

# NARODNI GOSPODAR

## GLASILO GOSPODARSKE ZVEZE.

Člani Gospodarske zveze dobivajo list brezplačno.  
Cena listu za nečlane po štiri krone na leto; za pol leta dve kroni;  
za četrt leta eno krono; posamne 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, 10. oktobra 1902.

Poštno-hran. št. 849.872

### Kmetijstvo.

#### Poljedelstvo.

##### Vrednost zboljšanja zemljišč.

Koliko da je vredno razno-  
vrstno zboljšavanje zemlje, ton aj-  
boljše dokazujejo vspehi.

Tehnična pisarna deželnega  
kulturnega sveta za kraljestvo  
češko navaja v svojem poročilu za  
leto 1901 sledeče podatke, ki v  
polni meri zaslužijo našo pozornost.

Na gospodstvu Sedlec pri  
Kutni gori so izboljšavali v letih  
1891—93 zemljo, melioracija je  
stala za vsak hektar (10.000 m<sup>2</sup>)  
okoli 250 K. Vsled tega se je  
zemlja toliko zboljšala, da je po-  
skočila najemščina ravno za po-  
lovico.

Drenaža ali odpeljava vode  
(osuševanje) na gospodstvu Her-  
manove mestice ima za posledico,  
da je mogoče drenovano parcelo  
spomladi bolj zgodaj obdelovati in  
da se veliko lažje orje.

Pridelek je znašal pred osuše-  
njem 270 kvintalov sladkorne pese  
in 7 mandljev žita, po osušenju  
pa pridelajo v dobrih letinah  
320—340 mq pese in 10 mandljev  
žita na hektarji.

Melioracijski stroški znašajo  
316 kron za ha. Tudi na suhih  
parcelah ima drenovanje dober  
vspan in dobre posledice, ker pre-

zračenje tal pospešuje rastlinsko  
rast.

Na gospodstvu Libohovice so  
drenovali pri Hotješovu 8.68 ha  
in v Klapskem ribniku 14.39 ha  
s stroški 315—320 kron za ha.  
Dohodki dveh mokrih letin, v ka-  
terih so vladale za časa rasti  
enake vremenske prikazni, nam  
omogočujejo prav dobro primer-  
janje.

Pridelek na hektaru	pšenice		ječmena		detelje	pese
	mandljev	met. stotov	mandljev	met. stotov	met. stotov	met. stotov
pred dre- nažo (leta 1882/83)	43	12.9	28	15.1	16.0	13.3
po drenaži l. 1897/98	58	23.4	45	22.2	32.3	31.5
pridelek se je povi- šal v % za	35	81	60	46	100	136

Tudi dobrota pese se je bist-  
veno zboljšala.

Na gospodstvu Hocen so zbolj-  
šali, namreč osušili, zemljišča s  
stroški 482 kron za ha.

Naturalni dohodki so bili na ha v  
dveh enakih navadnih letinah:

pred drenažo	pšenice	ječmena	ovsa	pese	krmne mešanice
	hektolitrov				
Leta 1891	14.6	27.4	17.2	188	9.9
Leta 1897	13.7	18	10	144	5.7
Po drenaži					
Leta 1898	20	28.4	18	380	15
Leta 1901	24.3	35.6	20.1	350	19.2

#### Mlatilnice z motorjem.

(Piše Fr. P.)

Neprimerno je, si bo modra kdo  
mislil, pisati pri naših malenko-  
stnih razmerah, kjer še v večini  
slučajev poje cepec svojo pesem,  
o parnih in drugačnih mlatilnicah  
z elementarnim gonilom.

Jaz pa mislim: Česar eden  
ne premore, to je igrača petdese-  
tim in v dveh, treh vaseh je pač  
več kot petdeset gospodarjev. Zna-  
ne so mi vasi po Moravskem, kjer  
najmanjšemu kmetiču ne pride več  
na misel, ubijati se z mučnim cep-  
cem po cele tedne, ampak vse  
omlatijo skupno s parno ali drugo  
silo. Lansko leto, če se prav  
spominjam, sem tudi čital,  
da se je ustanovila mlatilna za-  
druga v Žabnici in po Francoskem  
je veliko podobnih zadrug za  
skupno mlačev.

(V eni prihodnjih številok ho-  
čemo kaj več spregovoriti o njih.)

Iz tega stališča opisujem danes  
mlatilnice na motor, da dobite go-  
spodarji, ki Vam bo stvar še po  
večini neznana (v ljubljanski oko-  
lici je ljudstvo nekoliko seznanil  
s tako mlatilnico g. bar. Codelli)  
vsaj površen vpogled v ta stroj,  
njegovo delo itd. Morda se ven-  
darle s časoma tudi v tem oziru  
kmetje kaj ganemo in si tako saj  
nekoliko olajšamo težko breme  
Adamovih otrok, ki nas o mlačvi  
močno prijema.

Kadar ne zadostuje več ne človeška, ne živalska sila za pogon kmetijskih strojev, posebno pa sestavljenih mlatilnic, tedaj posežemo po drugih silovitih močeh, kakor so: prevozni parni stroj (lokomobile), petrolejevi, bencinovi, špiritovi motor, da moremo povsodi, na polji ali na dvorišči, mlatiti in druga dela opravljati, ali pa rabimo stalne (štacijonerne), parne, plinove, električne, vodne (vodna kolesa, turbine itd.) in veterne motorje, h katerim pride še električni prenos sil.

Parni stroj, ki ima za naše kmetijske namene  $2\frac{1}{2}$ —8—20 nominalnih konjskih močij (HP) obstoji iz parnega kotla, parnega stroja in iz voza za prevažanje (prednja in zadnja kolesa s štango vred).

Kotel sam zopet obstoji:

1. iz notranje in vnanje ognjene pušice z ražnjem, iz pepelnega zaboja in ognjenih vratec,

2. iz večinoma ležečega cilindričnega kotla, v katerem je vdelanih po 30—40 vrelnih cevij iz kovanega železa,

3. iz dimove pušice z dimnikom vjemalcem za iskre in vgaševalcem isker in

4) iz raznih armatur (sem spadajo vodokazna stekla, preskusni petelinci, manometer, ki kaže, kakšno napetost da ima para, varnostni zaklopci (ventili), parna piščalka in petelin za spuščanje vode.

Za napajanje kotla služi neprestano delujoča parna sesalka in večinoma še ročna sesalka ali injektor. Kmetijski lokomobili so uravnani večinoma za premog, pa tudi za rjavi premog, šoto, les, oblanje, slamo, turščina stebela, trsje itd. in v zadnjih slučajih imajo zvečano ražnjevo ploskev in poseben aparat za vkladanje, da se more zložno vlagati in razprostrti slamo v ognjeni puščici.

Kurilna ploskev znaša za efektivno konjsko moč  $1\cdot5$ —2,  $m^2$  kar da na uro 15—25 kg pare,

pri čemer 1 kg premoga spremeni 6—7 kg vode v paro. Za 1 HP in uro se potrebuje  $2\frac{1}{2}$ —3—4 kg premoga ali 12 kg slame in 15 do 25 l vode; za mlačev 100 pšeničnih snopov je treba pokuriti kakih 10—12 snopov slame.

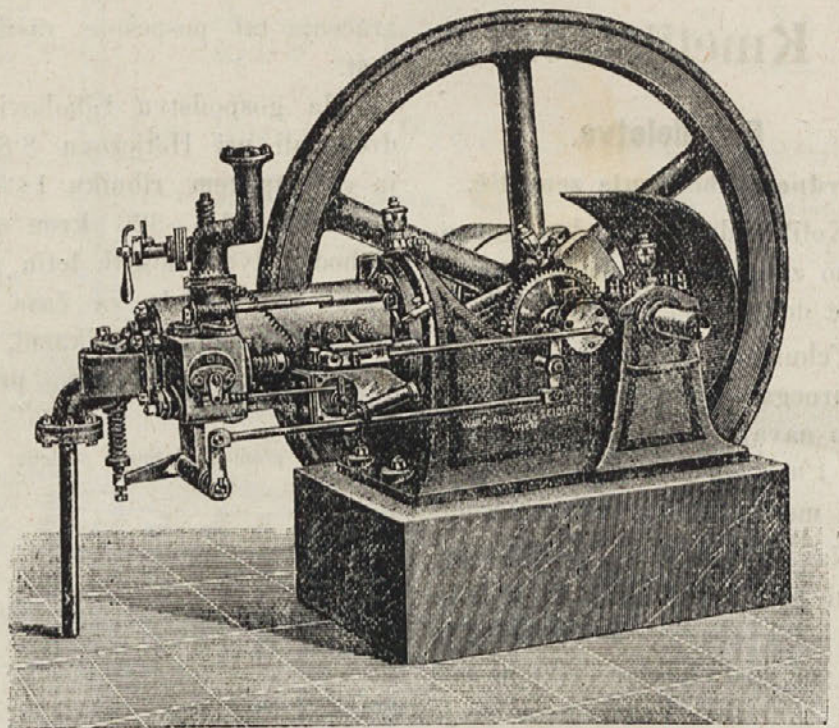
Manjše lokomobile do 4 HP imajo večkrat po konci stoječ cilindrični kotel z nekaterimi počez stoječimi vrelnimi cevmi (Gallowayjev sestav).

Ležeči parni stroj je z ležišči za ločcevo vreteno pritrjen (zaniman) na kotlovm plašču. Obstoji pa:

tilnice s 125—150—165 cm širokim bobnem 6—8—10 HP, šrotovniki potrebujejo 1—4, slamo-reznice 1—2, reporeznice  $\frac{1}{2}$ —1, ena žarnica za 16 normalnih sveč potrebuje  $\frac{1}{2}$  efektivne konjske sile.

Poprečno je pri lokomobilih efektivno delo pri 4—5 atmosferah prve napetosti in pri 1·4 m betove brzine na sekundo enako dvakratni nominalni konjski sili.

Gonila na petrolej ali bencin (glej sliko) obstoje iz ležečega ali stoječega cilindra, na eni strani odprtega, v katerem se v 4



1. iz enega cilindra, ki ga večinoma še obdaja parni plašč (parni dom) — pri kompaund-lokomobilih imamo 2 cilindra z različnim premerom —; v ta cilindri se spušča po enostavnem plosčnatem premikovalcu para,

2. iz parnega beta, ki je v zvezi z betovim drogom, ki je po križni glavici spojen z vodilnim drogom, ki zopet z ločecom goni,

3. vreteno z zamašnjakom, ki služi ob enem kot šajba za jermen.

Enostavne mlatilnice potrebujejo pri bobničevi širini 62 do 94 in do 125 cm poldrugo do 3 ali 4 konjskih močij, sestavljene mla-

betovih pregibih („čveterotakt“) zgodi sledeče:

1. prvi betovi pregib vsesa zmes enega dela plina in 25 delov zraka,

2. ko gre bet prvokrat naprej tedaj se ta zmes najpopreje stisne in zgosti, ko pride bet do mrtve točke, se vname s pomočjo žarečega razplinjevalca ali pa še pripravnejše z električno iskro in plinova zmes se vsled tega razpoči ali eksplodira vsled tega,

3. mora iti bet v drugo nazaj dočim

4. se s tem, da gre bet v drugo naprej, iztisnejo sežgani plinovi skozi poseben zaklopec.

