

NARODNI GOSPODAR

GLASILO GOSPODARSKE ZVEZE.

Člani Gospodarske zveze dobivajo list brezplačno.
Cena lista za nečlane po štiri krome na leto; za pol leta dve kroni;
za četrt leta eno krono; posamezne številke po 20 h.

Sklep urejevanja 5. in 20. vsakega meseca. — Rokopisi se ne
vračajo. — Cene inseratov po 20 h od enostopne petit-vrste, za
večkratno insercijo po dogovoru.

Telefon štev. 143.

V Ljubljani, 25. avgusta 1902.

Poštno-hran. št. 849.872

Kmetijstvo.

Poljedelstvo.

Mlačev.

(Piše Fr. P.)

Ko to pišem, mi od vseh strani doni na uho dolgočasni pika-pok cepcev iz sosednih podov, pa tudi, vsaj meni, prijetnejše brnenje mlatilnega stroja me spominja, da smo v času, ko si kmet v potu zapraščenega obraza pridobiva zrnja za borni vsakdanji kruh. Zato mi je prišlo na misel:

„Kaj ko bi se z našimi gospodarji in prijatelji „Narod. Gosp.“ nekoliko pomenili o mlačvi; morda nam pade iz naših razgovorov le kako dobro zrno v naročje.“

Rečeno — storjeno. Tu pa evo vam glavne misli o mlačvi!

Zrnje se ima praviloma ločiti od slame — posebno, kadar nam gre za semensko zrnje — predno se žito poti, da zrnju potenje ubranimo. Če pa to ni mogoče, potem je žito šele po potenju dovolj suho za mlačev.

Prav majhni gospodarji mlatijo pri nas še vedno s cepcem, kakor pred tisoč leti naši pradedje. Cepc ima za se samo to okoliščino, da se slama pri tem lepše ohrani; to je važno posebno za hiše s slamnato streho, kjer potrebujejo škampo za njo. Sicer pa to velja samo za rž. Izgovor, da se slama

pri mlatilnici preveč pomečka, in da je sitno tako slamo rezati, velja pač za gospodarje, kjer rabijo še vedno staro trugo za rezanje mesto slamoreznice.

Slaba stran mlačve s cepcem je pa ta, da če se mlati nepazljivo in ne obrača večkrat snopja, ki je okoli 15 cm visoko naloženo, ostane mnogo zrnja v slami. Delo enega delavca na dan ni ravno veliko, oziroma naravnost majhno in sicer namlati en delavec pri dolgoslamnatem ozimnem žitu 1·25 do 1·85 hl pri krajšem jarem žitu 1·85 do 2·5 hl. Zato se mlačev s cepcem pri nas splošno ne priporoča tem manj, ker so delavci tako dragi.

Na vsakih 100 kg snopja računamo pri mlačvi:

	zrnja kg	slabeg. žita %	slame kg	plev od slame %	razmeje je mej zrnjem in slamo
pšenice . . .	30—40	5—10	60—70	11—16	1 : 2
rži	25—35	5—6	65—75	5—6	1 : 2
ječmena . . .	35—45	5—8	45—65	16—18	2 : 3—1 : 1
ovsa	30—40	5	60—70	9	2 : 3—1 : 1
stročnic . . .	20—25	5	75—80	25—30	1 : 3—4

Da se zrnje hitro dobi, ga manejo po mnogih krajih tudi s konji in voli, z valjarji itd. Na Ogrskem delajo to večkrat kar na prostem polji. Tako žito pa, posebno rž in pšenica, mora biti prav suho, sicer ostane preveč

zrnja v klasji. Taka metev, s katero se ob suhem vremenu izmane z enim konjem do 5 hl na dan, je v mokrem le malo prida. Še najlažje je meti proso, ogršico in ječmen. Pri vsakem žitu, tudi pri prosu, dasi se bo kaka „kunštna“ glavica temu čudila, pa je metev le sredstev za silo, ker je čista mlačev pri tem gola nemožnost. Pa tudi dobrota zrnja trpi pri tem, ker se ga mnogo zdrobi in ogrdi z živalskimi odpadki. Tudi slama se močno polomi.

Mlatilni stroj dela ne samo ceneje, ampak tudi popolneje in veliko hitreje od cepca, četudi se pri tem lahko marsikako zrno pretisne, strga in rani in slama polomi in raztrga.

Za manjše množine žita zado-
stuje ročna mlatilnica, ki potrebuje 6—8 oseb (4 močne in kake 3 slabe, lahko na pol otroke) za obslužbo in omlati na dan 9·25 do 12·5 hl zrnja; pri tem se človeška sila za 30 % bolje izrabi

nego pri mlačvi s cepcem in pa mlačev je mnogo čistejša. Znatno pa se prištedi na delu šele pri dva in več konjskemu vitlju (geplju) ali pri parni mlatilnici, ki žito ob enem mlati, očisti in še porazvrsti ali sortira. Dvokonjska mlatilnica na gepelj omlati pri 6 do 7 osebah za postrežbo (ob enem imata še 2 osebi čistiti žito na pajklju) v 10. urah okoli 1000 snopov zimskega žita, ki dajo 28 do 37 hl zrnja, ali 1000 do 1200 snopov poletnega žita, ki da 43—52 hl zrnja. Mlatilnica, kojo goni 8 kojska lokomobila (parni stroj, petrolejevi ali bencinovi motor) potrebuje za postrežbo 15—20 oseb, zato pa tudi omlati 110—220 hl zimskega in 250 do 350 hl jarega žita. Z mlatilnico na gepelj moremo tedaj pri 17 hl pšenice na 1 ha omlatiti pridelek od 1·6 do 2·2 ha, s parno mlatilnico pa pridelek od 6·5 do 13 ha, ječmena pa omlatimo (23 hl na 1 ha) z mlatilnico na gepelj pridelek od 1·8 do 2·3 ha, in s paro pridelek od 10·8 do 15·2 ha na dan.

Ako ima posameznik premalo denarja za nabavo mlatilnice ali pa če imajo posamezniki premalo žita, da bi se taka nabava izplačala, potem je priporočati, da se združnim potom omisli skupna mlatilnica, kakoršne imajo vže po mnogih deželah, le žal, da ne slovenskih, ker je pri nas za take reči še stokrat preveč trdoglave starokopitnosti in medsebojne nezastopnosti, kakor bi jo bilo potreba. Semtertje hodijo po deželi tudi posamezni podjetniki, ki za plačilo mlatijo.

Najemščina za 8 konjsko parno mlatilnico stane na Nemškem za vsako uro po 3·60 do 6·60 K, na Češkem in Nižjeavstrijskem za časa žetve in pri mlačvi kar na polji do 50 K, pozneje in pri mlačvi v skednju po 30—44 K na dan. Kurjača, vlagalca in druge delavce, kakor tudi hrano za strojevodja, kurjavo in mazilo mora preskrbeti najemalec sam.

O mlatilnici sami hočemo reči drugikrat podrobnejšo besedo.

Kako vplivajo razni činitelji na hmeljsko rastlino?

—o—

Lepo je videti hmeljske nasade pri Ljubljani (blizu tovarne za klej) s katerimi gosp. Janesch dela že par let poskuse; vsako leto se množeci nasadi nam pričajo, da se stvar ne sponaša ravno tako slabo in vzorno vrejena sušilnica za hmelj ima skoro vsako leto dovolj posla. Misel za domače pivovare potrebnega hmelja pridelati doma in v obilnejši meri dati na naših zemljiščih prostora trgovskim rastlinam mesto nerenabilnega žita, ki naj se prideluje edino le v toliko, v kolikor gospodarstvo to nujno zahteva, se mi zdi prav dobra in pametna. Poskuse s hmeljem so napravljali vže tu in tam po naših krajih; kaj je bil vzrok, da so dotični podjetniki v kratkem prenehali s poskusi, mi ni znano. Vsekako pa mora biti lep kosec Kranjske sposoben za hmelj, na koji naletiš precej pri južnih Štajercih.

V sledečem naj opišem, kako vplivajo razni naravni činitelji na razvoj hmelja, z namenom, da bo zamogel vsakdo na podlagi teh podatkov presoditi svoj kraj v koliko je sposoben ali nesposoben za hmeljarstvo, pokazati hočem pa tudi, kako lahko spremenimo one činitelje, ki so našemu vplivu podvrženi. Te činitelje bomo obdelali na ta način, da se najpreje lotimo onih, do katerih ima človek le malo ali nič oblasti in da polagoma prehajamo do tistih, pri katerih se da že veliko več doseči slabemu človeku.

Prvi važni činitelj, kakor pri marsikateri drugi rastlini je tudi pri hmelju voda z ozirom na njeno absolutno množino, kakor tudi z ozirom na njeno razdelitev na razne dobe rasti. Voda sama na sebi ima veliko vrednost in se

da ceniti samo v zvezi s prstjo in toploto, kar pa zadeva razdelitev mokrote, lahko rečemo, da v začetku vegetacije ni potreba večje množine dežja, ki pa tudi ne škoduje, da mora biti pa dovolj vode v majniku do zadnje tretjine junija, pri poznem hmelju do začetka julija — ker se v tem času stebelovje najbolj raztegne, za kar je vselej potreba veliko vode, odslej pa do zoritve si pa želimo le zmerne vlage, da se nastavi več cvetja in da kobulji lepše dozore.

Iz tega razvidimo, da je hmelj odločno vlagoljubna rastlina in na to se je treba pri izbiranju prostora za hmeljev nasad na vsak način ozirati, vendar pa ne smemo pri tem pozabiti, da more biti prevelika mokrota ali neprava njena razdelitev za hmelj zelo pogubna.

Navadna oblika padavin, t. j. oblika dežja v kaplicah nima za hmelj nobenih posledic, pač pa jih imata dve drugi obliki, toča in megla. Najmanjša škoda, ki jo napravi toča, je ta, da se listje obtolče in rani ter da nastanejo v njem luknje, kar se kaj kmalu zgodi in tako se zmanjša asimilujoča listna površina.

Megla vpliva neugodno posebno ob zoritvi kobuljev, ker jo zavlačuje in pospešuje razne plesnobne bolezni.

Da bi človek vplival na množino dežja, ki pade v kakem kraju na leto, to je seveda nemogoče, vendar pa zamoremo vpliv mokrotne množine nekoliko omiljevati, toda o tem pri razgovoru razmerja zemlje k hmeljski rastlini.

Z ozirom na razdelitev padavin na posamezne kraje in mesece imamo roke popolnoma zavezane in ji stojimo nasproti brez moči kot novorojeno dete orjaku.

Vpliv svetlobe je silno važen za vsako rastlino, ker igra svetloba prvo ulogo pri asimilaciji t. j. pri stavbi rastlinskega telesa iz ogljikove kisline pri solnčni svetlobi. Poleg tega kaže svetloba svoj vpliv tudi v tem, da ovira

rast v dolžino. Če je namreč svetlobe premalo, je tudi asimilacija nezadostna in to se pokaže tvorilno kmalu v tem, da se podaljšajo medkolenci ali internodiji.

