

KMETOVALEC.

Ilustrovan gospodarski list.

Uradno glasilo

c. kr. kmetijske družbe  za vojvodino kranjsko.

Ureja Gustav Pirc, družbeni ravnatelj.

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

Inserati (oznanila) se zaračunajo po nastopni ceni: Inerat na vsi strani 90 K, na $\frac{1}{2}$ strani 60 K, na $\frac{1}{3}$ strani 30 K, na $\frac{1}{4}$ strani 15 K in na $\frac{1}{8}$ strani 8 K. Pri večjih naročilih rabat. Družabnikom 20 % popusta. Vsaka vrsta v „Malih naznanilih“ stane 30 h.

Vsa pisma, naročila in reklamacije je pošiljati c. kr. kmetijski družbi v Ljubljani, Turjaški trg štev. 3.

Ponatisi iz •Kmetovalca• so dovoljeni le tedaj, če se navede vir.

Št. 18 V Ljubljani, 30. septembra 1912. Letnik XXIX.

Obseg: Gnojite jeseni in pozimi s Tomasovo žlindro! — Gnojnična sesalka mona. — Jeseni ni dobro saditi gozdnih sadik. — Nova naredba kranjske c. kr. deželne vlade glede izvrševanja rezarstva. — Kako se napravlja stanovitven sadjevec. — Kmetijske novice. — Vprašanja in odgovori. — Kmetijske novice. — Družbene vesti. — Uradne vesti. — Inserati.

Gnojite jeseni in pozimi s Tomasovo žlindro!

V današnjih gospodarskih razmerah dobiva kmetovalec pri reji živine največ, in sicer stalnega ter zanesljivega dobička, zato mora razumen gospodar napeti vse sile, da z umno rejo, vzrejo in oskrbo živine ta dobiček resnično tudi dobi in ga dosledno množi.

Podlaga dobičkonosni živinoreji je pridelovanje zadosti in prave krme ter pravilno krmljenje.

Naša poglavitna krma za goved je razno seno, oziroma tudi zelena klaja s travnikov, deteljišč, njiv in pašnikov. Če naj veliko pridelamo, moramo seveda tudi redno zadosti in prav gnojiti, t. j. rastline naj z gnojem vedno dobe dovolj hranilnih snovi, ki jih na vsak način potrebujejo. Rastlinam ne sme v zemlji nikdar manjkati dušika, fosforove kisline, kalija in apna. Te hranilne snovi so najmenitnejše sestavine gnoja. Če v zemlji, oziroma v gnoju, manjka le ene teh snovi, pa druge ne pridejo do zadostne veljave, četudi jih je v izobilju.

V naših zemljah primanjkuje že od narave fosforove kisline, zato naši pridelki niso zadostni, toliko glede množine kolikor glede dobrote, in še tisto fosforovo kislino, ki smo jo imeli, smo z roparskim gospodarstvom večinoma iz naših zemljišč odprodali s pridelki (žitom) in z živino, ne da bi poskrbeli za nadomestilo.

Če naj sploh govorimo o umnem gospodarstvu in umni živinoreji, moramo predvsem tla nasiti s fosforovo kislino. Zastonj je vsako pospeševanje živinoreje, če ne pokladamo zadosti fosfornata krmila.

Hlevski gnoj in gnojnica sta bila, sta in ostaneta najmenitnejši gnoj, a dokler ta gnoj nima po naši krivdi v sebi dovolj fosforove kisline, kajti živina je ne more privedi v gnoj, če je ne zaužije s

krmo, toliko časa moramo fosforovo kislino dokupovati v obliki kakega primerne fosfatnega umetnega gnojila.