Moč da gonilo samo mej drugim in tretjim tekom, takrat se namreč prenese sila eksplodiranega plina na bet, betov drog itd., slednjic na težki zamašnjak, ki s svojo vstrajnostjo pomaga čez ostale tri takte.

Za ohlajevanje cilindra služi vedno sta ivoda, ki se na poseben način vedno z nova ohlaja.

Petrolejska gonila z 8—12 konjskimi silami potrebujejo kadar se izrablja njihova moč samo na pol 0·5—1, kadar se izrabljajo popolnoma 0·4—0·6, manjša gonila z 2—4 konjskimi močmi pa potrebujejo 0·7—1, oziroma 0·5 do 0·6 litrov svetilnega petroleja za uro in konjsko silo; hladilne vode je treba 20 litrov na konjsko silo in 10 ur.

Ta gonila na petrolej ne potrebujejo ne dovažanja vode, ne goriva, ker se ju tako malo potrebuje, za nje ni predpisanih revizij ali pregledovanja kotla po oblastniji, ravnanje ž njimi je kaj priprosto, toda če olje ni pripravno, se ta gonila rada pokvarijo, zato imajo pri stoječih napravah prednost snažnejša, če tudi nevarnejša gonila na bencin ali špirit.

S pomočjo elektromatizma pretvorimo lahko mehanično ali gibalno energijo (silo), ki smo jo dobili s kakeršno koli močjo, živalsko, vodno, parno, v električno energijo v prvotnem (primernem) dinamostroju.

To električno energijo izkoristimo lahko s pomočjo bakrene žice v primeru 0·7—5·7 mm bodi si za razsvetljava, ali pa jo v drugem enako uravnanem sekundernem dinamostroju, ki mu pravimo elektromotor, pretvorimo zopet v mehanično energijo, katero sedaj lahko oddamo delavnim strojem (mlatilnicam, slamoreznicam, mlinom itd.)

Elektromotorje rabimo za gonitev slamoreznic, sesalk, centrifug itd. stalne, sicer pa prevozne. V zadnjem slučaju je pritrjen elektromotor neposredno na mlatilnem

stroju in v direktni zvezi z bobnovim vretenom, ali pa je elektromotor montiran (postavljen) v bližini mlatilnice ter goni vreteno s pomočjo jermena. Prvi način rabijo pri mlačvi na prostem polji, drugi pa, kadar se mlati doma na dvorišču, ker se lahko v tem slučaju goni z elektromotorjem vsak drugi stroj, ventilatorji za hleve, dvigala za žito, razsvetljuje lahko dvor in hišo itd.

Sila elektromotorjeva odvisi od razlike napetosti (Volt) obeh vijakov, ki električni tok do-, ozir. odvajata pomnožene s tokovo močjo (Amper).

Volt x Amper se imenuje Watt. Ena konjska sila znaša ali je teoretično toliko kot 736 Wattov,

$$\text{en Watt tedaj} = \frac{HP}{736}$$

n. pr. 184 Voltov x 4 Amperje je 736 Watov ali 1 HP. V resnici pa se dobi v uporabo v prvotnem dinamo le 90—92 % HP t. j. 663—677 Wattov in od tega pride v prid v elektromotorju zopet samo 65—80 %, t. j. 430 do 541 Wattov ali 0·58 do 0·74 konjske moči.

Vsega uvaževanja vreden in za kmetijsko bodočnost velevažen obeta biti električni prenos sil, ta obstoji iz stalnega vrelca sile (na pr. vodna moč, bencinovo gonilo, de Lavalova parna turbina v zvezi z dinamom) in iz napeljave v daljavo.

Za enaki tok do napetosti 500 Voltov, ki zadostuje za okoli poldrugi km daljave, je potreba dveh, za izmenjalni ali vrtilni tok za 5000 Voltov in večjo napetost, ki zadostuje za 15 km daljave, je potreba 3 napeljav.

V zadnjem slučaju je treba visoko napetost v napeljavi s pomočjo transformatorjev na sekunderni postaji pretvoriti v nenevarno nizko napetost.

Bakrene žice se pritrdijo na 30—40 m, žice iz silicijevega bronca pa na 60—70 m mej seboj oddaljenih drogovi ali jarbo-

lah na porcelanastih izolatorjih, ki so 6·8 m od tal in kakoršne vidiš ob večjih cestah s telegrafično napeljavo.

Vem, da mnogemu naših čitateljev marsikaj zgorej povedanega ne bo jasno, posebno takim ne, ki niso imeli prilike od bližje ogledati si električne naprave, morda tudi ne bencinovega ali petrolejskega gonila, morda celo parnega stroja niso vtegnili nikoli ogledati.

Takim bi težko ustregel tudi z dobrimi slikami, kakoršnih žal imamo vsaki trenutek pri roki, da bi vse umevali, pa to nič ne de.

Predno napišem nekaj stavkov o moderno sestavljeni mlatilnici sami, sem čutil potrebo spregovoriti nekoliko o njihovem bistvenem predpogoju, o pripravnih gonilih.

Ko pridemo do mlatilnih in drugih zadrug, ki bodo uporabljale razna gonila doslej mrtvih sil, tedaj bo tudi ta članek lahko umljiv vsakemu, ki bo imel s stroji kaj opraviti ali si jih vsaj natančneje ogledal. (Konec sledi)

## Živinoreja.

Živinorejčeva domača lekarna.

Od prastarih časov je bila navada, da je poskušal hišni gospodar zdraviti boleznii svoje živine kakor tudi svojih domačih z domačimi zdravili; zlasti še so imele v prejšnjih časih ženske nalogo, priskočiti na pomoč v prvi sili, kakor so še zdaj na glasu skoro v vsakem kraju take ženske, zlasti konjederke.

Pač je samo ob sebi umevno, da iščemo pri prvem bolezenskem pojavu takoj primernih sredstev, in tu moramo priznati, da so imeli to stvar naši pradedje mnogo bolje uravnano, nego ljo imamo njihovi potomci, ker so znali kaj pametno rabiti mnogoštevilna zdravila iz polja, gozda in vrta.

Kakor se je izvršil v zdravilstvu velikansk preobrat z ozirom

na rabo sredstev in se je zaupanje na stare, pri nas rastoče zdravilne rastline polagoma močno zrušilo ter so na njihovo mesto stopila druga sredstva, tako se je zgodilo tudi po naših domačijah — pa ne v naš prid.

Vzrok, zakaj da smo izgubili zdravila, ki se dajo dobiti na vrtu v najboljši kakovosti in skoro zastoj in ki jih lahko sami pripravimo in pravi čas rabimo, je v kratkem tale:

Sredi preteklega stoletja so iznašli umetnost pridobivati iz rastlin zdravilne snovi s špirtuoznim izvlečkom in iz njih narejati tako imenovane esence ali tinkture. Na ta način se da učinek sredstva doseči z veliko manjšo množino in človek je v stanu, učinek zdravila veliko natančneje določiti, nego je bilo mogoče popreje. Pri tem je pogrešena samo ena reč: da je namreč v izvlečku samo en del učinkujočega rastlinskega zdravila, in da večji del ne preide v esenco ali v tinkturo.

Pozneje so se naučili spoznavati v teh esencah in tinkturah še posebno učinkujočo snov, velikokrat kot določeno kemično spojino, tako zvane alkaloide in na ta način so iznašli skrajno močna važna zdravila, ki v čisto majčkenih množinah podana dosežejo glavni učinek sredstva.

Kot zgled lahko navedemo:

Kinovo skorjo, rabljeno v letih 1830—1850, kina-tinktura, rabljeno 1850—1870, kinin, ki se rabi v novejšem času, podobno je bilo s hrastovo skorjo, ki se je spočetka rabila, za njo galusova tinktura in sedaj rabimo tanin itd. Zraven tega je prišla vsled visokega napredka kemije še velika množica vplivnih snovij, ki so bile vse v preiskavi z ozirom na svojo zdravilno moč. Lahko rečemo, da od stotin, od tisočev novih kemijskih spojin, ki vsako leto pridejo na dan, ne ostane niti jedna nepreskušena z ozirom na to, da-li se ne bi dala porabiti kot zdra-

vilno sredstvo pri človeških in živalskih boleznih.

Ne samo najčistejše kemične spojine, ampak tudi vsi odpadki, ki se v tovarnah ne dajo na noben način več uporabiti, morajo še prestati skušnjo, če se ne bi dalo iz njih napraviti še kako zdravilo.

Pri nebroju zdravil, ki nastajajo na ta način, je lahko umevno, da so zdravniki stara, priprosta domača zdravila potisnili na stran, da je pa to storilo tudi prebivalstvo na kmetih, posebno živinorejci, to se nam zdi vsega obžalovanja vredno in čisto napačno.

Kaj pomagajo živinorejcu vsa ta izvenredno zdravilna sredstva, ki so v močnejši obliki deloma pravi pravcati strupovi, ako jih more dobiti šele po velikih okoliših in ako jih ne more in ne sme rabiti kar naravnost, kakor hitro jih potrebuje!

Preobrat se je pokazal na ta način, da se je naselila po hišah, kjer so popreje sami pridelovali, nabirali in prirejali dobra domača zdravila, da se je na takih posestvih naselila homeopatična lekarna.

Mnogi trdijo, da utegne homeopatija imeti učinek samo pri človeku, pri katerem se da mnogo doseči z domišljijo in pregovorjenjem, da pa niso homeopatična zdravila pri živini čisto nič vredna, naj pravijo zdravniki in lekarnarji to ali ono, svojim očem moram vendar bolj verjeti in ako vem iz skušnje, da je bilo ozdravljenih na stotine prešičev s homeopatičnimi zdravili (arsenik) mi vendar nikdo ne bo hotel utepsti v glavo, da je igrala pri tem kako tudi najmanjšo ulogo bujna domišljija pujskov, ki niso znani kot posebni fantasti. S tem pa še ni rečeno, da bodi živinorejec homeopat z dušo in telom, ker mora biti pravi gospodar odločen nasprotnik vsake stvari, kadar se pričinja izrojevati v vraže in bi

se mu potem lahko vrglo v obraz ono Prešernovo očitaje:

„Zdaj si življenja tat  
če si namreč slab homeopat.“

Dajmo vsaki reči čast, ki ji gre in nikoli ne bomo uhajali čez ojnice.

Zato se nam zdi zelo pametno, ako se povrnemo kmetovalci zopet nazaj k starim lepim šegam in pridelujemo sami vsaj nekatera rastlinska zdravila, da jih nabiramo o pravem času in jih skrbno pripravljamo, kakor so bili vajeni naši očetje.

Kot rastline, oziroma rastlinske dele, ki so posebno zdravilni, in ki jih priporočamo gojiti, imenujemo sledeče:

Svedrec ali encijan, pelin, kolmež, gjumber (ingver), kumna, konjska meta, brinjeve jagode, ženof ali gorčica, tobak, orehovo listje, hrastova skorja, komilce, dalje sledeče snovi:

Kuhinjska sol, Glauberjeva sol, grenka sol, soda, galun, katan, lizol, slivno olje, kis in vinski cvet.

