

NARODNI GOSPODAR

GLASILO GOSPODARSKE ZVEZE.

Člani Gospodarske zveze dobivajo list brezplačno.
Cena listu za nečlane po štiri krome na leto; za pol leta dve kroni;
za četrta 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 št. 143.

V Ljubljani, 10. decembra 1901.

Poštno-hran. št. 849.872

Kmetijstvo.

Poljedelstvo.

Kako določimo najbolje, kaj primanjkuje našemu polju?

Kdor je vaje misliti po šablonah, temu se zdi, da ni prav nič težavnega določiti, koliko in katerih gnojil potrebuje kaka zemlja, da bo rodovitna, češ v prvi vrsti pride v poštev plug in motika, potem pa štirje glavni kvadri rastlinske stavbe, ki so dušik, fosfor, kalij in vapno. Ako damo svojo prst kemično preskusiti v preskuševališče, potem se zamore baje popolnoma za gotovo povedati, jeli potrebuje zemlja gnojilne s kalijem, vapnom in fosforno kislino in v koliki množini. Toda kdor tako misli, ta pripisuje kmetijskemu (agrikulturnemu) kemiku več umetnosti nego jo v resnici premore. Kadar namreč presojava rodovitnost kake zemlje, ni toliko ležeče na tem, je-li je v enem *ha* 100 kil redilnih snovij več ali manj, ampak glavna stvar je, da je na razpolago dovolj redilnih snovij rastlinam, ki bodo tamkaj rastle prihodnje leto.

O množini redilnih snovij, ki se nahajajo v enem *ha* njive napravimo lahko naslednji račun:

1 m³ gline tehta 1350 kg
1 „ peščine „ 1500 „

En *ha* ima 10.000 kvadratnih metrov površine in bi imel v globini enega metra 10.000 m³, t. j. 13¹/₂ do 15 milijonov kg prsti

Če pa pomislimo, da jemlje rastlina svoj živež samo iz prsti do ¹/₃ metra globoko, tedaj bi imele na enem *ha* na razpolago še vedno 4¹/₂ do 5 milijonov kg zemlje. Ako bi pokazala kemična analiza ali razkroj, da ima ta prst recimo fosforne kisline samo ¹/₁₀ od sto, bi bila na celem *ha* vendar te snovi ogromna množina 4500 do 5000 kg.

Popolnoma ubožana zemlja, ki bi imela samo ¹/₁₀₀ 0/0 dotične redilne snovi, ima potemtakem še vedno 450—500 kil fosforne kisline, kalija in podobnega. Ako v taki zemlji gnojenje s 4 kvintali kajnita ali Tomaževe moke na hektarju dela čudeže, potem je to zanesljivo znamenje, da prepretežna večina redilnih snovij ni lahko razstopna, torej tudi nežnim rastlinskim sesalkam nedostopna. Nasprotno pa imamo redilne snovi v umetnih gnojilih lahko razstopne in rastlini pristopne, odtod takojšnji znameniti učinek sicer primeroma majhne množine gnojil.

Glavna naloga kemične analize bi torej prav za prav morala biti določitev ne samo občne množine redilnih snovij, ampak veliko več določitev lahko raztopnega, rastlinam pristopnega dela. V tem

oziru je pa kemična analiza kljubu vsemu bahatemu napredku moderne znanja še daleč, daleč nazaj, četudi je v stanu nam nekaj malega vže pojasniti, boljše pojasnilo dobimo seveda o potrebi gnojil svojega zemljišča, ako napravimo tako zvani „rastni poskus“.

Ako rasto naše rastline pod gotovimi okolnostmi v zemlji, tedaj zamoremo določiti koliko kalija, oziroma fosforne kisline ali dušika so odvzele zemlji. Ako hočem n. pr. določiti, koliko potrebuje kaka zemlja fosforne kisline, moramo pri rastnem poskusu obilno zagnojiti z dušikom in kalijem, ravnajoč se po važnem „zakonu najmanjše količine“ (ali minima“), ki pravi, da je vspeh kakega pridelka vselej odvisen od množine one potrebne redilne snovi, ki je je najmanj v zemlji. Ko smo to storili, nam rastline same pokažejo, koliko fosforne kisline so vzele iz tal. Na kaki bližnji parceli pa napravimo drug poskus, pri kojem damo zemlji isto množino kalija in dušika kot v prvem slučaju, zraven pa še količino fosforne kisline in potem primerjamo pridelka obeh kosov mej seboj.

Ako dobimo s pomočjo fosforno-kislega gnojila mnogo obilnejšo žetev, potem iz tega lahko sklepamo, da to velja tudi za prosto polje, ki torej pogreša fosforne

kislina. Ta sklep v obče tudi velja samo z nekimi pridržki. Vendar je rastni poskus še najzanesljivejše sredstvo za določitev, katere ali katerih redilnih snovij je v zemlji najmanj. Ker nam vprašanje o kaliju in vapnu kemična analiza popolnoma določeno reši, zato gre pri rastnih poskusih večinoma le za določitev potrebsčine fosforne kisline in dušika. Ravno to vprašanje pa reši lahko tudi kmetovalec z natančnim gnojilnim poskusom na polji. Najbolj prav pa imajo mej gospodarji, ki bi radi imeli jasnost glede potrebsčin svojega polja, oni, ki se poleg rastnega poskusa poslužijo še kemičnega razkroja po geslu. Najboljše napravi, kdor eno stori in drugega ne opusti.

Gozdarstvo.

Pomlajevanje gozda s semenom.

Gozd se pomlaja, pomnožuje in nasaja ali naravnim potom s semenjem, ki samo pade na zemljo z drevja in potem kali ali pa na umeten način, ki je zopet lahko različen, namreč s semenom, dalje s presajanjem mladih drevesc, s zatiči ali pa s koreninskimi ali debelnimi izrastki. Tu nekoliko o pomnoževanju gozdnega drevja s semenjem. Pri tem se je vedno ozirati na lego in na zemljo in sicer na sledeči način:

Pri gozdu kot takem obdržimo one lesne vrste, ki so rastle doslej, če pa kaže, lahko primešamo nekaj novih vrst.

Za nasajanje potočnih in rečnih bregov, travniških meja, potov in pod. se priporoča na mokrotnih mestih: vrba, jelša in jesen; na srednje suhih krajih: hrast, javor, brest in topol; na popolnoma suhih mestih: bor, mecesen, lipa in akacija.

Za živo mejo: beli gabr, poljski javor, leska, glog, trnolica, kostaničevje in brinje.

Za ploskve, ki preje niso bile gozd, na suhih tleh: borovec, mecesen, javor, akacija, lipa; na vlažni zemlji: jelša, jesen, topol in vrba.

Zasejemo pa lahko ali celo ploskev, ki jo imamo pogozditi (polna setev), ali pa samo del te ploskve (delna setev).

Predno zasejemo gozd, moramo preskusiti njegovo kaljivost, da moremo določiti množino slabega semena in ga nadomestiti z dobrim.

Ako poskusimo n. pr. 100 semenskih zrn in je mej njimi le 50 kaljivih, je treba dotičnega semena vzeti še enkrat toliko za setev.

Kako se seme na kaljivost preskuša, mislimo da vedo kme-

suhem prostoru, ki je varen mišij in zmrzline v vrečah, zabojih in drugih posodah. Seme pa smemo shraniti še-le popolnoma suho, sicer se nam gotovo skazi.

Želod, bukovšice in lešnike hranimo v jamah, varnih pred zmrzline na ta način, da izkopljemo $\frac{3}{4}$ do 1 m globoke jame, ki jih obložimo s slamo; v sredo jame zabijemo kol, ki ga obvezemo na debelo s slamo in okrog te slame nasujemo semena; na to pride zopet lega slame, na vse skupaj pa do $\frac{1}{3}$ metra na debelo prsti. Kol s slamo mora gledati iz zemlje ven.

Koliko semena je treba pri umetnem pomlajevanju gozda pri polni ali delni setvi, kaže naslednja tabela.

V r s t a d r e v j a	Polna setev		Delna setev			
	za		setev		setev	
	polno setev		v žlebišča		v ploskvah	
	1 oral	1 ha	1 oral	1 ha	1 oral	1 ha
	funtov	kg	funtov	kg	funtov	kg
hrast	900	880	600	580	300	290
bukev	200	195	150	146	70	68
gabr	50	49	40	39	20	19
javor	50	49	40	39	20	19
jesen	50	49	40	39	20	19
brest	36	35	24	23	12	12
jelša	18	17	14	13	7	7
breza	36	35	24	24	12	12
jelka	50	49	40	39	20	19
črni bor	58	27	20	19	10	10
beli bor	12	12	8	8	5	5
smreka	18	17	14	14	7	7
mecesen	18	17	14	14	7	7

tovalci, zato mi tukaj ni treba tega popisovati.

Na to preskušnjo ne smemo pozabiti, tem manj, ker traja kaljivost raznih semen: hrasta, bukke, javorja, jesena, bresta in jelše $\frac{1}{2}$ leta, mecesna 1 leto, jelke, borovca in smreke 2 leti.

Ako moramo seme čez zimo ohraniti, storimo to izvzemši želod, bukovšice in lešnike na kakem

Kako globoko naj pride seme v zemljo, to je odvisno od teže semena in od sprijemljivosti zemlje, splošno velja načelo, da čim lažje je seme in čim sprijemljivejša je zemlja, tim manj se sme pokriti seme in naopak. Težko seme, kakor želod in bukovšica se sme torej pokriti 4—8 cm, lahka semena pa $\frac{1}{2}$ —1 cm na debelo s prstjo.

Narava nam sicer pri naravnem pomlajevanju gozda nekoliko namigne, kedaj naj sejemo, ker so pa okolnosti tu nekoliko drugačne, zato je čas umetne setve pri črnem boru, belem boru, smreki, mecesnu in jelši spomladi; brestu po leti; bukvi, gabru, hrastu, jesenu, javorju, brezi, lipi in jelki pa na jesen.

Predno obsejemo kako ploskev jo moramo očistiti in otrebiti dračja, lesnih odpadkov in gozdnega plevela, pa tudi iztrebiti razne korenine.

Pri polni setvi se ploskev, kjer je to mogoče, preorje in prevleče z brano, kjer pa so zapreke, se vsaj prekoplje z lopato (preštiha) ali z motiko ali tudi le samo prevleče. Na to se s polovico semena poseje ploskev najprej po dolgem, z drugo polovico pa potem počez in ali s plugom ali pa z navadno ali z vejnato brano zakrije, kakor ima seme priti bolj ali manj globoko v zemljo.

