

KMETOVALEC.

Glasilo ces. kralj. kmetijske  družbe vojvodstva kranjskega.

Ureduje Gustav Pirc, tajnik družbe.

Izhaja 1. in 15. vsaki mesec. — Udje e. kr. kmetijske družbe dobivajo list brezplačno, a neudje plačajo s poštnino vred 2 gld. na leto. Naročila naj se pošiljajo e. kr. kmetijski družbi, ali pa dotičnim podružnicam.

Štev. 18.

V Ljubljani, 15. septembra 1886.

Leto III.

O zakajevanju vina z žveplom.

Spisal R. Doléne.

V nekaterih krajih imajo pridelovalci vina navado, da v kletarstvu, to je, pri obravnavi vina v kleti, žveplo rabijo. Rabijo ga na ta način, da zakadijo z njim, kar se dá močno pri pretakanji prazni sod, v katerega mislijo vino presneti ali pretočiti, da zakadijo še celó posodo kupčevo, predno jo z vinom napolnijo.

Tudi na Slovenskem se nahajajo taki kraji, kje? — nočem povedati, ker si nočem brez potrebe za pravično stvar sovraštva na glavo nakopavati.

Vprašanje nastane sledeče: ali je zakajevanje vina z žveplom opravičeno, pošteno in potrebno delo ali ne?

Ako dotičnika, kateri žveplo za zakajevanje vina upotrebuje, tako vprašamo, to pa se vé da javno, odgovoril nam bode, sme se reči, vsak brez izjeme: o Bog obvari, to se ne sme delati! In vendar vé vsa njih okolica tudi širši svet, da tako sami ravna, da vino neusmiljeno z žveplom zakajajo.

To, da dotičniki tako odgovarjajo, to uže obsoja njih ravnanje, kajti čemu ono opravičeno, pošteno in potrebno djanje tajiti??? — Ako pa vprašamo umne, učene kletarske strokovnjake, to je, možé, katerih kletarsko znanje in ravnanje je na védo, na študije, in ne le na slabo in neumno navado oprto, se sme li vino z žveplom zakajati, odgovorili nam bodo tudi oni odločno: ne! dokler je vino zdravo, dokler ni zbolelo, dokler ga ni treba zakajevati. Pravi kletarski strokovnjak nam bode pa svoj izrek svojo trditev tudi pojasnil, opravičil; on nam bo povedal, da dokazal, zakaj da se ne sme zdravo vino z žveplom zakajevati, in to tako-le: Ako se pusti sok grozdja, ako se pusti mošt kipeti (vreti, šumeti, kuhati se), spreminja se v njem navzoči sladkor vsled prečudnega fiziološkičnega vpliva mikroskopično majhne, pa v strašansko velikem številu v milijardah v moštu samem nastajajoče rastlinice glivice (pilz), v alkohol in ogleńčevo kislino. Alkohol ostane v dokipelem moštu, to je vinu in ga stori upijanljivega, ogleńčeva kislina, izpuhti pa većinoma, in v vinu je ostane prav malo. Dokipeli mošt pa še ni vino. On nima še vseh tistih prijetnih lastnosti, katere se pri popolnoma dovršenem, posebno več let starem vinu tako cenijo, kajti on nima še tiste preprijetne vonjave, tiste slasti, kakor popolnoma dovršeno, posebno staro vino. Da