Te snovi se hranijo v omari, ki ima predale, in ki se da zapreti, torej v popolnoma pravilni domači lekarni, najbolje jih vsako leto prenoviti.

Poleg imenovanih stvari je primerno, ako imaš za posebne slučaje še te-le stvari pri roki:

Platnene in volnene obveze, zavoj obvezilne bate, steklenico za vlivanje, požiralnikovo cev in trokar; druge potrebne stvari za hlajenje, prtovi, pokrivače, vrvi in pod. so tako ali tako v vsaki domačiji.

Prof. Hofmann v „nemški kmet. živinoreji.“

Koliko stane izreja teleta?

Povodom kmetijskega izleta letošnje binkošti sem obiskal z več tovariši tudi štajersko deželno vzorno posest na Oberhofu pri Št-Galnu, ki je vzgledno oskrbuje g. dr. Schuppli. Na našo prošnjo nam je g. doktor pri skupni ve-

čerji podal glavne poteze svojih izkušenj iz živinoreje posebno primerjajoč izrejo mlade plemenske živine z napajanjem in sesanjem ter nam predložil tudi zanimive račune, ki kažejo stroške izreje mlade živine na štajerskem deželnem posestvu Oberhof.

Glavne misli njegovega večernega govora hočem podati našim ljubljanim bralcem.

Ako smo se odločili izrejati plemenska teleta z napajanjem, je treba po namenu reje razločevati množino podanega mleka, t. j. drugačne množine dobiva žival namenjena za razna opravila, drugačne ona, od katere zahtevamo in pričakujemo samo obilno mleka. S tem ni rečeno, da bi morali v enem slučaju rediti preobilno, v drugem preskromno, ampak v vsakem slučaju je treba dati živalim toliko mleka, kolikor je poprečno primerno njihovi naravi.

Ako pregleduješ, dragi gospodar, sledeče tabele, ki ti kažejo množine mleka, ki naj se podajajo, najdeš, da tiči razlika mlečne množine bolj v dnevni množini nego v trajanju podajanja mleka.

Za vsako leto je tudi povedano, koliko in kako dolgo da je podajati teletom sveže mleko, dalje pa tudi poseben vzorec, namenjen onim, ki bi radi polno mleko nadomestili deloma s posnetim.

Pred vsem moram pa omeniti da se da to delno izrejevanje s posnetim mlekom izpeljati le ondi, kjer je pri roki mlečni posnemalnik (bodisi lasten pri hiši ali pa pri mlekarski zadrugi skupen); kajti le tu je mogoče dobiti sladko ne zastano ter dobro posneto mleko. Posneto mleko iz latvic se ne da rabiti za mlada teleta za pleme, Polno mleko se sme nadomeščati s posnetim le prav polagoma in samo posneto mleko se sme pokladati še le zadnji čas izreje in krmljenja z mlekom.

Iz proračuna stroškov bomo pozneje razvideli, da s krmljenjem posnetega mleka ne nameravamo

v prvi vrsti izreje napraviti cenejše, ampak glavni namen pri tem je le, da posneto mleko kolikor moč dobro izkoristimo.

Za razne namene priporoča g. dr. Schuppli sledeče mlečne količine:

1. Mlečna mera za junčka za razne namene. Junček dobiva skozi

dni	litrov svežega mleka	skupaj	litrov
21 po	6		125
126 "	10	"	1260
14 "	9	"	126
14 "	8	"	112
14 "	7	"	98
14 "	6	"	84
14 "	5	"	70
14 "	4	"	56
14 "	3	"	42
14 "	2	"	28
7 "	1	"	7
266		skupaj	2009

2. Mlečna mera za junčka v razne namene, pri čemur se pa polno mleko deloma nadomestuje s posnetim.

dni	mleka polnega litrov	posnetega litrov	mleko sveže litrov	posneto litrov
21 po	6	—	126	—
63 "	10	—	630	—
63 "	8	2	504	126
14 "	7	2	98	28
14 "	5	4	70	56
14 "	3	5	42	70
14 "	2	6	28	84
14 "	1	6	14	84
14 "	—	6	—	84
14 "	—	5	—	70
14 "	—	4	—	56
7 "	—	2	—	14
266			skupaj = 1512	672

3. Mlečna mera za junčka v gospodarstvih na mleko.

dni	svežega mleka litrov	litrov
21 à	6	= 126
112 à	8	= 896
42 à	7	= 294
14 à	6	= 84
14 à	5	= 70
14 à	4	= 56
14 à	3	= 42
14 à	2	= 28
7 à	1	= 7
252		skupaj = 1603

4. Mlečna mera za junčka v gospodarstvih na mleko, ako se sveže mleko deloma nadomestuje s posnetim.

dni	mleko sveže litrov	posneto litrov	mleko sveže litrov	posneto litrov
21 po	6	—	126	—
56 "	8	—	448	—
56 "	6	2	336	112
42 "	5	3	210	126
14 "	4	3	56	42
14 "	3	3	42	42
14 "	2	3	28	42
14 "	1	4	14	56
14 "	—	4	—	56
7 "	—	2	—	14
252			skupaj = 1260	490

5. Mlečna mera za telčico v razne namene.

dni	svežega mleka litrov	litrov
14 po	5	= 70
70 "	8	= 560
14 "	7	= 98
14 "	6	= 84
14 "	5	= 70
14 "	4	= 56
14 "	3	= 42
7 "	2	= 14
7 "	1	= 7
168		skupaj = 1001

6. Mlečna mera za telčico v razne namene pri delnem nadomeščanju polnega s posnetim mlekom.

dni	mleka sveže litrov	posneto litrov	mleko sveže litrov	posneto litrov
14 po	5	—	70	—
35 "	8	—	280	—
35 "	6	2	210	70
14 "	5	3	70	42
14 "	4	3	56	42
14 "	3	3	42	42
14 "	2	3	28	42
14 "	—	6	—	84
7 "	—	4	—	28
7 "	—	2	—	14
168			skupaj = 756	364

7. Mlečna mera za telico, iz koje ima postati dobra molzna krava. Dobiva naj skozi

dni	svežega mleka litrov	litrov
14 po	5	= 70
70 "	6	= 420
14 "	5	= 70
14 "	4	= 56
14 "	3	= 42
14 "	2	= 28
14 "	1	= 14
154		skupaj = 700

8. Mlečna mera za telico, ki jo redimo na mleko pri delni namoženosti polnega s posnetim mlekom. Žival naj dobiva

dnij	mleka		mleko	
	polnega	posnetega	sveže	posneto
	litrov	litrov	litrov	litrov
14 po	5	—	= 70	—
35 „	6	—	= 210	—
35 „	4	3	= 140	105
14 „	3	3	= 42	42
14 „	2	3	= 28	42
14 „	1	3	= 14	42
14 „	—	4	= —	56
14 „	—	2	= —	28
154	skupaj =		504	315

Natančnejši vpogled v stroške, ki jih povzročata taka izreja, podamo prihodnjič, vpoštevaje tudi razne druge stroške.

### Čebelarstvo.

Proč z dvojnimi stenami pri panjih.

Ko so vpeljali premakljivo satovje, so si prizadevali čebelarji tudi, da bi dali čebelam kolikor moč toplo stanovanje; to so hoteli doseči s tem, da so dajali panjem dvojne stranske stene, med katere so devali v prazni prostor žagaje, lesno moko, šotno meljavo in podobne slabe prevodnike toplote. Posebno ranjki baron Berlepš si je veliko prizadeval, da bi razširil dvojne stene pri panjih, tako da je bilo v kratkem času v trgovini dobiti skoro same panje z dvojno steno.

V teoriji je stvar tudi čisto dobra in lepa: kajti med dvojnimi stenami sedijo čebele na toplem, kakor v Abrahamovem naročju in potrebujejo jako malo hrane, ker jim ni potreba proizvajati mnogo gorkote. V praksi pa se je pokazalo, da dvojne stene napram priprostim nimajo ravno velike prednosti, ne samo da so priprosti panji veliko cenejši, imajo dvojne stene tudi znatne pomanjkljivosti, kakor se je vže marsikak čebelar večkrat sam pripričal.

En tak slučaj pripoveduje tudi sloviti čebelar, p. Celestin Šahin-

ger v „praktičnem kmetovalcu“. On pravi:

„Vže več let imam v svojem čebelnjaku mej drugim tudi panj z dvojnimi stranskimi stenami, ki sem ga dobil prilikom nekega društvenega zborovanja po srečki. Polk, ki je gostoval v tem panji, kar ni mogel in mogel naprej, tudi se mi je čudno zdelo, da so se okrog njega pogostoma izprehajali mravljinici, ki jih pri drugih panjih ni bilo. Nič ni pomagalo, niti hvaljeni lesni pepel, ne petrolej, ne kajenje s praškom zoper golazen. Zdelo se je, kakor da bi mrčes kar rastel iz zemlje in ako sem strl jedno mravljo, je stopilo na njeno mesto takoj deset družih. Slednjič vendar najdem čisto slučajno njihov brlog in skrivališče:

Sredi dvojne stene med oblanjem, s kojim je bil napolnjen vmesni prostor, je bilo nastanjenih pač stotisoč majčkenih mravelj, ki so imele ondi svoja obsežna vališča.

Skozi majhne pokline notranje stene so lezle v panj in si znašale od ondot sladke hrane.

To opazivši, sem šel ubogemu trpinu — panju takoj na pomoč, odtrgal sem vnanjo steno proč in celo notranjost nekaj metrov proč v travi sežgal. Mravljincev je bilo toliko, da je imel celo dim duh po mravljinji kislini.

Vse to pri enojni steni ni mogoče. Pa tudi s hvaljeno toploto panjev z dvojnimi stenami ni tako sijajno, kot se zdi. Materijal, ki napolnuje medprostor, se namreč navzame čez zimo iz panja vlage, ki jo obdrži še dolgo spomladi, vsled česar je tako stanovanje celo mrzlejšje od priprostih panjev, ki se vže pri prvem solnčnem svitu in pomladanskem vetriču osušijo.

Ravno tako nisem pri tehtanji v jeseni in po izzimovanji mogel opaziti, da bi bile čebele v panjih z dvojno steno kaj menj medu porabile nego v priprostih panjih. Po navadi so bili obojni panji

enako težki, dasi tudi bi morali biti panji z dvojno steno precej težji vsled navzete vlage.

Pač pa se vselej, kadar pride pri tehtanji na vrsto panj z dvojno steno, bojim, ker vem vže naprej, da je vsak tak panj vsled svoje lastne teže za 5 kg težji, kot njegovi sosedje s priprostimi stenami.“

### Sadjarstvo.

Obiranje sadja.

Način, kako se dobiva sadje iz sadnega drevja, je še v premnogih krajih zelo pomanjkljiv. Mnogokrat zlezejo ljudje na drevo in otresajo sadje s tako bursko močjo, da se potrga velika množina kratkega sadnega lesa, ki je skladišče in zaloga rodovitnosti, lesa, na kojem se tvorijo vedno novi sadni popiki, tako da je velikokrat pod tako otresenim dvevesom vse polno takih majhnih mladik. Kar noče pasti na tla s tresenjem to se stepe z drogovi, kar je še bolj nespametno.