Ako je zemlja zelo slaba, je dobro, jo pred setvijo nekoliko zagnojiti. Po navadi sejejo gozdarji ob enem z gozdnim semenjem kako kmetijsko rastlino, posebno rž; treba je pa sejati najpreje rž in sicer mnogo redkeje, nego po navadi in šele potem se spravi gozdno seme v zemljo, da ne pride drobno gozdno seme pregloboko v tla.

Po tej polnej setvi dobimo prvo poletje rastlin:

	na □ m kosov rastlin	na □ seženj rastlin
hrastov . . .	8	29
bukev . . .	11	40
jesenov . . .	11	40
brestov . . .	11	40
brez . . .	14	50
jelš . . .	14	50
črnih borovcev	17	51
navad. borov	17	61
mecesnov . . .	17	61
smrek . . .	20	72
jelk . . .	20	72

Polna setev ima, kjer se da sploh izpeljati, to prednost, da zemljo popolnoma prerahlja in jo

torej za nadaljno rast drevja prav dobro pripravi; tudi se veliko raje posreči nego kaka druga, torej se malemu posestniku, ki ima vozno živino na razpolago, bolj priporoča nego drugi načini. Slaba stran te setve pa je: več dela, več semena in pa prerahljana zemlja je na strmih krajih bolj v nevarnosti, da jo odplavi kak večji naliv, na takih mestih je moramo torej opustiti.

Delna setev obstoji v tem, da ne sejemo semena po celi ploskvi, ki jo obnavljamo, ampak samo na posameznih mestih.

Delna setev je lahko v žlebišče, v kvadrat ali v luknjo.

Pri žlebični setvi prerahljamo zemljo s plugom, z motiko ali železnimi grabljami v oddaljenosti 1—2 metra in nato se vseje seme.

Žlebiči morajo v visečih legah teči vodoravno, sicer bi deževnica lahko odplavila po njih zemljo in seme v dolino.

Pri kvadratni setvi se zemlja na 1 do 3 metre čveterokotno, 3 do 6 dm dolgo in široko zrahlja z motiko ali grabljami in notri vseje seme.

Iz tega se razvidi, da delna setev stane najmanj dela in semena, torej velike ploskve ceneje pogozdi; tudi se da porabiti v strminah izpostavljenih odplavljenju, zato pa se ne posreči vsikdar in tako gotovo, kakor polna setev. Zemlja se pa ne sme tako globoko zrahljati, da bi prišlo seme v spodnjo, nerodovitno plast, kjer bi rastlinice le žalostno životarile ali tudi poginile.

Umetno pomlajevanje gozda s semenom je treba izvršiti takoj po izsekavanju lesa, sicer se goličave tako zarastejo s plevelom in grmovjem, da bi se pozneje vsak trud le težko izplačal.

Po izvršeni setvi je skrbeti, da razni ptiči kolovratarji ne pokradejo semena iz zemlje; v ta namen so najboljša razna, prav pisana strašila, ki se rada v vetru majejo.

Ko so rastlinice vzišle, jih moramo zopet varovati raznih poškodb, ako nočemo, da bo naš trud zastoj; trava se ne sme kositi nikdar s koso, le redko s srpom, ker se rastline prelahko poškodujejo; ravno tako je zavarovati setev pred divjačino in pasočo se domačo živino, ki potepta rastline in posebno listno drevje prerada pomuli.

Travo, plevel in grmičevje, ki posebno v dobri zemlji prebohotno raste in mlada drevesca lahko zaduši, je treba ali z roko preruvati ali pa previdno nad drevesci odrezati.

Ko so rastline stare vže več let in ako niso enakomerno razdeljene, jih je treba na gostih mestih razredčiti in izravnane rastline posaditi tam, kjer jih je premalo.

Sploh rastline ne smejo stati preveč na gosto, ker imamo sicer zgubo na prirastku lesa in vsled snežnih polomov mnogo vrzeli. Drevesca naj po različnosti vrste stojijo tako, da bo drugo od drugega v četrtem letu pri listnatem drevju 1—2 metra, pri igličastem drevju 1—1½ metra.

Vinogradništvo in vinarstvo.

Izhlapavanje in sprememba pri staranju vina.

Izhlapavanje. — Da vino v sodu izhlapeva, ali kakor se navadno pravi, da se vino v sodu suši, četudi je sod dobro zaprt, je pač vsakemu znana stvar; malkdo pa se zanima natančno zvedeti, v kakšnem razmerju da se to izhlapevanje od leta do leta vrši. Ker je pa to za nas dokaj važno, zato hočemo o tem nekoliko obširneje govoriti in to posebno z ozirom na one posestnike, ki svoja vina kaj radi po več let v svojih kletih hranijo.

Naš namen je toraj predočiti jim, v kakšnem razmerju, da se staro vino vsled izhlapevanja od leta do leta podražuje.

V pojasnilo bodi omenjeno, da je les, v katerem hranimo vino, poln majhnih, s prostim očesom nevidljivih luknjic ali por, skozi katere vino izhlapeva. Če bi te luknjice na kakov način, n. pr. s pobarvanjem ali s kako drugo prevleko zamašili, bi seveda s tem tudi izklapevanje znatno zmanjšali. Pred porabo takih sredstev v dosegu tega namena, pa odločno odsvetujemo, in to radi tega, ker mlado, še nedozorjeno vino mora priti z zrakom v dotiko, drugače se v vinu ne more izvršiti sprememba, katero od dozorelega vina zahtevamo. In da se ta sprememba v vinu izvrši, zadostuje oni zrak, ki dohaja skozi les. Ker so lesne luknjice jako majhne, dohaja v vino le čist, zdrav to je s trosi raznih vinskih boleznij nenasičen zrak.

S pobarvanjem sodov ali pa z namazanjem teh z oljem, bi pa pristop zraku preveč omejili. In pri barvanju se še lahko pripeti, da vino v sodu dobi duh po barvi, ker pride seveda kolikor toliko s to v dotiko.

Da vino, čim je starejše, postaja tem boljši, vsakdo priznava; doznati pa, za koliko da si je dotičnik z večletnim hranjenjem vina gmotno na boljšem ali na slabšem, se malokdo zmeni.

Profesor Anton Stadler v Klosterneuburgu pri Dunaju, je vzel kot podlago, da izhlapita vsako leto povprečno 2 0/0. Potemtakem bi izhlapelo vsakih 50 let 100 litrov vina. Ker se pa izhlapevanje ravna po gostoti vina, je profesor Stadler izračunal, da nastane naslednje razmerje:

Po preteku	ostane približno še	Dobiti se je moralo, da je bil sod vedno poln
1 leta	98—	2 l
5 let	90·39	10 „
10 „	81·70	20 „
20 „	66·75	40 „
25 „	60·46	50 „
50 „	36·85	100 „
100 „	13·69	200 „

Iz te tabele je razvidno, da čim starejše postaja vino, tem počasneje izhlapeva. To prihaja od tod, ker mlado vino ima mnogo vodenih in drugih lahko izhlapljivih snovij v sebi, med tem ko postajajo te snovi s staranjem vina vedno gostejše, vsled tega tudi težje izhlapljive. Vkljub temu pa se mora čez 50 let še enkrat

Tudi glede na to točko je prof. A. Stadler izračunal, da ako bi morali v zgornjem slučaju nadomestiti izpuhtečo množino vina vsako leto z drugim vinom in ako bi to vino vsakokrat le po 20 h liter plačali, in dalje, ako bi bila cena prvotnemu vinu istotako le 20 K za hl, da bi znašala vrednost pri 5 0/0 obrestih

od za zalivanje porabljenega vina (à 20 h l) po preteku			cena 1hl à 20 K bi narastla z obrestmi od obresti vred na	en hl vsega vina bi pa veljal	
1 leta	za	2 l	0·40 K	21— K*)	11·40 K
5 let	„	10 „	2·88 „	25·52 „	27·80 „
10 „	„	20 „	5·10 „	32·58 „	37·68 „
20 „	„	40 „	13·22 „	53·06 „	66·28 „
25 „	„	50 „	19·08 „	67·72 „	86·80 „
50 „	„	100 „	83·72 „	229·32 „	313·04 „
100 „	„	200 „	1044— „	2629·72 „	3673·72 „

*) 20 K (kupna cena za 1 hektol.) à 5 0/0 = 1K, več 20 K = 21 K.

toliko vina doliti, kolikor ga je bilo prvotno v sodu, ako se hoče imeti sod vedno poln.

Seveda je pa hlapevanje mnogo odvisno od lastnosti lesa v katerem je vino hranjeno, dalje od kleti in sestave dotičnega vina.

Čim trši t. j. čim gostejši je les in čim vlažnejša je klet in čim slajše in polnejše je vino, tem počasneje izhlapeva; nasprotno pa naglo izhlapeva v sodih iz sladkega lesu in tankih dog, ter v jako suhih, slabo napravljenih in vetrovom ali solncu naravnost izpostavljenih kletih.

Vrednost izhlapelega vina. — Pri dolgem hranjenju vina v sodih, pa pride še druga glavna točka v poštev, namreč kapital.

Na eni strani nastajajo stroški z vednim dolivanjem, na drugi strani pa odpadajo obresti od kapitala in obresti od obresti tega kapitala, če bi se bilo dotično vino koj prvo leto prodalo in kapital (skupilo) v hranilnici naložil, ali kako drugače plodonosno porabil.

Toraj bi veljal 1 hl vina, karega bi dotičnik pred 100 leti za 20 K prodal, okroglo 3673 K ali 36 K 73 h liter. V resnici bi pa veljal še več, ker se tu niso amortizirali razni kletarski in drugi manipulacijski stroški.

Vina čez pet let stara v sodu hraniti, se toraj pri naših razmerah in okoliščinah ne izplača, posebno pa ne hranjenje vin nižje vrste, ker njihovo vrednost nihče ne preplača. Ako je pa dotično vino boljše vrste, n. pr. rizling, beli burgundec, traminec, rulandec i. e., in le taka kaže hraniti posebej več let, naj se pa potem, ko so popolnoma dozorela, v steklenice napolnijo, ker le na ta način se ohrani zanesljivo zdravo in ostane tudi vedno eno in isto vino, dočim se v sodu, mesto da bi se s starostjo izboljšalo, še poslabša in prav za prav ni več vino ene in iste vrste odnosno ene in iste starosti, marveč različne, ker se je vedno z drugačnim, večinomoma mlajšim vinom dolivalo.