Razmere pri hmeljstvu so take, da se niti prvi niti drugi vpliv svetlobe, ozir. premajhne svetlobe očitno ne pokaže. Ako pa poskusoma obsenčimo hmeljeve rastline prav močno, kakor se to v naravi nikoli ne zgodi tako intenzivno, potem bomo kmalu našli, da listje raste prav klaverno, da se delajo dolgi internodiji in da so zavoji bolj strmi.

Hmelj v divjem stanu sicer ne potrebuje prav veliko svetlobe. Dozdeva se celo, da je potrebuje prav malo, kajti divji hmelj naletavaš vedno v gostem grmovju najraje ob rekah in bregovih potokov. Če se pa malo natančneje ogledamo, zamoremo pa se vendarle prepričati, da lesovje pobrežnega grmovja nima velikega in širokega listja, da toraj senca ni ravno gosta, da zamore celo toliko časa, dokler trte precej visoko ne zrastejo, svetloba neovirano do hmelja in da je gorenji del rastlin, ki nosi cvetovje vedno v polni svetlobi, ker trte vedno skrbe, da se popno tako visoko, da kakor kaka streha pokrivajo grm ali drevesno krono.

Pri žlahtnem hmelju stopa še posebno v ospredje skrb, da kobiljice dobro dozore, kar se v senci ne more dobro zgoditi.

Kadar toraj določamo, koliko narazen da naj stoji rastlina od rastline, se moramo vedno ozirati na to, koliko svetlobe da rastlina potrebuje, bolj pri nasadih z drogovi, manj pri ogrodji s poševnimi, najmanj pri onem z vodoravnimi žicami.

Zelo važna je množina toplote kakega kraja, zlasti njena razdelitev v času vegetacije. Toplota je tudi činitelj, ki stavi meje razširjanju hmelja ter igra na ta način imenitno vlogo v rastlinskem zemljepisju hmelja.

Žlahtni hmelj je razširjen v Evropi nekako od 46. do 60.^o, na vzhodu zedinjenih držav od 36. do 45.^o, na zapadu od 36. do 55.^o severne širine; pri tem smo pustili na severni zemeljski polobli v nemar celo nevažno hmeljarstvo egipčansko, kakor tudi hmelj indijski, ki utegne biti kedaj važen na svetovnem trgu.

Na južni polobli južne Amerike ne moremo ravno preveč upoštevati, ker so tamkaj začetki hmeljinega pridelovanja (v Čile) še precej skromni, v Avstraliji leži pas kultiviranega hmelja med 30. in 46.^o južne širine. Divji hmelj te meje daleč presega.

Bolje nego razširjenost žlahtnega hmelja po širinskih stopinjah, se da spoznati njegova želja in zahteva po gorkoti po črtah enake toplote za mesec julij. One izoterme (t. j. črte, ki vežejo kraje z enako toploto) meseca julija, na katerih leže posamezne hmeljske pokrajine, nam pa kažejo samo zahtevo hmelja po toploti za rastlinsko-zemljepisna razmotrivanja. Kadar pa razmišljamo o kulturi hmeljeve rastline, nam s temi črtami tudi še ni dosti pomagano. Kajti ž njimi zamoremo samo klimatično omejiti pokrajine, kjer je v obče mogoče pridelovati hmelj, ni pa moč določiti, kateri kraj — samo z ozirom na podnebne razmere — more pridelovati najboljši hmelj. Zato je treba, kakor bomo spodaj pokazali, več.

V višino sega hmelj v gori omenjenih pasovih v Evropi od 500 do 600 m; v vzhodni Ameriki je meja vže pri 450 m, na zahodu šele pri 750 m.

Pomladanski mrazovi imajo sicer le redko to posledico, da bi trte pozeble, toda njihov vpliv na rastlino je vendar zelo neugoden in se pozna dostikrat v pozno poletje. Sredstva proti pomladanskim zmrzlinam so pozna rez kot predzavarovalno, naprava obilnega dima pa naravnost kot obvarovalno sredstvo.

S tem, da smo rekli, da je nizka toplina ali mraz ob začetku rastja škodljiv, smo dospeli do poglavja, ki obravnava razdelitev toplote. Čas, predno in kmalu potem, ko se rast vzbudi, naj bo torej zmerno topel, da ne začno trte precej premočno poganjati, ker bi jim sicer poznejši padec temperature preobčutno škodoval, v majniku in juniju pa sme biti toplota vže nekoliko večja, in naj se med časom, ko hmelj nastavlja cvetje, posebno pa potem drži nekaj časa na precejšnji višini, ki pa zopet ne sme biti prehuda, ker sicer nastane izhlapevanje, posebno ob suši in pri močnih vetrovih tako silno, da listje zboli vsled pemanjkanja vode in odmrje.

Previsoke poletne topline pa hmelju tudi sicer niso ugodne, kakor tudi ne prenizke: prve zato ne, ker pri njih trpi dobrot, kakor poročajo iz Egipta, če je pa premraz, pa hmelj ne dozori, na pr. na Švedskem.

Po žetvi je zelo želeto, da toplota počasi pojema in ne nastopijo kar čez noč jesenske slane, v prvem slučaju nadzemski hmeljevi deli počasi odmrjo in rezervne snovi v njih imajo dovolj časa, da se večinoma umaknejo doli v korenino, pri naglem mrazu pa trte nenadoma zmrznejo in so za drugo leto zgubljene vse snovi v njih.

Tudi toplotnim razmeram nasproti smo ljudje brez moči, kar tiče razdelitev toplote, tudi nikakega sredstvaj ki bi nam dovoljeval jo kaj spremeniti in mera toplotne množine, ki je nam na razpolago se da le v malenkostni meri zvečati s tem, da izbiramo take lege, ki so ugodno nagnjene ali s tem, da pre naredimo površino polja, da ga zorjemo v kraje i. t. d.

Zračni tokovi, dokler niso premočni, sami na sebi na rastline ne uplivajo neugodno; škoda nočnih vetrov pa obstoji v tem, da večkrat odtrgajo trte od podpor

in da tolčejo stranske veje ob drogove, še veliko večja škoda pa nastane, ako močni viharji vržejo in podro hmeljeve podpore same. Pri tem se rastline vsakokrat bolj ali manj poškodujejo, večkrat se tudi trte potrgajo. Tudi na listje utegnejo vetrovi neugodno vplivati vsled tega, ker pri tem listje premočno izhlapeva.

Kot protisredstva lahko imenujemo: močno, proti viharju varno ogrodje, pravilno zasajanje drogov (v smeri vladajočih vetrov naj stoje drogoví pred rastlinami, da se le-te ne morejo odtrgati od njih), gosto nasajanje hmelja v vnanjih vrstah, izbiranje bolj zavarovanih leg za hmeljišče. Pri zadnjem sredstvu pa moramo vedno misliti na to, da imajo bolj odprte (za prepíh namreč) lege vedno prednost pred nižje ležečimi in zaprtimi, ker v njih rastline redkeje in manj močno zbole.

(Konec prihodnjíc.)

Živinoreja.

Ovca.

Ako zapišem nekoliko slov o tej domači živali zlasti nomadskih ali pastirskih narodov, ne storim tega z namenom, da bi hotel komu prigovarjati, naj vpelje v svojem gospodarstvu ovce. Kjer so razmere za govedorejo ugodne, tam bi bila ovca namesto krave, če ne več, vsaj nesmisel. Pač pa je vredna ovca nekaterih besedij iz drugih ozirov: iz gospodarsko-naravoslovskega, pa tudi našega slovensko-gospodarskega stališča, ker ovca po našem krasu, še bolj seveda koza, igra važno ulogo pri ondotnem bornem ljudstvu, drugje po Bosni in Balkanu sploh, v karpatskih deželah pa tvori ovca dostikrat edino premoženje ubogega seljaka.

Ovce in njihove pasme razločujemo med seboj najlažje po volni in še le v drugi vrsti se oziramo tudi na ušesa in rep kot ločilne znake.

Potem takem bi lahko našteali te le oddelke ovac:

1. Ovce z grobo dlako (ne volno), ki je precej dolga, čisto ravna z mozgom in kakoršno nosijo tudi vse divje ovce.

2. Ovce z mešano volno, to je take, ki so pokrite deloma z resasto dolgo dlako, na dnu pa s pravo volno.

3. Ovce s svetlo volno, to so tudi neka vrsta ovac z mešano volno, samo, da je pri teh groba, resasta dlaka prav zelo kratka, fini mah pa je zelo dolg in dela celo volno nekako svilnato.

4. Ovce z navadno dlako, ki je priprosta, suhotna in se bolj plošnato kodra.

5. Ovce z merinovo volno, ki so najfinejše svoje vrste.

O vsaki teh vrst nekatere opazke! Ovce prve vrste z grobo dlako nimajo gospodarskega pomena za nas, ker semkaj spadajo samo afrikanse pasme, kot so ovce Dinka, Šiluk, kamerunska ovca in druge, po navadi so to majhne, zavaljene, mnogokrat vranje črne ovce.

Važnejša od njih je druga vrsta, to so ovce z mešano volno. Zaradi lažjega pregleda napravimo tu še pododdelek in potem razločujemo: a) Ovce s kratkim repom in dolgimi ušesi. Sem spadajo velika himalajska ovca, ki jo rabijo tudi kot tovarno žival, ki omogočuje z jakom vred ves promet med Tibetom Mongolskim na eni in med Indijo na drugi strani, ki ju ločijo visoke gore, večkrat krite z večnim ledom. Taka ovca nese običajno samo po 20 kg. Toda po navadi šteje jedna kupčijska karavana po 1—2000 ovac in to že nekaj izda. Semkaj spada tudi neka ovca osrednje Azije, ki ima od križa proti repu mesnate narastke pod kožo na debelo prevlečene z mastjo, tako da je videti, kakor bi nosila vsaka taka žival vedno seboj blazino. Trdili so sicer nekateri, da ti narastki

izvirajo od zelo slane krmě ondotnih planin, toda poskušnje so pokazale, da to ni res. Take tolščobne nastavke nahajamo pri ovcah sploh precej na gosto, samo da ne vedno na istem mestu. Nekatere imajo namreč rep okoli in okoli od maščobe zatekel in teža te masti je časih tako velika, da dela časih živalim naravnost težave in morajo napravljati nalašč dvokolesna kolca, da žival svoj častitljivi rep vedno vozi za sabo. Nekatere ovce imajo tolščo nabrano samo ob obeh straneh repnih vretenec, tako da je rep videti silno širok. Že naša navadna ovca „cakl“ ima to nagnenje, da nabira tolščobo v repu.