zadobi vso le mogočo plemenitost v vonjavi in okusu, potrebno je neobhodno, da se prepusti dokipeli mošt, da se prepusti mlado vino, še daljnemu počitku popolnoma nemotenemu kemičnemu razvitku v sodu, kajti v njem ni kemičnega počitka, kar nam pač prejasno to spričuje, ker se nam vino od dné do dné gledé vonjave, okusa in slasti — spremenjeno razodeva. Da, potrebno je še celó, da se dokipeli mošt, da se mlado vino v daljnem plemenitem, dasi tudi ne do dobrega poznatem kemičnem razvitku v sodu podpira, in to s pravočasno zopetno spravo v dotiko s zrakom, spojeno z enakočasnim odstranjenjem vsega, kar je vino iz sebe na sod vrglo. S kratka, podpirati se more mlado vino v daljšem plemenitem kemičnem razvitku, s pravočasnim, in pravilno izvedenem presnemanjem. Ako se pa dokipeli mošt koj pri prvem pretakanji iz kipelne kadi v sod uže z žveplom zakadi — tudi to se godi! če se potem vino pri vsakem presnemanji neusmiljeno z žveplom zakadi, potem uniči žvepleni dim ravno vse tisto, kar bi se imelo s presnemanjem doseči, uniči se plemeniti razvitek vina, in vsi njegovi mogoči zaželeni nasledki. Žvepleni dim sam je namreč, kakor žveplena sokislina vsemu ugodnemu razvitku vina vsled svoje kemične lastnosti nasproten, razrušljiv. Še neugodnejši postane pa žvepleni dim ugodnemu, zaželenemu, plemenitemu razvitku vina, kedar se v vinu samem v žvepleno kislino spremeni, to je v hudičevu olje ali žvepleno vitriolovo olje. Od tod pride, da nimajo s žveplom kajena vina resnično nobene plemenitosti ne v okusu ne v vonjavi in da so kakor se reče, surovega značaja. Ona so sicer močna, tudi lepo čista, ali plemenitosti, ljubosti pa nimajo čisto nobene v sebi. V koliko da zamore pa pijača, v kateri se nahaja tudi hudičevu olje, zdravju hasljiva ali odnosna biti, to presodi lahko vsak količkaj misleči človek.

Po teh in teh vinih boli rada glava, se sliši dostikrat tožiti. Da more po preobilem vžitku vsakega vina, osobito pa alkohola jako bogatega, močnega glava boleti, more vsakemu, o kemiji le mali pojem imajočemu človeku jasno biti; da more pa po vinu, katero ima tudi hudičevu olje v sebi, tudi po prav zmernem povžitku uže glava boleti; to zapopasti more pa tudi tisti človek, kateri o kemiji čisto in golo nikakega pojma nima, kateri pa vendar hudičevu olje pozná.

(Dalje prih.)

Shramba krompirja.

Pri nas postane krompir spomladi zelo drag, to pa največ zaradi tega, ker ga ne znajo naši kmetovalci ohranjevati ter ga morajo hitro porabiti ali jim pa pogrniti.

Krompir je shraniti v primerno klet, če pa te ni, ali če ne zadostuje, pa v kupe na prostem, koje s zemljo pokrijemo.

Pri shranjevanju krompirja v klet je posebno paziti, da je krompir dobro osušen, zato priporočamo pokopan krompir pustiti ležati nekaj časa na kakem suhem zračnem prostoru, da oveni. Ovenen krompir se posebno dobro obdrži ter je izvrstnega okusa. V topli ali vlažni kleti se krompir hitreje pokvari, kot pa na prostem v kupih, ki so s zemljo pokriti. Pri shranjevanju krompirja je sploh važneje paziti, da krompir ne gnijje kot pa da ne zmrzne. Posebno velja to o krompirju, ki je pred sredo meseca septembra pokopan.

Ako nameravamo krompir na prostem shraniti, moramo za to odločiti kolikor se dá suh kraj. Suha peščena tla so najboljši prostor, ker pesek najmanj vlažnosti na-se vleče in najtežje zmrzne. Potem skopljemo jamo k večjemu 1½ meter široko in le toliko globoko, kolikor zamoremo enkrat z lopato vbosti. V to jamo nasujemo krompir, tako da ima površje podobo strehe in da je krompir na sredi, to je, na grebenu kakih 80 cm. na debelem. Kup krompirja zagremo s slamo in ob straneh toliko prsti na-nj namečljemo, da veter slame ne more odnesti. Greben naj pa ne bode s zemljo zasut, zato da razvijajoči se par zamore izpuhteti. Ko je enkrat krompir izpuhtel in se je bati mraza, naložimo na ves kup kakih 30 cm. na debelo zemlje. Ako vzamemo v poštev, da zemlja prevoduje dobro toploto, slama pa slabo, sledi iz tega, da moramo pokriti krompir s slamo precej na debelo in enakomerno, ker le slama varuje krompir pred mrazom.