Mi smo imeli priliko pokušati vina od nekega posestnika, ki je

imel troje vrst starih vin in sicer 15, 25 in 35 let staro. Mož je bil na ta vina jako ponosen, češ, tako starega se pa daleč na okrog ne dobo, ter ga ni hotel prodati, čeravno so mu ga, dokler je bilo še zdravo, dobro plačevali. Tudi mi smo dotična vina pokušali in pritrđiti moramo, da se tako starega res daleč na okrog ne dobi, pa z mirno vestjo smemo reči, da daleč na okrog tudi ne vina tako čudnega, zopernega okusa.

Deloma vsled dolivanja, posebno pa vsled nepravilnega ravnanja, se je dotično vino tako poslabšalo, da je postalo naposled skoro nevžitno. Ozdraviti se več ni dalo. Tako je imel dotični posestnik pri 35 let starem vinu — bilo ga je, če se ne motimo, še 4 hl — na podlagi gornje tabele, ako je kupil dotično vino po 20 K hektoliter in če ga je stalo vino za zalivanje tudi po 20 h liter, celih 604 kron 84 h zgube. Čim dražje je bila kupna cena, tem večjo škodo je seveda imel.

Sprememba v vinu. — S tem, da se vino v sodu več let hrani, se hitrejša stara in postaja v resnici boljše. Glavni pogoj v dosego tega je pa pravilno ravnanje ž njim. Vendar gre tudi ta sprememba in dobrota do neke gotove meje.

Kadar namreč vino popolnoma dozori, t. j. ko razvije popolnoma vse svoje žlahtne snovij, kar se pri normalnih razmerah v 2¹/₂ do 4 letih izvrši, potem se morajo vina, za steklenice sposobna, v te napolniti, kajti dokazano je, da z izhlapevanjem ali s sušenjem, zgublja vino tudi na dobroti, vsled izgube alkohola, in kolikortoliko tudi na dobroti, vsled izpuhtenja eteričnega olja, ki daje vinu poseben aroma (prijeten duh). V prvem letu, ko se vino močno suši, izgubi po 1/4—1/2 0/0 alkohola.

Po prvem in drugem pretakanju vina t. j. v prvem polletju, se zmanjšanje alkohola tako ne pogreša in sicer radi tega ne,

ker v prvem polletju oziroma pri pretakanju ali drugače iz soda izhlapeli alkohol, se zopet kolikor toliho nadomesti iz pozneje razvijajočega, za časa burnega vrenja nepokipelega sladkorja.

Jedro tega članka je torej: Prodajte vino izpod rok, kakor hitro se nudi količkaj ugodna kupčija in produkcijskim stroškom primerna cena. X.

Živinoreja.

Pogoji zgodnje godnosti domačih živalij.

Zgodnja godnost ali dozoritev domačih živalij je precej nov pojem v živinoreji, torej mej našimi bralci bolj ali manj neznan. Umeti pa je pod to besedo lastnost mnogih požlahtnjenih živalij, da neobičajno zgodaj dorastejo in se dade preje porabiti v gospodarstvu, nego druge. Zgodnja godnost je največ posledica dobre in obilne krme ter je sicer dedna lastnost, vendar pa ima nanjo največji vpliv oskrbovanje.

Vzroka zgodnje godnosti ne poznamo natančno; toliko vemo, da se pri tem kosti ne razvijajo tako močno, ker se prehitro strdijo. Važen je tudi vpliv prehibanja na zgodnjo dozoritev zlasti pri živini, ki jo redimo za meso; pri tem se posebno kosti v nogah (zlasti v dolžino) slabo razvijajo, zato pa je razvoj mehkih delov trupa toliko obilnejši. Vsaj poznate angleške prašiče s širokim trupom in kratkimi nogami ter vseskozi tenkimi kostmi.

Pogoj za zgodnjo dozoritev živalij je najpreje skrbno odbiranje takih živalij za pleme, ki so v mladosti posebno hitro rastle, potem obilna in pripravna krma in zgodnje parjenje živalij.

Največjega pomena za zgodnjo dozoritev je reja po odbiranju; v tem smislu so vspeli vedno večji, tako da smemo upati, da zgodnja dozoritev ne bo vedno izjema kot

doslej, ampak da postane pravilo. Pri živalih je nagnjenje zgodaj dozoreti zelo različno; zato ga pri svoji živini skrbno opazujmo, kar velja posebno za moške plemenske živali.

Drugi važni činitelj je obilna primerna hrana; ako tu grešimo, žival v rasti zaostaja in pozno dozori.

Zgodje parjenje živine tudi pospešuje godnost, toda pri tem moramo biti previdni, kajti ako parimo nedorastlo živino, bodo mladici premajhni in preslabi, pač pa smemo goniti na pr. telice, ako hočemo pri njih razviti zgodnjo mlečnost, seveda tudi tu ne smemo preskočiti meje, ker brejost telico samo zadržuje v razvoju.

Posebno velik je napredek glede zgodnje godnosti pri mesni živini. Povprečna starost, v kateri prihajajo dandanes na trg, se je za polovico zmanjšala. Pred manj nego pol stoletjem je bila navadna starost govedine za na trg 3 do 5 let, sedaj je 1¹/₂ do 2¹/₂ let. Kostruna so klali preje starega 2 leti in čez, sedaj jih prodajajo mesarju z enim letom in mlajše. Prašiči so prihajali včasih pod nož z 18 meseci, sedaj z 9 in manj. Če tudi te živali ne dosežejo poprečne teže živalij nekdanjih let ob času klanja, vendar imajo tedaj mnogo večjo težo nego so jo dosegle nekdanje živali v isti starosti. Fr. P.

Katere pujske naj obdržimo?

Da za nadaljno rejo niso vsi mladi pujski enako dobri, to je samo umevno. Mej njimi so lenuhi in slabiči, ki ne gredo preje k sescu, predno jih ne prisili huda lakota; take živali so slabotne in večji del se ne motimo, ako jim prisodimo kako notranjo bolezen. Od njih ni veliko dobrega pričakovati, le redkokedaj bo kaj iz njih. Drugi zopet so takoj s početka silno občutljivi, boje se dežja in vetra; tudi ti bodo težko

kedaj močne živali, ker so premehkužni, preslabotni in jih je treba skrbno negovati. Nahajajo se tudi boječi prašički, ki se pred najmanjšim šumenjem strahu tresejo. Taki so preveč nemirni, imajo živce preveč razdražene in nam ne bodo delali nikoli pravega veselja.

Za rejo jemlji v prvi vrsti živali, ki rade žro, to je namreč prvi dokaz, da dobro prebavljajo, take živali tudi pozneje ne bodo preveč izbirčne, ne boš jim nosil krme zastoj. Potem izbiraj take pujske, ki se ne zmenijo dosti za vremenske spremembe, ki jo ne pobero takoj strahopezljivo v svinjak, ako dežuje, če veter malo popiše okrog voglov in je nekoliko bolj mrzlotno, živali ki so krepke in obetajo uspeh. Nemirne, nervozne živalice zavrzi za pleme, ohrani pa vesele, živahne pujske, ti dobro povrnejo krmo in jim ni treba streči z vedno skrbjo v srcu.

—o—

Mlekarstvo in sirarstvo.

Emodolski sir v Algaju.

(Konec.)

Sirarna je navadno veliko, lepo poslopje; spodnji del obstoji izključno iz kletij za sirarenje, zgoraj pa so stanovanja za gospodarja in pomagače, shrambe za les in drugi prostori.

V prvem prostoru, kamor stopimo, oddajajo kmetje mleko zjutraj in zvečer. Pri tem je med ljudmi živahno, veselo gibanje, kar napravi na obiskovalca zelo dobrodejen vtisek. Tu se snide veselo, mlado ljudstvo, ponajveč hlapci in dekletke in kmečki sinovi in hčere in vesele pesmi in življenja kipeči „jodlarji“ pomešani s prostodušnimi planinskimi popevcicami naznanjajo prihod in odhod mladine v sirarno. Po tehtanju se izlije ravno pomolženo in neposneto mleko v velik, kot ogledalo se lesketajoč bakren kotel. Srednje močan plamen raz-

greje nato mleko do 18° R. Pri tej toplini se pridene čisto majhna trohina sirišča. Po 20 do 25 minutah je mleko strjeno. Zdaj razreže planšar s harfo, to je priprava, preoblečena z več tanjkimi žicami, celo to snov v majhne kosce. Kar ni vsirjenega, se prične pri tem ravnanju izločevati kot sirotka. Da se napravi posebno izvrsten sir, je zelo važno opravilo drobljenja. Pri tem se mali zasirjeni deli z mešanjem tako na drobno zdrobijo, da imajo slednjič velikost male bučike. Zelo močan ogenj mora skrbeti za to, da se kotlova vsebina segreje na 46° R, dočim sirar naprej enakomerno premešava. Vsled tega počenjanja se rahli delci sira polagoma strjujejo. Ko je doseženih omenjenih 46° se kotel odmakne od ognja.

To delo drobljenja, ki smo je ravno opazovali, trpi okoli ene ure. Da je pa sir še trdnejši in bolj prost sirotke, zato je treba mešati še kake pol ure po odmaknenju kotla od ognja. S koloturnikom (sestavljanim s škripcem) spravi planšar sir iz kotla v precedilnem prtju v okroglo obliko (model) pod stiskalnico. Ta stiskalnica služi v to, da se sirotka kolikor se da čisto spravi iz sira, tako da ostane v modelu le čista sirnina, kar se zgodi v približno 20 urah. Pri tej stopinji razvoja se sir močno obdeluje s soljo, s tem da se vloži v slanomorje (v vodo, nasičeno z raztopljeno soljo). S tem se na eni strani odpravi še nekoliko sirotke, na drugi strani pa dobi sir tako močno skorjo, da se nadaljne operacije gode na njem brez škode. Čez dva do tri tedne pride ta sir v prostor, ki ga parna in vodna kurjava vzdržuje na enakomerni toplini 15—18° R., da tu prestopi kipenje ali prvo zorenje. V tem prostoru mora viseti vlagomer ali higrometer, ki kaže, koliko vlažnosti je v tem prostoru, kar je zelo važno, da je vlažnost enakomerna. Prevelika vlaga škoduje siru, ker postane vsled tega pre-

mehak in lahko trpi škodo. Tudi škodljivi plesnji se na njem preradi zaredijo. Če je pa klet presuha, postane sir pretrd, luknjice v siru se prepočasno tvorijo, koža postane rožena in sir ne zgubi samo na teži, ampak tudi na dobroti in redilnosti veliko. Bivanje sira v tem prostoru je takorekoč ognjena peč poskušnje, visoka šola za postajajoči sir. V tej šoli se pokažejo njegove prave lastnosti. Ako se sir v tej kleti ne razvija dobro, potem je samo dvojno mogoče: ali prineseno mleko ni bilo dobro, ali pa sirar ni ž njim prav ravnal. Ako se je s sirom prav ravnalo in so bili tudi vsi pridevki brez pogrška, potem mora zapustiti sir ta prostor v dveh mesecih, ko je postal dovolj luknjičav.