Škodljivost takega ravnanja se kaže jako očitno o letinah, ki se ne morejo pohvaliti z množino sadja, kakor je n. pr. letos v moravškem kraju. V takih letih se namreč vsakdo boji za svoje malo sadja in hiti, da ga čim preje otrese. Pa ravno v takih letinah je najbolj priporočati, da bi se sadje kolikor se da dolgo pustilo na drevju, zlasti jesensko in zimsko sadje, ker se sadje, ki naj vstraja v shrambi dolgo časa, še le na drevju do dobra dozori in izpopolni. Zimsko sadje naj bi se obiralo šele pričenši z 10.—15. ali 20. vinotokom. Seveda imamo tu v mislih srednje letine, kadar je leto zelo toplo, se obira popreje in padanje posameznih dobrozrelih in zdravih sadov raz drevje pri nevetrovnem vremenu nam najbolje kaže pravi čas, kedaj je treba obirati sadje in sicer brez najmanjše škode, ker v tem času zadostuje čisto na lahko potresti, da pade sadje na tla.

## S p l o š n o.

### Važnost in pomen bakterij v naravi.

(Konec)

Zelo bi bilo želeli, da bi povsodi, kjer zdaj prezgodaj tresejo sadje, obirali vsaj za en teden do štirinajst dni pozneje, sadno drevje bi tako prizanašanje jako bogato povračalo z boljšo in obilnejšo žetvijo.

Poreče mi kdo: da s tem izgubimo preveč sadja z odpadavci, na kar mu odgovarjamo, da je ta zguba dozdevna in navidezna, ki se več nego izravna s tem, da sadje, ki ostane do popolne zrelosti na drevju, vsled tega postane toliko popolnejše in sočnejše. Sicer je pa itak edino prava, da vsako jutro poberemo odpadlo sadje; to najlažje storijo otroci.

Opadlo sadje prav lahko uporabimo za sadno vino, kis in v kuhinji za razne namene.

Da se da odpadlo in otreseno sadje le malo časa ohraniti, to si lahko razlagamo; najboljšo se to zgodi v neprevelikih kupih kar na prostem t. j. na travi. Od sto otresenih sadov jih ostane komaj tretjina nepoškodovana. Za to je treba tako sadje kmalo porabiti. Ako je sadje na drevju dovolj dozorelo, potem dobimo prav zelo dobro sadno vino, ki odgovarja kakovosti sadne vrste iz katere je iztisnjeno, drugače je pa sadni mošt malo vreden, vsaj dosti menj kot bi bil, ako bi bilo sadje dozorelo.

Da je treba zimsko sadje za mizo kakor tudi za kuhinjo z roko obtrgavati, je samoumevno; žal, da k temu pogostokrat primanjkuje potrebnega časa. Ako podložimo pod drevje slamnate pogrnjače, smemo otresti tudi trdo zimsko sadje, treba pa je skrbno odbrati poškodovano in pegasto ter od toče pobito sadje od onega brez vsakega pogrška.

Pametno je tako ravnati tudi pri gospodarskem sadju, zlasti ako se ima predelati v dobro posušeno sadje ali krhlje, ali celo kake finejše izdelke, kompote, zolzne in podobne oblikke.

Te snovi zaznamujemo s skupnim imenom „enzime“. Takih enzimov napravljati pa niso v stanu samo bakterije, ampak tudi živalske in rastlinske stanice.

Enzimi, ki jih imenujemo tudi neorganizovane kvase ali fermente, imajo to čudno lastnost, da morejo tudi v zelo majhni količini skoro neomejene množine drugih snovij spreminjati.

K takim enzimom spada n. pr. sirišče, ki se nahaja v telečjem želodcu (ki se pa sicer nahaja tudi pri drugih sesavcih).

Ravno tako spada semkaj diastaza, ki se nahaja v sladi in ki spreminja škrob v maltozo.

Tudi mikroorganizmom višje vrste, na pr. kipelnim glivicam služi nek enzim, da spreminja organske snovi. Tako ne proizvajajo vrenja vinskega cveta drožne stanice same, ampak nek enzim, ki ga izločujejo. Ta enzim lahko dobimo, ako drožne stanice zmečkamo in ta sok precedimo ter ta precedek pridenemo kaki sladkorni raztopini, ki je zmožna vrenja. V kratkem dobimo alkoholsko vrenje. Enzimi sami se pri tem nič ne spremenijo. Delujejo tedaj s samo dotiko z dotičnimi snovmi. V obče uničimo in ugonobimo enzime, ako jih segrejemo nad 70° C, kakor bakterije; nasprotno jih pa ne umore nekatere snovi, ki so za bakterije smrtni strup, na pr. kloroform, eter, bencol itd.

Razven teh kemijskih sprememb morejo proizročiti bakterije tudi marsikake za oko vidne prikazni; imamo na pr. bakterije, ki izločujejo rdeča, rumena, modra, vijolčna in fluorescentna barvila, tudi morsko fosforescenco in lastnost gnijočih rib, da se v temi svetijo, proizročajo mikroorganizmi.

Pri mnogih obrtih, kakor tudi v kmetijstvu, mlekarstvu itd. izko-

riščamo vedoma ali nevedoma delovanje mikroorganizmov.

Alkoholsko vrenje, ki je pri napravi piva, vinskega cveta, vina tolikega pomena, je delo mikroorganizmov, ki jih imenujemo drožne glivice; tako imenovane gnjilobne glivice razdevajo gnoj in omogočujejo, da morejo rastline porabiti njegove redilne snovi; še druge bakterije, namreč gomoljaste bakterije na koreninah stročnic vsposablajo mnoge rastline, da morejo izkoriščati v svojo hrano prosti dušik iz zraka.

Naprava kruha, kisa, tobaka za kajenje, mnogih barvil, skisane krme, susilaže, strojenje itd., da samo te zglede navedemo, so sama delovanja, ki so mogoča le po so delovanju mikroorganizmov.

Pri mlekarstvu proizročajo ti organizmi kisanje smetane, dajo presnemu maslu njegov aroma in proizročijo zorenje sira.

Iz tega razvidimo, da imamo dovolj vzroka, da smo z delovanjem mikroorganizmov popolnoma zadovoljni. Ker sedaj poznamo velikanski pomen njihov za kmetijo in obrtnijo, zato je čisto naravno, da si prizadevamo, kolikor se da podpirati njihovo delo, da gre proces, ki ga imajo izvršiti toliko lažje izpod rok. Največ vspeha v tem oziru so dosegli v pivarstvu, kjer rabijo iz večine za potrebno kipenje čiste nasade znanih, dobrih drož, s tem se more vže naprej z gotovostjo računati na dobroto proizvoda in potem uravnati svoje postopanje.

Za istim smotrom težijo tudi v drugih strokah; zlasti si v mlekarstvu veliko prizadevajo in danes so prišli do tega, da rabijo za kisanje smetane čiste nasade mlečnokislkih bakterij, vsled česar je proces kisanja enakomeren in siguren. Zelo važno bi bilo tudi pospeševanje sirarstva, s čistimi zarodi, ki bi morali biti za različne sirove vrste seveda različni, če tudi se stavijo raziskovateljem na tem polju velike težave na pot,

vendar smemo upati, da se bodo dale slednjič tudi te premagati.

### Življenski pogoji in skrivnostno delovanje bakterij.

Veš mar, na kakšen način se preživljajo naše rastline od ubogega plevela na zapuščeni njivi do orjaškega mamutovega drevesa v Kaliforniji, ki ti navda srce s čudapolnim strahom impozantnega velikana, ako stopiš v njegovo večnomračno senco?

Gotovo si že čul o listnem zelenilu ali klorofilu, to je barvilo, s kojim je tako očem prijetno po-barvana vsa zelena rastlinska narava. In glej, ravno to zelenilo bi smel nekako primerjati živalskemu želodecu (seveda ne kravjemu, ki ima štiri), kajti kakor ta pretvarja seno in oves in zobanje v snovi primerne živalskemu telesu, ravno tako zamore rastlina le s pomočjo listnega zelenila, ki se nahaja mnogokrat tudi v drugih delih rastline, spreminjati enostavne sestavine iz zemlje in zraka, zlasti ogljikovo kislino  $\text{CO}_2$  v sestavljeni organske snovi, kakor so ogljenčevi vodani (v obliki  $\text{CH}_2\text{O}$ ), beljakovine itd., ki tvorijo bistveni del rasline in ki služijo pozneje živalim v hrano.

Mi pa govorimo sedaj o bakterijah in njihovih življenjskih navadah. Imajo li bakterije tudi listno zelenilo v sebi. Rekli smo že preje enkrat v naših bakterijoslovnih razpravah, da bakterije nimajo klorofila. Vsled tega tudi nimajo zmožnosti, da bi iz enostavnih snovij tvorile bolj sestavljene za svoje telo. Ker pa hočejo in morajo živeti, pomagajo si zvite ptice na drug način. Posnemajo namreč znano skokonogo prebivalstvo nečesanih otročjih glav, ki umeva dobro človeško krvco izkoriščati in pasti ž njo svojo nepriljubljeno osebo.

Bakterij torej ne moremo prištevati k onim činiteljem v naravi, ki zidajo, ampak spadajo mej one

temne sile, ki podirajo in razkrajajo kakor kak protozidar človeško družbo.

Bakterije jemlje snovi, katerih potrebujejo za svoj obstanek, deloma iz živih bitij, na kojih prebivajo in se množijo, deloma pa iz zamrle organske tvarine, torej iz malih živalij in odmrlih rastlin oziroma tudi iz živalskih in rastlinskih odpadkov.

Bakterije, ki živijo na živih bitjih, nazivljamo zajedavke ali parazite (primeri preje omenjeno malo slavnoznano uš in bolho), onim pa, ki se preživljajo z mrtvo snovjo, pravimo saprofitje. Te bi zopet lahko delili v bakterije, ki povzročajo gnjitje, ki je vselej spremlja zopern duh in v one, ki so vzrok razpadanja organskih bitij, ki so na svetu silno potrebne. Poleg tega ima zopet bakterije, ki živijo lahko na en ali na drug način.

K zajedavkam spadajo bakterije, ki povzročajo pri ljudeh in živalih nalezljive, dostikrat strašne bolečine, pravimo jim patogene bakterije (patos = trpljenje, genao = povzročati).

V vrsto saprofitov pa spadajo vse one bakterije, ki povzročajo vrenje in kipenje in ki v kmetijstvu, v mlekarstvu in v mnogih obrtih prav dobro služijo; te bakterije imenujemo tudi cimogene ali kipelne bakterije.

Vse bakterije, naj bodo potem zajedavke ali pa gnjilobne bakterije, potrebujejo za svojo prehrano organskih snovij in sicer predvsem dušičnatih, ki so zopet najboljše v obliki beljakovin. Dušik v katerikoli obliki je potreben za vsako stanico, ker je namreč ravno on, dušik, bistveni obstojni del prasuovi staničine.

