

# KMETOVALEC.

Ilustrovan gospodarski list.

Uradno glasilo

c. kr. kmetijske družbe  vojvodine kranjske.

Urejuje Gustav Pirc, družbeni ravnatelj.

»Kmetovalec« izbaja 15. in zadnji dan v mesecu ter stane 4 K, za gg. učitelje in ljudske knjižnice pa le 2 K na leto. — Udje c. kr. kmetijske družbe kranjske dobivajo list brezplačno.

Inserati (oznanila) se zaračunajo po nastopni ceni: Inserat na celi strani 32 K, na  $\frac{1}{2}$  strani 16 K, na  $\frac{1}{4}$  strani 10 K in na  $\frac{1}{8}$  strani 6 K. Pri večjih naročilih velik rabat. Družabnikom izdatno ceneje.

Vsa pisma, naročila in reklamacije je pošiljati c. kr. kmetijski družbi v Ljubljani, v Salendrovih ulicah šte. 3.

Št. 22. V Ljubljani, 30. novembra 1901. Leto XVIII.

**Obseg:** Kan v vinu. — Najprimernejše vrste krompirja. (Dalje.) — Razvijanje cepljenja vinske trte po Avstro-Ogerskem in njegovo današnje stališče. (Dalje.) — Nova priprava za parjenje krme. — Pravila, katerih se nam je držati pri oddaji mleka v mlekarne in sirarne. (Dalje.) — Jesen in njegova korist. — Vprašanja in odgovori. — Gospodarske novice. — Uradne vesti c. kr. kmetijske družbe kranjske. — Listnica uredništva. — Tržne cene. — Inserati.

## Kan v vinu.

Kan (cvet) je ona vinska bolezen, ki na površju vina dela belo mrenico. (Podoba 57. kaže kanove glivice 600krat povečane.)

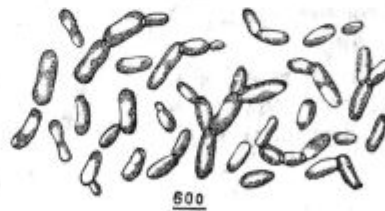
Kan sicer ni tako nevarna vinska bolezen kakor na pr. očetna gliva, vendar se mora skrbeti, da se ta bolezen zabrani, kajti če ravno počasi, naposled vendar skvari vse vino, in sicer s tem, da mu vzame skoraj vso moč, ker pretvarja alkohol, t. j. vinsko moč, v vodo. Ko se pa ta bolezen še bolj razvije, se ji pridružijo še očetne glive, in potem se tako vino popolnoma pokvari. Če se torej ne skuša kan odstraniti, oziroma zabraniti, se sme z gotovostjo računati, da bo vino naposled še ciknilo. In tako pokvarjeno (cikasto) vino ni več mogoče popolnoma ozdraviti.

Kan se napravi v šibkih vinih in le tedaj, če posoda ni polna. Čim močnejše je vino, tem manj kana se vidi v njem, in pri močnih vinih, ki imajo čez 12% alkohola, katerih mošt je imel čez 19% sladkorja, se kan navadno ne naseli.

Letošnja vina so tej bolezni jako podvržena; če je le nekoliko praznega prostora v sodu, pa je že površje vse z belo mrežico prepreženo.

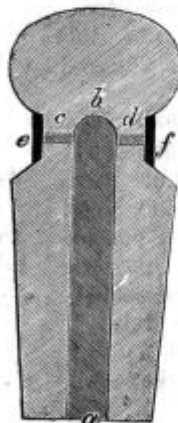
Kako nam je ravnati, da se kan v vinu ne napravi? Najenostavneje s tem, da je posoda vedno polna. To je sicer lepo rečeno, a se premnogokrat ne da zvršiti, ker često ni toliko vina, da bi se vedno dolivalo, in marsikteremu se tudi ne poljubi, sode vsak teden enkrat ali dvakrat dolivati, delo, ki se mora v začetku, 2—3 mesece, tako pogosto zvrševati, ker vino jako naglo hlapi. In tudi se kan v še mladih, nedozorelih vinih mnogo hitreje dela, ker je v moštu ali vinu veliko za razvoj te bolezni ugodnih snovij.

Vino, ki je namenjeno za dolivanje (zalijs), naj se hrani v majhni, 50 do 100 litrov držeči posodi. Kadar se doliva, naj se ne zlije

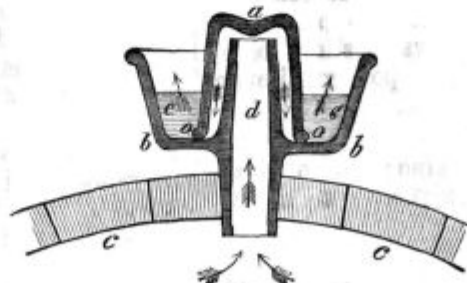


500

Podoba 57.



Podoba 58.



Podoba 59.

kar naravnst in z visokega, marveč počasi, da se glive preveč ne pomešajo z vinom. Najbolje je rabiti majhen lij, čegar konec sega pod površje vina. Tako se počasi od spodaj vzdiguje vse površje, in ne da bi se mrežica kaj raztrgala ali da bi se glive z vinom pomešale, se

lahko pri vehi odpihnejo. Predno se sod zopet zapre, se morajo vse glive odstraniti; zato je treba obenem okoli vehe tudi s kladivom potolči, da se glive ločijo od lesa. Ker pa pogostokrat vendarle ni mogoče popolnoma vseh odstraniti, posebno če je sod nerodno napravljen, je dobro, če se na vrh vlije par žlic do  $\frac{1}{2}$  kozarca — kar je odvisno od velikosti soda — dobrega, nedišečega vinskega sprita ali alkohola. Ta se naglo razširi po vsem površju ter pomori vse glive.

Kako se drugače da kan zabrani, se priporočajo razni načini, in med temi večkrat jako napačni, da se z njimi doseže popolnoma nasprotno od onega, kar je bilo nameravano. Tako priporoča neki znan nemški kemik, naj se v sod obesi hrenova korenina. Tega še nismo poskusili, in mislim, da najbrž tudi še kdo drug ne pojde na to limanico, kajti po našem mnenju utegne vino dobiti duh po hrenu, saj je vsakemu znano, da ima hren jako močen, oster duh. Vino pa je zopet ona tekočina, ki prav rada vsak duh nase potegne. Sicer lahko kdo tudi to poskusi, a veliko si mi od tega poskusa ne obetamo.

Dobro sredstvo, s katerim kan zabranimo tudi v nepolnih posodah, se je dosedaj pokazalo žveplanje vina.

Pri takem žveplanju pa se mora oprezno postopati, kajti če se premalo zažvepla, ni uspeha, če se preveč in prepogostokrat, pa vino lahko dobi duh po žveplu. Tudi je treba imeti za žveplanje vina nalašč za to pripravne kadilnike. Te priprave imajo to prednost, da žveplo gori zunaj soda in gre le dim po cevi v sod.

Kan se v vinu zabrani tudi s tem, če se v napolnjen sod vlije  $\frac{1}{2}$  kozarca finega olja. Olje se raztegne, oziroma ostane na površju, in v njem se glive ne morejo razvijati; pod oljem pa tudi ne, ker nimajo dovolj zraka. Pa tudi tega sredstva ne moremo priporočati vedno in v vsakem slučaju, kajti če olje ni prav dobro in če se zaje v les, pozneje lahko pokvari vino; fino olje pa vinu nič ne škoduje, čeprav se v les zaje. Z vrečicami, napolnjenimi s peskom, se ne doseže zaželeni uspeh.