Zemlja na kupu ima le namen, slamo pred mokroto varovati in nima za krompir nobene važnosti, kajti znano nam je, da zemlja v hudi zimi do 80 centimetrov globoko zmrzne. V krajih, kjer je posebno huda zima, treba je razun s slamo še pokriti kup na debelo tudi z listjem, jegličovjem itd. Posamezne kupe ni narediti večje kot tolike, da takrat, ko kup odpremo ob toplem vremenu, zamoremo ves kup krompirja v klet shraniti.

Tje in sem dobro je kupe ob toplem vremenu pregledati, in če treba, to je, če krompir prične gnjiti, prezračiti. To, pa kakor rečeno, sme se zgoditi le ob toplem vremenu.

Na ta način ohranjen krompir obdrži se prav dobro in se je gnjilobe le tedaj bati, če je krompir rasel na težkih tleh, bil moker shranjen ali pa če je uže na njivi pričel gnjiti. Krompir zadnje vrste se pa priporoča sploh kmalu prodati.

Krkoška repica.

Krkoška repica, nemški Körbelrübe, lat. Chaerophyllum bulbosum, je rastlina, ki marsikje divja raste, a se dá izvrstno porabiti kot prikuha ali pa za juho. Pridelovanje krkoške repice je redkokrat videti, akoravno ima vse lastnosti izvrstne zelenjadi. Koder ta repica dobro vspeva, tam se povsod izplača, jo pridelovati, ker jo dobro plačujejo kot fino zelenjad.

Krkoška repica ljubi bolj senčen kraj, ker v tacem kraju dobi bolj nežen in fin okus. Na sveže gnojeni

grédi mrées škoduje tej rastlini, zato je bolje izbrati dobro grédo, ki je bila prejšnje leto gnojena.

Krkoško repico je sejati od meseca avgusta noter do oktobra. Prihodnje leto meseca aprila ali maja pa grédo oplevemo ter toliko rastlin izrujemo, da ostale dobodo dovolj prostora. Rastline naj stojé ena od druge 8 do 10 centimetrov narazen. Poleti se ve da treba je zalivati. Meseca avgusta vzamejo se repice iz zemlje ter se jih spravi v pesek zakopane v kak prostor, kjer ne zmrzuje.

Poraba krkoške repice je pa taka-le: Shranjena naj bode repica vsaj do meseca oktobra, ker še le takrat postane okusna; najboljša je meseca decembra in januarija. Repica je pristaviti k ognju v mrzli vodi in se potem pusti nekaj minut vreti. Tako kuhani krkoški repici posmukniti je tako kožo doli, kakor se to običajno z mandelni naredi. Olupljena repica zamore se porabiti za v juho kot krompir ali za drikuho k mesu.

Seme „krkoške repice“ dobiti je brez plačno v pisarni c. kr. kmetijske družbe v Ljubljani.

Sol kot gnojilo.

V navadnem pomenu besede sol ni gnojilo. Ona je le sredstvo, razkrojiti v gnoji nahajajoče se hranivne tvarine rastlin, da jih te lajgle vsrkavajo in porabljajo.

Imamo pa vendar izgledov, da so več let zaporedno trosili na travnike ali na vrte sol ter vsako leto mnogo pridelkov dobili. Ta vseh vendar ni sol kot gnojilo pripisovati, ampak krepki zemlji, v kateri je sol razkrojila obilne hranivne tvarine rastlinam. Da se tako sčasoma zemlja izpije, to je resnično. Vendar tudi temu sol ni kriva nič, ampak gospodar, ki ne skrbi, da bi se zemlji odvzete tvarine s primerno gnojitvijo vračale.

