naj bode srednja, ne prevroče, pa tudi ne premrzlo. Pri vehi sod ne sme biti zabit, dokler mošt vré, sicer bi ga razneslo. Da pa vendar zrak ne pride v sod, naj se položi na veho žakljček napolnjen s peskom. Kedar mošt povrè, ga je treba nemudoma preočiti v drug čist sod, ter odstraniti drožje. Tudi še pozneje se mora sadni

mošt vsaj vsake tri mesece preočiti, ako hočemo, da ostane dober. Gnjilo sadje, obrezki, preše od sadnega mošta (tropine) itd. moremo še porabiti za pridelo-vanje jesiha. To vse skupaj zmečemo v kako kad, kjer se skisa, potem pa spreša; te preše pa moremo še živini pokladati, če jih je pa preveč, jih pa po-sušimo, da jih dajemo živini tudi po zimi.

„Mir“.

**Deželna sadna razstava v Ljubljani.** — V pro-slavo štiridesetletnega vladanja Nj. Vel. presvetlega cesarja Frana Josipa I. priredi ces. kr. kmetijska družba kranjska deželno sadno razstavo, v zvezi s pokušnjo kranjskih vin, ki bode od 18. do 21. dne oktobra t. l. na starem strelišči v Ljubljani. Raz-stava bode slovesno otvorjena v četrtek 18. dne oktobra ob 11. uri dopoldne. Razstava bode od-prta vsak dan od 9. ure depoldne do 5. ure po-poldne in od 7. do 11. ure zvečer. Vsak večer bodo razstavni prostori krasno razsvetljeni in igrala bode zvečer od 8. ure nadalje godba c. kr. 17. peš polka barona Kuhua. Na razstavi bodo razloženi pridelki in izdelki naslednjih skupin: Sveže sadje, sadni izdelki, drevesnični pridelki ter sadjarsko orodje in stroji. Na razstavi bode tudi posebna iz ložba kranjskega šolskega vrtnarstva. Vinska po-kušnja bode vsak dan od 1. do 5. ure popoldne in od 7. do 11. ure zvečer. Vinske pokušnje se bodo točile proti plačilnim listkom, ki bodo na pro-daj pri blagajnici. V nedeljo dne 21. oktobra zvečer ob 9. uri bode v razstavnih prostorih javno sreč-kanje razstavne loterije. Srečke te razstavne lote-rije, ki šteje 50 dragocenih dobitkov, dobiti je pri vseh podružnicah kmetijske družbe, pri podpisani družbi v Ljubljani in pri blagajnici v razstavi po 20 kr. Glavni dobitek je vreden 200 gld. Ustop-nina v razstavo in do vinske pokušnje bode v čet-rtek 18. oktobra od opoldne nadalje, v petek 19. in v soboto 20. oktobra stala po dnevi 20 kr. in ravno toliko zvečer, v nedeljo 21. oktobra pa po dnevi 10 kr., zvečer pa 30. kr. Opomba: Kmetijska družba kot razstavni odbor je poskrbela, da bode dobiti v razstavnih prostorih mrzla jedila.

**Učiteljski kmetijski tečaj** je v tekočem mesecu na italijanskem oddelku deželne kmetijske šole za učitelje javnih ljudskih šol na Goriškem.

V ta namen je vis. ministerstvo dovolilo 300. gld. podpore, iz katere so se podelili štipendiji sa-mo definitivno nameščenim učiteljem takih šol, ka-tere imajo uže šolske vrte, ali jih bodo v kratkem imele.

**Češpljev pridelek na avstrijsko-ogerskem jugu.** Poročila iz Bosne se glasé prav povoljno. Tam so pridelali prav mnogo češpelj in sliv; kakih 3000



vagonov jih pojde v inozemstvo. Večina posušenega blaga se iztrži v Brčki, kder se shajajo kupci.

*Slavonija* bo poslala komaj 20 do 25 tisoč metričnih stotov blaga na trg. — *Srbija* je iztržila lani pri 30.000 metričnih stotov — letos pa k večemu 5000 do 6000 metr. centov. *Banat*, koji je poslal lani 15 do 16 tisoč metričnih centov na trg, ni letos prav nič pridelal za eksport. — *Česko* in *Moravsko*, obe deželi morati letos kupavati, ko ste bile navadno najboljši prodajalki.