Za vsak slučaj in še najbolje so se nam obnesle kipelne vehe, in sicer z gumijevim obročkom (pod. 58.) ter take, ki se z vodo napolnijo (pod 59.)

Kipelne vehe je posebno priporočljivo rabiti, dokler so vina še mlada, dokler še ni ves sladkor pokipel, kar navadno traja do pomladi. Ker morajo biti sodi, razen da so vedno polni ali zažveplani, tudi dobro zaprti, če hočemo zabraniti, da se ne naseli kan, se lahko pripeti, če je sod premočno zabiti, tako da še vedno v sodu razvijajoča se ogljikova kislina ne more uhajati, da počí kak obroč, oziroma da vino sod raznese. Če se rabijo gori navedene vehe, se pa to nikakor ne more zgoditi, ker ogljikova kislina lahko uhaja pri vehi pod. 58. skoz luknjice pod gumijevim trakom, pri vehi pod. 59. pa skoz vodo.

Take vehe imajo nadalje še to prednost, da skoz nje dohaja popolnoma čist zrak v vino; in to ravno hočemo doseči. Mimogrede bodi omenjeno, da se kanove glive ne nahajajo v vinu, marveč v zraku, in da z zrakom tudi ti trosi pridejo v vino.

Vehe z gumijevimi trakovi se v sod trdno zabijejo, kipelne vehe pa se morajo dobro pritrditi, tako da tudi ob straneh ne more dohajati zrak v sod. Zato se mora ob straneh zamazati z ilovico, še bolje pa z lojem. V veho samo se vlije le  $\frac{1}{2}$  kozarca vode; če se je vlije preveč, potem jo vino potegne izpod kozarca v sod. Če se namreč ta kipelna voha na ta način pri-

trdi in z vodo nalije, se čez nekaj časa opazi, da začne voda pod kozarcem lezti navzgor. To pride odtod, ker se hoče prazni prostor, ki nastane v sodu vsled izhlapevanja vina, napolniti z zrakom, in ker ta zrak ne more tako naglo skoz lesne luknjice v sod, pa sili skoz vodo v vehi; tako nastane gotov pritisk na vodo, vsled česar ta ostaja toliko časa, da more zrak skoz. To se pa opazi le, če je voha nepredušno, t. j. prav trdno v sod vtaknjena.

Tudi če se vino od spodaj v manjših množinah toči, ni treba odvezovati vehe ali privzdigovati kozarca, ker potrebni zrak hitro šine skoz vodo, tako da voda kar prične brbljati. Da voda v vehi ne zasmradi, se ji lahko doda žlica alkohola.

Ta način zapiranja bi bil posebno za gostilničarje priporočljiv, ker tako vina ostanejo vedno zdrava; pa tudi na moči veliko ne izgube, t. j. se tako ne zvešijo, ker je sod vedno trdno zaprt.

S kipelnimi vehami zaprtih sodov ni ravno treba dolivati.

Če se ne rabijo kipelne vehe, napolnjene z vodo, marveč prevrtane, ali pa če se sodi z navadnimi vehami sploh zapirajo, je dobro, če so te vehe v dotiki z vinom, da se preveč ne posuše, vsled česar vino bolj puhti in tudi več nečistega zraka pride v sod. Zato se lahko napravijo več *cm* dolge, spodaj tanše vehe. Dobro je, če se vse te vehe namažejo z lojem, ker se ne posuše tako; in najvažneje, da se na njih ne naselijo očetne glive, če se več ne močijo v vinu. Če je namreč že toliko vina v sodu izpuhtelo, da je med veho in površjem vina prazen prostor, se na vehi kmalu naselijo očetne glive, ki se potem še v vino natrosijo; taka voha diši kakor bi bila z octom (kisom) polita.

Glede prevrtanih veh je pripomniti, da se morajo gumijevi trakovi potem, ko postanejo bolj ohlapni, ko namreč izgube prožnost, nadomestiti z novimi, da luknjice trdno zapirajo.

Fr. Gombač.

## Najprimernejše vrste krompirja.

### II.

Potrebne poskušnje z novimi vrstami krompirja se morajo delati na raznih krajih, kajti znano je, da se pridelek pri krompirju ravna tudi po lastnostih zemlje, po legi zemljišča in po podnebju. Nekatere vrste krompirja nam prav dobro rode tudi v težki zemlji, dočim nam druge dajejo le v bolj rahli zemlji ugodne pridelke.

Že pri tej priliki moram poudarjati, da se morajo delati take poskušnje na njivi, in sicer na tako obdelani njivi, kakor jo navadno obdelamo za krompir. Popolnoma napačno bi bilo, ko bi hoteli delati te poskušnje na kakem posebno ugodnem prostoru, kterege bi vrhu tega še posebno skrbno pripravili in močno pognojili. Na vrtni zemlji, ki je ponavadi bolj rodovitna in rahla, torej ni delati takih poskusov, kajti z uspehi, ki se dado doseči na takem prostoru, bi sami sebe goljufali, ker bi izkazovali pridelke, ki se na njivi ne dajo doseči.

Kmetijska šola na Grmu dela že nekaj let sem poskušnje z novimi vrstami krompirja. Letos je posadila 24 vrst raznega krompirja. Potrebni prostor za te poskuse je odločila na njivi, in sicer na mestu, kjer je prej veliko let rastla laška repa ali topinambur. Ta prostor se je lani pognojil in pripravil za zelje, letos pa brez gnoja odločil za krompir.

Zemlja se je pripravila le s tem, da se je lansko jesen preorala in pustila čez zimo v surovih brazdah. Spomladi se je prostor razdelil v oddelke, po 50 štirjaških metrov velike, in na vsak oddelek se je posadilo po 10 kg semena. Sadil se je deloma cel, deloma zrezan krompir, in sicer v vrste, ki so bile po dva črevelja (63 cm) narazen, v vrstah pa po dober črevelj (30 cm) vsaksebi. Med rastjo je bil krompir dvakrat okopan, pravočasno osut in dvakrat poškopljen z raztopino modre galice in apna. Ta raztopina se je ravno tako pripravila, kakor se napravlja za škropljenje trt proti strupeni rosi.