b) Kratkorepa ovca s kratkimi ušesi. Semkaj spada ruska ovca Romanov, potem pa vse severnoevropejske ovce, nemška „hajdešnuke“ i. t. d. Vse imajo skrajno kratek rep. Volna daje grobo tkanino. Ovce po navadi ne menjavajo dlake, le nemška „hajdešnuke“ ima to lastnost. O mleku pri teh ovcah ni dosti govora. Kar pa zadeva njih meso, lahko rečemo to-le: Dozori pozno, ker živi v zelo neugodnih pokrajinah, po pustinjah, poraščenih z resovcem, zato bi ji lahko rekli pustinjska ovca. Zelo hvalevredna je pa njena skromnost. Ovni tehtajo po 20 — 25 kg: klavna teža ne znaša niti polovico žive teže, 10 do 11 kg. Značilen pa je okus mesa te ovce. Ima namreč fino, aromatično meso s pikantnim okusom à la divjačina. Zato radi križajo to pustinjsko ovco z dobrimi pitavnimi ovcami. Barve je bele, črne ali plave (plavo-sive). Plava barva ni od rojstva, ker pridejo na svet samo bela in črna jagnjeta. Pri nekem odstotku črnih jagnjičev pa se pokaže čez 3 do 4 tedne naenkrat plava barva, ki nastane na ta način, da se posamezne črne dlake pobelijo in dado z ostalimi črnimi značilno sivkasto barvo, ki ji pravimo navadno plava barva. Prebarvanje se vrši v par

dneh. Volna je pri teh ovcah okoli 20 cm dolga.

c) Ovce z dolgim repom in dolgimi uhlji, kot je n. pr. širokorepa ovca v severni Afriki, ki se redi zavoljo mesa. Semkaj spada tudi neka ovca južne Rusije, ki bi po pravici zanimala tudi naše ovčjerejce zlasti po planinah. To je ovca „Astrahan“. Ta ovca ima svojo prvotno domovino daleč v osrednji Aziji. Odrasle ovce se ti na prvi pogled zde popolnoma take kot naše navadne kraške ovce. Vendar pa imajo te ovce neko lastnost, ki jim daje prednost daleč pred običajno našo ovco. To so fini kobuki njihovih jagnjet, ki jim pravijo krznarji „krimci“, „astrahanke“ ali tudi „perzijanke“. To finost imajo kožuhi jagnjet samo prvih osem dni po rojstvu, zato se morajo že v tem času zaklati. Astrahanke nosijo gospe po zimi in so precej drage. Ovčjerejec dobi za vsak kožušček po 10 do 12 kron. Popolnoma zdrava je bila misel, da so začeli te ovce upeljavati v Bosni in Hercegovini; ne smejo se pa te ovce križati z drugimi pasmami. Tudi v karpatskih deželah in po naših planinah bi se dal s čisto gojenimi astrahanskimi ovcami doseči lep novец, če bi jih imelo tudi veliko posestnikov. Ta ovca je namreč tudi mlečna ovca in povsod, kjer jo držé, se pečajo ljudje z mlekarstvom. Krimska ovca ravno tako molze kot druge mlečne ovce, samo da je njen hasek zavoljo dragocenih jagnjet večji. Kjer bi hoteli vpeljati to ovco, bi si morali oskrbeti najprej dober materni material. Najceneje bi seveda bilo dobiti potrebnega materiala iz južne Rusije, odkoder bi bil tudi transport mnogo cenejši. Toda to bi vendarle odsvetovali, vsled tega, ker se je ta ovca tam že kolikor toliko pomehkužila. Slavna c. kr. kmetijska družba kranjska bi storila prav, ako bi enkrat poskusila ponuditi našim ovčjerejcem na Gorenjskem nekoliko teh ži-

valij mesto bergamaških ovnov, ki so seveda tudi hvalevredni. Ako bi se namreč ta reja obnesla, bi pomenjal tak dar za planinske ovčjerejce imeniten in srečen dogodek, ako pa bi se stvar izjalovila, bi ne bilo veliko izgubljenega, ker se kalkulacija ozir. te ovce tudi za naše kraje nikakor ne more imenovati neumnost iz živinorejsko-strokovnega stališča.

d) Ovca z dolgim repom pa kratkimi ušesi. Semkaj prištevamo najbolj ovco „cakl“. Njena domovina so cele karpatske dežele, ves Balkan, Hrvaško in Slavonija, Istra in deloma tudi Ogersko. Tudi po naših planinskih deželah živi ta ovca, četudi nekoliko izpremenjena. Znamenita ovca, ki spada semkaj, je ona iz visoke planote Larsak na Francoskem. Kar zadeva mleko, je ta ovca zelo popolno razvita ter daje mleko za izdelovanje izvrstnega mehkega sira rokfor, ki je skozi in skozi prevlečen s zeleno plesnobo, okusa pa dražestnega.

Velikega gospodarskega pomena je navadna cakl-ovca, ker se od nje samo sira proda vsako leto za mnogo milijonov. Razločevati moramo pa nekoliko med karpatsko in med balkansko ovco.

Karpatska ovca je srednje velika ter tehta po 35 — 40 kg. Volna je za koce, konjske odeje in za bolj grobe nogovice. Da je ena ovca precej, kar se je nastriže na enkrat po 1½ do 2 kg, na leto zraste do 30 cm dolgosti. Glavni cilj pa, za katerim stremijo gospodarji pri tej ovci je pa mleko. V zahodnji Galiciji ga da ta ovca od brejosti do brejosti po 40 l, iz katere se napravi po 13 do 14 kg brinze ali ostrega, pa dobrega ovčjega sira. V vzhodnji Galiciji pa da ona ovca po 60 l mleka za čas ene laktacije, mleko je zelo tolsto, tri ali štiri kg je treba za 1 kg brinze. Na jugu in v Bosni nahajamo prav krasne črede te ovce, n. pr. v okolici

Vlasića in na Kupreš-polju; te ovce dado po 70 l mleka. Škoda da so te ovce, kakor vsako domačo reč tako malo cenili in da so jo hoteli zboljšati samo s tujo primesjo: Jeli so namreč vpeljevati vzhodno-frizijsko mlečno ovco. To je vže teoretično velika budalost. Vedeti je namreč treba, da je vzhodno-frizijska ovca hčerka rodovitnih ravnin ob severnih morskobalnih, kjer ima paše v izobilju. In sedaj si predstavimo naše karpate. To so vam ostra, nemila in deževna pogorja z raztreseno pašo in živali navajene zmerne podnebja, morajo biti po dnevu in po noči izpostavljene vsem vremenskim neizgodam. Ni čudno, da so tudi vsi poskusi v tem oziru tako imenitno izpali! Večina importovanih živalij je poginila za pljučno kugo, samo na enem kraju je šlo z rejo nekaj bolje, namreč na kmet. šoli v Kašavi. Toda ta izjema ima svoj poseben račun. Prvič okolica kašavska ne leži ravno visoko in drugič so na kmet. šoli poskusne živali gotovo negovali z vso skrbjo, kakoršna je navadnemu gospodarju malo nemogoča. Še slabše nego v Karpatah, so izpali poskusi s frizijsko ovco v Bosni; ondotne planine namreč grozno trpe vsled suše. Živali so prisiljene veliko se pregibati, da dobe nekoliko trave. — Kar se tiče mesa cakl-ovce ima okus prav dober, podoben mesu divjačine, le klavna teža ni ravno velika. To meso je dobro, ker nima tistega pustega okusa po loju, ker ovce niso debele. Ovčje meso se splošno precej slabo plačuje, ljudstvo po celi Avstriji ga ne obraja posebno, razven če izvzamemo jagnjetino. Zato o kakem pitanju ovac pri nas še govoriti ni vredno. In če bi imeli dovolj pitanega blaga, bi ga pa prodati nemogli. Svoj čas so jemali od nas Francozje veliko ovac, ker ovčje meso zelo obrajtajo. Politične komedije so provzročile, da je ta naš trg

sedaj proč, ker se morajo Francozje pri kupovanju bolj ozirati na prijatelje iz Rusije, nego na nas, ki imamo carinske razmere zelo neugodne. (Konec sledi.)

Mlekarstvo in sirarstvo.

Smetanske postaje.

Ako so prebivalci kakega kraja od sile predaleč oddaljeni od skupne mlekarne, ker se boje ustanovnih stroškov, ali ker jih je premalo skupaj, da bi se izplačevala lastna mlekarina ali ker nimajo pravih mož, da bi celo stvar vodili, tedaj je umestna smetanska postaja.

Gospodarji, ki pripadajo k smetanski postaji, so ravno tako pravi udje mlekarske zadruga k kateri pripadajo, kakor vsak drugi ud, se morajo ravna tako lastnoročno podpisati v knjigo „Pristopnico“, ravno tako plačati pri skupni mlekarini delež od vsake krave, kakor drugi udje, sploh imajo vse pravice in dolžnosti, ki jih imajo navadni članovi. Razlika je samo ta, da vsled prevelike oddaljenosti ne nosijo mleka naravnost v mlekarino, ampak kam bližje. Tu zopet lahko razločujemo dvojno vrsto udov, prvi so oni, ki imajo sami doma majhen posnemalnik, s kojim mleko posnemajo in smetano pošljejo v mlekarino.

V drugo vrsto pa spadajo oni, za katere je v vasi postavljen skupni zadružni posnemalnik, s katerim se posnema mleko vseh sosedov.

Splošno načelo pri tej napravi je to, da se mleko posname kolikor moč kmalu po molži, oziroma takoj po molži, tako da ga ni treba kar nič predgrevati.

Pri nas, v kolikor nam znano, ni takih posameznih zadružnikov, ki bi dajali samo smetano v mlekarino, smetano namreč posneto na lastnem posnemalniku. Ampak imamo samo ude, ki dajo mleko, k tem spadajo vsi oni udje, ki

skupno z drugimi dajo posneti s strojem svoje mleko. Ti udje so v veliki knjigi mlekarske zadruga, (v dnevniku, zapisniku mleka itd.) ravno tako po vrsti vpisani, kakor če bi bili mleko poslali neposredno v mlekarino.

Da je vpisovanje in bilježanje v glavne knjige priročneje, morajo imeti na posnemalni postaji dve knjigi, s pomočjo katerih stoje vedno v zvezi s svojo centralo. Ena taka knjiga naj bo za dneve s soda, druga za one z liha številom.