Morda je za kakega tujca v Jeruzalemu velika skrivnost, kako da pričara sirar lepe luknjice v sir, ne da bi poškodoval skorjo. To je sicer skrivnost, ki jo pa vendar izdamo čislanim bravcem. celo z nevarnostjo, da s tem potegnemo sirarjem z glave blišč čarovne umetnije. Življensko delovanje bakterij, ki provzročajo zorenje sira, razvija ogljenčevo kislino (CO₂), in ta vstvarja ob svojem nastanku grahovo in črešnjevo velike luknje ali pore. Ko je sir toliko dozorel, potuje v tretjo klet, v ležišče, kjer kraljuje nespremenjena toplina 8—10 R, ki siru zelo prija.

Toda pri našem siru sedaj še ni niti duha niti sluha po onem okusu in prijetnem vonju, ki ga ima ob nastopu na dolgo potovanje okrog sveta. Da dobi svoj glasoviti okus in znano sočnost, zato mora preteči popreje še čas 3—5 mesecev, kise ravna po dobroti mleka in po načinu izdelovanja sira. Ko je po dolgem trudopolnem delu sir gođen za odposiljatev, ga preskušajo na njegovo dobroto s posebno pripravo, bodalom ali trokarjem, s katerim se da izvleči iz hleba okrogel kos, ki ima 1 cm v premeru.

Večina vsega algajskega sira se porabi doma na Nemškem, od drugega dela pa se izvozi več ali manj v posamezne dežele. Celi čas od vsiritve pa do razpošiljatve se obdelava sir samo s soljo. Tako napravljeni sir je emodolec in ni, posebno če je napravljen v gornjih, dobrih algajskih legah, prav nič slabši od švicarskega emodolca. Pred malo leti še bi bilo veljalo kot velika predrznost, ako bi bil kdo postavil švicarski in algajski sir v eno vrsto; ni sicer nedostajalo kvalitativno dobrega mleka, pač pa se izdelovanje sira ni hotelo izboljšati po vzgledu Švice, ker so Algajci mislili, da so že na vrhuncu sirarske umetnije. Dandanes pa je ta trdokrvna konservativnost zlomljena in algajski sir si lahko s ponosom išče para pri švicarskem siru, da časih ga tudi prekaša.

Na mesto starih, dimnatih in tesnih kolib imajo dandanes nove, svetle in primerno urejene sirarne, v katerih delajo ljudje, izučeni v posebni mlekarški šoli. Malo dežel, ali je skoro ni dežele, kjer bi se tako izvrstno mlekarilo, kakor ravno v Algaju. Vže na manj nego dva prebivalca pride ena krava, v Švici pride ena krava šele na 4 prebivalce. Algaj proizvaja s svojimi 147.000 kravami na leto 3 milijone hektolitrov mleka, iz kojega se napravi 81.000 q švicarskega in emodolskega sira, dalje 140.000 q mehkih sirov, zlasti limburžana in romadurja, poleg tega še 50.000 q presnega masla v skupni vrednosti 36 milijonov kron.

Sir je pa tudi zelo dobra in ne predraga hrana, o katerej s popolnim prepričanjem lahko trdimo, da se nobeno jedilo tako čisto ne pripravlja, kot sir; vsaj mora biti sirarju samemu največ ležeče na popolni snagi v vsem, drugače se mu vse skazi. Zato bi bilo tudi pri nas gorko želeči, da bi se sir kot živež rabil v večji meri, posebno pa, da bi se

tudi pri nas razširilo izdelovanje dobrega sira, kar bi ne bila nobena težava, ko bi imeli le izvrstnih sirarjev. Tu tiči zajec, katerega izgnavši bi si pridobile tozadevne oblasti mnogo več zaslug za naše, posebno bohinjško ljudstvo, nego z reševanjem mnogih drugih imenitnih vprašanj tretje vrste. Čezsávský.

Sirotkina in pinjenec.

Virtemberški kmetijski list priporoča molzni in vprežni živini krmiti pinjenec in sirotko. Kdor tako dela, pomnoži baje pri molzni živini izdatno množino mleka in tako krmljena živina dobi tudi večjo živo težo. Da je sladko posneto mleko in ravno tako sladki pinjenec dobra krma za teleta, je davno priznано dejstvo, ki se čestokrat praktično uporablja. Treba pa opomniti, da je dobra hrana za teleta samo popolnoma sveži sladki pinjenec; če je vže nakisan, ga nikari več ne rabimo. Sladka sirotka je tudi posebno pripravna krma za pitavna teleta, ki nam ga še bolje povrnejo nego prašiči.

Splošno.

Kako izboljšamo posestva s pomočjo umetnih gnojil, umnega pridelovanja krme, živinoreje in mlekarstva?

Da slabo posestvo v dobro premenimo je treba razumnosti, pridnosti, nekoliko kapitala ali kredita. V prvi vrsti se zahteva razumnosti, bodisi da je prebil gospodar kako kmetijsko šolo ali pa se sedaj pridno bavi s kmetijsko vedo, da prebira dobre kmetijske knjige in časopise. Nadalje mora biti posestnik zelo pazljiv in priden, ker le potem je moči, da mu kaj koristi kmetijska veda. Da je moči tudi manj premožnim kmetovalcem svoje stališče izboljšati, akoravno le po-

lagoma, zato so razna društva in posojilnice, ki pomagajo revnejšemu s kreditom.

Navadni pregovor je sedaj mej ljudstvom, da le isti posestnik lahko dobro gospodari, ki ima gozd ali živino. Toda žalibog, o gozdih se mora le malo govoriti, ako ga eden rod posecka, morajo ga trije čakati, da zopet priraste. A živinoreja, posebno plemene živine, združena z mlekarstvom, lahko pripomore kmetovalcu v kratkem času do boljše bodočnosti, kar je pri žitu popolnoma izključeno. Kdor ima zadosti živine, ta pridelava tudi mnogo domačega gnoja, ki tvori podlago plodonsnega gospodarstva.

Umetna gnojila so tudi velikega pomena za prospeh kmetijstva, ki naj se uporabljajo, kadar nam primanjkuje domačega gnoja ali kadar hočemo izvanredne dobre letine doseči, kar bi morala biti skrb slehrnega gospodarja. Vrednost umetnih gnojil se ceni obče premalo. Koliko boljši pridelki bi se dosegli, ko bi se porabilo več mineralnih gnojil, delo ostane približno isto, ali je dobra ali slaba letina. Koliko gospodarjev se more ponašati, da ima zadosti dobrih travnikov, s katerimi so zadovoljni, ter nakose prvo in drugo košnjo dovolj sena? Ko bi se porabilo za 1 ha 500 kg žlindre in 200 kg kalijeve soli, pa bi se pridelek podvojil ali celo potrojil in stroški za gnojilo bi se bogato izplačali. Na planine, velike pašnike, kjer se je preredito pred leti mnogo dobro rejene živine, se sedaj prižene mršava, in kje je iskati vzroka? Zemlji se samo odvzame paša, a ne skrbi se za nikako nadomestilo. Kjer se je prepaslo pred leti čez 300 glav, se danes prerediti komaj 250 živalij, a če se pusti še nadalje prostost divjemu gospodarstvu, bo paša še bolj pešala, zato naj se skrbi tu za gnojitev z mineralnimi gnojili, kar je posebno blagodejnega vpliva.

Kdor nima zadosti travnikov in poseduje mnogo polja, ta naj priredi njive v travnike, za kar imamo

dandanes izvrstna zajamčena semena.

Da imamo za zimo dovolj suhe klaje, se moramo v poletji preskrbeti s zadostno množino sveže krme, kakor je lucerna, turšica, grahора itd. Edino pravilno gnojilo za gnojitev lucerne je mineralno, po katerem se lahko 5—6krat kosi, ko se obratno po hlevjeku polagoma zatere. Tu naj se vzame zopet ista množina, kot je navedena pri travnikih. Na lucerni z domačim gnojem gnojiti je skoro potrata, kajti trosi se najdražja snov, amonijak, nepotrebno, ker si ga rastlina prisvaja iz zraka. Za deteljo sploh je edino prava gnojitev z mineralnimi gnojili, kakor žindra ali superfosfat in kalijeve sol ali kajnit ali pepel. Kakor je lucerna izvrstno sveže krmilo za poletje, tako imamo za svežo krmo po zimi peso, katero pridelamo v obilnej meri le tedaj, ako rabimo poleg hlevjeka še mineralna gnojila, kakor solitar, kalijevo sol in žindro ali pa superfosfat.

Ako skrbimo, da pognojimo travnike in pašnike, kakor tudi istim rastlinam, ki jih rabimo za sveže krmilo, z umetnimi gnojili, tedaj bomo pridelali gotovo zadosti krme.

Podlaga plodonosne živinoreje pa je zadostna krma, a samo živino za mesarja rediti, nam nikakor toliko ne donaja, da bi se mogli pokriti stroški za rejo. Ako pa združimo živinorejo z mlekarstvom, tedaj imamo gotovo več dohodkov, kot pa znašajo stroški za krmo. Ako nastopi slabo vojeno gospodarstvo navedeno pot, da obrne večjo pozornost pridelovanji krme in živinoreji združenej z mlekarstvom, potem se dohodki zdatno povečajo. Kmetovalec dobi v par mesecih toliko, kot je preje celo leto iztržil za pridelke, za mleko se mu vpiše vsaki dan gotovi znesek v dobro, a poleg tega ima čednejo goved in na polji pridelava navadno ravno toliko,

ker ima več in boljšega domačega gnoja. (Dalje prih.)

Vprašanja in odgovori.

Vprašanje 120.: (J. V. v Č. Sp. Štajersko.) Žveplal sem že večkrat sode, pa v nekaterih noče žveplo goreti. Ko spustim goreče žveplo v tak sod, mi takoj ugasne. Kaj je temu vzrok in kako mi je v bodoče postopati?