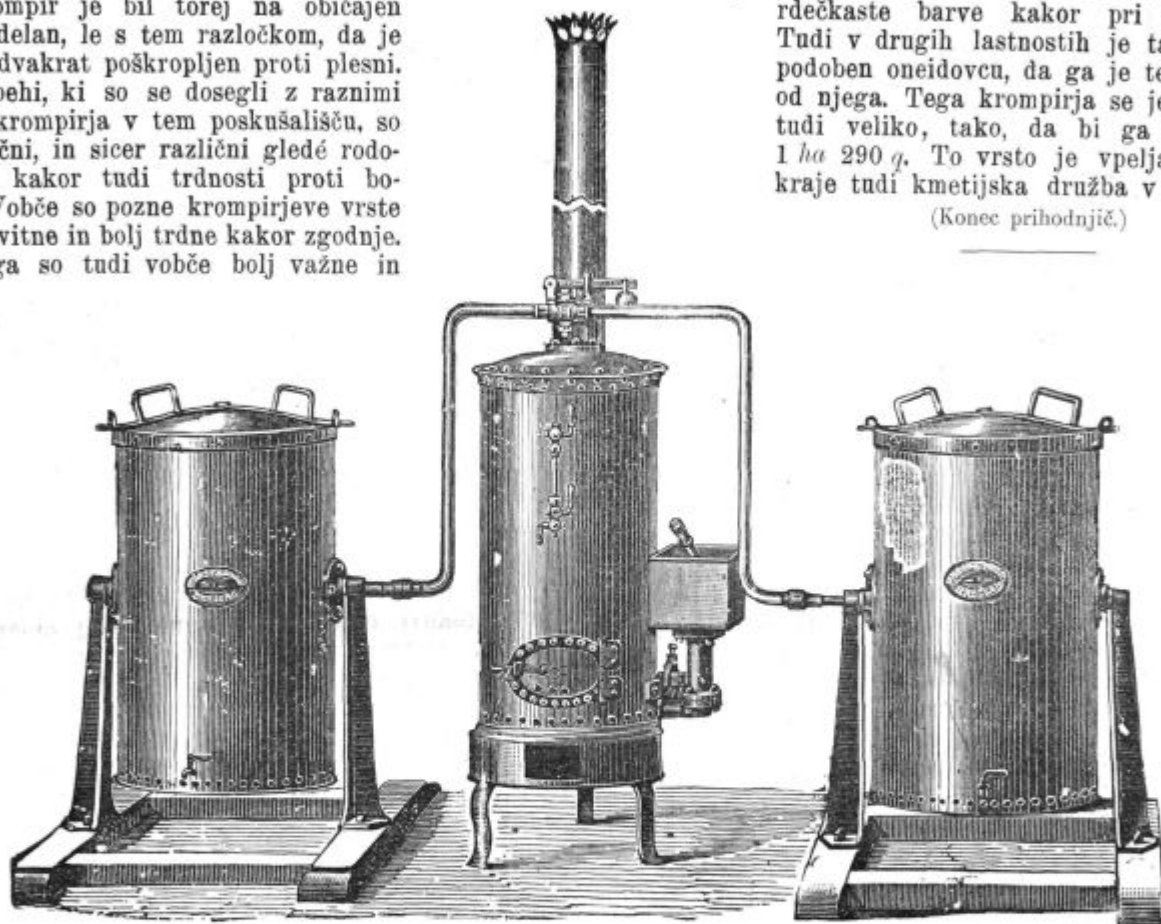
Krompir je bil torej na običajen način obdelan, le s tem razločkom, da je bil tudi dvakrat poškopljen proti plesni.

Uspehi, ki so se dosegli z različnimi vrstami krompirja v tem poskušališču, so bili različni, in sicer različni glede rodovitnosti, kakor tudi trdnosti proti boleznim. Vobče so pozne krompirjeve vrste bolj rodovite in bolj trdne kakor zgodnje. Zaraditega so tudi vobče bolj važne in

kože in ima nekoliko vdrt in rdečkasta očesa. Njegovo meso je belo in prav okusno. V naše kraje ga je vpeljala kmetijska družba, zato mu pravijo tu in tam tudi družbar.

Oneidovec prav močno podobna vrsta je zborovski krompir. Ta krompir je tudi bel, srednje pozen in prav rodoviten, tako da ga po nekterih krajih najrajši pridelujejo. To vrsto krompirja je vzgojil Rambovšek v Zborovu na Češkem, in sicer s križanjem dveh ameriških vrst, namreč „Wellingtonwhite“ in „Early Callao“. Zborovec je nekoliko bolj umazano bele in nekoliko razpoke kože. Očesa leže nekoliko vdrti in so rdečkaste barve kakor pri oneidovcu. Tudi v drugih lastnostih je tako močno podoben oneidovcu, da ga je težko ločiti od njega. Tega krompirja se je pridelalo tudi veliko, tako, da bi ga dobili na 1 ha 290 q. To vrsto je vpeljala v naše kraje tudi kmetijska družba v Ljubljani.

(Konec prihodnjic.)



Podoba 60.

več vredne za pridelovanje kakor bolj zgodne vrste.

Izmed poznih so se najbolj obnesle naslednje vrste: oneidovec, zborovec, profesor doktor Märker in Agnelijev biser.

Oneidovec je najbolj obrodil, kajti dal je 300 q na 1 ha, torej petnajstkratni pridelek. Ta oneidovec pa ni bil pridelan iz domačega semena, ampak iz semena, kterega je šola letos na novo naročila iz Češkega, od znanega Rambovška iz Zborova. Domač oneidovec je že precej opešal v svojih lastnostih in je dal slabši pridelek, dasi še žmeraj boljšega kakor domače vrste krompirja. Ker je tudi po nekterih drugih krajih oneidovec opešal in izpremenil svoje prejšnje lastnosti, zlasti kar se tiče rodovitnosti, se priporoča, da premenimo po teh krajih seme in da ga zopet dobimo iz Češkega.

Oneidovec se odlikuje s tem, da je trden proti boleznim in da se vso zimo prav dobro drži; on ostane okusen do novega pridelka. Poznati ga je lahko na tem, da je podolgast in nekoliko ploščat, da je bele

## Razvijanje cepljenja vinske trte po Avstro-Ogerskem in njegovo današnje stališče.

(Dalje.)

Poseben način zelenega cepljenja trte je izumil tudi naš rojak gospod dr. Geršak, c. kr. notar in posestnik vinogradov v Ormužu na Štajerskem. Po njegovem načinu se poganjki ameriških podlog tudi požlahtnjujejo visoko na stalnem mestu, pa ne po načinu kopulacije, ampak se cepijo za lubad (kožo). Zato bi se dr. Geršakov način lahko imenoval cepljenje za zeleno lubad v poletnem času. V primeri k Göthejevemu ali Jablancjevemu načinu ima dr. Geršakov način to prednost, da se po njem lahko požlahtnjuje v času, ko so za prva dva načina ameriške podloge in tudi cepiči že prezoreli, so že prelesnati. Dalje ima dr. Geršakov način tudi še to prednost, da ne zahteva enake debelosti cepiča in podloge, ker sme biti cepič tanjši od podloge. To ima seveda to dobro posledico, da je veliko lažje dobiti primernih cepičev.