Fosforovo kislino najbolje spravimo v zemljo na zemljiščih, ki naj trajno služijo za pridelovanje sena ali zelene krme (na travnike, deteljišča, ornice itd.) z jesenskimi ali z zimskim gnojenjem s **Tomasovo žlindro**, ki učinkuje 3 do 4 leta. Važno je omeniti, da ima Tomasova žlindra poleg fosforove kisline v sebi tudi do 60 % najfineje zmlatega apna, zato ona ni sama fosfatno, ampak tudi apneno gnojilo in njeno fino zmlato apno nudi rastlinam na jako dober način lahko užitno apneno hrano, ki je v naših zemljah večinoma ni dovolj užitne.

Kdor bo pa gnojl **samo** s Tomasovo žlindro, bo v pričetku pač imel znatno večje pridelke, a čez nekaj let zemljišče opeša, če istočasno na katerikoli način ne dobi še drugih potrebnih rastlinskih hranilnih snovi in se travniška zemlja ne bo z branjem vsako pomlad dovolj prezračevala, kajti drugače prično rasti lišaji, mah in resje. Gnojite torej na vsak način s Tomasovo žlindro, zraven pa **ne pozabite** pognojiti tudi s **kalijem**, z **apnom** in prav posebno z **dušikom**, ki ga najceneje hitro učinkujočega spravite v zemljo z gnojnico. Travnike in deteljišča pa vsako pomlad temeljito prebranajte!

Živalsko telo je sestavljeno iz samih celic, ki vsaka zase živi in v telesu deluje. In kakršno je delovanje celic, tako je vse uspevanje živali. Najvažnejši del celice je njeno jedro, ki mora imeti v sebi določene fosfornate spojine, ki pridejo vanj s krvjo, ki se dela iz krme. Rastoča žival potrebuje fosfornate snovi predvsem za razvoj okostja, ki more močno in veliko postati, če se v njem nabere fosforovokislo apno, potrebuje jih za celično jedro, ki sestoji iz

fosfornatih beljakovin, in če naj se celice dele, t. j. razmnožujejo, v čemer ravno tiči rast vsega telesa, potem mora vsaka rastoča žival v sebe dobiti s krmo dovolj fosfornatih snovi. Pa tudi delovanje celic dorasle živine sloni na zadostni množini fosfornatih beljakovin v jedrih celic, zato **delo le fosfornata krma sploh rastno, veliko, močno, mlečno in zdravo goved.** Brez fosfornatih umetnih gnojil pri nas torej za enkrat ne moremo dvigniti pridelka na deteljiščih, travnikih in njivah in povzdigniti živinoreje; ne pomagajo nam prav nič najboljši biki-plemenjaki, če nimamo krme napolnjene s fosfatnimi hranilnimi snovmi. Fosfatne hranilne snovi za prehranjevanje živine so pa le tedaj res kaj vredne, če jih živina užije fino po krmilih razdeljene, kamor so vanje prišle naravnim potom pri rasti. Vobče je le slepilo, skušati jih nadomeščati s klajnim apnom ali celo z ničvrednimi redilnilnimi praški.

Gnojite torej jeseni ali v pričetku zime z najprikladnejšim fosfatnim umetnim gnojilom, s **Tomasovo žlindro**, in sicer na oral s 300 do 400 kg, pridenite 100 kg kalijeve soli in vozite pridno na svoja zemljišča gnojnico in, če ni drugače, tudi hlevski gnoj ter spomladi na vsak način travnike in deteljišča temeljito prezračite z branjem.

Vsa umetna gnojila dobite pri podpisani družbi po cenah, ki so vedno objavljene v družbenem glasilu „Kmetovalcu“, **naročajte pa rajši skupno cele vagone**, ker je to veliko cenejše. Podružnice c. kr. kmetijske družbe kranjske naj posredujejo skupno naročanje in tako olajšajo kmetovalcem dobavljanje umetnih gnojil po nizkih cenah. Vrednost umetnih gnojil je odvisna od množine rastlinskih hranilnih snovi, ki se v njih nahajajo, zato je nakup teh gnojil vedno zadeva