Taka knjiga je čisto priprosta s sledečo obliko:

Peteline, dne 15. vinotoka 1902

Števílo uda	Je dal mleka kg			°/o tolščoba	Smetane se je dobilo kg
	zjutraj	zvečer	skupaj		
13	8.5	5.5	14	3.10	
21	15	12	27	4.00	
24	13	8.5	21.5	3.50	
45	17.5	12.5	30	4.15	
100	20	—	20	3.20	
105	12	8.5	20.5	3.40	
107	3.5	2.5	6	2.90	
119	—	10.5	10.5	3.30	
			149.5		21

Tak bi bil zapisnik mleka v onih postajah, kjer dajo posneto mleko nazaj, ne da bi ga devali v račun. Ako bi pa postaja sprejemala od udov mleko kot tako in bi jim potem dajala vračunjeno nazaj smetano, pinjenee, puter, kolikor bi kdo zahteval, potem bi morala biti v knjigi še rubrika za te predmete z nadpisom:

Prejel je:

Številke udov zgoraj: 13, 21, 24 itd. so ravno tiste, pod katerimi je vpisan kak ud v glavnih knjigah pri centralni mlekarini. To je mnogo bolj pametno, kakor pa, če bi vsaka postaja začela s

številko 1, ker bi imelo potem po več udov eno in isto številko in bi bile zmote skoro neizogibne.

Tabel za posneto mleko in za pinjenee pri takih majhnih postajah navadno ni potreba. Ker se posname le bolj malo mleka in ker se da stvar celo tako uravnati, da vsakdo, ki prinese sveže mleko v postajo, dotično mleko zlije v vrhno posodo pri posnemalniku in koj na to prestreže iz tekajoče posneto mleko.

Prvi ud lahko začne posnemati, pri katerem stroj stoji; ta pusti, da mleko toliko časa izteka, da je doseženo neko določeno (nalašč narejeno) znamenje v vlivalni posodi.

Ko se je to zgodilo, prične posnemati drugi ud, ki posnema zopet toliko časa, da je doseženo ono znamenje, to gre toliko časa naprej, dokler ne posname zadnji prinašalec mleka. Ostalo mleko, ki ostane pod znamko, se potem posname za prvega uda. Na ta način se posneto mleko na najbolj priprost način razdeli, ne da bi posnemalnik tudi za trenutek tekkel na prazno.

Stroj sme goniti samo oseba ki to stvar ume, ne pa vsak poljubni človek, zlasti kakim otrokom ga ne smemo prepustiti.

Ker osrednja mlekarina plačuje udom smetanske postaje mleko na isti način kot drugim udom, to je po številu tolščobnih odstotkov, zato mora vedeti, koliko mleka je kdo prinesel na postajo in kakšno je bilo dotično mleko.

Prvo izvemo s pomočjo maloperesne tehtnice, ki potegne kakih 10 kil, za drugo pa je treba jemati poskušnje.

Poskušnje se pošljejo v dobro zamašenih stekleničah in v posebni skrinjici, ki se da skrbno zakleniti v osrednjo mlekarino.

Pri jemanji poskušenj je treba paziti, da se prav vzamejo, da se mleko od na navzgor z zajemalko dobro premeša in da se od vsakega uda vzame poskušnja od

jutrajnega in večernega mleka, ne pa samo od prvega ali samo od drugega.

Smetana se pošlje potem v dobro zaprtih posodah v centralo. Do 25 kg se lahko nosi kar na hrbtu v posebnih plehnatih tornistrih z jermeni, če je pa kaj prida več, jo je treba voziti. Da so stroški manjši, naj se v ta namen vselej izbere kaka uboga oseba [dotičnega kraja, ki za drugo delo ni več dosti prida, to pa lahko opravi, ker je lahko in si le zasluži vsakdanji kruhek, postaji pa prihrani nekoliko večjih stroškov.

Splošno.

Zakaj imajo kranjske ježice tako nizko ceno?

Vzrok temu je malomarnost in neodpustljiva nevednost tistih, kateri nabirajo ježice in ne mislijo na to, da se pri nabiranju ježic mora tako pravilno postopati, kakor pri vsakem drugem pridelku.

Ogrske ježice veljajo vedno 5 do 7 kron za 100 kil več, nego kranjske, to pa zato, ker tam natančno po pravilih postopajo, kadar jih vkup spravljajo.

Ako hočete lepe in dobre ježice vkup spraviti, pazite strogo na sledeče predpise:

V prvo mora ježica postati godna in popolnem zrela, predno se jo obere: ne sme se tedaj še zelenih obirati, kar se pri nas premnogokrat zgodi, seveda v škodo nabiralčevu.

V drugo se smejo ježice obirati le v suhem vremenu, mokre ježice se sparijo in spridijo še druge dobre.

V tretje, in to je najbolj važno, morajo ježice, predno se na kup ali v vreče spravijo, prav dobro suhe biti. Da postanejo popolnem suhe, treba jih je na dere ali na plahte prav redko posuti in čez dan na solncu pustiti. To je najvažnejše, ker solnce še le tanin prav popolnoma dozori, kar

napravi pezo in prve vrste blago.

Ako solnce močno pripeka, morajo se 2 do 3 krat na dan dobro premešati, in šele kadar so popolnoma suhe, naj se spravijo na kup, ali pa naj se takoj prodajo.

Le po tej poti opravljene ježice so vedno v dobri veljavi in so za polovico težje kajti ves tanin ostane v ježici.

Bliža se čas dozoritve ježic. Kdor ježice nabira, naj pazi strogo na tu podane opazke. Skrb in trud bosta obilno povrnjena. Ježice v takem stanu kupim vedno po najvišji ceni za svojo usnjarsko tovarno.

Karol Pollak.

Kaj naj bo moj sin?

Kadar zapusti domači sinko ljudsko šolo, vprašuje se pač marsikak skrben oče: „Kaj naj neki postane iz mojega sina?“

Potov mu je pač odprtih na stotine, toda pravega zadeti, to ni lahko. Večkrat slišiš stariše reči: „Naš fant mora postati gospod, župnik, zdravnik, jezični doktor i. t. d.“

Toda to je večinoma jezik nevednosti in nečimernosti, ako kdo misli, da se tem gospodom Bog ve kako dobro godi, da jim vedno angeljci godejo in da jim ni treba nič delati. Res, da jim ni treba z rokami tako naporno delati, kakor mora kmet ali rokodelc, toda skušnja uči, da duševno delo mnogo bolj utruji in uničuje in da vsled duševnega napora zdravje in blagor mnogo bolj trpita nego pri telesnem naporu.

Le oglej se malo okrog sebe po svetu, poglej pridne dijake in druge duševne delavce, kako so zdelani in slabotni videti! Ker so vsi vznemirjeni zato tudi spanec beži pred njimi, oni spanec, ki je priprostemu delavcu gotovo krepčilo in tolažba.

Zato si sleherni dobro premisli, predno odločiš svojega otroka za

znanstven poklic. Kajti veliko, veliko jih je že postalo nesrečnih, ker so hrepeneli po poklicu, za kateri jim je nedostajalo potrebnih zmožnosti in srčnega nagnenja. Tudi je učenje v zvezi z velikimi žrtvami na času in denarju in slednjič je treba še velikokrat dolgo, prav dolgo čakati, da se pride do le količkaj primernih dohodkov.

Posebno dandanes so študije precej vagana stvar, ker so vsi učeni stanovi vže prenapolnjeni.

(Dalje sledi.)

Vnanja oblika in lastnosti bakterij.

Vže tolikrat smo čitali v našem listu besedo „bakterija“, „bacil“, glivica in podobne, ne da bi vedeli kaj natančnejšega o teh malih stvaricah. Zato naj podam v današnjem članku neko vsaj površno sliko teh bitij, s katerimi smo v dotiki, dasi večinoma brez zavedanja, vsaki dan, da vsaki trenutek svojega življenja, ker nas obdajajo vselej in povsodi. Ako hočemo prav umevati bakterije, moramo imeti najprej pravilni zapopadek o tem, kaj je „stanica.“

Stanice ali celice imenujemo one najmanjše obstojne dele, iz katerih obstoji vsaka rastlina in vsaka žival, ki imajo še razločno obliko. Vzemi travnato bilko, vzemi kosec govedine in deni prav majhen košček pod drobuogled, vse se ti pokaže kot nebrojna skupina majhnih prostorčkov, mnogokrat podobnih satnim piskercem ali celicam; te malo prostorčke imenujemo ravno stanice, ki leže tesno druga pri drugi, vendar pa jih lahko bolj ali manj razločimo med seboj. Te majhne stanice, ki jih s prostim očesom nikdar ne opaziš, tudi če bi imel bistri orlov vid, lahko primerjamo opeki, ki jo potrebujemo za stavbo poslopja. Kakor je visoka palača sestavljena iz velikega števila opeke, ali če hočete rezanega ka-

menja, tako obstoji tudi velikan-
ska stoletna lipa pred cerkvijo,
tako obstoji tudi tvoj pitani vol
iz samih neizrečeno majhnih ope-
kic, ki jim pravimo stanice.

Vendar je pa na drugi strani
vsaka taka stanica zopet živo
bitje ali organizem zase, kajti
vsaka se hrani, vsaka raste, vsaka
se pomnožuje kakor prva bližnja
rastlina ali žužek, ki ga naletiš
ob potu.

Po svoji zunanji obliki so sta-
nice rekel bi neskončno različne!
vendar pa obstoji skoro vsaka iz
teh-le 3 delov:

1. iz membrane ali vnanje
kožice, ki odeva celoto od zunaj
vendar pa te membrane večkrat
tudi ni;

2. iz stanične prasnovi ali
protoplazme, t. j. neke sluznate
na pol tekoče beljakovine, katera

3. sklepa v sebi po eno ali
včasih tudi po več (celo po več sto)
staničnih jeder.

Sedaj, ko vemo, kaj je stanica,
nam ne bo težko umevati tudi
bakterije. Misli si tako priprosto
stanico in pred seboj imaš pravo
pravcato gospo bakterijo z vsemi
njenimi vrtilinami in slabostmi.
Bakterije so tedaj enostanična ži-
vobitja, ki obstoje iz prasnovi, ki
je obdana od kože ali membrane,
dali imajo tudi jedro, o tem uče-
njaki še niso edini, to se pravi,
da jih doslej vsled njihove neiz-
rekljive maličkosti še niso mogli
opaziti. Vendar pa mnoga zname-
nja kažejo, da imajo tudi bakte-
rije v sebi jedro.

Če smo rekli, da so bakterije
priproste cele ali stanice iz ka-
koršnih obstoji vsaka žival in
rastlina, pa ne smemo iz tega še
sklepati, da so bakterije delci
kake živali ali rastline, od katere
so se po Bog vedi katerem
naključji odločile, to ne, ampak
bakterije so popolnoma samo-
stojna bitja, če tudi stoje v
vrsti životinj na najnižji stopinji,
ki si jo moremo misliti.

Toda, boš nemara vprašal, če
so bakterije tako močno samostojne
kam pa spadajo potem, k rastli-
nam ali živalim? — Čudil se boš
nemara pa še bolj odgovoru? K
nobenemu teh dveh ali če hočeš
tudi: k obema.

No, si misliš, to mora biti pač
narobe svet ta dežela bakterij,
kjer je belo in črno vse eno.