Odgovor 120.: Če ožgano žveplo komaj vtaknjeno v sod, takoj vgasne. Tiči vzrok v tem, da je v dotičnem sodu plesnivec jako razvit. Žveplo gori le, ako je v zraku še dovolj kislega; zato pa vgasne, kadar je sod napolnjen z žveplenim dimom, ko je torej ves kislec porabljen. Kakor gorivo, tako rabijo tudi glive mnogo kislega za življenje; zato pa v močno plesnive sode vtaknjena goreča stvar ne gori, marveč k večjemu le tli.

Take sode morete žveplati edino le s kadičnicami, pri katerih gori žveplo zunaj sode, žvepleni dim pa po cevi v sod dohaja.

S takim površnim žveplanjem pa ne dosežemo zaželjenega vspeha. Z žveplanjem hočemo ohraniti sode popolnoma zdrave, tako da napolnimo vanje brez skrbi vsakovrstno vino. Ako je pa sod plesniv in ako se ga pred polnjenjem dobro ne osnaži, je gotovo, da se bo vino v njem pokvarilo.

Zato pa morate vse one sode, v katerih noče žveplo goreti, najprej dobro očistiti in sicer najboljše na ta način, da sod odprete, ves plesnivec z železno pripravo izstrgate do živega, ter ga potem z mrzlo in nato vrelo vodo okrtajte. Tako izprani in potem zaprti sod operite še enkrat s prav vrelo vodo. Še boljše in sigurnejše je, če sod izžgete.

Jako plesnive, že črnkaste doge morate z drugimi nadomestiti. V tem slučaju je pranje z vrelo vodo še potrebnejše, ker se morajo nove doge dobro izlužiti. Potem šele, ko ste sode tako osnažili, jih smete dobro žveplati.

Vprašanje 121.: Al. T. K. Koliko ima večjo vrednost seno iz travnikov, ki so bili z rudninskimi gnojili pognojeni v primeri s takim iz nepogojenih?

Odgovor 121.: Rudninska gnojila zdatno zboljšajo krmo, kajti obogatejo na soleh oziroma na pepelu. Krmila, pridelana po umetnih gnojilih, se navadno cenijo, da so za 50% tečnejša od nepogojenih. Živali dobe po taki krmi močno okostje in gladko dlako.

Za zboljšanje krme oziroma živinoreje so neprecenljivega pomena umetna gnojila, zato se nikar ne strahite izdatkov za gnojila, kajti bodo se Vam dobro poplačala z boljšo in tečnejšo krmo.

Vprašanje 122.: mle. Sv. T. Katero sredstvo bi bilo najceneje za snaženje mlečnih posod?

Odgovor 122.: Večinoma zahtevajo mlekarne od strank, da morajo onesnažene posode izmivati z gorko vodo, katerej je primešana soda, in jih z vročo vodo izpirati. Ker pa zahteva gretev vode mnogo časa in kuriva, zato se navadno opušča gorka in vprablja le mrzla voda, posledica temu je pomanjkljivo snaženje, kar provzroči mnogokrat zdatno škodo pri neposredni oddaji mleka. Kaj pomaga potem mlekarji paster, ako je mleko že naprej pokončano? Vsem tem nadostatom se pa lahko odpomore, ako se zamenja soda z živim apnom, za kar zadostuje mrzla voda in je apno izvrstno sredstvo, da se odstrani vsa kislina in nesnaga iz mlečnih posod. Tudi pri izpiranju po apnu se nadomesti gorka z mrzlo vodo.

Kmetijsko društvo v Vipavi

oskrbuje svojim članom:

- 1.) Vse potrebščine za vinogradništvo: žveplo, galico, gumico, škropilnice, cepilno orodje, orodje in stroje za kmetijstvo, dalje vsakovrstna semena in umetna gnojila.
- 2.) a) Razprodaja zajamčeno pristno vino, napravljeno iz grozdja svojih članov po novem franc. načinu po 30 kron in višej 100 litrov loco Postojna, bolj trda kislasta vina rudeče in belo (kakor cviček) iz hribov pa po znatno nižej ceni.
b) Posreduje p. n. kupcem, ki želijo kupiti pristno vino po nižej ceni od 24 kron naprej nakup in odpošiljatev.
- 3.) Prodaja iz svoje trtnice na Portalis in Monticolo požlahtnjene trte, beli burgundec, zeleniko, zelen po 14 vinarjev komad.
- 4.) Prodaja iz svoje zaloge tudi pristni „tropinovec“, vzorec in cene na zahtevanje.

17 mesecev starega bika, sivkastega, lepega, proda Janez Hodnik, Dol. Logatec št. 8.

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 „štednjo i zajmove“, katero posreduje prodajo neposredno od producenta.

Za vinogradnike imam za oddati 4000 trt v zeleno cepljene na podlagi riparia portalis in sicer več vrst: kraljevine, rebule, zelenike, rizlinga itd 100 komadov 18 K, pri večjem odjemstvu tudi ceneje. **Jožef Cotič**, vinogradnik, Vrh-polje pri Vipavi.

Domačega tropinovca, črnega vina ima **Jakob Kirac**, Medulin pri Pulju.

Trgovina in obrt.

Trgovina.

Čekovni in klirinški promet poštne hranilnice.

Na mesto dosedanje določbe, katera dovoljuje pristop k klirinškem prometu šele po vsprejemu v čekovni promet, in sicer na posebno prošnjo, odredilo se je, da se od sedaj dalje lahko izvrši pristop k obema prometoma zajedno, v katero svrhu so uporabiti pristopni formularji, ki se dobijo pri vseh poštah uradih brezplačno. Na položnice, pripete tem pristopnicam, uplačajo se lahko takoj pristojbine za naročene čekovne knjižice in položnice, kakor tudi prvotna vloga in ravno tako tudi naročninska svota za klirinški seznam.

Promet e. kr. poštne hranilnice.

Število deležnikov pri čekovnem prometu poštne hranilnice pomnožilo se je v mesecu novembru letos za 648 in v klirinškem prometu za 79. Ako še omenimo, da se je število udeležnikov hranilnega prometa v preteklem mesecu pomnožilo za 4529, potem je razvideti ves veliki napredek poštne hranilnice. Vseh udeležencev čekovnega prometa je bilo 45.766, od teh je bilo 36.132 udeleženi pri klirinškem prometu.

Obrt.

Obrtni shod v Ljubljani.

Dne 8. decembra 1901. popoldne se je zbralo v „Mestnem Domu“ okoli 300 obrtnikov k obrtnemu shodu. Zastopnike so poslali obrtniki skoro iz vseh večjih mest in trgov, tako da je bilo na shodu navzočih obrtnikov z dežele okoli 150. Ta shod je pokazal, da se tudi obrtništvo pričinja počasi gibati in da pričinja

Pozor mlekarne! Mlekarski strokovnjak se priporoča živinorejskim krajem, da hoče upeljati na svoje stroške mlekarne, ako se more zanesti na gotovo množino mleka. Pripravljen je tudi slabo vojene mlekarne vrediti, plačilo zahteva se le tedaj, ko se skaže kak dohodek. Katero mlekarsko podjetje bi se želelo v najem oddati, ima sedaj ugodno priliko dobrega najemnika dobiti. Sedaj je mlekarski vodja neke večje mlekarne na Štajarskem. Natančneje podatke da „Gospodarska zveza“.

Pri posestnikih v Batujah in Selu sredi Vipavske doline dobi se izvrstno novo belo vino. Cene zmerne. Obrne naj na župnika v Batujah, pošta Črniče, Goriško.

Kmetijsko društvo v Gorjah pri Bledu na Gorenjskem

ma a prodaj železne izdelke kakor: sekire, ram pe capine, lopate, živinske zvonce prav lične in dr.

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

Tko želi nabaviti dobrega Istrskega vina črnoga i beloga sa povoljnima cjenama neka se obrati na mene podpisanoga koji imam svoje vlastito vino, naturno, na mojem posestvu pridelano, jamčeno i za sv. maše porabljivo. Se priporuča **Venceslav Križmanić**, pošta. Tinjan-Antignana (Istra) Najbližja postaja za posodu: Sv. Petar v Šumi. (132) 10—3

Priporoča se: Vzemna zavarovalnica proti požarnim škodam in poškodbi zvonov. Edini domači zavod te stroke: **Ljubljana, Medjatova hiša.**

Hranilnica in posojilnica v Marezigah pri Kopru

ima mnogo pristnega črnega vina liter od 18 do 24 kr. in Refoška liter od 25 do 35 kr., prosto postaja Trst ter vabi konsumente za nakup.

Tko želi, da svojo obitelj oskrbi pravim i naravskim dalmatinskim vinom, neka se obrati na podpisanog **Juraj Gamulin**, Jelsa — otok Hvar, Dalmacija.

Kdor želi dobro, pristno istrsko vino kupiti, obrne naj se na preč. gosp. **Josip Gojtan-a**, župnik, Kašćerga, pošta Trviž — Istra.

S e j m i.

Na Kranjskem:

13. decem. v Gorenj. Logatcu, Mengšu, Radoljici (za blago in živino), na Slapu pri Vipavi, v Senušah.
14. " v Mišjem dolu.
16. " v Zagorji na Notranjskem, Kostanjevici in Višnji gori.
19. " v Škocjani.
21. " v Krašnji, v Idriji.
24. " v Črnomlju.
27. " v Radečah in na Vrhniki.
28. " v Dobu.
29. " v Mirni peči.
31. " v Kočevji in v Zagorji (za Savo).
2. jan. 1902. v Ribnici in Radohovi vasi.
3. " " v Doljnem Logatcu.
4. " " v Domžalah.
6. " " v Kostelu pri Kočevji.
10. " " v Zalogu.

Na Štajarskem:

17. decem. v Ljutomeru.
18. " v Studenicah in v Žavcu.
19. " na Teharjih.
21. " na Laškem, pri sv. Tomažu (na Dolansk.), v Brežicah.
1. jan. 1902. v Ptujem za živino.
2. " " v Jurju ob juž. žel.
7. " " v Celju.

Na Koroškem:

16. decem. v Paterjonu.
17. " v Milštatu.
27. " v Lavanimtu.

Na Primorskem:

9. decem. v Tominu.
14. " v Kastir in v Vencu (Vencone).
- 16., 20., 21. dec. v Ogleji.
21. decem. v Reifenbergu.
24. " v Stanjelu.
7. jan. 1902 v Stanjel.

stremiti za stanovsko organizacijo, kar je le hvale in podpore vredno. Kako potrebna je stanovska organizacija, o tem smo v „Narodnem Gospodarju“ že tako čestokrat razpravljali, da nam ob tej priliki ni treba o tem posebej pisati, osobito ne, ker je ta obrtni shod sam bil lepa manifestacija baš za stanovsko organizacijo.