Vsem načinom zelenega cepljenja brez izjeme so se očitale in se bolj ali manj opravičeno očitajo še dandanes naslednje napake:

1.) da je njih povoljni uspeh pred vsem odvisen od ugodnega, to je lepega vremena ob času cepljenja, kajti če takrat dežuje, ali pa če takrat silen veter brije, se ne prime nič;

2.) da zeleno cepljenje lahko uspešno zvršujejo le bolj mlade, nežne roke, ne pa tudi že starejše, bolj trde, neukretne. Mladi ljudje se pa dela kaj radi kmalu naveličajo in ga zvršujejo površno ter neuspešno;

3.) da je posebno na Spodnjeavstrijskem zeleno cepljenje docela neporabno, ker tam zelene požlahtnitve ne dozore, če pa dozore, se pri tamošnji prav nizki glavni vzgoji in prav kratkem palčnatem obrezovanju v malo letih spremené v čarovniške metle. Čarovniške metle so pa pri najboljši postrežbi trte brez bujne rasti, ki v malo letih iz vinograda izginejo, ker se posuše;

4.) da je za zeleno cepljenje, ako naj se zvrši v veliki meri, kaj težavno dobiti dovoljno množino cepičev, ter je vsled tega, kakor tudi vsled primeroma jako kratkega časa, v katerem se more vršiti, priporočljivo ter izvedljivo le bolj za prav majhnega posestnika vinogradov, pa še za tega le v južnih vinorodnih deželah. Za posestnika obširnih vinogradov, že celo v bolj severnih vinorodnih deželah, se zeleno cepljenje ne priporoča, ker se v veliki meri ne more uspešno izvršiti. In tako je prišlo, da se je pričelo sploh misliti na takozvano suho cepljenje trt. Za suho cepljenje je došla v Avstro-Ogersko posebno iz Francoskega velika vzpodbuja, kajti zvedelo se je, da se francoski vinogradniki, mojstri v vinogradništvu, za zeleno cepljenje niti zmenili niso, ampak so se lotili svoje, po trtni uši opustošene vinodrade prenavljati le s suhimi požlahtnitvami, in so to tudi jako uspešno zvrševali. Kakorhitro je ogerska vlada to zvedela, je koj odposlala strokovnjaka na Francosko z nalogo, da se tam o stvari temeljito pouči. Nasledek temu je bil ta, da je ogerska vlada pozvala odličnega francoskega strokovnjaka v deželo, in sicer gospoda Richterja, kteremu je naročila v Pavliš-Boročki pri Menešu ustanoviti prvo pepinjero za vzgajanje cepljenih ameriških trt, cepljenih bilf, s pomočjo suhe požlahtnitve. Ta pepinjera je bila, rekel bi, nekaka tvornica, v kateri so ameriške ključe na poseben način cepili v velikanski meri (kar na milijone) ter so jih vlagali v trtnico. Vse to se je vršilo z namenom, da bi po tej poti vsako leto dobili kar na milijone cepljenih ameriških bilf, ktere naj bi se po kar le mogoče nizki ceni oddajale ogerskim vinogradnikom, tako da bi oni svoje opustošene vinograde zasajali kar z že cepljenimi trtami (bilfami). Vse postopanje v pepinjeri v Pavliš-Boročki se je izkratka imenovalo postopanje po Richterjevem načinu. Avstro-ogerski vinogradniki so bili vsi za to postopanje kar navdušeni. Strokovnjaki iz vseh vinorodnih dežela in krajev so vreli v Pavliš-Boročko, in ravno pisatelj teh vrstic je bil eden izmed prvih. Navdušenje za Richterjevo postopanje je bilo pa tudi opravičeno, kajti po tem naj bi se dobivale okoreninjene in cepljene ameriške trte, torej cepljene ameriške bilfe, v enem samem letu. Stvar je bila naravnost idealna, toda žal, da praksa ni pokazala tistega uspeha, kterega je obetala teorija.

(Dalje prihodnjič.)

## Nova priprava za parjenje krme.

Podoba 60. kaže novo pripravo za parjenje krme, ktero izdeluje tvrdka Ph. Mayfarth, ki o njej daje vsa podrobna razjasnila.

Ta priprava s parnim kotlom in s kotli za parjenje je v vsaki večji kmetiji zelo koristna ter se dobro sponaša pri pripravljanju krme. Poljski sadeži vsake vrste, zelenjad in krompir se dado v najkrajšem času skuhati, in nagnit ali zmrzel krompir se more popolnoma skuhati.

Kakor je iz podobe razvidno, sestoji parilnik iz stoječega parnega kotla, ki ima pridejan primerno dolg dimnik, črepalnico za polnjenje, varnostno zaklopko in stekleno cev, ki kaže množino vode v kotlu. Iz kotla gre par, če se pipe odpro, po ceveh v kotla za parjenje, ki sta na desni in na levi ter tako narejena, da se lahko prekucneta.

Seveda ni predpisano, da morata biti ravno dva kotla za kuhanje; lahko je le eden, pa tudi več kakor dva. Popisana priprava se dobiva v treh velikostih.

## Pravila, kterih se nam je držati pri oddaji mleka v mlekarne in sirarne.

(Konec)

### V. Molža.

§ 16. Molzejo naj vedno le zanesljivi, snažni in vajeni molžači; kjer teh ni, pa ženske z enakimi lastnostmi. Krmljenje naj se istotako ne pušča nevajenim, ali pa nezmožnim ljudem.

§ 17. Osebe ktere imaje nalezljive ali gnusne bolezni, se ne smejo rabiti pri molži, kakor tudi ne pri delih, ki so v zvezi z mlekarstvom.

§ 18. Molze naj se zjutraj in zvečer stalno ob eni in isti uri (ne pa 3krat na dan, kakor je to na Kranjskem deloma v navadi, kar je seveda brez pomena). Oseba ktera molze, naj svoje delo prične s čistimi, umitimi rokami. Vime je pred molžo dobro osnažiti in posušiti. Sescje je pred molžo namočiti, kar se najbolje zgodi z mlekom na ta način, da se ga par kapljic na roko pomolze in sescje namoči. Nikdar se ne sme za mazanje sescjev jemati žaltavo maslo, smrdljivo salo, zdrobljen krompir in enaka nesnaga. (Pri nas še nisem opazil tega). Predno se prične molzti, je iz vsakega sescja potegniti po enkrat na tla, pri čemer je paziti, če ne pride iz kakega sescja bolno mleko. Posebno je paziti, da se dočistega izmolze.

§ 19. Mleko je takoj po molži od vsake krave posebej neprecejeno vlti v zbiralno posodo, ki naj poleti v vročini stoji zunaj hleva. Tam, kjer je hlajenje potrebno (kjer sirar to zahteva), t. j. pri dolgem prevažanju ali prenašanju ob hudi vročini, in sploh, kjer je to mogoče, naj se zbiralne posode postavijo v snažno mrzlo vodo.

## VI. Dovoz mleka, kakovost zdravega mleka in za sirarstvo nesposobno mleko.

§ 20. V mlekarne in sirarne je dovoljeno samo dobro, zdravo in sveže mleko nositi neposredno od vimen, nikdar pa ne postanega ali celo kuhanega.

§ 21. Dobro, zdravo, za v sirarno sposobno mleko mora imeti naslednje lastnosti.

a) Barva, duh, okus in sploh vse lastnosti naj bodo take, kakeršne zahteva izvežban sirar ali drug

vešč strokovnjak. Ako se mleko za 12 ur postavi, ne sme pokazati nobene napake, kakor n. pr. slabega duha, grenkega okusa, žemaste usedline, nesnažne smetane ali blatne usedline vsled nesnage pri molži itd.

- b) Pri preskušnji s siriščem naj se sesiri pravočasno in normalno.
- c) V mlečnem kipelniku, kakor tudi če mleko postavimo v kak prostor pri navadni sobni toplini 24—36 ur, se ne smejo kazati nikaki znaki razkroja, katerega povzroča nesnažna molža, bolno vime, neprimerno krmljenje in slaba mlečna posoda.
- d) Specifična teža mora znašati 1.029 — 1.033 pri 15° C, toliko mora imeti najmanj 3 ‰, povprečno pa 3.6 ‰. Pri preskušnjah je rabiti zanesljive preskušalne načine in priprave.