Nekatere bakterije vendar bolj potrebujejo za svoj obstanek ogljikovih vodanov nego beljakovin; dalje so pa tudi soli, posebno alkalijeve soli vsem bakterijam potrebne.

Sicer imajo različne bakterije prav različne življenjske potrebe i kar se tiče kakovosti, kakor tudi množine teh snovij; ravno tako so tudi produkti, to je proizvodi, ki nastajajo iz redilnih snovij po delovanju bakterij, kaj različne pri raznih vrstah bakterij.

Poleg pripravne hrane potrebujejo bakterije tudi vlage, kakor vsa druga živa bitja. Brez vlažnosti ni življenja za bakterije; vzemimo makari veliko naselbino bakterij na kaki stekleni plošči in v najbolj jim ugajajočem substratu ali tleh, pa posušimo to kolonijo, takoj preneha vsa rast in vsako znamenje življenja, ker se prasnova ali plasma po odtegnjenju vode strdi; v takem slučaju so vendar trosi mnogo manj občutljivi nego takozvane vegetativne oblike.

Potreben činitelj za življenje bakterij je dalje kisik. Brez kisika ni organskega bivanja, kajti on je nujno potreben za presnavljanje redilnih snovij ali za njihovo gorjenje.

Že davno, precej ko so začeli s tem pečati se, so našli prirodoslovci, da se različne bakterije nasproti kisiku različno obnašajo in razločujejo v tem oziru tri glavne skupine. Imamo aerobne bakterije, ki potrebujejo prostega kisika za življenje, to je zraka (aer), potem imamo anaerobne bakterije, katerim je prosti kisik smrtni strup, in slednjič take, ki prenašajo oboje prisotnost in odsotnost zraka.

Aerobne bakterije dobivajo svojo življenjsko moč z okisavanjem ali oksidacijo, to je s sežganjem snovi, na kateri prebivajo, dočim anaerobne bakterije dobivajo svoje potrebščine s tem, da cepijo organske snovi. V obeh slučajih pa je končna posledica ta, da nastanejo slednjič snovi priprostejše sestave.

Ti trije pogoji: primerna hrana, vlaga in kisik so neobhodno potrebni za življenje bakterij; k njim pristopi še četrti, ne malo važen pogoj, namreč primerna toplina.



Bakterije so živa bitja in kot taka podvržena toplinskemu vplivu. Poglejmo najprvo, kaj poreko bakterije k nizki temperaturi. Tu najdemo, da večina bakterij poišče pri 0° C. svoje zimsko bivališče in ne da od sebe najmanjšega znamenja življenja, kakor jazbec v božičnem brlogu. Da pri tej temperaturi bakterije tudi ne morejo imeti mladih, da se torej ne plode, ni težko umljivo. Življenje v njih, rekel bi, okameni. Ne smemo pa misliti, da bakterije pri nizki toplini zamrjo, četudi zapadejo nekemu smrti podobnemu spancu; ne, bakterije so ravno proti mrazu zelo trpežne. To velja skoro o vseh bakterijah, posebno pa o njihovih trosih. Nek učenjak je dokazal, da celo izvanredno nizka temperatura — 200° C. (ki se dobi s tekočim zrakom) ostane brez učinka na življensko silo bakterij. Ako se toplina zopet zviša do one stopinje, ki jim prija, tedaj zopet ožive in se meni nič, tebi nič množe naprej. Imamo tedaj pri bakterijah podobne prikazni, kakor pri nekaterih rastlinskih semenih, ki so jih preskušali na kaljivost, potem ko so jih popreje izpostavili zelo nizkim temperaturam.

Poglejmo še, kako se kaj obnašajo bakterije pri visokih temperaturah. Že pri 60° C. poginejo mnoge bakterije, dočim druge zopet preneso več ur trajajoče kuhanje, ne da bi izgubile kaljivost.

Ta velika razlika bakterij ozir. prenašanja vročine ima svoj vzrok v okolnosti, da morejo nekatere bakterije napravljati trose, druge pa ne. Našli so namreč, da bakterijske stanice same poginejo že pri 70° C., dočim bakterije s trosi preneso mnogo višjo temperaturo ravno vsled svojih trosov, ki obdrže popolno življenjsko moč, še potem, ko so materne stanice že davno v deželi, kjer ni muh. Suha gorkota ima veliko manjšo moč nego vlažna.

Ako hočemo kako vrsto bakterij z razgrevanjem zamoriti, mo-

ramo najpopreje s poskusom določiti v ta namen primerno vročino. Ta moreča temperatura je pri raznih vrstah bakterij zelo različna. In sicer je mnogo višja pri bacilih vrančnega prisada, ki dela trose, nego pri difterijskih bacilih, ki trosov nimajo. Da uničimo prve, treba jih je le okoli 12 minut segrevati z vodno paro pri 100° C., da pa uničimo poslednje, treba je le gorkote 60° C, ki naj traja nekaj trenutkov.

Mej obema mejama, najvišjo, ki se imenuje maksimum in najnižjo toplino, ki ji pravimo minimum, je neka temperatura, v kateri se bakterije najbolje počutijo. Imenujemo jo optimum dotične bakterije.

Optima raznih bakterij so zelo različna; spreminjajo se v obče med 5° do 45° C.

Gnjilobne bakterije vspevajo v obče pri nekoliko nižji, zajedavke pri nekoliko višji temperaturi. Imamo pa tudi tako imenovane termofilne ali toploljubne bakterije, ki najbolje vspevajo mej 50 do 70° C., n. pr. one, ki žive v gorkih vrelih, dočim so nasprotno zopet našli zemeljske in vodne bakterije, ki se morejo ploditi celo pri 0° C. Seveda so to le izjeme. Navadna mlečnokisla bakterija ima svoj toplotni minimum pri 10° C., maksimum približno pri 42° C. in optimum pri 35° C.

H koncu še nekoliko zanimivih primerov, ki kažejo požrešnost bakterij, koji ne dobiš z lepa para.

Bakterije zamorejo v razmerji s svojo težo izvanredno veliko množino snovij pretvarjati, katere napadejo. Mnoge prenarede na dan več nego stokratno lastno težo, dočim drožje alkohola preosnuje samo trikratno težo sladkorja. Nek črni plesnjivec zamore v enem dnevu eno šestinko svoje telesne teže sladkorja pretvoriti. Ako se ozremo v višji živalski svet, nahajamo tamkaj vse drugačne razmere, tako n. pr. pretvori golob

na dan  $\frac{1}{14}$  svoje telesne teže, pes samo  $\frac{1}{25}$ . Človek pretvori le  $\frac{1}{50}$ .

Bakterije so tedaj sposobne kljub svoji maličkosti vendar le preosnovati velikanske množine redilnih snovi; še bolj očitno je to razmerje, ako vpoštevamo hitrost, s katero se bakterije pomnožujejo. Vzemimo kak zgled. V ugodnih okoliščinah se zamore bacil kolere razdeliti z dve novi stanici tekom dvajsetih minut; ako bi šlo pomnoževanje v tej meri brez napotja naprej, potem bi rodila ena sama stanica v enem dnevu celih 1600 trilijonov kolernih bacilov.

Po sreči pa se to plojenje ne godi s to ogromno brzostjo; kajti v kratkem se prične tekmovanje med različnimi individui vsled tega, ker za vse ni dovolj hrane in lastni izločki so bakterijam velik napotek za pomnoževanje. Vendar pa na podlagi doslej povedanega lahko razumimo, zakaj kak človek že malo ur potem, ko ga je napala nalezljiva bolezen, silno oslabi vsled bolezn, ki so jo provzročile bakterije.

#### Vojaška dobava.

Tekom meseca oktobra letos nakupila bo c. kr. vojaška oskrbovalnica v Ljubljani 350 meterskih stotov rži in 372 meterskih stotov ovsas od kmetijskih korporacij in proizvajalcev potom ročnega kupa proti takojšni izročitvi tudi v manjših količinah in proti takojšni plači.

Ta naravnostni kup kratkim potom je posebno v interesu malih in srednjih posestnikov ali njihovih zadrug, radi česar opozarjamo na to naznanilo.

#### Književnost.

##### Slovenska kuharica

ali navod, okusno kuhati navadna in imenitna jedila. Spisala in na svitlo dala Magdalena Pleiweis. Peti pomnoženi natis. 1902. Založila Katoliška Bukvarna v Ljubljani. Cena: Nevezana knjiga 3 K,

vezana 3 K 60 v., po pošti 20 v. več. Vže v Slovencih nenavadno visoko število natisov te knjige kaže, kako priljubljena je, pa tudi kako potrebna. Skrbna in vestna gospodinja bode veliko skrb polagala na kuhinjo, da podaje, sicer ne z razkošnostjo, pač pa z raznolikostjo jedil in njih okusno prireditvijo rodbini krepila po naporem delu. S tem pa bode tudi moža in sinove bolj priklenila na dom, ter jih odvrčala od obiska gostiln. Vse pa, kar je treba v kuhinji vedeti, najde gospodinja v naznanjeni knjigi. Izkušena kuharica popisuje v nji uksno pripravljanje tako najpriprostejših, kakor najfinejših jedil. V pristavku pa je v poljudni besedi popisano, kakšna bode kuhinja. Priporočamo knjigo, katera ima lično vnanjost in nizko ceno, kar najtopleje.

### Vprašanja in odgovori.

*Vprašanje 50.*: A. H. v G. P. Ker sem namenjen saditi nekaj sadnih drevesc in sem čital v 6. številki letošnjega „Narodnega Gospodarja“ na str. 84. o virginskem rožniku, da je to vrsta jabolk, ki zaslužijo občega pomnoževanja; tedaj prosim slavno ravnateljstvo „Gosp. Zveze“ nasveta, kje bi dobil 40 dreves gotovo zanesljivo te vrste.

Rad bi sadil zdaj v jeseni, če je to priporočljivo. Rad bi pa tudi vsadil 30 hrušek prav dobre vrste, ki so za prodaj in za mošt; teh je slobodno več vrst z različnimi imeni.

*Odgovor 50*: Kar ste čitali v 6. št. let, „Nar. Gospodarja“ o virginskem rožniku, češ da zasluži „občnega pomnoženja“ bi Vam iz lastne izkušnje ne potrdili prav do pičice. Stvar je ta, ako stanujete blizu kakega mesta in ima zgodnje sadje dobro ceno, tako je n. pr. v Ljubljani, dalje ako ste poskusili svet, je-li prija temu drevesu in reči smemo, da je virginski rožnik zelo skromen in tudi za bolj ostre lege, dalje če morete saditi svojih 40 dreves na tak kraj, ki bo varen pred dolgimi prsti objestnih radojedežev prvega sadja, tedaj sadite slobodno virginski rožnik! Drugače pa Vam ga ne bi svetovali, zlasti ne za ob javnih potih in cestah, ker je zreli sad ob novini veliko preveč mikaven.