Slabo juho moramo soliti, da je povžitna, pa redivna bolj ne bode zavolj tega, ker se je solila. Podobno moremo s soljo v zemlji, tudi slabe, še nahajajoče se tvarine rastlinam pristopne storiti, vendar bujno rast jim podaja le gnoj. Na 34 ar zadostuje 50 do 150 kilo soli. Zatorej morejo tudi manj premožni poskušnje delati s soljo ter se prepričati, splača se li ali ne. Svetujemo pa za poskušnje odbrano zemljo le do polovice s soljo potrositi, da se bolje pozna učinek; se vé, vsa zemlja mora poprej dobro pognojena in obdelana biti. Če tudi manjka časa in priložnosti, pridelke natančno preiskati, tehtati, bode uže zunanost rastlin dovolj kazala, kako je kaj sol pomagala nasproti oni polovici, kjer se nje ni nič natrosilo.

Vprašajmo se prvič, kedaj bi pravi čas bil za poskušnje s soljo? Kot odgovor nam more služiti glavno pravilo, da bode tisti čas v to svrhu najboljši, od katerega naprej lahko sklepamo, da bode sol popolnem razkrojena do tiste dobe, ko bode to delo rastlinam v korist. Ne bode torej treba soli v neposredno dotiko spravljati z rastlinami pa tudi ne preveč soli trositi, kakor nekateri delajo po svoji neprevidnosti.

Za travnike svetujemo izbrati pozno jesen ali zimo, ker na snegu se sol polagoma razkrojiva in zelo zredčena v zemljo prihaja tako, da ni lahko na škodo misliti za rastlino, ko bi se tudi neprevidno trosila sol.

Kjer imajo toliko gnojnice na razpolago, da travnike polivajo hitro po košnji, naj gnojnici soli dode-nejo. To jako hasni in ob enem je treba gnojnico redko napraviti s prilivanjem vode. Sol se pa v gnojnico spravi, da bo razkrojena v njej do tiste dobe, ko se rabi za polivanje; tudi mora biti sol enakomerno

razširjena po vsi gnojnici. Zatorej jo spravijo več dni poprej v gnojnično jamo ter jo z gnojnico vred večkrat premešajo. Nekateri tudi sol poprej na vodi raztopijo in zatem v gnojnico vlijejo. Pregosta gnojnica se z vodo zredči; tako je imamo več in tudi škodo za-
branimo, katero naredi premočna gnojnica na travniku, kjer trave zamori; čez dolgo časa požene nova trava, ki pa ni lepa, ampak skoraj samo trdo steblovje, kakoršnega pogosto vidimo po vrtilih in blizu hiš. Živina nje ne žre, razven v sili. Take travnike kaže s soljo potrositi ali s solno vodo poskropiti, in kmalu požene lepa, mehka trava z deteljo pomešana.

Mokrim travnikom je treba poprej grabna narediti, mahovite pa obilneje s soljo natrositi, da se mah odpravi, če prav bi na prvi košnji radi tega manje se nakosilo. Mah raste, ker je duo premokro ali travnik pod senco bližnjega gozda.

Nekateri mečejo sol med pepel, apno, gips ali umetni gnoj, kar pomnoži veliko njegovo moč. Tudi se daje tako sol bolje raztrositi.

Tako nasoljeni travniki dajejo več in lepše krme in živina se jeseni po njih kaj rada pase.

Ugodna poročila dohajajo nam tudi od tistih, ki sejejo krminske rastline, trgovinske in stročne sadeže, sočivje, ter so solili ali pred ali med sejanjem ali rabili na gnojnici raztopljeno sol.

Razumeva se pa, da mora sol razkrojena biti, predno suša nastane. V Monakovem so delali poskušnje na tamošnji centralni poskuševalni štaciji. Pokazalo se je, da je graha v soljeni zemlji bilo več in lepšega; žuzelke so mu manj škodovala. Sploh sočivje prospava čudovito lepo, če se s solno vodo trtne grede polivajo; ono je veliko finiše, kakor sicer, zlasti salata. Stare grede s špargeljnom, prekopavanju namenjene, so pred zimo s soljo potrosili. Spomladi so dobivali lepšega in okusnejšega špargeljna, kakor poprej, in še mnogo več. Mladim špargeljnovim gredam se pa ne sme soliti ali vsaj jako malo. Konoplje in lan dajejo finiše predivo in sol jih varuje bolhá.