§ 22. Mleko, katero ne ustreza navedenim zahtevam, je nenormalno. V tem slučaju je ali izvršiti inspekcijo \*) ter dognati vzrok napake, ali pa iti k molži, če se sumi, da je mleku dodana voda, ter to mleko primeriti z onim, katero je bilo prineseno v sirarno.

§ 23. Za v sirarne nesposobno mleko, katero je prepovedano nositi, je:

- a) Od krav, katere so v zdravniški oskrbi vsled notranjih boleznij; to pa vsled rabe zdravil in 4 dni po tej. Isto velja pri rabi domačih zdravil, pri rabi zdravil, da bi se krava pojala, da bi ostala breja, po homeopatičnih zdravilih, sploh pri vsakih zdravilih, tudi če se kravam daje samo mleko piti.
- b) Od krav katere imajo bolno vime (katar, vneto, jetično ali oteklo vime).
- c) Od mladovnih krav, t. j. od takih, ki so se šele otelile, 14 dni po otelitvi ali pa še dalj, če mleko še ni zdravo, o čemer se je prepričati s tem, da se mleko skuha. Dobro mleko se mora lepo kuhati, mora biti brez usedline, sploh mora biti tako kakor drugo normalno mleko.
- d) Od krav, ki so bile kupljene na trgu ali v oddaljenem kraju, 2 dni, ko so prišle v hlev, če se dožene, da je mleko zdravo.
- e) Mleko, od 2kratnega izmolzenja iz vimena.
- f) Mleko, kateremu je primešano kozje.
- g) Skutasto, sluzavo, grenko, slano, rezko, rumeno, vlečljivo, vodeno, krvavo, smrdeče, sploh vsako mleko, ki nima prave barve, duha ali okusa, ali pa se že vidi, da ni normalno.
- h) Mleko od pojajočih se krav.
- i) Mleko od krav v pozni brejosti.
- j) Mleko od krav, ki so naporno vozile
- k) Mleko od krav, ki se ne krmijo pravilno ali pa se jim primešavajo krmila, ki na mleko slabo vplivajo (glej §§ 6.—15.)
- l) Mleko, katero se je v sirarni na podlagi § 43. spoznalo za nesposobno.

§ 24. Vsak ud naj mleko, katero je po § 23. spoznano za nesposobno, obdrži doma, ne da bi ga na to opomnil sirar ali načelnikstvo. Ud, kateri se proti temu pregreši, mora povrniti vso škodo, katero je povzročil.

§ 25. Mleko je ob pravem času nositi v sirarnico, sicer ima sirar pravico dotičnika zavrniti.

\*) »Inspekcijo izvršiti« ima tu pomen pregledati hlev ter dognati, kaj vpliva nepovoljno na mleko.

## VII. Posoda za molžo in prenos mleka.

§ 26. Za molžo in prenos je priporočati posodo iz dobro pocinjene pločevine. Posoda ne sme biti znotraj rjava ali pa tako slabo pocinjena, da bi je ne bilo mogoče snažno umiti. Raba tako pomanjkljive posode je prepovedana.

§ 27. Vsa posoda, katere pride z mlekom v dotiko, mora biti popolnoma snažna. Umivati jo je vsak dan z vrelo vodo ter vsakih 8—14 dni z vrelo vodo, kateri se je dodalo sode ali pa neugašenega apna, ter potem vselej dobro z mrzlo vodo splakniti. Znotraj jo je vedno toliko drgniti, da se ne napravi nikaka skorja ali pa mlečni kamen; vendar naj se pa to vrši s takim pripomočkom, da se cink ne spraska od pločevine, torej ne s peskom in z enakimi stvarmi. Ko je posoda osnažena, jo je hraniti na zračnem, suhem prostoru, in sicer ne nad kakim gnojničnim kanalom ali pa v bližini svinjakov. Posodo, ki se je na solncu segrela, je pred rabo ohladiti.

§ 28. Ostanke, prineseni iz sirarne, kakor siratka, pijenec in posneto mleko se ne smejo puščati v posodi, v kateri se mleko nosi v sirarno, če se že sploh te posode rabijo za odnašanje ostankov. Posodo za prenašanje mleka je takoj po rabi osnažiti po prej navedenem načinu.

§ 29. Vso molzno in mlečno posodo je rabiti izključno le za namenjeno rabo, nikoli ne za napajanje ali drugo.

§ 30. Pokrovi dostavljajalnih posod (pri sirarnah) naj bodo prevrtani, da more zrak do mleka. Pri pokrovih, ki ne zapirajo dobro, se ne smejo rabiti cunjice, temveč je treba kupiti nov pokrov.

§ 31. Mleko, katero je določeno za v sirarno, oziroma mlekarno, je oddati takoj po molži, ali, kjer se zahteva, po hlajenju. V sirarno je je tako dostaviti, da med prenosom ne trpi škode. Med potom se ne sme ustavljati; prehudo tresenje je istotako škodljivo. Pri vozovih je rabiti vzmeti.

## VIII. Prejemanje in pregledovanje mleka v sirarnici.

§ 32. Pregledovanje mleka v sirarni ali mlekarni naj izvršuje:

- a) sirar,
- b) udje društva (predstojnik, nadzorniki i. dr., ki so zato določeni).

§ 33. Sirar naj sprejema mleko v določenem času ter naj ima pripravljeno snažno posodo. Mleko je precejati skoz dobro dvojno sito iz medene žice. Po precejanju vsakega mleka posebej je sito vselej izplakniti s svežo vodo. Izplakovanje sita je potrebno, da se vidi, če ni bilo v mleku žmitka, skute ali kake druge nesnage.

§ 34. Sirar naj v sporazumljenju s predstojništvom vsako mleko izključi, katero je na podlagi § 23. za nerabno spoznano. Vsekakor je izključiti mleko, od katerega je pri precejanju na cedilu ostala žemasta skuta, krvni deli ali pu tuje primesi, kakor koščeki krompirja, kruhove drobtinice, ostanke volne ali cunj itd. Istotako je izključiti mleko, prinesemo v nesnažni posodi, ali pa v taki, v kateri se lušči mlečni kamen. Mleko mora dotičnik toliko časa doma obdržati, dokler ni popolnoma zdravo, o čemer se ima sirar prepričati. Če je mleko videti sumno, namreč zaduhlo, vlečljivo ali sploh nenormalno, je je vliti v posebne posode in postaviti, in če po preteku 12 ur pokaže kako napako, je je udu vrniti (seveda je je v knjižici odšteti).

§ 35. Kakor hitro sirar opazi kako slabo mleko, naj to takoj pismenim potom javi dotičnemu udu. Istotako naj tudi sam beleži take slučaje v knjigo.

§ 36. Vsaj vsak mesec enkrat naj sirar potom mlečnega kipelnika ali pa s siriščem preskusi vsako mleko, če je sposoben za v sirarno, oziroma mlekarno. Omenjene priprave je rabiti tudi, če pri izdelovanju ni vse v redu.

§ 37. Vsak mesec enkrat je tudi določiti specifično težo vsakega mleka, in če mogoče tudi določiti množino tolsče. Tam, kjer se mleko plačuje z ozirom na tolsčo, je določiti tolsčo vsakega mleka vsaj vsakih 8—14 dni enkrat.

§ 38. Vse podatke glede kakovosti mleka je natančno beležiti v zato namenjeni zapisnik.