Ako hočete drevesa takoj saditi dobite zelo lepo drevje pri Viljem Klenertu v Gradcu (Körösisstrasse 58—60) Cene so: visokodebelno drevje, višina debela ca 1·80 m komad po 1·50 do 1·80 K, 10 komadov à 14 do 17 K, kakor je drevje bolj ali menj lepo. Polvisoka debela, višina 130 cm pa pridejo na 11 do 13 K 10 kosov.

Želite imeti tudi več vrst dobrih gospodarskih in zimskih hrušeh. Veliko vrst Vam ne svetujemo. Kot prav dobre preizkušene vrste pa Vam priporočamo: za mošt Weilerjevo moštnico in veliko mačjo glavo, ako ne ljubite domačih tepk in črnekv, če pa hočete tudi kaj finejšega za delikatni oblizek, pa nasadite po nekoliko: Die-love maslenke z zelo debelim sadjem, toda sadite jo v kako zatišje; dobra je tudi Siegelnova maslenka, Hardenpontovka, Napoleonovka, Kolomanova maslenka, Hardisovka, zimska dehan-tovka, postrevenka, Lojza avranska, vojvodinja angulemska itd. itd.

Vse to dobite pri Klenertu, če se Vam mudi saditi.

Sicer pa prosimo cenjene naroč-nike, da nam naznani, ako ima kedo kaj takega drevja na prodaj, koliko in po kaki ceni?

Ni pa nujno potrebno, da sadite zdaj v jeseni. Jaz bolj cenim pomla-dansko saditev, za katero pa vedno pripravim dovolj velike jame na jesen, da se zemlja čez zimo zrahlja in prezebe.

*Vprašanje 51.*: J. H. v T. pri Ormožu. Ktere vrste trt dajejo najboljše in najmočnejše belo vino? Imam z ameriško trto zasajen vinograd, ktere-ga nameravam prihodnje leto na zeleno precepiti in sicer s troje vrst najbolj-ših trt, ki tudi enakomerno dozore in ki so boleznim najmanj podvržene.

*Odgovor 51.*: Najmočnejše belo vino dajejo one trte, kojih grozdje je najslajše, in to so navadno one vrste, ki ne napravljajo velikih, marveč le bolj majhne grozde. To so: Burgun-dec, rizling, traminec, rulandec in silvanec. Če reflektujete le na kvaliteto in ne tudi na kvantiteto, potem Vam priporočamo pocepiti belega burgun-deca, traminca in silvanca. Rulandec rad gnjije, rizling je pa nekoliko po-znejši. Burgundec in silvanec rodita mnogo bolje kot traminec ter imata še to prednost, da njihovo vino ne pordeči, kar se pri tramincu in rulan-decu, ki imata jagode bakrene barve, že pripeti, če ostaneta pri gorkem vremenu le nekaj ur na tropinah. Grozdje belega burgundca in silvanca

je majhno in gosto. Jagode so črno pikaste. Rašča srednja. Obe vrsti sta vedno rodovitni.

*Vprašanje 52.*: J. H. v T. Kje dobim 1000 komadov lepe riparije portalis in 200 komadov rupestris montikole? Koliko velja 100 komadov?

*Odgovor 52.*: Lepo in čisto portalis ali kratko velikolisto riparijo, kar je vsejedno ter rupestris montikolo, dobite dandanes že pri vsakem boljšem posestniku. V Vaši bližini jih ima g. dr. Geršak, potem šola v Mariboru, Vibmer v Pluju. Po čem da jih do-bite, Vam sicer ne moremo povedati, a dandanes se že dobe ključji po 12 do 18 kron 1000 komadov. Od dežele ali države jih dobite še ceneje.

### S e j m i.

#### Na Kranjskem:

11. oktob. v Senožečah, in Radečah.
13. „ pri sv. Roku pri Mokronogu (Krški kant.), v Št. Vidu pri Zatičini in Kranjski gori.
15. „ v Kamniku in Idriji.
16. „ v Kočevju.
18. „ v Lukovcu, Postojni, Radohovi vasi, Sorici in Bohinjski Bistrici (za živino).
19. „ v Trnovem na Notranjskem.
21. „ v Novem mestu, Dolskem, Cerkljah, Lescah, Zubni, Jagnenci, Kranju (konjski), v Žireh.
24. „ v Dolu, Dolenjem Logatcu.
27. „ v Premu, sv. Križu in Rakitni.
28. „ v Vipavi, Ložu, Mokronogu, Poljanah, Radovljici (za zi-vino), na Škaručni, Žužemberku in Češnjicah.
30. „ v Zalogu.
2. novem. na Jesenicah, Mirni in Cirk-nici.
3. „ v Zagorju ob Savi.
4. „ v Črnomlju, Preski pri Med-vodah in Višnjigori.
6. „ v Kropi, Velkih Laščah, Mengšu in Vrhniki.
8. „ v Št. Vidu pri Zatičini.
10. „ v Št. Jerneju (Kostanj. kant.)

#### Na Štajerskem:

15. oktob. v Planini.
16. „ pri sv. Filipu v Veračah.
18. „ Mozirju, Podsredi, Trbovljah in Vojniku.
20. „ v Vidmu.
21. „ v Sevnici pri sv. Petru pod Himsbergom na Teharjih in Celju.
22. „ v Dramlji pri Mar. Magdalenj.
24. „ v Velenju.
25. „ v Lembergu.
28. „ v Št. Jurju ob juž. železnici, Bistrici, Strasi in Gornjem Gradu.

## Trgovina in obrt.

### Trgovina.

#### Nekaj o trgovskih potnikih.

(Nadaljevanje.)

2. Legitimacija trgovskih potnikov. Te legitimacije izdaja obrtna gosposka prve inštanca, magistrat ali okrajno glavarstvo, in sicer na ustno ali pisмено, nekolekivano prošnjo imetelja obrti, kateri hoče imeti potnika. Legitimacija se kolekuje s kolkom za 2 kroni ter velja za vso Avstrijo in sicer samo za tisto leto, za katero je izdana. Kolek za 2 K za legitimacijo treba že priložiti prošnji, kateri treba nadalje priložiti še od občine izdano spričevalo o zadržanju, rojstnem letu in kraju in pristojnosti potnika, zdravniško spričevalo (državnega ali občinskega zdravnika), da potnik nima nalezljive bolezni, fotografijo potnika (dolga 10 in pol in široka 6 in pol centimetra.) Občinsko in zdravniško spričevalo ne smeta biti starejša kot 14 dnij.

### Obrt.

Nekaj iz zgodovine oljke in izdelovanja olivnega olja.

V prostoru, kjer se nahaja jarin in stiskalnica, se ne sme kuriti s smolnatim lesom, ker sicer dobi olje le prerado okus po dimu. Poznavalci olja pridejo taki proizvajalci hibi takoj na sled in vzporejajo potem tudi blago. Zato se tudi cene olja ene in iste kategorije ali vrste mej seboj dosti-krat močno razločujejo.

Oljčno olje bi se dalo vse bolj dolgo ohraniti nego doslej, ako bi prišli proizvajalci do tega, da bi pred stiskanjem vselej odstranili jedro in meso samo stiskali. Jedro ima namreč v sebi neko kislino, ki četudi v jako majhni množini vendar olje lahko pokvari.

V ta namen so iznašli stroj za izluščevanje jeder in poskusi z njim so izpali ugodno, so pa, žal, olje

## Hranilnica in posojilnica v Zagradcu

naznanja, da boče v mesecih okt., nov. in dec. t. l. obrestovala vloge po 4<sup>o</sup>/<sub>o</sub>.  
Zagradec, 24. avgusta 1902.  
Načelstvo in nadzorstvo.

### Vedno le „pristno“.

Ne malokdaj izraža kdo pri nakupovanju željo, da bi dobil samo „pristno“ blago. Kaj pa je pravzaprav „pristno“? S tem označujemo „prvotno“, „prvo“ blago, ki je izdelano tako, kakor ga je hotel izumitelj. V današnjih dneh pa kaj radi „posnemajo“ novo, dobro stvar, ki ima kaj uspeha, ter prodajajo posnemek kot „prav tako dobrega“, časih celo kot „boljšega“. To se godi zlasti pri živilih, najsi je prav tu najbolj važno, da se odjemalec ogiblje „nepristnim“ izdelkom. Ko se je pred več nego deset leti Krathreinerjeva Kneippova sladna kava spričo ne navadnih svojih prednosti čudovito hitro udomačila v rodbinah, so se takoj pojavili posnemalci, da bi navadne pražene izdelke, ki so bili le po zunanosti podobni pristnemu blagu, prodajali kot „enako dobre“ in tako kupčevali v svoj prid. Seveda ni trajalo slepljenje nikoli dolgo, zakaj naše gospodinje, ki so se dale enkrat ali dvakrat pregovoriti, da so poizkusile posnemek, so kaj hitro opazile preveliko razliko v okusu. Ali če eden neha, začne zopet drugi, zato ravna vsaka gospodinja pametno, če ob nakupu sladne kave vselej pristavi: „Pa le pristno Kathreinerjevo“, v znanih Kathreinerjevih zavojih. Zakaj samo ta ima priljubljeni, prijetni okus, ki se močno bliža okusu zrnate kave, in samo ta izboljšuje kavo, ki je že prišla v vsakdanjo navado. Tudi je „pristna Kathreinerjeva kava“ priznana najboljši nadomestek za zrnato kavo, kjer je ta zdaj pač najboljši, pristni izdelek, še danes nedosežen v svojih vrlinah. Zanja res velja toli izpričano geslo: „Pravo je zdravo“.

3. novem. v Lešični pod Pilštanjem.  
6. „ v Brežicah, Rečici Sv. Lenardu, Slov. Gori, Novi Cerkvi (na Dravi) pri sv. Vidu (blizu Ptuja).  
10. „ v Ponikvi.  
8. „ v Slov. Gradcu.

### Na Koroškem:

13. oktob. v Ošberku in Čoberčah.  
16. „ v Pontafelnu in Trebižu, Doberli Vasi.  
18. „ v Gutstani, sv. Hemi in Milštatu.  
20. „ v Blatogradu in Gmintu.  
21. „ v Kutarčah in Crni pri Pliberku.  
27. „ v Celovcu.  
28. „ v Frižah, Koplji, Št. Lenardu, Št. Mohorju in Saksenberzi.  
8. novem. v Malborgetu.  
10. „ v Starem Dvoru, Oberdravberzi in Paterjonu.

### Na Primorskem:

13. oktob. v Štanjelu, Kviskem in Brezovici.  
15. „ v Ajdovščini (za živino) in Trevizi (5 dni).  
20. „ pri sv. Antonu poleg Kopra.  
22. „ v Osapu (Vid. d.) 3 dni.  
25. „ v Gradiški in v Borštu (Kopr. k.) za blago.  
27. „ v Tolminu in Nabrežini.  
2. novem. v Ospu (Kopr. okr.), Trstu, Drencini, Glemoni, Sežani.  
4. „ v Čerknem.  
6. „ v Št. Lenardu pod Altono (Vid. del.)  
9. „ v Kokvi in Čubaru.  
10. „ v Kanalu, Cevdatu in Komeni.

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

## 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.

**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—7

tako podražili, da so morali opustiti ta nepraktični način.