Toda poslušaj prijatelj, in
potem sodi. Pojem „žival“ in „rast-
lina“ izvirata od človeka in sicer
še iz časa, ko nam je bil še celi
drobni prostemu očesu prikriti
svet še popolnoma neznan, za to
nam pa danes nič kaj prav ne
hodi, če hočemo bakterije uvrstiti
v eno ali drugo vojsko. Vendar
pa navadno jemljejo rastlinoznanci
bakterije zase v zakup, zato ker
imajo bakterije z najnižjimi rast-
linami, kot so alge in gljive, mar-
sikaj skupnega.

Po vnanji obliki in po velikosti
so bakterije zelo različne, vendar
pa pri nobeni ni treba rabiti po-
šeta. Kajti dolžina se maje takole
od 1 do 10 μ (grški μ -mikron je
1/1000 milimetra) in tudi širjava
ne preseza rada 3 μ .

Temeljna oblika vseh bakterij
je prav kratka palčica. To obliko
imamo pri največ bakterijah. Ako
je dolžina več kot dvakrat večja
od širine, tedaj imenujemo to bacil
na pr. seneni bacil, ki je dolg
kake 4—5 μ . Bacili so časih zelo
dolgi, podobni lasu kot n. pr. ty-
rothrix ali sirovi las, časih pa
tudi zelo kratki na pr. mlečno-
kisle bakterije.

Ako dolžina ne presega dva-
kratne širine, potem imamo bakte-
terijo v prvotnem pomenu besede.

Ako je palčica vedno krajša
dobiva slednjič bolj in bolj obliko
točke ali pike in iz bacila smo
dobili kroglasto bakterijo ali mi-
krokokus.

Ako se dve taki kroglasti ba-
kteriji držita skupaj, imaš diploko-
kus in, ako se jih drži cela vrsta
skupaj nabranih, kakor jagode
pri rožnem vencu, potem imenu-

jemo bakterije streptokokus. Taki
streptokoki delajo n. pr. mleko
kislo. Ako so taki koki nepra-
vilno skupaj zverženi, podobno
jagodam na grozdu, jih imenujemo
stafilokoke.

Kadar so kroglaste bakterije
zbrane skupaj po štiri ali osem
in podobne majhnim bombaževim
zavojem, tedaj jih imenujemo sar-
cine.

Te se navadno tvorijo na ta
način, da se kak mikrokokus raz-
deli s tremi mej seboj navpik sto-
ječimi stenami, vsled česar iz
vsake stanice nastane osem novih
žvobitij.

Ako si mislimo bacil do polo-
vice zasukan okoli svoje podolžne
osi, potem dobimo neko klobasasto
obliko bacilovo, ki jo imenujemo
vibrijon; tako obliko imajo n. pr.
provzročitelji strašne kolere. Če je
bacil kakor kak sveder večkrat
zavit okrog svoje osi, tedaj se
imenuje spirila.

Pomnožujejo se bakterije čisto
priprosto na ta način, da se na-
redi po sredi vsake celice ločilna
stena, po kateri se stanica razdeli
v dva dela. Iz vsakega dela je
potem nova stanica.

Delijo se stanice prav hitro
v pol do 1 ure, od tod njih neiz-
merno urno množenje, zlasti pri
kužnih boleznih.

Imamo tudi bakterije, ki se
ne množijo samo na opisani, kakor
rekajo vegetativni ali rastlinski
način, ampak kažejo že najnižjo
vrsto spolske razplodbe. To so
bakterije, ki tvorijo troske. Ti trosi
niso od začetka nič družega, nego
majčkine, močno blesteče pikice,
ki pa postajajo na račun matrne
stanice vedno večje, dokler se
sleherna ne uniči. Trosi narastejo
potem v prave običajne stanice.
Toda trosov ne narejajo vse vrste
bakterij, dočim se zamorejo vse
trosne bakterije pomnoževati tudi
z razdelitvijo.

Vzrok, da bakterije tvorijo
troske, je po navadi to, da so prišle
bakterije v zelo neugodne okoli-

ščine za rast; vsled tega napravijo trose, ker so le-ti mnogo manj občutljivi za razne nepravilike od bakterij samih.

Ako so n. pr. bakterije vrančnega prisada v krvi kake živali, obolele za to boleznijo, ne delajo nič trosov, ker se v tem slučaju bakterija nahaja popolnoma v svojem življu. Ako pa prenesemo iste bakterije v kak umetno narajeni redilni substrat na pr. v bujion, (močna goveja jula) tedaj naredijo tukaj trose.

Trosi so nasproti vnanjim vplivom zelo neobčutljivi, tako lahko kukaš mnoge trose recimo senenega bacila do ene ure, in če jih ne boš uničil, trosi na mrhovini vsled vrančnega prisada palih živalij, ki so bili pokopani globoko v zemljo, so bili čez celih 12 let še pri življenju.

Mnoge bakterije so v stanu, ako jih denemo v pripravno tekočino, se prav značilno premikati s skrajno pomočjo nežnih plavnih lasec ali cilij. Te so priraščene na membrano in omogočujejo zelo različno gibanje: po kačje se vijočje, v krogu se vrteče, prhutajoče, plapolajoče. Nekatero bakterije imajo po eno samo cilijo na koncu, druge po dve, tri, cel šop na enem ali tudi obeh koncih, še druge so po celem telesu obrasle s cilijami.

Vendar se pa more premikati le manjšina bacilov, prostovoljno gibati se sploh ne morejo one bakterije, ki nimajo cilij. Sicer lahko pod drobnogledom opazamo, da se tudi bakterije brez cilij nahajajo v nekem nemirnem tresočem stanju, toda to je le fizikalna prikazen in neodvisna od življenskega delovanja bakterij.

Vprašanja in odgovori.

Vprašanje 47: Mih. Ter. v R. p. Z. Imam kobilo, ki je videti popolnoma zdrava in čila, vendar pa ji vedno teče gnoj iz oči. Kaj je temu vzrok in kako bi bilo pomoči, katera zdravila treba rabiti? Bojim se, da mi žival ne oslepi.

Odgovor: Ima pa kobila tudi lahko vnetje notranjih delov. Za slučaj, da je bila kobila šele kupljena, je to radi tega važno, ker je bolezen morda „mesečna slepota“, radi ktere napake gre kup nazaj. Glede zdravenja je omeniti, da v začetku dobro deluje zmivanje (večkratno) z mrzlo vodo, pozneje z mlačno. Svetuje se tudi stolčenege sladkorja vsaki dan malo v oko potresti ali vpihniti.

Priporočila se: Vzajemna zavarovalnica proti požarnim škodam in poškodbi zvonov. Edini domači zavod te stroke: **Ijubljana, Medjatova hiša.**

Kmetijsko društvo v Gorjah

pri Bledu na Gorenjskem

ima na prodaj železne izdelke kakor: sekire, krampe, capine, lopate, živinske zvonce prav lične in dr.

Oglas iz Istre! „Gospodarsko društvo“ v Pazinu posreduje pri kupovanju vina. Opozorujejo se na to trgovci z vinom. Društveni urad je v hiši predsednika **dr. Kureliča.**

«**Gospodarska Zveza**» priporočila svojim članom: Hudaklinov meh za žvepljanje trt. Žvepljalnik „Rex“ najnovjši sistem. Škropilnice za galico. Kose, vsake velikosti, cene, pa dobre.

V Buzetski občini v Istri je še do 18.000 htl. črnega in 28.000 htl. belega vina na prodaj. P. t. gostilničarji in drugi interesentje naj se obrnejo na županstvo v Buzetu ali pa na tamošnje društvo za „štednju i zajmove“, katero posreduje prodajo neposredno od producenta.

Salame ogrske 1.70 gld., domače iz šunkna 1.20 gld. domače 1 gld., dunajske 80 kr. Šunka brez kosti (Rollschinke) 90 kr. in 1.10 gld., suho meso 70 kr., suha slanina 70 kr., glavina brez kosti 40 kr. kilo, velike kranjske klobase po 18 kr. in drugo pošilja od 5 kil naprej po povzetju in sicer le dobro blago **Janko Ev. Sirc v Kranju.** (150) 12—5

Hranilnica in posojilnica v Marezigah pri Kopru

ima mnogo pristnega črnega vina liter od 15 do 20 kr. in Refoška liter od 20 do 23 kr., prosto postaja Trst ter vabi konsumente za nakup.

Trgovina in obrt.

Trgovina.

Nov zakon glede ureditve nedeljskega počitka za trgovino.

1. V deželnem stolnem mestu Ljubljani je ob nedeljah samo prodajanje živil (tudi sadja) od 7. ure

zjutraj do 10. ure dopoldne dopuščen.

2. V uradnih krajih okrajnih sodišč je dopuščen prodajanje blaga pri trgovinskem obrtu v obče in prodajanje pri proizvajalnih obrtih, v kolikor isto ni posebej uravnano, šest ur po končani jutranji službi božji v župni cerkvi in

3. v ostalih župnih krajih pa do 4. ure popoldne, toda skupaj največ šest ur, in izvzemši ure, ki padejo na jutranjo, dopoldnjo in popoldnjo službo božjo, med katero morajo biti prodajalnice zaprte.

V deželnem stolnem mestu Ljubljani je v nedeljo pred Božičem obrat trgovine vsake vrste od 7. ure zjutraj do 12. ure opoldne in od 3. do 7. ure popoldne dopuščen.

Tiste nedelje, ki pade nanje praznik deželnega patrona (sveti Jožef — dne 19. marca), potem tiste nedelje, katere se zunaj deželnega glavnega mesta deli sveta birma, dalje na nedeljo pred svetim Miklavžem (6. dec.) in na nedeljo pred Božičem je obrat trgovinskih obrtov vsake vrste dopuščen:

v uradnih krajih c. kr. sodišč in v vseh drugih župnih krajih od 7. ure zjutraj do 12. ure opoldne in od 1. ure do 5. ure popoldne.

Z ozirom na posebne krajne razmere je prodajanje pri trgovinskem obrtu in tudi prodajanje pri proizvajalnih obrtih, v kolikor ni posebej uravnano, dopuščen:

1. V političnem okraju Postojna:

v trgu Postojna na Binkoštno nedeljo od 6. ure zjutraj do 12. ure opoldne in od 2. do 6. ure popoldne za vse trgovinske obrte;

2. v političnem okraju Ljubljanska okolica:

v župnem okraju Dobrova ob nedeljah med 14. avgustom in med nedeljo Marijinega imena (prvo nedeljo po 8. septembru) z všteto zadnjo nedeljo, za medarsko blago

in za devocijonalije od 6. ure zjutraj do 12. ure opoldne in od 2. do 6. ure popoldne;

v kraju Spodnja Šiška v nedeljo po sv. Jerneju (24. avgusta) od 6. ure popoldne za vse trgovinske obrte.