Ziminam in jarinam solijo najmanj 14 dni pred setvijo. Tako najde vsejano seme sol uže razkrojeno. Sploh daje sol rastlinam večjo krepkost zoper mraz, vročino, žuzelke. Žito se lepše obraste, če ni pregosto, steblovje se razvija krepko in je slama veliko več vredna kar je v industrijalnih krajih pomenljive važnosti. Zrno je bolj težko in daje lepšo in belejo moko.

Ni torej dvomiti, da sol, razumno rabljena, pridelke raznih gospodarskih strok znatno pomnožuje in zboljšuje, kar je velike koristi ne samo posameznim posestnikom, ampak vsemu prebivalstvu, ki se zmiraj in čedalje bolj pomnoževa.

Bodi pa še omenjeno, naj povedanega nihče krivo ne razume. Sol koristi v navedenih slučajih vendar le če se prav in razumno rabi. Tudi ni rečeno, da bi sol, mogla gnoj nadomestovati.

Skupna naročitev gnojilne soli.

Z ozirom na predstoječi članek o gnojilni soli pozivlje podpisani odbor kranjske gospodarje k skupni naročitvi take soli. V ta namen naj se oni, kateri želijo kupiti gnojno sol, oglašé pismeno ali ustno v pisarni c. kr. kmetijske družbe in naj ob enem na znanijo, koliko soli želijo. 100 kilogramov gnojne soli stane na mestu v Ebensee-u 1 gld. 34 kr., vožnja in nakladanje bode pa tem manj stala, kolikor več bode naročnikov.

Glavni odbor c. kr. kmetijske družbe
za Kranjsko.

O zadevah ameriškanskih trt.

razpošilja društvo za varstvo avstrijskega vinarstva okrožnico z naslednjo vsebino: Društvo naročilo je v letu 1886. z dovoljenjem vis. c. kr. kmetijskega ministerstva 150.000 kolčev (rezanic) ameriškanskih trt od sorte „Riparia sanvage“ in pa nekaj družih sort, ki so ob enem tudi sposobne za pridelovanje vina. Od teh trt naročilo je društvo 100.000 iz Francoskega, 50.000 pa iz Amerike. Trte, koje so prišle naravnost iz Amerike so bile sploh všeč zaradi njih lepote, in ker so zavite v mah in pesek, uže semkaj skoraj ukorenjene dospele. Cena teh trt, ki je bila v Trstu 20 gld. za tisuč, naredi se ve da, da se jih bodo zamogli posluževati le premožnejši vinogradarji.

Za hitro obnovljenje vinogradov so pa te trte posebne vrednosti, ker so sposobne precej za požlahnitev in zamorejo prihodnje leto uže posajene biti.

Iz Francoskega došle ameriškanske trte stanejo na mestu 9 do 15 gold. tisoč, a so vinogradarje iznenadile zaradi njih drobnosti. Pozneje se je pa pokazalo, da se te trte vzlic njih drobnosti prav dobro pognale in naredila se je izkušnja, da Riparija se tem hitreje in boljše ukoreníči, čem drobneja je kolč (rezanica).

Iz neokuženih krajev je društvo tudi nekaj kolči dobilo. Tako je dobila iz kraljevega vrta v Potsdamu 11.500 rezanic, katere je društvo porabilo v svoji družbeni trtnici v Schwechatu.

800 trt, katere je društvo dobilo od kneza Schwarzenberga in 3900 trt iz Ptuja razdelilo je društvo.

Pokazalo se je, da se ni zamoglo zadostovati naročitvam iz še ne okuženih krajev ter da se bodo naročitve še le sedaj izvršile.

Vodstvo društva vabi podružnice društva in ude, da naj naročitve naravnost na društvo pošiljajo in ob enem naznanijo ali želijo trte iz Amerike ali iz Francoskega.