zaupanja. Že ime ter glas podpisane družbe jamči za najnižjo ceno pri polnem jamstvu za napovedano vsebino. **Varujte se pa agentov**, ki Vam prodajajo umetna gnojila navidez ceneje, a Vam ne jamčijo za vsebino! Saj mora vsak vedeti, da je n. pr. 100 kg težka vreča Tomasove žlindre, ki ima v sebi le 16 kg fosforove kisline, manj vredna kakor tista vreča, ki je ima 18 ali celo več kilogramov. Število odstotkov, zapisano na vreči, še ni nikako jamstvo, ampak le kemijska preskušnja, ki zanjo naša družba poskrbi, zato se družbeno blago prodaja na skrajno pošten način s popolnim jamstvom. Le s tega stališča naj se cene umetnih gnojil vsekdar presoajo.

Da se pospeši raba Tomasove žlindre potom skupnega naročanja v prid našemu poljedelstvu in zlasti v prid naši živinoreji, razpisuje podpisana družba

eno nagrado v znesku . . 400 K,
tri nagrade „ „ po 200 „
„ „ „ „ 100 „

za tiste družbene podružnice, ki v razmerju svojih pravih udov skupno rariče

do 1. marca l. 1913.

največ Tomasove žlindre. Pri oddaji teh nagrad torej ne odloči množina po kaki podružnici skupno naročene Tomasove žlindre, temveč odloči edinole največja množina pri tisti podružnici, kjer je povprečno največ hodi na pravega podružničnega uda. Prvo nagrado dobi podružnica na Kranjskem sploh, ki pri njej pride na posameznega pravega uda največ skupno naročene Tomasove žlindre. Od ostalih 6 nagrad pa dobita eno po 200 K in eno po 100 K po dve podružnici na Dolenjskem, Gorenjskem in Notranjskem.

Glavni odbor c. kr. kmetijske družbe kranjske.

Ljubljana, 30. septembra 1912.

Gnojnična sesalka mona

Znatni napredek v kmetijstvu pri nas je učinil vedno večjo porabo veliko vredne gnojnice, ki je izborna in za nas najcenejše dušičnato gnojilo. Naši kmetovalci so vedno bolj pričeli zbirati gnojnico, ki je prej neporabljena odtekala in se je raztekala, popravljajo svoje hleve in delajo gnojnične jame.

Nabrana gnojnica se pa mora v gnojnične posode na vozovih napolniti, in kdor nima ugodnosti, da bi gnojnično jamo naredil v legi, ki dopušča, da gnojnica teče naravnost v posodo, mora gnojnico na kakršenkoli način dvigniti, da jo spravi v posodo. Najpreprosteje, a tudi najteže in najbolj zamudno se to vrši s korcem. Bolje in hitreje se to delo vrši z gnojničnimi sesalkami, ki se vedno bolj rabijo in zato kupujejo.

Iz tega vzroka se čimdaljebolj povprašuje po gnojničnih sesalkah. Mi venomer dobivamo vprašanja, ktera sesalka bi bila najbolj priporočena. Na taka vpra-



Podoba 82.

šanja ni lahko odgovoriti, ker je treba upoštevati različne okoliščine, cena pa tudi ni postranska reč. Seveda dobra gnojnična sesalka ne more biti poceni.

Dobra gnojnična sesalka mora biti trpežna, mora hitro delati in pri delu ne smejo nastati ovire zaradi gostosti gnojnice ali če zmrzuje.

Ena najboljših sedaj znanih gnojničnih sesalk je ona, ki se prodaja pod imenom mona ali tudi tirolska gnojnična sesalka, ki je pri nas že zelo razširjena in jo naši kmetovalci zelo hvalijo. To sesalko kaže pod. 82. Ker je preskušeno dobra, zato jo lahko priporočamo.

Gnojnična sesalka mona se izdeluje v dveh velikostih. Vrhu tega se dobivajo take, ki se dajo po potrebi raztegniti.