Vže enkrat omenjeno „olje vierge“ se imenuje običajno boljše, iz zrelih in svežih oliv iztisnjeno olje, ki se dobi pri prvem stiskanju in brez vsakega pridevka vode. Olive, ki se potem rabijo, so zopet še zelene ali pa zrele; vedno pa jih je treba z drevja klatiti in prestreči tako, da ne pridejo s tлом v dotiko. Temu primerno dobimo „olje vierge“ zelenkaste ali rumenkaste barve. To so seveda olja posebne, ekstra dobrote, kakor so: „vierge paillerine“, „vierge blanche“ (belo olje iz zrelih sliv). Kar posamezne dobrote olja posebno izločuje, to je stopinja zrelosti oliv, dalje čas izdelovanja. Tako n. pr. pobirajo v mesecih listopada in grudna odpadle in črvice olive v grofiji nizzanski iz tal in delajo iz njih gorivno olje, zvano „lampante sans odeur“, ali svetilno olje brez vonja. Ako so taka olja še vžitna, jih prodajajo pod imenom „Mi-fine“.

Meseca prosinca in svečana odpade vsled vetra in dežja precej sadov, ki dajo olje imenovano „fine jaune“.

Meseca sušca, ko so olive še le na pol zrele, se nekaterim posestnikom že zelo mudi za denar in ti se spravijo nad oljčno drevje,

ki ga tresejo in otepajo. Take olive dado potem, kakor so bolj ali manj dozorele, kvalitete „superfine“ in „ekstra superfine“.

Meseca mali in veliki traven dasta najboljšo kvaliteto olivnega olja. Sadovi, ki so še ostali na drevju, so dosegli popolno zrelost, ki je najbolj primerna. Olive se pri otepavanju prestrezajo v velike rjuhe in iz njih se z največjo skrbnostjo napravljajo najfinejše prima vrste, ki se imenujejo: „vierge paillerine“, „vierge blanche“ in „ekstra vierge blanche“.

Kadar je olje narejeno, ga od dajejo fabrikantje ozir. najemniki mlinov dan za dnevom in na račun lastnikov velikim trgovcem, katerim ga prodajajo. Trgovci vzemo od vsakega olja skrbno poskušnjo, ločijo blago po razni kakovosti in ga izlivajo v velike, kletem podobne in z emajlovanimi ploščami pokrite vodnjake, ki jim pravijo „piles“, katerih sleherni drži po 5 — 20.000 kg olja. Ko preteče nekoliko dni, prično olje čistiti s filtovanjem. V ta namen izlečejo s sesalkami olje iz preje omenjenih vodnjakov v podolgovate kositerne omare, katerih dno je obloženo z močno stisnjenim bombažem.

Olje mora iti skozi to bombažasto ležišče in curlja prav pola-

goma in solčno čisto skozi preluknjano dno omarino. Po posebnih žlebovih teče potem v druge prazne shrambe, kjer ostane ohranjeno skozi celo leto, dokler se ne odpošlje.

Dobro in čisto oljčno olje se da brez vsake spremembe ohraniti 2 do 3 leta.

V deželah, kjer nimajo teh vodnjakov, rabijo za shrambo olja velike, prstene glazirane vrče ali pa omare z dvojnimi kositernimi stenami. Olje se pa prav dobro drži tudi v sodovih, posebno ako so ti shranjeni v dobri, hladni kleti, iz katere se lahko vsakokrat, kadar je treba, odjema olje.

Po naših krajih, kjer olje večkrat zmrzne, se priporoča odprte posode spraviti v prostor, ki ima kakih 15 — 20° toplote, kjer se olje počasi otaja in očisti. To je veliko boljše nego počenjanje prodajalcev, ki zmrznjeno olje postavijo prav blizu peči, vsled česar se delikatni okus le prerad izgubi.

Ker je obrtnikom, ki imajo posla z olivnim oljem, treba, da poznajo njega lastnosti in pridobivanje, zato smo priobčili to razpravo.

## ZADRUGA

### Uredba zadrug za prodajo jajc.

(Nadaljevanje.)

Seveda se pa na nabiralnici ne branijo tudi majhnih jajec; ako bi te izključili, bi bila celotna količina znatno manjša, ker bi zamogli posestniki kokošij, ki zležejo mnogo, pa drobnih jajec, le malo oddati na nabiralnico, ako bi le-ta sprejemala samo debela jajca. Tudi bi prišlo lahko do neljubih razprtij, ako bi se sprejemala jajca po številu, ker vendar vsak lahko spozna, da morajo debelejša jajca imeti boljše ceno od drobnejših.

Sploh bi pri tem načinu celo zadržno prodajanje ne imelo nobenega trdnega obstanka ali pa bi ljudje nosili skupaj samo najdrobnejša jajca. Ako 14 ali 16 jajec tehtajo 1 kg, imeti potem morajo tudi tisto ceno, kar je samo ob sebi umevno, kakor 20 ali 24 jajec, ki tudi tehtajo 1 kg.

Jajca se nabirajo na ta način, da mora nabiralec vsaki dan tedna, ravun nedelje, obvoziti neko določeno pot, ki obsega kakih 24 do 32 km daljave. V vsaki vasi je v hiši enega izmed udov, katera naj

leži, če le mogoče, ob cesti, tako zvana nabiralnica, kamor prinašajo društveni udje, to je dodavateljci jajec dotičnega kraja, jajca v košnjah takoj, ko dobijo znamenje. To znamenje pa da gori omenjeni voznik, ki malo pred vasjo zatrobi v rog in sicer skoro vsaki dan ob istem času. Tukaj v nabiralnici se jajca vsakega zadržnika stehtajo in njihova teža zapiše na nabiralno polo. Opomniti moram še, da ima vsak ud prinesiti svoja jajca zaznamovana s posebnim znamenjem. Da ima

tudi združnik, kako dokazilo v rokah, vpiše nabiralec teže jajec tudi v posebno knjižico, ki jo ima vsak ud od društva in ki nosi isto številko kakor jajca, tako da je kaka zmešnjava težko mogoča. Ker so vsa jajca zaznamovana, pozneje ni težko priti na to, od koga da je kako jajce. Razun tega vpiše nabiralec tudi v svojo knjižico društveno številko vsakega dodavatelja in teže njegovih jajec. Manjša teža kot  $\frac{1}{4}$  kg se sploh ne sprejema.

Na to se zlože jajca v zaboje, ki drže kakih 600 jajec, katere ima nabiralec vedno seboj in ki so tako široki, da gresta dva vstric na voz, ki ima streho in počiva na peresih. Spravljanje v teh nabiralnih zabojih, ki so v zadostnem številu v zalogi, ker se zamorejo zvečer oddani z jajci napolnjeni zaboji še-le drugi dan izprazniti, — pokanje v teh zabojih, pravim, se je prav izvrstno obneslo, tako, da mnogokrat ni niti enega jajca počenega, da ne rečem strtega; počezno število počenih jajec je znašalo tekom enega meseca 200 jajec, a nabralo se je v tem času 150.000 (!) jajec, gotovo majhno število poškodb pri tolikem številu zdrobljivega blaga. Taka napókana jajca, ki se prodajajo za nižano ceno (vedno za 10 vin. ceneje kg kot druga jajca) ljudje doma radi in hitro pokupijo.

Ta način pokanja je pri svoji porabljenosti, to se pravi, ker se zelo malo blaga zdrobi — popolnoma ubitih jajec tu sploh ni — tudi zelo praktičen, priprost in snažen ter ličen. Reznica in podobna roba se pri tem pokanju sploh ne rabi, ampak edino le nekoliko debelejših, mehkih kosov suknja, ki so pripeti na notranje stene zaboja in ki se polože med posamezne jajčne plasti. V plasteh se dotika jajce jajca, v vsako plast se naloži toliko jajec, kolikor jih le gre notri.

Na vsakem takem zaboju je z različno številko povedana lastna

teža s suknom vred. Kadar nabiralec jajca, ki jih je mej dnevom nabral, zvečer pri poslovdji zadržuje odda, se stehajo vsi zaboji, v kojih so jajca. Čista teža (netto-teža) jajec se da potem zlahka določiti, ker je ravno lastna teža (tara) nabiralnih zabojev povsodi zaznamovana; treba je le od brutto- ali kosmate teže (zaboj + jajca) odšteti taro, da se dobi netto teža.

Na to sešteje poslovdja vse teže jajec posameznih udov iz nabiralne knjižice in iz tega takoj vidi, je-li se v jema teža vpisanih in resnično pripeljanih jajec. Da nima nabiralec nikdar grešne priložnosti, zaiti v nepoštenost, je treba to kontrolo sleherni dan izvesti z vso natančnostjo. Doslej ni v tem pogledu še nikoli prišlo do večje in resnobne difference ali goljufije.

Da nabiralec ne vpiše v svojo knjižico premajhne teže jajec, zato skrbi vže vsak dodavatelj sam z vso natančno doslednostjo.

Ko je zvečer nabiralec oddal napolnjene nabiralne zaboje, se preskrbi s svežimi zaboji, ki so se tekom dneva izpraznili, da prične drugi dan na drugi progji svoj manever. Okoli 80 vasij z več nego 500 dodavatelji obišče na ta način nabiralec jajec v šestih dneh. Ta nabiralec dobi za vsaki dan, torej za vsako turo, 8 kron 40 vin. in mora za konje in voz sam skrbeti

Jajca, ki pridejo zvečer na glavno postajo, in ki nosijo do zadnjega številko svojih bivših gospodarjev, romajo drugi dan v nek temni prostor, kjer jih s posebno svetilko preiščejo, zapokajo in razpošljejo, tako, da pridejo vsa jajca dobra in sveža brzo v roke meščanskih konsumentov. Zato pa te jajca po svetu tudi zelo obrajtajo in imajo tako visoko ceno, da združni članovi dobijo po odbitku vseh stroškov še vedno prav dobro plačano blago.

Doslej se ni še noben odjematelj pritožil nad pokvarjenimi ali zdrobljenimi jajci, da si tudi izjavlja zadruga, da povrne vsako pokvarjeno blago.

Žalibog pa so se našli, kakor povsodi, tako tudi tukaj brezvestni trgovci, kateri zaznamujejo ogerska in drugotna jajca s številkami in jih potem prodajajo kot taka, ki izvirajo iz zadruge; vsled tega je kupujoče občinstvo za nekoliko časa zgubilo v nekoliko zaupanje v združna jajca.

Da se odpomore tudi temu zlu, si je poskrbela zadruga varstveno znamko (šucmarko) v obliki pečene ure za svoja jajca in ta znamka se sedaj pritisne na vsako jajce, ki se pošlje iz ondotne zadruge.

Za razpošiljanje po železnici služijo zaboji s predalčki, vsak drži 600 komadov. Ti razpošiljalni zaboji z drugo napravo vred res enkrat za dolgo časa precej stanejo, ker stane vsak zaboj s predalčki iz trdega popirja po 6 K in v zadruzi, ki jo opisujemo, potrebujejo pri velikanskem številu jajec sedaj 220 zabojev, če tudi gre večina blaga v bližnje svetovno trgovsko mesto Hamburg, od koder pridejo prazni zaboji vsakokrat urno nazaj. Zaboji so se dobro izkazali in bodo trpeli leta in leta. (Konec prih.)