Vsak naročnik dobil bode precej doposlan blanket, katerega naj z zavezo podpiše, da bode trte rabil le za-se, ker to c. kr. kmetijsko ministerstvo zahteva.

Naslov društva je: Verein zum Schutze des österreichischen Weinbaues in Wien, I. Herrengasse Nr. 13.

Kmetijske novice in izkušnje.

Jež, sovražnik čebel.

Neki čebelar poroča v listu „Der schlesische Imker“, da je pred čebelnjakom opazoval ježa, ki je čakal na čebele ter jih hlastno žrl. Požrešni jež stal je pred panjem ter skozi luknjico va-nj pihal. Razdražene čebele hitele so iz panja ter tako postale žrtev jezova.

Podgane, pa tudi miši pokončati

ni boljšega sredstva, kakor je morska čebula (Meerzwiebel, Scylla marina). „Novice“ so to že pred nekaterimi leti priporočale, in zdaj se v „Deutsche landw. Zeitung“ in v družih časnikih navdušena hvala poje morski čebuli zato, ker je gotov trup podganam in mišim, drugim živalim, ki bi po naključju do nje prišle, pa ne škoduje; vrh tega pa tudi ni draga. Morske čebule, ki se v vsaki apoteki dobi, se vzame, na priliko, četrť funta in se drobno nastrže; njej se pridá pol funta drobno razsekanega špeha in pa kake 3 do 4 perišča moke. V ponvi nad žrjavico naj se ta zmes v testo speče. Od tega testá se majhni koščeki tam okoli položijo, kamor podgane zahajajo. „Po vsaki podgani je!“ (die Wirkung ist erstaunlich) — pravi

Frid. Jäger, nadzornik klavnici v Münstru v gornji Elzaciji, in vsako leto moralo bi to sredstvo v kmetijskih „pratikah“ priporočano biti, kajti podgane in miši so včasih velika nadloga gospodarjem in gospodinjam.

Divji kostanj dobra in zdrava, pa še zmirom premalo čislana krma živini.

Dáje se zdrobljen, šrotan ali zmlet; poprej pa naj se v vodi nekoliko časa namaka, da zgubi grenjki okus. Krave po njem bolje molzejo, preišči se odebelijo, konj postane močnejši. Grenkoba kostanjeva želodcu dobro dé in dolgočasno drisko, če niso čeva vneta, ozdravi.

Pitna voda za prešiče.

Čeravno dobiva prešič uže med svojo krmo mnogo vode, vendar ima on vedno, posebno pa v vročem poletnem času poželenje po sveži, dobri pitni vodi. Posebno povdarjamo, da mora biti voda sveža (frišna) in čista, ker marsikdo napačno misli, da je prešič le zadovoljen, ako se v nesnagi valja in daje prešiču obstano ali mlakužno vodo. Se ve da, ako prešiču sploh ne damo nič pitne vode, potem si mora svojo žejo ohladiti z gnojnico, in sicer na kvar svojemu zdravju. Naj vsak gospodar le enkrat skusi ponuditi prešiču pitno vodo in prepričal se bode na svojo korist, kako rad bode prešič pil dobro vodo, kako hlasno se jo bode napil in kako okreptan se bode zopet vlegel v steljo. Ko bi naši gospodarji naš svet v resnici izpeljevali, koliko manj bi prešičev poginilo in koliko hitreje bi se prešiči odebelili.

Konjem narediti lepo svitlo dlako.

Pred spomladjo in pred jesenjo skuhati je za vsacega konja na teden dvakrat do trikrat eno pest lanenega semena v sedmih litrih vode. To vodo daje se konjem skozi štiri tedne piti in spreminjanje dlake se hitro vrši, konji ne obolé, kakor je navadno v tem času ter dobé lepo dlako.

Da se malta od sten v hlevu ne kruši,

primešati je malti precej veliko saj, s tem se okrušenje zapreči in stena lična ostane. Se ve da je treba potem steno prebeliti z navadnim beležem.