§ 39. Preskušnje mleka je izvršiti natančno po predpisih dotičnega načina ter z vso strokovno vestnostjo. Sirarji naj skušajo, da se v tej stroki po mogočnosti popolnijo.

§ 40. Načelnštvom društev je priporočati naslednje:

- Pri preiskavi mleka kakor tudi pri vsi kontroli naj sirarju pomagajo ter naj ga podpirajo.
- Redno naj bode vsaj en ud načelnštva navzoč, ko se gleda uspeh mlečnega kipelnika.
- Uspehe je v knjigi potrditi s svojimi podpisi.
- Pregledovanje hlevov posameznih udov naj se vrši v soglasju načelnštva s sirarjem.

§ 41. Kadar izdelovanje pride v nered, naj se vselej pokliče več strokovnjak, kateri naj preišče mleko.

§ 42. Na podlagi izvršenih preskušenj v mlečnem kipelniku in s siriščem naj se mleko, katero ima naslednje lastnosti, zaznamuje kot slabo (umevno je, da je tudi preskušnje pravilno izvršiti in da so tudi kozarci snažni).

- Mleko, katero kaže v kipelniku po preteku 12 ur znake kipenja, usedline, ali če že razpada, se izločuje in je vlačljivocotasto ali skutasto sesirjeno.
- Mleko, katero se pri preskušnji s siriščem slabo, pomanjkljivo, prepočasi sesiri ali pa v prerezu sirnine izločuje belo siratko. V vseh teh slučajih se je posluževati „inspekcije“ ali „pregledovanja v hlevu“ ter dognati vzrok napake, in je to odstraniti.

### IX. Goljufija z mlekom.

§ 43. Kot goljufijo je označiti vsako samovoljno izpremembo mleka, t. j., če se mu vzamejo snovi (na pr. smetana) ali pa, če se mu dodajo tuje snovi, posebno pa voda.

§ 44. Pri določevanju kaznij naj se načelnštvo drži društvenih pravil, kjer so pa ta nepopolna ali jih sploh ni, se je držati naslednjih:

§ 45. Udje, kateri vedoma donšajo mleko, ki je po §§ 22. in 23. teh pravil kvarljivo in za sirarne in mlekarne nesposobno, sploh udje, kateri greše proti tem pravilom in s tem zadrugi škodujejo, so dolžni storjeno škodo povrniti ter še plačati kazen, kakeršno jim naloži načelnštvo. Prestopek pravil vsled nevednosti kazni le zmanjša, nikoli pa ne oprosti od odškodnine.

§ 46. Ud, kateri vedoma nosi pokvarjeno mleko, nima nikakeršne pravice za povrnitev mleka med tem časom, ko je goljufal. Če se pa ne da natančno določiti čas, med katerim je goljufal, tedaj se račun 3 mesece. Takega uda je kaznovati vrhu tega še z 20, 40 in 100 K ter ga končno izključiti iz zadruge in ga še radi goljufje tožiti.

§ 47. Ud, kterega posli donšajo brez njegove vednosti slabo mleko, je dolžan škodo dvakrat povrniti.

### X. Rzsodišče.

§ 48. Razprtije med udi rešuje voljeno rzsodišče, in sicer voli vsaka stranka po enega uda v rzsodišče; če se pa še ta dva ne zedinita, tedaj določi načelnštvo enega, kateri zadevo poravna.

Mlekarskim in sirarskim zadrugam priporočam ta pravila najtopleje. Vermjemite, kjer ni reda, je propad zadruga gotov. — To nas uči skušnja, ki je, žal, jako draga. Bolje, da nimamo nikakih zadrug kakor pa take, katerim je razpad že naprej zagotovljen; in takih je tudi na Kranjskem nekaj, če se razmere ne predrugačijo. Le zadruge s pravo podlago morejo koristiti našemu revnemu kmetu; prava podlaga je pa red — v sirarni ali mlekarni in tudi v knjigovodstvu.

O. D.

### Jesen in njegova korist.

Mnogo imamo prostorov, ki nikomur nič ne hasnijo, da bi jih pa zasadili s kakim sadnim drevjem ali s kako drugo kmetijsko rastlino, pa tudi ne kaže iz tega ali onega vzoka. Take prostore je zelo koristno zasaditi z gozdnim drevjem. Tako drevje dela okolico ne le prijazno, ampak zboljšuje tudi podnebje, varuje zemljo, da je ne odplavlja voda ter s svojim lesom tudi obilo koristi, kar je seosebno sedaj važno, ko je lesa vedno manj in manj. Izmed gozdnega drevja, ki rado raste, ni izbirčno za tla ter uspeva tudi posamezno brez obrambe, ki jo ima drevje v gozdih, je jesen. Jesen uspeva ob vodi, pa tudi ob suhih cestah, sploh povsodi. Ker je les njegov zelo raben, kupujejo ga radi in ga tudi dobro plačujejo. Po nekterih krajih so stare jesene, katerih lepi les je posebno priljubljen, že skoraj popolnoma posekali. Jesen štejemo med najrastnejše drevje, in najljubše mu je celo, če raste na samem, ali pomešan z drugimi vrstami. Njegov beli in žilavi les je glede kurjave skoraj enak bukovemu; kurijo pa redkokdaj z njim, ker drugače bolje rabi. Iz njega delajo vozove, lestve, roče, obroče, vesla, telovadno orodje, sani, niške, pohištvo in stroje. Lubad je za ustroj, in listje izvrstno krmilo živini. Ker jesen zelo hitro in lepo ravno raste, raben je že v dobi, ko druge vrste drevje nima še nobene vrednosti. Zaradi tega priporočamo prav zelo našim gospodarjem, naj primerne prostore, koder ne kaže saditi koristnejšega drevja, zasađe z jeseni.

### Vprašanja in odgovori.

*Vprašanje 188.* Prosil sem dvakrat nadzorništvo deželne naklade, da se mi odpiše dac od vina, kterega rabim za vinograde delavce, a nisem bil uslišan. Kaj mi je storiti? (J. R. v Št J.)

*Odgovor:* Nič, kajti kot gostilničar nimate po zakonu pravice tirjati, da bi se Vam dac odpisal. Pač je nadzorništvo pooblašeno v izrednih slučajih, če je kak gostilničar, ki se ima boriti z velikimi težavami, oprostiti mu kakih 50 — 100 litrov vina od daca, a to je smatrati le za milost, ne pa za dolžnost.

*Vprašanje 189.* Pričetkom tega meseca, t. j. 8. novembra sem vkletil 12 vedrov mošta ter sem zahteval od darcja, da ga zadaca kot mošt, kar pa ta ni storil, temveč ga je zadacal kot vino. Pritožil sem se na nadzorništvo, a to

tudi ni uvaževalo pritožbe. Kaj mi je sedaj početi, oziroma, ali se morem še kam naprej dritožiti? (J. R. v Št. J)

**Odgovor:** Vino se zadaca kot mošt dokler je na drožah, dokler kipi in če je še sladko. Dacar ima dolžnost gledati samo na to, ne pa na čas, zlasti mu mora biti vse eno ali je pred sv. Martinom ali pozneje. Ako ste Vi drugačnega mnenja kakor dacar, kadar posluje v Vaši kleti, potem imate poklicati izvedenca, oziroma pričo, in dacar tudi enega. Proti odredbi dacarja se Vam je pritožiti na c. kr. deželno finančno ravnateljstvo, in to potem zadevo preišče in zasliši pričo.