#### Denarni promet hranilnic in posojilnic.

##### V mesecu juliju:

**Hranilnica in posojilnica v Rovtjah:** Prejemki 11938 K 39 h, izdatki 9716 K 80 h, denarni promet 21655 K 19 h, prejete hranilne vloge 7608 K 94 h, izplačane hranilne vloge 1219 K 18 h, dana posojila 3680 K — h, vrnena posojila 3780 K — h.

**Hranil. in posojilnica v Polh. Gradu:** Prejemki 4516 K 85 h, izdatki 3864 K 99 h, denarni promet 8381 K 84 h, prejete hranilne vloge 1539 K — h, izplačane hranilne vloge 145 K 69 h, dana posojila 3706 K 96 h, vrnena posojila 170 K — h.

**Hranilnica in posojilnica v Robu:** Prejemki 8083 K 76 h, izdatki 7068 K 10 h, denarni promet 15151 K 86 h, prejete hranilne vloge 4830 K, — h, izplačane hranilne vloge 1043 K 10 h, dana posojila 1520 K — h, vrnena posojila 1150 K — h.

**Hranilnica in posojilnica v Trebelnem:** Prejemki 4535 K 03 h, izdatki 1738 K 32 h, denarni promet 6273 K 35 h, prejete hranilne vloge 2056 K — h, izplačane hranilne vloge 100 K — h, dana posojila 1630 K, vrnena posojila 120 K — h.

**Hranilnica in posojilnica v Leskovici:**  
Pejemki 622 K 22 h, izdatki 352 K 25 h, denarni promet 974 K 47 h, prejete hranilne vloge 400 K — h, izplačane hranilne vloge 98 K 85 h, dana posojila — K — h, vrnena posojila 100 K — h.

**Hranilnica in posojil. v Poljanah nad Škofjo Loko:** Prejemki 22344 K 71 h, izdatki 17150 K 18 h, denarni promet 39494 K 89 h, prejete hranilne vloge 5803 K 48 h, izplačane hranilne vloge 15186 K 03 h, dana posojila 1200 K — h, vrnena posojila 2718 K.

**Hranilnica in posojilnica v Senožečah:** Prejemki 12269 K 53 h, izdatki 12217 K 44 h, denarni promet 24486 K 97 h, prejete hranilne vloge — K — h, izplačane hranilne vloge 9400 K — h, dana posojila 2040 K, vrnena posojila 1490 K.

**Hran. in posojilnica v Buzetu, Istra:** Prejemki 10010 K 56 h, izdatki 7510 K 75 h, denarni promet 17521 K 31 h, prejete hranilne vloge 3726 K 51 h, izplačane hranilne vloge 600 K — h, dana posojila 816 K — h, vrnena posojila 1488 K 91 h.

# Dr. Viljem Schweitzer

naznanja, da je otvoril dne 1. oktobra 1902

## svojo odvetniško pisarno

v Ljubljani, na Kongresnem trgu šte. 19

poleg nunske cerkve in „Vzajemnega podpornega društva“. (158) 4—1

**Samo v teh zavojih se  
dobiva pristna, tako  
splošna priljubljena**



**Kathreinerjeva  
Kneippova sladna kava**

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—19

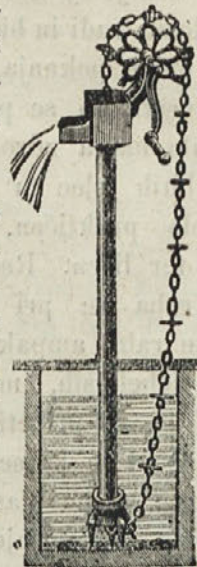
**Ako se nočeš** pri vsakem izpumpanju  
gnojnice **jeziti,**  
tedaj si kupi

(142) 12—9

**Klementovo  
pumpo na verige,**

katera prekosi po svoji čudovito veliki izvršitvi in trajnosti vse druge pumpe. Ta ne obstoji niti iz dil ali zaklopki, niti iz usnjatih cevij.

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



**Josip Klement,**

tovarna strojev v Hrobeih-Roudnici ob/L.



**Nj. svetost papež Leon XIII.**

sporočili so po svojem zdravniku prof. dr. Laponiju gospodu lekarnarju Gabr. Piccoliju v Ljubljani prirčno za hvalo za doposlane jim stekleničice

**tinkture za želodec**

in imenovali „Dvor. založnikom N. svetosti“.

Imenovani zdravnik ter tudi mnogi drugi sloviti profesorji in doktorji priporočajo bolehavim G. Piccolijevo

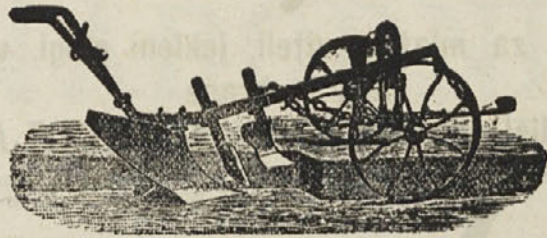
**želodčno tinkturo**

katera krepeča želodec, pospešnje slast, pospešuje prebav-  
144 24—14 ljanje in telesno odprtje.

Naročila vsprejema proti povzetju in točno izvršuje G. Piccoli, lekarnar „pri angelu“ v Ljubljani, na Dunajski cesti. Tinkturo za želodec pošilja izdelovatelj v skatljah po 12 in več stekleničic. — Poštnino mora plačati p. n. naročnik.

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

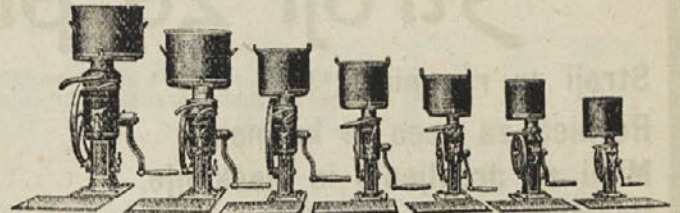
Ljubljana, Dunajska cesta št. 16.

(135) —19

➔ **Nepresežni so sedaj posnemalniki** ➔

**„Teutonia“**

Skrajno posnemanje. Zelo lahek in miren tek. Najpriprosteji in najtrdnejši.



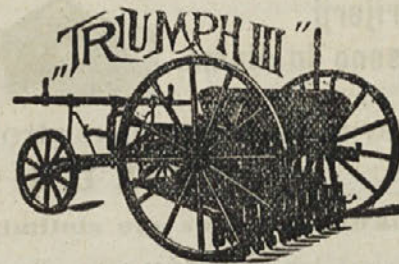
Posname: 50—500 litrov v eni uri. — Cene od 150 kron naprej.

Več tisoč v rabi! Več sto priznanj! Na leto se izdela po 10.000 posnemalnikov. (146) x—14

Povsod se iščejo zastopniki, — Ceniki brezplačno.

»Märkische Maschinenbau-Anstalt »Teutonia« G. m. b. H. Frankfurt a. Oder.

Največja in posebna tovarna za posnemalnike na kolesa na Nemškem.



**„Triumph III“**

je na Avstrijskem najboljši stroj za sejati.

Posebna tovarna

**Josip Friedlaender**

145 15-14 Dunaj, XX., Dresdnerstr. 42.

==== **Spretni zastopniki se povsod sprejmé!** ====

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

**ALFA-LAVAL-Separator-ji**

so najboljši

**posnemavci smetane**

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

Popolne oprave za dobivanje sirotke

(155) 12—4

na roko in par

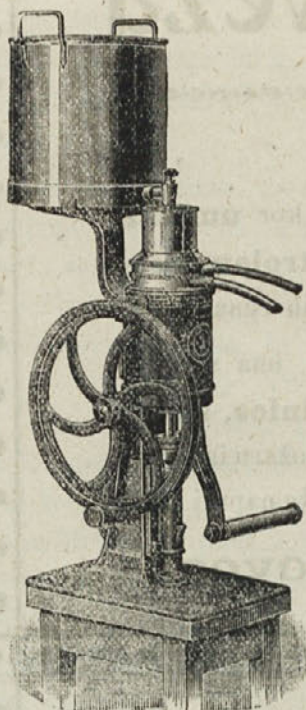
pa tudi druge stroje za mlekarstvo izdeluje in pošilja

**Akcijska družba ALFA-Separator, Dunaj.**

Zaloga za južne dežele

➔ v Gradcu, Annenstrasse 26. ➔

Podružnice: Budimpešta. Praga.



Posebnost: Turbine na par, naprave mlekarn.

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. ➔

# Stroji za pripravo krme!

**Stroji za rezanico** na patent. valjčkih z mazljivimi tečaji lahko za goniti, kar prihrani 40% moči.

**Reznica za repo in krompir,**  
**Mlini za drobljenje in mečkanje,**  
**Parnica za živinsko klajo,**

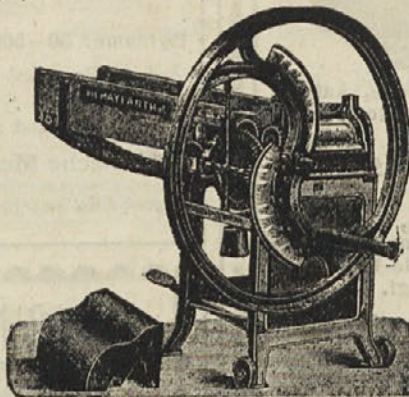
**Prenesljive štedilne peči** s kotlom z emajliranimi ali neemajliranimi vložnimi kotli, stoječe ali za prevožno, za kuhanje in parjenje živinske klaje, krompirja za različno poljedeljsko in domačo porabo itd. potem

**Stroj za koruzo roškati,**

**Mlini za čiščenje žita,**

**Čistilni stroji trijerji**

**Stiskalnice za seno in slamo,**  
na roko, stoječe in za prevažanje.



**Stroji za mlatiti, viteli, jekleni plugi, valjarji in brane**

**Najboljši stroji za sejati „AGRICOLA“**

(zistem z premakljivim kolesom) jako priročni, brez spremenjalnih koles za vsako seme, za v goro in dolino.

**Samotvorne patentovane brizgalnice za pokončavanje grenkulje, drevesnih škodljivcev in peronospore.**

Vse te stroje izdštuje po najnovejši odlikovani napravi

**Ph. MAYFARTH & Co.**

tovarne za poljedelske stroje, livarne železa in fužine na par (157) 8—1

Ustanovljene 1872.

**DUNAJ, II./1. Taborstrasse št. 71.**

850 delavcev.

**Odlikovane s črez 450 zlatimi, srebrnimi in bronastimi svinčniki.**

Obširni katalogi brezplačno. — Zastopniki in prodajalci se radi sprejmó.

~~~~~ Dopisuje se tudi v slovenskem jeziku. ~~~~~

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; 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!**

Izdajatelj: Gospodarska zveza v Ljubljani.

Odgovorni urednik dr. Viljem Schweitzer, odbornik Gospodarske zveze v Ljubljani. — Tisk Zadrúžne tiskarne v Ljubljani.