Predsednikom je bil soglasno izvoljen gosp. Franchetti, ki je zborovalce iskreno pozdravil. Prvim podpredsednikom je bil izvoljen gosp. Bizjak, drugim gosp. Ape z Novega Mesta, prvim zapisnikarjem gosp. Iv. Kregar, drugim gosp. Habit iz Škofje Loke.

Poročevalec o prvi točki dnevnega reda, o premembi obrtnega reda, je bil gosp. Kregar, ki je kazal na to, da vse zlo, katero je prouzročila obrtnemu stanu obrtna svoboda, se da pač težko popraviti. Kadar je prišel kak popravek k obrtnemu redu, bili so obrtniki vedno razočarani, ker se njihove pravične zahteve niso jemale v poštev. Razne poprave so naredile, da nimamo enotnega obrtnega zakona. Tudi sedaj predlagana prememba obrtnega zakona nikakor ne zadostuje. Mi zahtevamo, da pri velikih kupčijskih družbah morajo imeti izkušnje sposobnosti vsi člani družbe, ne pa samo eden, kakor določa prememba. Mi zahtevamo, da vsak obrtnik ne sme ustanoviti po več filijalk. Mnogo obrtnih društev se je izreklo, naj bi se obligatorične mojsterske bolniške blagajne odpravile, in bi se uvedlo preskrbovanje za starost in onemoglost. Kakor je želeti preskrbe mojstrov za starost in onemoglost, se pa nikakor ne moremo strinjati z odpravo bolniških blagajn, ker bi sicer bila med malimi obrtniki za časa bolezni še večja revščina. Pravica rekurza naj se razširi kolikor mogoče do najvišje inštanice. Nova obrtna novela ne prinaša tistega, kar so posebno mali obrtniki pri-

čakovali. Tudi za tovarnarje zahtevamo izkušnjo sposobnosti. Ravno kar preti vsled tega nedostatka ljubljanskim pekem velika konkurenca s Kantzovo pekarijo. Izkušnjo sposobnosti pa zahtevamo tudi za male trgovce in za krčmarje, kakor tudi odločb proti zakonitemu delu. O nedeljskem počitku nima novi zakon nič določb. Govornik je tu kritikoval trgovsko in obrtno zbornico, ki se niti v principu ni hotela izraziti za nedeljski počitek trgovskim uslužbencem. Govornik je priporočal solidarnost z dunajskimi obrtniki. Soglasno sta bili na priporočilo govornikovo sprejeti naslednji resoluciji:

I. Obrtniki vojvodine kranjske, zbrani na javnem shodu dne 8. grudna 1901 v Ljubljani, pozivljajo vlado, da premeni in dopolni obrtno predlogo po sklepih in nasvetih VI. obrtnega sestanka in in druge zveze obrtnih zadrug na Dunaju.

II. Obrtniki vojvodinje Kranjske, zbrani na javnem shodu dne 8. decembra 1901 v Ljubljani se strinjajo popolnoma v celem obsegu z nasveti, katere je stavila druga zveza obrtnih zadrug na Dunaju k premembi in dopolnitvi obrtnega reda.

G. Franchetti je govoril o drugi točki dnevnega reda, o delu v prisilnih delavnicah in drugih zavodih, ter spretno dokazoval krivice, ki se v tem pogledu gode obrtnikom. Število obrtnikov se vsled te konkurence manjša in tako se manjša tudi krog davkoplačevalcev. Pred 15. leti, ko še ni bilo deželne prisilne delavnice, je bilo v Ljubljani 500 obrtnih pomočnikov, po ustanovitvi deželne prisilne delavnice se je število obrtnih pomočnikov zmanjšalo na 140. Dež. zbor je že sklenil delo v prisilni delavnici omejiti, a ta sklep se ne izvršuje.

Imenom čevljarske zadruge je k tej točki govoril g. Tuma,

imenom novonemških obrtnikov g. Malovič.

G. Franchetti je predlagal naslednjo resolucijo, katera naj se izroči dež. zboru:

Udeležniki obrtnega shoda v Ljubljani, zbrani dne 8. dec. v „Mestnem Domu“, obžalujejo, da dovoljuje vlada odnosno justično upraviteljstvo, kakor tudi deželni zbor kranjski, da se napravljajo po kaznilnicah veliko-industrijalna podjetja in napravljajo tako vsem obrtnim, zlasti pa čevljarjem, krojačem in mizarjem znatno škodo. To je v velikem nasprotju s tem, ker se vlada kaže, kakor bi hotela povspeševati malo obrtniški stan, zatorej jo energično pozivljamo, naj nemudoma ustavi po vseh kaznilnicah brezizjemno vsako, kakoršnokoli izdelovanje stvari, katere naj se puste obrtniku, kakor je to edino le prav in pravično, kaznjenci pa naj opravljajo vodna ali cestna dela mesto dosedanjih laških delavcev, od katerih nima noben stan nikakega zaslužka in tudi niso avstrijski davkoplačevalci. Izmed našega obrtniškega stanu pride naši državi največ davka, bodisi v denarju ali krvi, zato naj se tudi ona na nas ozira.

G. Lavtar je predlagal, da stopi dotična deputacija tudi k dež. vladi z zahtevo, da naj se ozira na domače obrtnike, gospod Kregar pa je predlagal, naj stopi deputacija tudi k deželnemu sodnemu predsedniku g. Levičniku s prošnjo, da se omeji obrtno delo na Žabjaku.

Resolucija je bila soglasno sprejeta.

Obširna zanimiva razprava se je vnela pri tretji točki dnevnega reda, o obrtni organizaciji. Gosp. Franchetti je predlagal, naj se izvoli zveza obrtnih zadrug. G. Malovič iz Novega Mesta je nujno priporočal obrtno organizacijo.

Soglasno je bil sprejet po poročilu g. Franchettija naslednji predlog:

Obrtni shod v Ljubljani skleni, da se naj ustanovi zaveza obrtnih zadrug za Kranjsko ter se naj v ta namen izvoli odsek 8—10 članov, kateri naj sestavi pravila in vse druge k pristopu povabi ter izjave zadrug priloži pravilom in ista izroči v potrdilo dež. vladi, skličé potem ustanovni shod, pri katerem se naj voli stalni odbor zveze.

V pripravljalni odbor so se izvolili načelniki tukajšnjih obrtnih zadrug in načelnik mizarske zadruge v Št. Vidu.

Naj bi obrtna organizacija se skoro uresničila in dosegla najlepših sadov na korist propadajočemu obrtniškem stanu!

Brez dobre organizacije obrtni stan ne bode prestal krize, v kateri se brezdvomno nahaja in katera ga je našla, žal, popolnoma desorganizovanega. Upamo, da bodejo obrtniki lepim besedam pustili slediti tudi potrebna dejanja v tem oziru.

Centralna komisija za obrtne šole.

V ministerstvu za uk in bogočastje na Dunaju se je pretekli teden sešla centralna komisija za obrtne šole v posvetovanje. Naučni minister dr. pl. Hartel otvoril je zborovanje z nagovorom, v katerem je kazal komisiji nekak načrt za delovanje sedanjega zasedanja. Minister je poudarjal, da za sedaj ni prva naloga uprave glede obrtnih šol ta, da bi se ustanovilo kolikor mogoče novih, marveč ta, da bi se že obstoječe kolikor mogoče razširile in vsestransko razvile.

ZADRUGA

Neosnovani napadi na zadružno pokrivanje potrebščin.

(Dalje in konec.)

Da se je trgovinski duh do slej tako malo pojavljal med našimi kmeti, bil je obžalovanja vreden nedostatek, kateri je ostal še izza časa naturalnega gospodarstva. Sedaj pa se bodejo razmere tudi v tem spremenile, kajti v kolikor kmet svoje pridelke postavlja na trg in kupuje za gospodarstvo potrebne predmete, je v istini tudi „trгоvec“. V tem smislu je torej zelo neumestno, ako se hoče izigravati stan proti stanu, kakor se ravno z ozirom na kupovalne in prodajalne zadruge godi tako pogostokrat.

Z zadružnim delovanjem se je šele malemu kmetu ustvarila možnost, one pripomočke izdatneje uporabljati v svojem gospodarstvu, katerih se uže davno z dobičkom poslužuje veliki obrat. Zajedno z olajšanimi pogoji dobivanja, zrastle je tudi potreba po takih gospodarskih pripomočkih. Ta pomnožitev potrebe pa je, kakor je videti, vzbudila pozornost in pač tudi zavist nekaterih trgovcev na drobno. Toda to je čisto kmetijska zadeva, ker niso k vzrokom te prikazni trgovci nič pripomogli.

Sprijazniti se bodejo morali toraj s tem pojavom. To se jim bo s tem olajšalo, da bodo rastle vsled zboljšanega gospodarskega stanja kmetskega stanu njegove potrebe in tudi njegova kupovalna moč. Posredno bodejo torej tudi trgovci na deželi dobivali upravičene prednosti iz okrepljenja zadružnega gibanja.

Načelniki naših kmetijskih zadrug naj se pa ne dajo motiti v svoji občekoristni delavnosti po napadih, ki so čestokrat, kakor kaže navedeni slučaj, prav hudobne narave. Nasprotsva bilo je uže iz začetka pričakovati, in ni se nam treba radi tega razburjati. Naše nižjeavstrijsko zadružništvo drži se glede trgovskih panog, katere goji, najožjih mej. Drugod je vse širša podlaga. Tako pravi gospod Henrik Kaufmann v „Tendenskih poročilih velenakupovalne družbe nemških konsumnih društev v Hamburgu“, torej v časopisu, ki nikakor ni agrarsk, med drugim tudi tako-le: „Mi iz svojega stališča ne uvidimo, zakaj bi se kmetom ne pripoznala pravica, da bi mesto pekov, klavcev, mlinarjev in trgovcev z mlekom kmetijske produkte sami spravljali v tisto obliko, v kateri jih rabijo

konsumenti. Tako so na pr. na Danskem v blagor ondotnemu kmetijstvu kmetijske zadružne klavnice zadobile ogromen obseg. Nevarno bi postalo teženje kmetovalcev šele tedaj, ako bi porabljati hoteli po organizaciji dobljeno moč za tako povišanje cen kmetijskih produktov, ki v razmerah ni utemeljeno. Proti temu bi seveda tudi zakonodaja ne mogla ničesar ukreniti, marveč bi bila stvar samopomoči konsumentov, stopiti nasproti takemu nezdravemu razvoju.“

Ti smotri torej sezajo daleč čez meje, katere smo si stavili za zadružno delovanje na Nižjeavstrijskem, in vendar jih puste veljati kot opravičene. Mi torej ne zagrešimo nikakih „agrarskih presegov“, ako skušamo s podjetji, ki so strogo po danih zakonitih določilih uravnana, izključno obrat kmetijstva olajšati in plodonosnejši napraviti. Čim dalje bodejo ta podjetja delovala, tim bolj se bodejo razjasnile sodbe o njih tudi v krogih nasprotnikov; za sedaj naj nam pa tudi lahkomiselnost in zlovoljna sumničenja ne kalijo veselja do dela.“

Tako „Landwirthschaftliches Genossenschaftsblatt“. Za pozna-

valce naših domačih zadružnih razmer ni nam treba tem besedam pristavljati ničesar.