Prodaja plemenske govedi v Postojni.

V četrtek 23. t. m. dopoldne ob 9. uri bode v Postojni javna dražba plemenske govedi muricodolskega, to je, sivega rodu, nakupljene iz državne subvencije. Goved bode postavljena na dražbo za polovico kupne cene; pravico kupiti to goved imajo pa le kranjski gospodarji, koji se zavežejo, kupljenega bika ali junico najmanj dve leti za pleme obdržati.

Glavni odbor c. kr. kmetijske družbe za Kranjsko.

Prodaja plemenske govedi v Lescah na Gorenjskem.

V saboto 2. oktobra t. l. dopoldne ob 9. uri bode v Lescah na Gorenjskem na dvorišču g. Wuchererja javna dražba plemenske govedi belanskega, to je, pisanega rodu, nakupljene iz državne podpore. Goved bode postavljena na dražbo za polovico kupne cene; pravico kupiti to goved imajo

pa le kranjski gospodarji, koji se zavežejo, kupljenega bika ali junico najmanj dve leti za pleme obdržati.

Glavni odbor c. kr. kmetijske družbe za Kranjsko.

Razglas

kranjskim ovčarjem.

C. kr. kranjska kmetijska družba bode iz letošnje državne subvencije za zboljšanje ovčarstva nakupila nekoliko ovnov in ovác ukviškega plemena ter jih brezplačno dala takim gospodarjem, ki dokažejo v svoji prošnji, potrjeni od županstva in od cerkvenega urada, da

- uže več let precejšnje število ovác redijo;
- da je njih kraj za ovčarstvo posebno ugoden, in
- da jih je volja, dobljenega ovna najmanj 3 leta za pleme držati, in kolikor umno ovčarstvo dopušča, tudi svojim sosedom za pleme prepuščati.

Prošnje, potrjene po predsedniku dotične kmetijske podružnice, je zadnji čas do 1. oktobra t. l. pri podpisani družbi vložiti.

C. kr. kmetijska družba kranjska
v Ljubljani 1. septembra 1886.

Gustav grof Thurn,
predsednik.

Gustav Pirc,
tajnik.

Denašna številka ima priloga od knjigotržnice Kleinmayr & Bamberg.

Tržne cene.

V Kranji, 13. septembra 1886.

Na današnji trg je došlo 68 glav goveje živine in 4 prešičev.

	gl.	kr.		gl.	kr.
Pšenica, hektol.	6	18	Ajda, hektol.	4	55
Rež, "	5	36	Slama, 100 kil	1	80
Oves, "	2	92	Seno, " "	2	20
Turšica, "	5	52	Špeh, fr. kila	—	60
Ječmen, "	4	80	Živi prešiči, kila	—	—

V Ljubljani, 15. septembra 1886.

Povprečna cena.

	Trg	Magaz.		Trg	Mag. az
	gl.	gl.		gl.	gl.
	kr.	kr.		kr.	kr.
Pšenica, hektol.	6 50	7 70	Sur. maslo, kila	—	90
Rež, "	4 74	6 30	Jajca, jedno	—	2
Ječmen, "	4 06	5 10	Mleko, liter	—	8
Oves, "	2 76	3 10	Gov. meso, kila	—	64
Soršica, "	—	6 90	Telečeje meso, "	—	54
Ajda, "	4 06	5 20	Prešič. meso, "	—	62
Proso, "	4 74	5 20	Koštrun, "	—	30
Koruza, "	4 74	5 33	Kuretina, jedna	—	45
Krompir, 100 kil	2 50	—	Golobje, jeden	—	18
Leča, hektoliter	10	—	Seno, 100 kil	2	50
Grah, "	9	—	Slama, " "	2	50
Fižol, "	9	—	Drva, trde, sež.	6	—
Gov. mast, kila	96	—	" mehke, "	4	—
Svinska mast, "	68	—	Vino, rud., 100 l.	—	24
Špeh, fr.	60	—	" belo, "	—	20
" prek. "	70	—			