3. v političnem okraju Logatec: v rudarskem mestu Idriji tiste nedelje, ki nanje padejo prazniki sv. Florijana (4. maja), sv. Ahacija (22. junija) in sv. Barbare (4. decembra), od 6. ure zjutraj do 12. ure opoldne in od 2. do 6. ure popoldne za vse trgovinske obrte;

4. v političnem okraju Radovljica:

na božji poti Brezje vse nedelje leta za medarsko blago in za devocijonalije od 6. ure zjutraj do 12. ure opoldne in od 2. do 6. ure popoldne;

v zdravniškem okolišu Bled:

a) v dobi od 1. maja do vštetelega 30. septembra vsakega leta vse nedelje od 6. ure zjutraj do 12. ure opoldne in od 2. do 6. ure popoldne za vse trgovinske obrte;

b) v dobi od 1. oktobra enega leta do vštetelega 30. aprila drugega leta od 7. ure zjutraj do 3. ure popoldne za vse trgovinske obrte, toda s to omejitvijo, da se smejo med tem obratnim časom pomožni dalavci samo po 6 ur uporabljati;

v krajih Jesenice in Sava;

tiste nedelje, ki pade nanje praznik sv. Valentina (24. febr.) in sv. Petra in Pavla (29. jun.) od 7. ure zjutraj do 12. ure opoldne in od 5. ure popoldne za vse trgovinske obrte;

5. v političnem okraju Črnomelj:

v kraju Stari trg na Cvetno nedeljo in na prvo nedeljo v Adventu od 6. ure zjutraj do 12. ure opoldne in od 3. do 6. ure popoldne za vse trgovinske obrte;

v kraju Vinica na nedelje, navedene pod II. B. potem šesto nedeljo po Veliki noči in v nedeljo po prazniku Marijinega imena, to je drugo nedeljo po 8. septembru

od 6. ure zjutraj do 12. ure opoldne in od 2. do 6. ure popoldne za vse trgovinske obrte.

V vseh tistih primerih, v katerih se izjemoma uporabi dovoljenje nedeljskega dela v trgovinskem obrtu čez poldansko uro, je osebjem v zmislu člena X. zakona z dne 16. januarja 1895., drž. zak. št. 21, izmenoma dati prosto vsako drugo nedeljo, ali, kadar bi se to ne dalo izvršiti, mu je dovoliti pol delavnika kot počitni dan.

Med uradne kraje c. kr. okr. sodišč omenjene v tem razglasu, ni všteto deželno stolno mesto Ljubljana.

Pisarniška dela v trgovinskem obrtu so ob nedeljah za osebo, ki je v to določeno, dopuščena od 8. do 10. ure dopoldne, vendar mora vhod v prodajalniške prostore za občinstvo zaprt biti.

Isto velja tudi za pisarniška dela, ki se tičejo prodajanja pri proizvajalnih obrtih; pisarniška dela, ki se tičejo proizvodnje samega, pa ob nedeljah sploh niso dopuščena.

Opozarjamo na članek „Zakaj imajo kranjske ježice tako nizko ceno“, ki ga priobčujemo spredaj v predelu „Splošno“.

Obrt.

Nekoliko iz zgodovine svečarstva.
(Konec)

Komaj se je industrija izdelovanja stearinovitih sveč v Evropi razvila, vže so iznašli novo telo, ki se nahaja v rjavem premogu in se imenuje parafin. Kmalu se je pokazalo, da je ta tvarina zelo pripravna za izdelovanje sveč. Bilo je leta 1830, ko je dr. Reichenbach iz Blanskega na Moravskem iznašel parafin. Napravil je namreč iz kotrana iz bukovega lesa neko belo snov, brez okusa in vonja, skoro presojno, ki je gorela s svetlim plamenom brez saj in ki se je odlikovala po tem, da je bila zelo stanovitna ter jo

niso mogle uničiti ne večina kemičnih aglucij, ne dolgotrajna toplota pri vrenju 100° C.

Vsled te poslednje lastnosti je imenoval iznajditelj to tvarino parafin (beseda izhaja iz latinskega „parum affinis“, malo soroden namreč v kemijskem smislu). Toda tvorniško izdelovanje parafina po Rajhenbahovem načinu se ni izplačalo, ker se v bukovem kotranu nahaja premalo parafina. Še le leta 1850 se je posrečilo kemiku Janezu Junger na Angleškem iz premoga (Cael-, Parrot- in Boghead premoga) v večji množini pridobivati parafin in s tem postaviti temelj za sedanje izdelovanje svetil iz bituminuznih (zemeljska smola) snovij.

Pa tudi iz bituminoznega škrlilja (skalce) je dobil Francoz Seligue iz Avtuna nek preparat, ki bi ga lahko imenovali prvo goreče rudninsko olje in ki je bilo tudi razstavljeno na pariški razstavi leta 1839.

Na Angleškem so delali leta 1845 lahko kotransko olje ali nafto in nekaj let pozneje so izdelovali na Irskem parafin in rudninsko olje iz šote in iz škotskega Boghead premoga, to poslednje je prišlo v trgovino pod imenom hidrokarbur, pa občinstvo zaradi neznosnega duha ni maralo zanj.

Gori omenjeni angleški kemik Jung je napravil v začetku 50ih let prvo tvornico za parafin v Menčestru in je tako postal začetnik nove obrti. L. 1820 je nastala ob Renu druga parafinska tvornica in nekaj let so nastale podobne tovarne pri Ludvikshafenu in v Neuvidu ob Renu. Za rudninska olja so vpeljali tuja imena „fotogen“ in „solarno olje“.

Toda vse te surovine, katere so rabili do leta 1850 za svetila niso bile v stanu vzbuditi kake velike in važne industrije; kajti 1) se je dobilo iz njih premalo izdelanih, gotovih produktov in 2)

so bila izdelana olja specifično pretežka, da bi zamogla vspešno tekrovati z doslej za razsvetljava rabljenim ogrščnim oljem. V tem času nastopi rujavi premog kot zelo rabljiv material za novo obrtnijo.

V saškem rujavem promogu so namreč našli vrste, ki so dale pri suhi destilaciji in očiščenju obilno parafina in gorljivih olj. Oprta na to iznajbo se je urno razvila saksonsko turingijska industrija za izdelovanje rudninskega olja. Od leta 1854—60 je nastalo po Turingiji vse polno zavodov za napravo kotrana in rafnirij, in leta 1861 so izdelali samo na Saškem 15.000 q parafina in 64.000 q solarnega olja. Še bolj se je razširila ta obrt po ameriškanskem petroleju, ki je prišel l. 1863 v Evropo. Ta je odvezel ljudem splošni predsodek proti rudninskemu olju in 'je olajšal tudi vpeljavo solarnega olja. Dandanes se izdelava na leto okoli 400.000 q parafina in 800.000 q rudninskega olja.

Vsled teh ugodnih razmer in posebno vsled silne množine rjavega premoga je bilo čisto naravno, da je nastalo mnogo fabrik, ki so se pečale s to novo obrtno stroko.

Samo eno napako so imele vse dotedanje sveče, da so bile namreč predrage in so se zato mogle udomaćiti samo po palačah premožnih ljudij. Tudi je bilo potreba zboljšati stene, kajti steni kakoršne so rabili v prejšnjih stoletjih za lojeve sveče, niso več zadoščali. Dokler je bila predilna umetnost še nepopolna in ni dajala še cenege, finega, enakomernega prediva, se tudi svečarstvo ni moglo tako razviti, kot bi bilo želeli.

Steni so bili vsi povprek iz lanenega prediva. Šele pozneje so stene v nekoliko izboljšali zlasti s tem, da so rabili zanje bombaževo prejo, dokler jim ni slednjič pala v glavo srečna misel, rabiti za sveče pletene stene, katere so

napojili s kako slabo kislino, da ni bilo treba več sveč snažiti, ampak so se steni sami povživali. Sten namreč po svoji dolžini vsesa gorivo, se med gorenjem vpogne v stran in sicer tako, da polagoma izstopi iz plamena in se vsled zračnega pristopa vpepeli; na ta način se te sveče same snažijo.

Ko so bile vse nepridne okolnosti odstranjene, treba je bilo odpraviti še eno, namreč drago delo.

Dragi delavci so onemogočili ceno izdelovanje in splošno porabo nove svečave; marsikdo je sicer premišljeval, kako bi se napravili stroji, ki bi nadomeščali veliki del drage človeške sile, kljub temu pa je ostalo izdelovanje sveč na prvotnem stališču, če tudi se je pripravljavanje stearinove kisline in parafina v marsičem zboljšalo.

Mnogi poskusi, ki so jih narejali z raznimi vlivalnimi aparati niso mogli prodreti. — Tako je bilo do l. 1860.

Tega leta pa je vpeljal neki Franc Saze, rojen na Češkem in izučen milar svojo novo ameriškansko vlivnico za sveče.

Od tega časa sem se je dvignilo svečarstvo na vrhunec svojega razvitka.

Ko sem pisal te vrstice, mi je še marsikaj družega na misel prišlo. Spomnil sem se n. pr. ne veliko tovarno za sveče na Dunaju, katero sem obiskal svoje dni, ker me je zanimalo izdelovanje in vlivanje sveč. Tu sem videl velikanško zalogo sveč narejenih iz stearinove kisline ki so prišle najpreje v roke gališkemu židu po izjavi voditelja po fabriki samega in od žida s 30—40% onim pribitkom v katoliške cerkve na oltar. In vendar v celi tovarni ni bilo drobtinice čebelnega voska. Mislil sem si: O mi neumni kristjani, ki se damo tako farkati za dragi denar! Prišlo mi je pri tem na um tudi to-le: Kaj, ko bi se v naši slovenski domovini napravila s početka bolj majhna voščarska za-

druga, ki bi izdelovala pristne voščene sveče za cerkve, katere bi se zavezale jemati sveče edino le od te zadruge, katere ud bi lahko bile. Kako lahko bi taka zadruge vspevala. Obrt svečarska je po mojem prepričanji in skušniji tako priprosta in nabava orodja primeroma tako malo stane, da bi to ne delalo nobenih težav. Kar zadeva nabavo surovega materiala, bi morda stvar tako uravnali, da bi imela svečarska zadruge v vsaki fari postajo, na kateri bi zbrali čebelarji svoje blago in ga skupno poslali na skupno zadruge, od katere bi prejeli lahko boljši skupiček za blago, nego so ga doslej vajeni od svečarjev. Slavnna cerkvena predstojništva*) bi storila veliko dobroto cerkvi in čebelarjem, kakor tudi časti naše dežele, ako bi premišljevala o ustanovitvi take zadruge in objavila tako soglasje s to mislijo in podala svoje eventuelne nasvete in nazore uredništvu tega lista, ki jih bo z veseljem oddalo na pravo mesto. Bog nam daj uresničiti to misel in hvala vže naprej gospodom, ki bodo dali dobro besedo zanjo.

Nov zakon glede ureditve nedeljskega počitka za obrt.