**Jabolčni molj** (*carpocapsa pomonama*) dela piškava jabolka in hruške in s tem mnogo škoduje sadjarjem, ker piškavo sadje nima skoro nobene cene in kmalu gnije. Predno povemo, kako se ta mrčes pokončuje, popišimo ob kratkem njegovo življenje. Meseca junija ali julija se prikaže mali, lepo pisani metuljček, sedi po dnevi skrit na drevju, po noči se pa plemeni, po drevju sem ter tija letaje. Oplojena samica zaleže na mlado sadje po eno jajce, iz katerega se čez 8 do 10 dni izvali gosenica ter se precej v jabolko ali hruško zavrti. Dotična luknjica je včasih nevidna, včasih pa tudi zelo očitna. Gosenica živi v sadji kakih 6 do 8 tednov. Kadar doraste, prejé se iz njega, zleze na deblo in se zaprede tam pod njegovo skorjo, pod mahom ali pa tudi v zemlji. Veliko sadja ima pa še jeseni gosenice v sebi. Te izlezejo tudi potem iz njega in se pokrijejo po razpokah in razah po poslopjih in tam prezimijo, spomladi se šele zapredejo, iz zapredkov pa po leti zopet priletijo metuljčki. Ako hočemo zdravo, nepiškavo sadje imeti, moramo odpalo sadje vsak dan pobirati, sušiti ali pa prašičem pokrmiti. S sadnega drevja moramo dobro spomladi staro skorjo postrgati in vse sežgati. Tudi storimo prav, če pobelimo sadna drevesa z apnom. Po slivah ali češpljah živi temu podobnu mrčes, ki se tudi tako uničuje in tudi tako, da se drevesa malo potresajo, da odpade vse piškavo sadje, katero se potem pobere. Kadar jemo piškavo sadje, pomečkajmo vse take črve ali gosenice, da ne zlezejo v zemljo ter se tam zapredejo in drugo leto v novič škodujejo. O gorkih letih se ta sadni molj lahko pomnoži po 2krat na leto.

„Vrt“.

**Kako upliva mrzlotá na mleko** in na mlečne pridelke. Če razpostaviš kravje mleko hitro po molži raznim temperaturam med 0 in 36 °C in je 24 do 36 ur ohraniš pri vedno enaki temperaturi, zapaziš to - le:

1. Čem bliže je temperatura 0, tem bržé se naredi smetana. 2. Čem bolj se ohladi mleko, tem več dobiš smetane. 3. Tudi masla izdeláš več, čem više je mleko ohlajeno. 4. Posneto mleko, maslo, sir, vse je bolje, če je mleko močneje ohlajeno, ker ohlajenje obvaruje, da se ne morejo izroditi vrelne

snovi, ktere pospešujejo skaženje mleka in mlečnih izdelkov. Po tem takem ni res, kar nekteri menijo, da viša temperatura ali gorkota pospešuje narejanje smetane in da treba za napravljanje masla (putra) primerne gorkote.

**Kako se delavna živina obvaruje žuljev**, katere prizadevajo komati ali leseni jarmi. Žulje delajo delavni živini komati ali jarmi, posebno ob deževnem ali meglenem vremenu. Vsak deževni ali megleni dan naj se volu vrat, kjer bi se utegnil žulj narediti, z navadnim žganjem pomoči in potem namaže z milom (žajfo). Če dela vol ves dan v dežji, treba to o poludne ponoviti. Vsak tak deževni delovnik zvečer naj se vrat malo pomaže s terpentinom. Kdor ravna tako, dela lahko brez vse skrbi ob vsake m dežji z živino, in ni se mu bati, da mu postane žuljava.

## Tržne cene

6. oktobra t. l. v Gorici.

	od gold.		do gold.	
Pšenica . . . . . 100 k.	7	—	8	—
Koruza . . . . . "	7	—	7	50
Rž . . . . . "	7	—	7	—
Ječmen . . . . . "	6	50	7	—
" pehan . . . . . "	11	—	11	50
Oves . . . . . "	5	80	6	50
Fižol . . . . . "	8	—	12	—
Ajda . . . . . "	8	—	8	50
Riž (fin) . . . . . "	22	—	24	50
Riž navaden . . . . . "	20	—	21	50
Riž indijski . . . . . "	14	—	17	50
Seno . . . . . "	2	20	2	40
Slama . . . . . "	2	4	2	10
Črna je (goriške črne) . . . . . "	14	—	20	—
Breskvice (suhe) . . . . . "	27	—	40	—
Fige (suhe) . . . . . "	16	—	18	—
Maslo (kuhano) . . . . . 1 k.	—	95	1	08
Maslo (surovo) . . . . . "	—	78	—	84
Sir (Bovški prav star) . . . . . "	1	25	1	30
" " star . . . . . "	—	80	1	—
" " nov . . . . . "	—	56	—	60
Vino črno furlansko . . . . . "	22	—	25	—
100 litrov	—	—	—	—
Vino črno kraško . . . . . "	25	—	35	—
Vino belo Dornber. . . . . "	18	—	20	—
Vino belo briško . . . . . "	22	—	26	—