Denarni promet hranilnic in posojilnic.

V mesecu juliju:

Hranilnica in posojilnica v Mošnjah: Prejemki 4259 K 36 h, izdatki 3570 K 90 h, denarni promet 7830 K 26 h, prejete hranilne vloge 1500 K, izplačane hranilne vloge 3155 K 28 h, dana posojila 400 K, vrnena posojila 400 K.

- V mesecu avgustu:

Hranilnica in posojilnica v Mošnjah: Prejemki 3123 K 6 h, izdatki 2350 K 64 h, denarni promet 5473 K 70 h, prejete hranilne vloge 1130 K — h, izplačane hranilne vloge 2350 K 14 h, dana posojila — K — h, vrnena posojila 1200 K.

V mesecu septembru:

Hranilnica in posojilnica v Mošnjah: Prejemki 3612 K 64 h, izdatki 1908 K 98 h, denarni promet 5520 K 68 h, prejete hranilne vloge 196 K, izplačane hranilne vloge 1842 K 64 h, dana posojila — K, vrnena posojila 2500 K.

V mesecu oktobru:

Hranilnica in posojilnica v Mošnjah: Prejemki 2870 K 18 h, izdatki 2193 K 98 h, denarni promet 5064 K 16 h, prejete hranilne vloge 160 K, izplačane hranilne vloge 1657 K 62 h, dana posojila 520 K, vrnena posojila 816 K.

Hranilnica in posojilnica v Trebelnem: Prejemki 3482 K 37 h, izdatki 1005 K 31 h, denarni promet 4487 K 68 h, prejete hranilne vloge 2598 K, izplačane hranilne vloge 196 K, dana posojila 800 K, vrnena posojila — K.

Hranilnica in posojilnica v Senožečah: Prejemki 916 K 62 h, izdatki 455 K 26 h, denarni promet 1371 K 88 h, prejete hranilne vloge — K — h, izplačane hranilne vloge — K — h, dana posojila 400 K — h, vrnena posojila 780 K.

Hranilnica in posojilnica v Tomišlju: Prejemki 8385 K 29 h, izdatki 5580 K 57 h, denarni promet 13965 K 86 h, prejete hranilne vloge 2072 K, izplačane hranilne vloge 1006 K 50 h, dana posojila 2557 K — h, vrnena posojila 2800 K.

Hranilnica in posojilnica v Srednji vasi: Prejemki 9635 K 60 h, izdatki 8152 K 15 h, denarni promet 17.787 K 75 h, prejete hranilne vloge 4364 K, izplačane hranilne vloge 2972 K 34 h, dana posojila 3500 K, vrnena posojila 2420 K.

Hranilnica in posojilnica v Trziču: Prejemki 4307 K 65 h, izdatki 3709 K 02 h, denarni promet 8016 K, prejete hranilne vloge 1184 K, izplačane hranilne vloge 870 K, dana posojila 1630 K, vrnena posojila 930 K.

V mesecu novembru:

Hranilnica in posojilnica v Tunicah: Prejemki 3157 K 01 h, izdatki 3110 K — h, denarni promet 6267 K 01 h, prejete hranilne vloge 1156 K — h, izplačane hranilne vloge 800 K, dana posojila 400 K, vrnena posojila — K.

Hranilnica in posojilnica na Vrhniki: Prejemki 17.134 K 76 h, izdatki 14.655 K 33 h, denarni promet 31.790 K 09 h, prejete hranilne vloge 8848 K 60 h, izplačane hranilne vloge 3148 K — h, dana posojila 3430 K, vrnena posojila 1720 K.

Hranilnica in posojilnica na Rovih: Prejemki 5650 K 40 h, izdatki 5341 K 22 h, denarni promet 10991 K 62 h, prejete hranilne vloge 2552 K 84 h, izplačane hranilne vloge 1549 K 05 h, dana posojila 1700 K — h, vrnena posojila 200 K.

Hranilnica in posojilnica v Zgornji Besnici: Prejemki 1214 K 41 h, izdatki 1204 K 95 h, denarni promet 2419 K 36 h, prejete hranilne vloge 496 K, izplačane hranilne vloge 972 K 72 h, dana posojila — K, vrnena posojila 200 K.

Hranilnica in posojilnica v Senožečah: Prejemki 2083 K 03 h, izdatki 1812 K 23 h, denarni promet 3895 K 26 h, prejete hranilne vloge — K, izplačane hranilne vloge — K, dana posojila 800 K, vrnena posojila 1400 K.

Hranilnica in posojilnica za farno občino Kamenje: Prejemki 821 K 44 h, izdatki 693 K 42 h, denarni promet 1514 K 86 h, prejete hranilne vloge 748 K, izplačane hranilne vloge 154 K 62 h, dana posojila 530 K, vrnena posojila — K.

Hranilnica in posojilnica v Češnjici: Prejemki 11.574 K 54 h, izdatki 10.006 K 86 h, denarni promet 21.581 K 40 h, prejete hranilne vloge 8870 K, izplačane hranilne vloge 1480 K 40 h, dana posojila 2520 K, vrnena posojila 100 K — h.

Hranilnica in posojilnica v Zagradcu: Prejemki 6916 K 22 h, izdatki 5380 K 10 h, denarni promet 12296 K 32 h, prejete hranilne vloge 5760 K — h, izplačane hranilne vloge 90 K — h, dana posojila 890 K, vrnena posojila 500 K.

Hranilnica in posojilnica v Marezigah: Prejemki 2127 K 76 h, izdatki 1176 K 86 h, denarni promet 3304 K 62 h, prejete hranilne vloge 100 K, izplačane hranilne vloge — K, dana posojila 1145 K, vrnena posojila 486 K.

Hranilnica in posojilnica v Poljanah nad Škofjo Loko: Prejemki 33.783 K 02 h, izdatki 29.719 K 27 h, denarni promet 63.502 K 29 h, prejete hranilne vloge 20.023 K 10 h, izplačane hranilne vloge 13471 K 26 h, dana posojila 5020 K, vrnena posojila 6000 K.

Hranilnica in posojilnica v Frankolovem: Prejemki 3117 K 94 h, izdatki 2882 K 34 h, denarni promet 6000 K 28 h, prejete hranilne vloge 761 K, izplačane hranilne vloge 78 K 34 h, dana posojila 784 K, vrnena posojila 450 K.

Dabilo

na

prvi redni občni zbor Zadružne tiskarne v Ljubljani

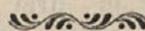
registrovane zadruge z omejeno zavezo,

ki se vrši

v soboto, dne 28. decembra 1901

ob 6. uri zvečer

v posvetovalnici „Ljudske posojilnice“ v Ljubljani, Kongresni trg št. 2



Dnevni red:

1. Volitev upravnega sveta devetero članov.
2. Volitev nadzorstva petero članov.
3. Slučajnosti.

V Ljubljani, 5. oktobra 1901.

Provizorični upravni svet:

Dr. Šusteršič l. r., Franc Leskovic l. r., J. Vencajz l. r.

Hranilnica in posojilnica v Vipavi:
Prejemki 35.055 K 59 h, izdatki 31.253 K 93 h, denarni promet 66.309 K 52 h, prejete hranilne vloge 24.108 K, izplačane hranilne vloge 3941 K 55 h, dana posojila 9570 K, vrnena posojila 3468 K — h.

Hranilnica in posojilnica v Gorjah:
Prejemki 10.579 K 53 h, izdatki 9476 K 23 h, denarni promet 20.055 K 76 h, prejete hranilne vloge 3980 K 72 h, izplačane hranilne vloge 5122 K 07 h, dana posojila 3812 K 82 h, vrnena posojila 1280 K — h.

Hranilnica in posojilnica v Robu:
Prejemki 4907 K 94 h, izdatki 3342 K, denarni promet 8249 K 94 h, prejete hranilne vloge 2161 K — h, izplačane hranilne vloge 900 K — h, dana posojila 941 K, vrnena posojila 1060 K.

Hranilnica in posojilnica v Črnem vrhu:
Prejemki 7886 K 22 h, izdatki 7346 K 23 h, denarni promet 15232 K 45 h, prejete hranilne vloge 3096 K 17 h, izplačane hranilne vloge 1374 K 60 h, dana posojila 3740 K — h, vrnena posojila 2548 K 60 h.

Hranilnica in posojilnica v Tomišlju:
Prejemki 9023 K 15 h, izdatki 4194 K 11 h, denarni promet 13.217 K 26 h, prejete hranilne vloge 4250 K — h, izplačane hranilne vloge 1012 K 47 h, dana posojila 2160 K — h, vrnena posojila 1414 K.

Hranilnica in posojilnica v Srednji vasi:
Prejemki 13.306 K 24 h, izdatki 11.707 K 72 h, denarni promet 25.013 K 96 h, prejete hranilne vloge 7901 K, izplačane hranilne vloge 1900 K 56 h, dana posojila 1912 K, vrnena posojila 1502 K.

Hranilnica in posojilnica v Selcih pri Škofji Loki:
Prejemki 8777 K 06 h, izdatki 7003 K 47 h, denarni promet 15.780 K 53 h, prejete hranilne vloge 5232 K, izplačane hranilne vloge 3696 K 68 h, dana posojila 1100 K, vrnena posojila 500 K.

Hranilnica in posojilnica pri sv. Jakobu ob Savi:
Prejemki 2013 K 82 h, izdatki 687 K 71 h, denarni promet 2701 K 53 h, prejete hranilne vloge 336 K, izplačane hranilne vloge 98 K, dana posojila 150 K, vrnena posojila 180 K.