Za obrt frizerjev, brivcev in lasničarjev:

V deželnem stolnem mestu Ljubljani se dela do 2. popoldne.

V uradnih krajih okrajnih sodišč, potem na Jesenicah, na Savi in v zdravniškem okolišu Bled do 3. popoldne.

Nadomestni počitni čas v torek in v petek od 12. ure opoldne do 6. ure zvečer.

Za obrt sladičarjev:

V deželnem stolnem mestu Ljubljani je za izdelovanje istih izdelkov, ki se ne morejo hraniti v zalogi, in za prodajo nedeljsko delo neomejeno dopuščeno, in to

*) Enako misel zastopal je tudi „Correspondenzblatt für den kathol. Clerus“, ako se ne motimo, v letošnjem letniku. Op. uredn.

tudi na Veliko nedeljo in na nedeljo, na katero eventualno pade Božič.

V uradnih krajih okrajnih sodišč:

a) za izdelovanje do 10. dopoldne, toda samo za tako blago, ki se ne more hraniti v zalogi;

b) za prodajo ves dan.

Nadomestni počitni čas v ponedeljek in v četrtek od 10. dopolne do 4. popoldne.

15 letnica zadruga brivcev.

Zadruga brivcev in frizerjev v Ljubljani praznuje v torek dne 2. septembra 15 letnico svojega

obstanka. V ta namen priredi isti dan popoldne ob 3. uri v veliki dvorani mestnega doma slavnostno zborovanje, zvečer ob 8. uri pa javno izvajanje in predavanje v stroki frizerskega in lasničarskega obrta. Posebno zanimivo bodo izvajanje modernih, historičnih in plesnih frizur za dame, katere bodo izvajali na živih modelih člani kluba frizerjev in lasničarjev na Dunaju. Klub, kateri se je vabilu ljubljanske zadruga radovoljno odzval, pošlje

pet svojih najboljših članov, kateri so si pri tekmovanju na Dunaju med seboj, zlasti pa v največjih mestih kot n. pr. v Parizu, Londonu in Petrogradu priborili prva darila in imenovanja. Zadruga bode s tem vstregla tudi širšemu občinstvu, zlasti damam bode prilika dana videti najnovejše frizure spojene z secesijoniškimi okraski i. t. d. Ta priredba bode za Ljubljano nekaj izvanrednega, kar je mogoče prirediti in videti le v največjih mestih.

ZADRUGA

Edina zavarovalnica (asekuranca) slovenskega ljudstva proti ognju.

Nek mi dobro znan gospod vpraša po nekem kmečkem shodu poštenega moža gospodarja:

„No očka, ste li Vi zavarovani proti ognju?“

„I, kaj bi ne bil!“

„Pri kateri zavarovalnici pa?“ vpraša dalje gospod.

„Tega pa ne vem povedati,“ se popraska kmetič za ušesi.

„Za koliko časa Vas še veže zavarovalna pogodba?“

„Tega tudi ne morem vedeti.“

„Kako visoko ste pa zavarovani?“

„Tega tudi ne vem.“

„Sv. križ božji! Koliko pa plačate vsako leto?“

„Gospod, tega res ne vem, v bukvicah bo to pač stalo zapisano.“

„Toda, kaj ste pa prav za prav zavarovali?“

„Tega jaz ne vem, je vse agent napravil.“

„Ali niste pravil nikoli brali?“

„Na —“

„Zakaj pa ne?“

„So veliko predolge in pa tudi zastopim jih nič kaj prav ne.“

Človek ne ve, ali bi se smejal ali jokal ali jezil nad takim prizorom. K smehu ga še najmanj sili.

Recimo, in Bog daj, da je bila to le bolj izjema, vendar pa imamo tu prav drastičen (za prijete) iz-

gled, kako daleč lahko pride v tem oziru pri marsikakem gospodarju.

Toda marsikateri kmet začel je stvar premišljati. Splošna je želja, da bi bilo zavarovanje kolikor moč po ceni.

Ta želja, ki jo gojimo že dolga desetletja je vzbudila že par lepih sadov. Tako so ustanovili v gorenji beljanski dolini na Korškem kmetje sami zadružno zavarovalnico proti ognju s sedežem v Delahu. Na Nižje Avstrijskem so krščanski socijalci ustanovili „Nižjeavstrijsko deželno zavarovalnico proti ognju“, kakršne bi imeli lahko po vseh deželah. Dokler pa tega ni, si moramo pomagati drugače.

Vsled tega so ustanovili prijatelji slovenskega ljudstva v Ljubljani zavarovalnico, ki se imenuje: „Vzajemna zavarovalnica proti požarnim škodam in poškodbi cerkvenih zvonov v Ljubljani.“

Vstanovitev te zavarovalnice ni nič drugega nego korak samopomoči slovenskega ljudstva. Ta samopomoč je združena z mnogimi težkočami, osobito, ker so premnogi gospodarji glede zavarovanja vezani na 5 do 10 let.

Toda ni še prepozno. Pet ali deset let že mine, potem so gospodarji v tem oziru zopet popolnoma prosti in se lahko zavarujejo, kjer se hočejo.

Treba, da se postavimo kmetje na lastne noge, in zavarujemo vse premoženje pri domači „Vzajemni zavarovalnici v Ljubljani“ (v Medjatovi hiši), ki je društvena zavarovalnica in ima za podlago prostovoljnost in vzajemnost ter ravno vsled prave in resnične vzajemnosti nima dobička za smoter.

Denar, ki se je doslej stekal v nam neznane blagajne, moremo kmetje veliko bolje obrniti sebi v prid.

Vzemimo le en primer. Neka znana zavarovalnica je prejela po tiskanem izkazu v letu 1896 od zavarovancev kot premije proti ognju 16 milijonov kron — milijonov, ne tisočev! — in koliko je ta družba izplačala za škode po ognju?

Nekaj nad 4 milijone kron. Ali je imel kmet od ostalih 12 milijonov kron dobiček? Ne!

Pod našim cesarjem imamo 17 zavarovalnic proti ognju, ki so vse skupaj vzele na premijah leta 1896. okoli 92 milijonov kron, izplačale so pa samo kakih 28 milijonov kron. Kakor vsak ve, je $28 + 64 = 92$. Kaj se je neki zgodilo s 63 milijoni kron preostanka enega samega leta? Kmetovalci, ste li morda kaj opazili od tega?

Popolnoma nemogoče je, da bi upravni stroški vso to svoto požrli.

1. Razvidno je torej, da zavarovalnice zahtevajo in pobirajo razumno previsoke zavarovalne premije. To dokazuje tudi sledeče dejstvo: Takrat, ko je nastala nižjeavstrijska deželna zavarovalnica, znižala je neka zasebna zavarovalnica na Dunaju svoje premije takoj za 20^oo, ali za eno petinko, tako, da je vsak, ki je preje plačeval po 100 gld. zavarovalnine, imel odslej plačati le po 80 gld.

2. Kmetje mislijo: „Jaz sem zavarovan za 2000 K, ako torej pogorim, bom tudi prejel 2000 K odškodnine, za katere vendar plačujem premije:“

Tako ti misliš, toda tu se pravi misliti nič vedeti.

Le beri ali primerjaj pravila raznih zavarovalnic, skoro brez izjeme povsodi naletiš na nek paragraf (§), kjer je rečeno, da dobiš 2000 K samo v najugodnejšem slučaju, praviloma pa ti odbijejo, če pogoriš, n. pr. vrednost nekoliko zogrjenelih hlodov.

Ja, ali je pa to tudi mogoče? se bo vprašal marsikak gospodar. Zato lahko navedemo razna resnična dejstva. Prigodilo se je, da agent si kake hiše niti ni ogledal in jo zavaroval kar prosto za več kakor je bila vredna.

Pri tem ima na eni strani agent zelo malo dela s hišo pri zavarovanji, namreč nič, in gotov dobiček, ker dobi plačano po odstotkih, na drugi strani pa bo plačala družba za slučaj nesreče k večjemu resnično vrednost zgorelega poslopja, kar je tudi prav, ne pa svote, ki je napisana na polici. Tukaj tiči drugi zajec v grmu!

Prvič moraš večkrat plačevati sploh previsoke premije in drugič moraš često plačevati [premije za tako svoto, ki je ob požaru vsakokrat ne dobiš.

Družbe bi morale vsaj po več letih dajati na novo ceniti zavarovana poslopja in pobirati pre-

mije vedno le po zavarovalni vrednosti zadnje ceditve.

3. Tretje zlo tiči v težko umljivih večkrat temnih pravilih samih. Priprosti kmet umeva o tem malo ali nič.

Pred menoj leže pravila ali statuti sedmih različnih zavarovalnic, ki sem jih primerjal po paragrafih.

V nekem paragrafu berem: Ako pri večletnem zavarovanju ni plačana premija takoj ob začetku novega zavarovalnega leta, izgubi polica popolnoma svojo veljavo. Ako polica izgubi svojo veljavo, bi človek mislil, potem mi tudi ni treba več plačevati premije, seveda potem tudi ne dobim nobene odškodnine, ako pogorim. Kaj še, slabo si zadel, ako tako misliš! Družba si je še pridržala pravico, da sme sodnijskim potom iztirjati znesek, ni pa zavezana plačati odškodnine v slučaju nesreče. To sicer sme storiti, mora pa ne. —

Ako se pa zavarujemo pri „Vzajemni zavarovalnici v Ljubljani“, odpadejo vse naštete slabe strani mnogih tujih ne samo nemških ali laških zavarovalnic.

Prvič so pri „Vzajemni zavarovalnici“ vplačila preračunjena po resnični potrebi in čim več nas bo zraven, tem manjša bodo vplačila, kar je edino prava vzajemnost. Dalje tudi vemo pri tej zavarovalnici, za koga da smo svoje premije vplačali, namreč edino le sami zase, kajti kar pride ob koncu leta dobička, to pride pozneje nam samim v korist.

Preračunali so, da so kmetje v okraju Winklern na Koroškem plačali raznim zavarovalnim družbam v dvajsetih letih okoli 140.000 K, odškodnine pa so prejeli samo 40.000 K, torej so zase zgubili nič več, nič manj nego 100.000 K.

Ako pa zadene kakega posestnika nesreča po ognji, se mu povrne pri „Vzajemni zavarovalnici“ toliko škode, kolikor jo je v resnici imel, bez velikanskih odbitkov za osmojeno tramovje.

Slednjič so tudi pravila „Vzajemne zavarovalnice“ v blagor kmetovalca in ne v njegovo izkoriščanje splošno umljiva in brez pridržkov in skritih vrat.

P.

II. Občni zbor „Zadružne tiskarne“ v Ljubljani.

V četrtek dne 21. avgusta je imela „Zadružna tiskarna“ reg. zadr. z omejeno zavezo v Ljubljani svoj letošnji redni občni zbor, kjer je bila predložena bilanca in računski zaključek za prvo upravno leto od 13. maja do 31. dec. 1901.