**Vprašanje 190.** Ali priporočate osnovati za naš kraj živinsko zavarovalnico? Kako se osnuje in kako bi nam bilo dobiti pravila? (P. D v S)

**Odgovor:** Na Vaše vprašanje odgovorimo splošno. Živinske zavarovalnice je kar najtopleje priporočati, ker se z njimi reši veliko narodnega premoženja in se kmetovalec obvaruje občutne škode. Zavarovalnica se osnuje kakor zadruga, in ker se tiče zavarovalniških rečij, zato ni dovolj, da se zadruga vpiše v zadrudni register, temveč mora dati dovoljenje za osnovo tudi ministerstvo. Da taka zadruga uspeva, mora imeti večče vodstvo, stroga pravila, zadrudnike, ki pri živalskih boleznih ne poznajo nobenih vraž in mazarij ter vsak hip na razpolaganje resničnega živinozdravnika. Če imate te predpogoje, zlasti može, ki bodo neutrudno in požrtvovalno delovali, potem mirno osnujte živinsko zavarovalnico, drugače pa rajši ne mislite na to.

**Vprašanje 191.** Ali družba oddaja tudi češpljevo drevje, kakšne vrste, ter če jih oddaja, ali bi ta drevesa uspevala tudi na Štajerskem v bolj mrazem podnebjju? (J. Z. v O)

**Odgovor:** Družba bo imela prihodnjo pomlad preko 4000 jako lepih visokodebelnih češpljevih dreves, ki so požlahtnjene z najboljšimi vrstami, med drugimi tudi s pravo bosensko češpljo. Brezdomno bo drevje tudi pri Vas uspevalo, če je kraj sploh prikladen za češplje. Pri nas ljudje kaj radi češplje razmnožujejo s koreninskimi izrastki, kakor jih je polno dobiti po češpeljovjakih, a od takih izrastkov je le malokteri kaj prida; potem pa trdijo, da češplje ne uspevajo več. Drevje, katero družba oddaja, je dvakrat cepljeno, in sicer je divjak vrste „St. Julien“, deblo „Belle de Louvain“, krone pa so različnih češpljevih vrst.

**Vprašanje 192.** Imam 2½ leta staro, dobro rejeno pingavsko telico, ki se nikakor noče pojati. Kaj je temu vzrok? (J. Z. v O.)

**Odgovor:** Da se telica ne poja, more biti vzrok prirojena jalovost, proti kateri ni pomoči, ali pa iz tega ali onega vzroka poznej pridobljena nepravilnost spolovil, ki se da včasih odpraviti, če je njena narava znana. Vi sami pravite, da je Vaša telica dobro rejena, zato so bržkone njeni jalovosti vzrok otolsteneli jajčniki. Odtegnite telici pretečno krmo, dajte ji priliko, da se bo dovolj pregibala na planem, da porabi iz života vso nepotrebno tolačo, pa se bo kmalu gonila, zlasti če jo v hlevu postavite zraven bika.

**Vprašanje 193.** Ker imam letos malo sene in slame, a veliko ajdovice, zato bi rad to mešal med seno in rezanico, pa pri nas pravijo, da ajdovica mleko suši, konji pa da dobe po njej mahovnice. Kaj je na tem resnice? (I. B na T)

**Odgovor:** V slabih letinah se ajdovica prav s pridom rabi za krmo; seveda ni kaj tečna, saj ima v prvi vrsti le namen želodec polniti. Od same slame, pa bodi najboljša ovse-sena ali pa najslabša ajdovica, ne bo žival debela, še manj pa molzna. Žival mora imeti tečno krmo. S samo močno krmo pa ne gre krmiti, ker le poln želodec more pravilno delovati. Zato napolnimo goveji želodec z manj tečnimi, cenimi krmili, t. j. s slamo, ktera more biti v slabih letinah tudi manj okusna in manj prebavna ajdovica, dodamo pa potrebnih močnih krmil. Ajdovica ne suši mleka, temveč ga le ne dela;

če pa krmite poleg nje kaka močna krmila, na pr. otrobe, lanene tropine itd., bo pa krava vendarle dobra molzla. Konjem ajdovica seveda veliko manj prija, ker ima konj majhen želodec ter mora vsled tega v krmi dobivati razmerno veliko več močnih snovij kakor goved. Da bi pa konj zaradi ajdovice dobil mahovnice, je prazna vera.

**Vprašanje 194.** Imam 3 hl starega in že nekoliko cikastega vina. Kako naredim iz vina dober kis? (F. Ž v O.)

**Odgovor:** Če je vino cikasto, potem se bo samoodsebe naprej kisalo. Če denete posodo na gorko, vrnilo se bo kisanje še hitreje, zlasti če vino večkrat ob močni dotiki z zrakom pretočite. Kisanje tudi pospešite, če vinu prilijete nekaj dobrega vinskega kisa, ali še bolje kisove matere.

**Vprašanje 195.** Pokosil in posušil sem strniščno deteljo, ki je rastla med ržo. Odkod pride, da se goveda kakor konji, ki žro to deteljno seno, prav močno slinijo in goved celo bljuje? (I. S. v B.)

**Odgovor:** Slinjenje in bljuvanje povzroči vsako seno, ki je napadeno od gliv. Škodljivo je torej plesnivo seno, še bolj pa seno, narejeno iz detelje, ktera je bila napadena po strupeni rosi, a naravnost nevarna za zdravje je ona detelja, ki je napadena po rji. Slinjenje povzroči tudi večja množina poljske gorčice v krmi. Gorčica se nahaja po njivah kot plevel in posebno takrat slabo vpliva, če pride zrela v krmo.

**Vprašanje 196.** Iz kakšnih snovij je sestaviti dobro in trpežno mažo za sklade in razpoke pri lončenih pečeh? (I. M. v G.)

**Odgovor:** Da se mazilo za peči ne razpoka, je treba dobri lončarski glini dodejati vlakninske primesi, kakor na pr. sivega pivnega popirja, vate, goveje dlake itd. Dobra maža je na pr. naslednja: Dobra glina se dobro pregnete s primesjo mleka in sivega pivaega popirja ali goveje dlake ter se dodene za deseti del (po teži) kuhinjske soli in zdrobljenega železnega vitriola. Tudi priporočajo tole mažo: 1 del gline, 1 del finega peska, 1/3 dela železnih opilkov in nekaj goveje dlake se dobro pregnete s kisom.

## Gospodarske novice.

\* Ob bližajočem se Novem letu prosimo p. n. gg. načelnike, naj kmalu pobero udnino za l. 1902., a gg. ude prosimo, naj jo izročé načelnikom podružnic, oziroma naj jo naravnost pošljejo glavnemu odboru, ako so dobili poštnopoložni list. Prosimo prijatelje družbe, naj ob Novem letu skušajo dobiti obilo novih udov, kar bo letos tem lože mogoče, ker ni več plačati vstopnine.

† Gospod Ivan Ovin, graščinski oskrbnik v. p. ter družben ud od 2. maja 1854. je umrl ta mesec v Kranju Naj v miru počiva!