Hranilnica in posojilnica v Mengšu:
Prejemki 16.740 K 69, izdatki 14.286 K 57 h, denarni promet 31.027 K 26 h, prejete hranilne vloge 5937 K 10 h, izplačane hranilne vloge 7427 K 39 h, dana posojila 2434 K, vrnena posojila 3335 K.

Hranilnica in posojilnica v Tržiču:
Prejemki 6792 K 70 h, izdatki 6029 K 33 h, denarni promet 12.822 K 03 h, prejete hranilne vloge 5287 K 63 h, izplačane hranilne vloge 260 K, dana posojila 1120 K, vrnena posojila 402 K.

Hranilnica in posojilnica v Kranjski gori:
Prejemki 4973 K 40 h, izdatki 3329 K 65 h, denarni promet 8303 K 05 h, prejete hranilne vloge 2006 K, izplačane hranilne vloge 1896 K 06 h, dana posojila 1400 K, vrnena posojila 1000 K.

Hranilnica in posojilnica v Leskoviči:
Prejemki 906 K 50 h, izdatki 410 K, denarni promet 1316 K 50 h, prejete hranilne vloge 320 K, izplačane hranilne vloge 10 K, dana posojila 400 K, vrnena posojila 224 K.

Hranilnica in posojilnica v Stariloki:
Prejemki 12.304 K 24 h, izdatki 7656 K 99 h, denarni promet 19.961 K 23 h, prejete hranilne vloge 8267 K, izplačane hranilne vloge 7004 K 28 h, dana posojila 600 K, vrnena posojila 868 K 85 h.

Tržne cene 8. decembra t. l.

Na trgu v Celovcu

Na trgu v Kranju

za 50 kg

za pšenico	K 8.20
» rž	» 7.—
» ječmen	» 7.50
» oves	» 6.50
» ajdo	» 6.—
» proso	» 7.—

za 100 kg

za pšenico	K 16.—
» rž	» 15.—
» ječmen	» 13.—
» oves	» 14.—
» tursico	» 13.—
» seno	» 4.40

Na trgu v Gorici

za 100 kg

za pšenico	K —.—
» ječmen	» 22.—
» oves	» 15.20
» tursico	» 13.20
» krompir	» 4.—
» seno	» 5.—

Na trgu v Velikovcu

za 100 kg

za pšenico	K 16.—
» rž	» 15.—
» ječmen	» 12.60
» oves	» 13.50
» tursico	» 13.—
» krompir za q	» 6.—
» seno za q	» 4.40

Vsaka gospodinja in mati

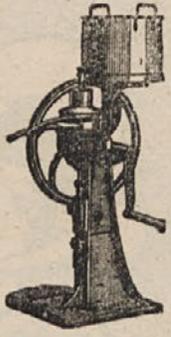
se mora blagrovati, katera rabi z ozirom na zdravje, varčnost in dobri okus Kathreiner-Kneippovo sladno kavo (pristno samo v znanih izvirnih zavitkih).

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.
 (95) 24—23



Žive velike uharice,
 volkove, medvede, divje mačke,
 ptice roparice, kakor vse vrste
 žive divjačine kupuje
G. FRANK,
 tvrdka za izvažanje žive divjačine, veletrgovina z živalimi.
 (126) 12—7 Dunaj IV., Waaggasse 12.
 Ilustrovani kupovalni ceniki z neobhodno potrebnim svetovalcem
 za lovce in prijatelje lova brezplačno in poštne prosto.

Novo! Novo! Novo!
Ročni stroji za sejati
 za deteljo, travna semena,
 rž, oves, ječmen, koruzo itd.
 Prednosti: Prihranitev se-
 mena, rednost v sejanji, velikanska
 hitrost. Porabljivost po gorovji,
 jarkih in zakotjih. — Ceno in trpežno.
 Cena: **50 K** za en stroj proti povzetju z Dunaja.
 Glavna prodajalnica: (124) 10—3
ECHINGER & FERNAU, Wien, XV. Neubaugürtel 7 u. 9.
 ~ Razglednike na zahtevanje. ~

**Najboljša uporaba mleka! Kar največ in
 najfinejšega surovega masla!**
 Le mogoče, če se mleku odvzame smetana po
Alfa - Separator - ju.
 500 prvih priznanj; v Parizu 1900
 „Grand Prix“. 1/4 milijona takih strojev
 v rabi! Se lahko prenaša na planino.
 Vsi drugi stroji za mlekarstvo. Popolne
 oprave za dobivanje sirotke za roko in
 parno moč. Načrti, proračuni.
Akcijska družba Alfa-Separator,
 (122) 13-12 Dunaj, XVI., Ganglbauergasse 29.

 Ceniki, podučne brožure brezplačno.

Zaloga: Ali želite:
„Gospodarska
Zveza“ mnogo jaje po zimi?
 več dobrega mleka?
 hitro debele rejene prešiče?
 zdravo lepo govejo živino?
 močno trpežno vožno živino?
 potem mešajte s krmo samo
Barthelovo apneno klajo.
Ljubljani. Za male stroške Vam ne bo nikdar
 žal. Navodilo zastoj. ~ ~ ~
 (129) 12—5
M. BARTHEL & C^o
 Dunaj X, Keplergasse 20.

Lekarna Piccoli, pri angelju.
 Tinkture za želodec
 in imenovali „Dvornim založnikom Nj. svetosti“.
 Imenovani zdravnik ter tudi mnogi drugi sloviti pro-
 fesorji in doktorji priporočajo bolehamim G. Piccolijevo
želodčno tinkturo
 katera krepi želodec, pospešuje slast, pospešuje prebav-
 ljanje in telesno odprtje.
 Naročila vsprejema proti povzetju in točno izvršuje G
 Piccoli, lekarnar „pri angelju“ v Ljubljani, na Dunajski cesti
 Tinkturo za želodec pošilja izdelovatelj v skatljah po 12
 in več steklenic. — Poštino mora plačati p. n. naročnik.

Pristne harške žlahtne
 **žvrgolivce kanarčke** 
 lastne vzgoje
 (Klingrolle, Hohlklingel, Hohlschockelrolle, Hohlrolle, Tu-
 Tu-Tu-Pfeifen, Knorre), kakor tudi harške samice raz-
 pošilja s poštnim povzetjem in jameci za dobre pevce in
 živi prihod. Kar ne ugaja, se v teku 8 dni nazaj vzame.
 Samci I. vrste 15 kron, II. vrste 10 kron. sa-
 mice po 2 kroni, hranà mesana 1 kg 48 h.
 (131) 4—3 kletke za pošiljatev I K.
Fran Garbas
 sv. Florijana ulice 3., Ljubljana.

„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!

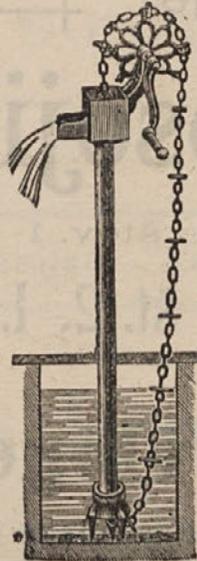
Vse tu naznanjene predmete preskrbi tudi »Gosp. Zveza« po orig. cenah.

Ako se nočeš pri vsakem izpumpanju
gnojnice **jeziti,**
tedaj si kupi (90) 24—23

Klementovo
pumpo na verige,

katera prekosi po svoji čudo-
vito veliki izvršitvi in trajnosti
vse druge pumpe. Ta ne ob-
stoji niti iz dil ali zaklopk, niti
iz usnjatih cevij.

Nemogoče je sploh, da
bi se zamašila, zamrznila
ali polomila; veliko posest-
nikov ne izda pri 20letni upo-
rabi niti vinarja za popravo.
*Nad 3000 jih je v rabi; več
sto pohval o njih nam je došlo.*
Razpošiljam to pumpo na 6te-
denski poskus; ako bi bila pa
ta nerabljiva, vzamem jo brez
vsake odškodnine nazaj.



Josip Klement,
tovarna strojev v Hrobcih-Roudnici ob/L.



Zaloga in kletarstvo
na Glincah št. 20
pri Ljubljani
na lastnem posestvu.

Slov. vinogradniško društvo
v Ljubljani

registrovana zadruga z omejeno zavezo
priporoča svojo veliko zalogo

pristnih domačih vin

starih in novih

iz Dolenjske, Štajarske, Istre, Vipave in Goriške.

Vino je deloma doma prešano, isto oddaje
se v sodih in fino vino v steklenicah.

(94) 24—23

Na zahtevo pošiljajo se uzorci brezplačno.

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, vsako-
vrstnih semen; koruze, 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 vlomu.

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

Posredovalnica za Zvezine trgovce!

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

 **Najboljša in najsigurnejša** 

Stanje hranilnih vlog 31. dec. 1900:
nad 6 milij. K

prilika
za
štedenje!

Denarni promet v dvanajstih mesecih
nad 24 milij. K

Ljudska posojilnica

preje: Gradišče štev. 1

sedaj: Kongresni trg št. 2, I. nadstr.

sprejema

hranilne vloge

vsak delavnik od 8. ure zjutraj do 1. ure popoldan in jih obrestuje po

 **4 $\frac{1}{2}$ %** 

brez kakega odbitka, tako da sprejme vložnik od vsacih vloženih 100 gld.
čistih 4 gld. 50 kr. na leto.

Stanje hranilnih vlog 31. dec. 1900:	Promet v 12 mesecih od 1. jan. do 31. dec. 1900:
6,166.217 K 86 h	24,185.294 K 76 h

Hranilne knjižice se sprejemajo kot gotov denar, ne da bi se obrestovanje kaj prekinilo.

Za nalaganje po pošti so poštnohranilnične položnice na razpolago.

V Ljubljani, dne 1. oktobra 1900.

Dr. Ivan Šusteršič,
predsednik.

Josip Šiška,
knezoškofjski kancelar,
podpredsednik.

Odborniki:

Anton Belec,
posestnik, podjetnik in trgovec
v Št. Vidu nad Ljubljano.

Dr. Andrej Karlin,
stolni kanonik v Ljubljani.

Dr. Viljem Schweitzer,
odvet. koncipijent v Ljubljani.

Josip Jarc
veleposestnik v Medvodah.

Karol Kauschegg,
veleposestnik v Ljubljani.

Gregor Šlibar,
župnik na Rudniku.

Frančišek Leskovic
zasebnik in blagajnik „Ljudske po-
sojilnice“.

Matija Kolar,
župnik pri D. M. v Polji.

Dr. Aleš Ušeničnik,
profesor bogoslovja v Ljubljani.

Ivan Kregar,
načelnik okrajne bolniške blagajne
v Ljubljani.

(115) —17