Iz tega se razvidi, da je imela tiskarna v tem času prometa K 248.269·38.

Prejemkov 110.972 K 58 h in izdatkov 110.036 K 53 h saldo 936 K 05 h.

Konečni uspeh izkazuje čistega dobička 435 K 98 h. Dividenda pride za leto 1901 s 7^oo v razdelitev.

Deležnikov je 30 s 74 deleži.

V upravni svet je bilo izvoljenih sledečih devet gospodov:

Dr. Ivan Šusteršič, Franc Leskovic, Josip Jeglič, Josip Šiška, Anton Belec, Josip Šuman, Josip Petrič, Alojzij Stare in Franc Peterca.

Nadzorstvo obstoji iz petero članov.

Prijatelje zadružništva opozarjamo na konec današnjega članka: „Nekoliko iz zgodovine svečarstva.“

VABILO

na

Izredni občni zbor

Mlekarske zadruga v Dragomlju

registrov. zadruga z omejeno zavezo, ki se bo vršil dne 8. septembra 1902 ob 4. uri popoldne v prostorih gosp. Janeza Grad-a v Dragomlju, št. 18. s sledečin vspeodom:

1. Izvolitev novega, ozir. potrditev starega načelstva.

2. Razgovor glede predelave združnega starega poslopja v mlekarnične namene ozir. glede zidanja popolnoma novega poslopja za mlekarno.

V Dragomlju, dne 18. avgusta. 1902.

Odbor.

VABILO
na
III. redni občni zbor

„Slov. vinograd. društva“

registrov. zadruga z omejeno zavezo, v Ljubljani, ki se vrši dne 29. septembra 1902 ob 3. uri popoldne v posvetovalnici „Ljudske posojilnice“ v Ljubljani, Kongresni trg šte. 2.

Dnevni red:

1. Poročilo načelstva.
2. Poročilo nadzorstva.
2. Sklepanje o potrditvi računa.
4. Sklepanje o razdružitvi zadruga ali premembni pravil event. volitev likvidatorja.
5. Slučajnosti.

V smislu § 37. združnih pravil je izpostavljen udom na ogled letni obračun, premoženjski izkaz, predloge, ki se imajo o tem staviti občnemu zboru in poročilo nadzorništva, od dne 14. do 29. septembra 1902 v posvetovalnici „Ljudske posojilnice“ od 9. — 12. ure dopoldne.

V smislu §. 45. združnih pravil je občni zbor sklepčen brez obzira na število navzočih ter zamore s štiripetinsko večino skleniti definitivno razdružitve zadruga.

Za načelstvo:

Gregor Šlibar
načelnik.

Kot
dobrota
za vsako družino se
izkazuje uporaba =

Kathreiner-Kneippove
sladne kave.

Nobena skrbna gospodinja naj
se ne pomišlja dalje uvesti to
zdravo pijačo.

Najbolj priporočna primes in naj-
boljše nadomestilo za zrnato kavo.

Kathreiner-Kneippova sladna kava
se dobiva pristna samo v izviri-
nih zavojčkih z varstveno znamko
»župnik Kneipp« in imenom =

Kathreiner.

Na prodaj

je ležeči 32 HP (156) 1—1

parni stroj s kotlom in opravo.

Stroj in vse je jako dobro ohranjeno, deluje brez vsake hibe in se oddaje zavoljo povečanja delavne moči.

Kdor želi videti, kako stroj deluje, si ga lahko ogleda v tovarni usnja

Karl Pollak-a.

Cenj. vprašanja prosimo nasloviti na tu navedeno tvrdko.

„Gospodarska Zveza“

v Ljubljani, Gradišče št. 1

naznanja, svojim udom, da ima vedno v zalogi vsa potrebna **umetna gnojila**, kakor **Tomaževo žlindro**, **kalijevo sol**, **solitar**, **superfosfat** (**koščeno moko**) in **Barthel-ovo klajno apno**.

Naročila se točno izvršujejo!

Vse tu naznanjene predmete preskrbi tudi »Gosp. Zveza« po orig. cenah.

!! Najbolji vozovi za gnojnicu !!

Iz jeklene pločevine dvojno pocinjene v obsegu od 4—25 hl.



Nedosegljive verižne sesalke. Patentovane brizgalnice z medenim škornjem. 141 12—7

Najbolj priznana strgala za krompir in repo.

Izdeluje špeciuelno

JOS. KLEMENT,

tovarna za sesaljke in gospodarske stroje. Hrobce-Roudnice, Češko.

C. kr. priv.

pred ognjem in tatovi varne

blagajne

prodaja najceneje dobro znana tovarna blagajnic

M. Adlersflügel

založnik Raiffeisnovih posojilnic

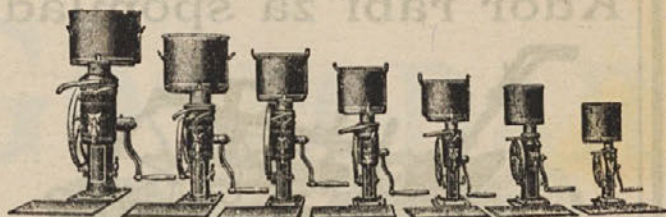
Dunaj, I., Franz Josephs-Quai št. 13.

(134) 24—16

Nepresežni so sedaj posnemaIniki

„Teutonia“

Skrajno posnemanje Zelo lahek in miren tek. Najpriprosteji in najtrdneji

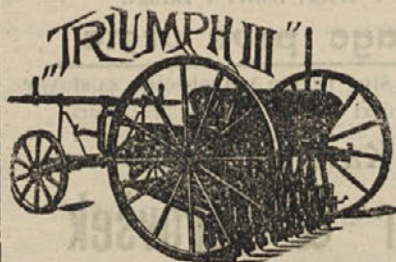


Posname: 50—500 litrov v eni uri. — Cene od 150 kron naprej.

Več tisoč v rabi! Več sto priznanj! Na leto se izdela po 10.000 posnemaInikov. (146) x—11

Povsod se ištojo zastopniki, — Ceniki brezplačno.

»Märkische Maschinenbau-Anstalt »Teutonia« G. m. b. H. Frankfurt a. Oder. Največja in posebna tovarna za posnemaInike na kolesa na Nemskem.



„Triumph III“

je na Avstrijskem najboljši stroj za sejati.

Posebna tovarna

Josip Friedlaender

145 15-11 Dunaj, XX., Dresdnerstr. 42.

== Spretni zastopniki se povsod sprejme! ==

Svetovnoznanii !!! Nad 300.000 v rabi. Nad 500 prvih odlik.!!!

ALFA-LAVAL-Separator-ji

so najboljši

posnemaIvci smetane

je dobiti v 14 različnih velikostih, posnamejo od 40—2000 litrov v eni uri.

Popolne oprave za dobivanje sirotke

(155) 12—1 na roko in par

pa tudi druge stroje za mlekarstvo izdeluje in pošilja

Akcijska družba ALFA-Separator, Dunaj.

Zaloga za južne dežele

v Gradcu, Annenstrasse 26.

Podružnice: Budimpešta. Praga.



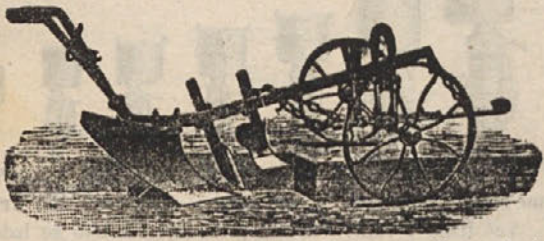
Posebnost: Turbine na par, naprave mlekarne.

Posebnost: Posode za prevažanje mleka brez gumija.

Ceniki, podučne brožure, proračuni in načrti za mlekarne na razpolago. Svet se daje v vseh zadevah mlekarstva. Zahteva naj se naš strokovni list „Alfa-Mittheilungen“ brezplačno.

Vse tu naznanjene predmete preskrbi tudi »Gosp. Zveza« po orig. cenah.

Kdor rabi za spomlad



dober plug, naj si ogleda naše jeklene pluge, katerih ni potreba nič držati, — za orati so veliko lažji in trpežnejši kakor navadni plugi.

Vsakdo dobi plug na poskušnjo in ga lahko vrne, če mu ne ugaja.

Znano dobra in lahko tekoča vrtila, mlatilnice, slamoreznice, čistilnice, mlini za žito s kamni, mlini in stiskalnice za sadje in grozdje, vse vrste trombe in cevi za vodovode itd. v veliki izbiri v zalogi.

Samo blage prve vrste.

Traverze, železniške šine in vse potrebščine za stavbe dobi se po jako nizki ceni in točni postrežbi pri

Karol Kavšeka nasl.

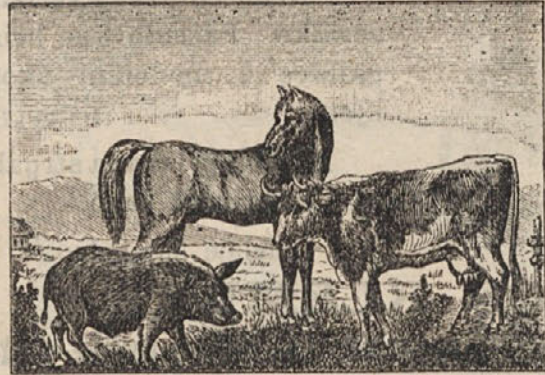
Schneider & Verovšek

trgovina z železnino na debelo in drobno in zaloga poljedeljskih strojev

Ljubljana, Dunajska cesta št. 16.

(135) —16

Vsak kmetovalec



se lahko prepriča, da je najboljše sredstvo konje, krave, teleta, vole, ovce, prašiče i. t. d.

zdrave, močne, hlastežne in debele ohraniti (144) 24—11

živinski prašek

iz lekarne Piccoli „pri angelju“ v Ljubljani, Dunajska cesta.

Zavitek 1/4 kile velja 50 vinarjev; 10 zavitkov 4 krone.

Pošiljatvena naročila proti povzetju.

Centrala za nakup in prodajo!

Gospodarska Zveza

»»»»»»»»»»»»»»»» v Ljubljani »««««««««««««««««

posreduje svojim članom

nakup vsakovrstnih kmetijskih potrebščin, kakor umetnih gnojil, modre galice, žvepla; raznih poljedelskih strojev, vsakovrstnih semen; korus, moke, otrobov itd. po najnižjih cenah;

prodajo vse vrste kmetijskih pridelkov itd. ter ima v zalogi vse tiskovine za raiffeisenske hranilnice in posojilnice, katerim preskrbi po znižani ceni tudi železne blagajne, varne proti požaru in vlom.

☛ Zaloga Barthel-ovega klajnega apna, oddaja se od 5 kg naprej. ☚

Posredovalnica za Zvezine trgovce!