\* Tomasove žlindre ima družba za prihodnje mesece samo še 6 vagonov na razpolaganje. Ta zaloga pa gotovo poide že prihodnje tedne. Kdor hoče še imeti žlindro, naj se precej zgłosi, kajti tvornice so naznanile da nimajo nič več blaga in ga tudi nekaj mesecev ne bodo imele, ker so plavži zaradi slabe železne trgovine pojenjali delati, oziroma so delo omeili. Od sedaj naprej ima družbale 16 % tno žlindro, (ker je le tako dobila) ter jo oddaja po 5 K 80 h 100 kg. Druga umetna gnojila, zlasti kalijevo sol in kajnit, oddaja družba po že objavljenih cenah v poljubnih množinah.

\* Rudninski superfosfat je gnojilo, ki je poklicano v bod.čnosti nadomeščati Tomasovo žlindro, ktero bo vedno teže

dobiti in ki bo vedno dražja Rudninski superfosfat ima v sebi v vodi raztopno fosforovo kislino, in sicer od 14—20 %. Družba je že poskrbela, da bo imela z novim letom 1902. to gnojilo na razpolago in je bo v prvi vrsti priporočala. Imeli bomo v zalogi 14 % ten rudninski superfosfat, ki bo stal preko 7 K 50 h za 100 kg. Pravo ceno objavimo v prihodnji številki. Teoretiške in praktične poskušnje so pokazale, da je rudninski superfosfat za tretjino več vreden kakor Tomasova žlindra z enako vsebino fosforove kisline. Sedaj, ko se je Tomasova žlindra tako podražila in ker je izdelovanje rudninskega superfosfata napredovalo, pride čas, da kaže tudi pri nas pričeti rabiti rudninski superfosfat.

**Lanene tropine**, zmlete in presejane, ima družba v vrečah po 50 kg vedno v zalogi ter stanejo po 19 K za 100 kg z vrečami vred.

\* **Živinsko sol** priskrbuje družba svojim udom, po 10 K 56 h za 100 kg. To sol je dobiti v vrečah po 50 kg. Narčičvam na sol je denar naprej poslati.

\* **Ne odlašajmo z naročanjem cepljenih trt.** Vse naše vinogradnike opozarjamo danes na to, da naj se v pravem času zglase za cepljene trte, ktere oddajajo subvencionirane trtnice naših kmetijskih podružnic. Posebno se obračamo s temi vrsticami do vseh gg. župnikov in županov s prošnjo, naj blagovolijo po svojih močeh pospeševati prizadevanja teh deželnih podjetij in pomagati, da gospodarji v pravem času poskrbe za potrebne trte.

Nekteri vinogradniki mislijo, da te trte niso tako dobre kakor tiste, ki se v vinogradu na zeleno cepijo. Ta misel je napačna! To nam pričajo izkušnje po naših in drugih krajih. Ako so cepljene trte dobro zarastle in dobrih sort, rastejo in rode ravno tako dobro, kakor na zeleno cepljene. O tem se povsodi lahko prepričamo.

Z nakupom teh trt imamo tudi najlepšo priliko, da pridemo do dobrih sort, kakeršne priporočajo za naše kraje veščaki. Iz teh trtnic se namreč oddajajo sorte, ki dobro rastejo, ki bogato rode in dajejo prav dobra vina. Ne zamudimo torej ugodne prilike in naročimo potrebnih trt kar najprej mogoče. Cena trtam je tako nizko nastavljena, da jih lahko vsak naroči.

## Uradne vesti c. kr. kmetijske družbe kranjske.

### Oddaja cepljenih trt.

Kmetijska podružnica v Novem Mestu odda iz subvencionirane trtnice na pomlad

**12.000 cepljenih trt** naslednjih vrst:

1. Za bela vina: laški rizling, kraljevina, beli burgundec in hrustljati španjol.
2. Za črna vina: zametasta črnina, portugalka in modra frankinja.

Trte so cepljene na riparijo portalis.

Cena tem cepljenkam je določena na 12 h za komad.

Prošnje za cepljene trte se sprejemajo pri podružnici le od vinogradnikov, ki imajo svoje vinograde v okrajnem glavarstvu novomeškem, in sicer zadnji čas do 31. decembra 1901. Na pozneje došle prošnje se ne bo oziralo.

**Kmetijska podružnica v Novem Mestu,**  
dné 24. novembra 1901.

**V. Rohrman,** načelnik.

## Vabilo

k občnemu zboru kmetijske podružnice v Gorjah, ki boče v nedeljo, 8. decembra 1901 popoldne ob treh v šolskih prostorih.

**Jan Jakob,** načelnik.

## Vabilo

k občnemu zboru kmetijske podružnice v Šent Vidu 8. decembra 1901 popoldne ob pol štirih v društveni dvorani v Šent Vidu h. št. 5.

SPORED:

1. Poročilo načelnika.
2. Pregled računov.
3. Vpisovanje novih udov.
4. Naročanje drevesec.
5. Razni predlogi.
6. Plačevanje udnine za leto 1902.

Šent Vid, dne 20. novembra 1901.

**Anton Belec,** načelnik.

Opomnja: Ako bi v določenem času ne bilo navzočih zadostno število udov, vršil se boče čez pol ure drug občni zbor, ki boče sklepal ne glede na število navzočih udov.

## Vabilo

k občnemu zboru kmetijske podružnice v Kranjski Gori, ki boče dne 15. decembra t. l. ob treh popoldne v prostorih gostilne „Pri pošti“.

SPORED:

1. Poročilo o podružničnem delovanju.
2. Račun za leto 1901.
3. Razni nasveti in razgovori ter predlogi.

**Odbor kmetijske podružnice v Kranjski Gori,**

**Jožef Robič,** načelnik.

## Vabilo

na občni zbor kmetijske podružnice v Komendi, ki boče dné 26. decembra t. l., to je sv. Štefana dan popoldne po službi božji v prostorih ljudske šole v Komendi.

SPORED:

1. Poročilo o računih.
2. Razgovor o dobavi dreves.
3. Pobiranje udnine in slučajnosti.

**Kmetijska podružnica v Komendi,**

20. novembra 1901.

**J. Stercin,** načelnik.

## Listnica uredništva.

*J. Š. v M.* V Vašem slučaju ni mogoče davka znižati.

*J. H. v M.* Da bi se bilo grozdje v sodu sparilo in pokončalo, ne gre trditi, kajti deloma zmečkano grozdje je jelo kipeti, kar je naravno in ni nič škodilo. Vaš mošt bržkone še ni popolnoma pokipel, ker je bil hranjen v prehladni kleti. Hranite mošt na dovolj toplem kraju, da popolnoma pokipi, potem se gotovo učisti, in ko bo čist, pa ga na vsak način precej pretočite in nikar ne mislite, da bo zato slabši.

*M. D. v P.* Vaša krava ima vsekakor na vimenu ali v njem neko bolezen, ktere pa iz popisa samega ne moremo določiti.

*J. B. v T.* Živa meja iz belega trnja je najboljša in njene prednosti več kakor odtehtajo ono njeno slabo lastnost, da se na nji rad drži glogov belin, čegar gosenice so škodljive. Šipek (divja roža) za živo meja ni poraben.

*J. B. v D.* Mitnine ste prosti, če vozite svoje pridelke s svojo živino. Kakorhitro pa voznike najamete, pa njih živina ni prosta mitnine, čeprav zastoj vozijo.