Prednosti te sesalke so: Velika trpežnost, kajti izdelana je iz kovanega in močno v ognju pocinkanega železa. Cevi niso netane ali lotane, temveč so kakor iz celega narejene, ker so zvarjene. Sesalka se silno lahko goni

ker ima premečne vzvode, ki se dajo prestavljati. Vsled velikega premera cilindra ter sesalne cevi in vsled ugodne ureditve zaklopnice in paha se more gnojnica gladko pretakati. Večja sesalka dvigne zato v treh minutah 12 hektolitrov. Sesalka se ne zamaši in dviga najgostejšo gnojnico, kamenje, cunjce, slamo, trske itd.

Sesalka se lahko prenaša, ima preprosto in trpežno sestavo ter se po porabi izprazni, kar je važno pozimi, da ne zamrzne.

Posamezne dele sesalke je vedno mogoče dokupiti, sicer se pa zanjo eno leto jamči, t. j. vsi deli se zastojno zmenjajo, ki bi vsled slabe tvarine postali nerabni.

K sesalki moni se mora posebej kupiti iztočna cev za natakanje gnojnice v posodo. Ta cev je raztegljiva, da ni treba gnojničnega voza vedno natančno v isto razdaljo postavljati pred sesalko.

Vsa nadaljnja pojasnila in cene daje tvrdka Schneider & Verovšek v Ljubljani, ki ima te sesalke vedno v zalogi, zato prosimo, naj se zaradi nakupa nihče ne obrača na našo družbo.

Jeseni ni dobro saditi gozdnih sadik.

Državno gozdarsko preskušališče v Mariabrunnu pri Dunaju je že pred desetimi leti objavilo končni uspeh saditve, posebno smrekovih in borovih sadik, v posameznih letnih časih.

Poskusne saditve so takrat v veliki meri zvršili skoraj po vseh avstrijskih deželah na različnih prostorih; sadili so pa isti delavci na vsakem posameznem prostoru v različnih mesecih — od marca do vštetega oktobra.

Pri preiskavi vseh teh nasadeb in posameznih sadik je dospelo omenjeno preskušališče do naslednjega velevažnega zaključka:

V onem letu, ko se sadike posadijo, se jih najmanj posuši od jesenske saditve, kar pravzaprav ni nič čudnega. A prihodnje leto je stvar že popolnoma drugačna. V primeri z jesensko saditvijo ostane mnogo več onih sadik živih, ki so bile vsajene spomladi. Pri belem boru znaša eno leto po saditvi dognana razlika med spomladansko in jesensko saditvijo celo do 40 odstotkov, pri smreki pa nekaj manj; toliko število jeseni vsajenih sadik se več posuši kakor od spomladanskega sajenja!

Poleg števila posušenih sadik so primerjali pri ostalih sadikah rast v višino. V letu saditve prirastek v višino ni merodajen, ker ima sadika — čim pozneje se vsadi na prosto — priložnost, da tem dalje nemoteno rase v drevesnici. Šele eno leto po saditvi je tako primerjanje gotovega pomena. Tedaj se je opazilo, da aprila meseca vsajene sadike napravijo drugo leto najdaljši letni prirastek v višino, sadike jesenske saditve pa najkrajšega — na gozdnih tleh iste kakovosti. Tako je tudi še poznejša leta.

Letni prirastek v višino pri jesenskih smrekovih nasadih je bil večkrat za celo polovico manjši, pri belem boru pa za tretjino.

Tudi rast v debelino ter telesnina sadik sta v isti meri odvisni od časa saditve in sta v letu, saditvi sledečem, tem manjši, čim pozneje proti jeseni se je sadilo, in tem večji, čim bolj rano spomladi je bil nasad zvršen.

Teoretično in po mnogobrojnih poskusih je dokazano, da letni čas saditve več let vpliva na rast sadik,

morda celo trajno na njih razvoj, kajti čim močnejša in bolj krepko rastoča je sadika, tem lažje ji je premagovati tudi pozneje razne ovire, neugodne vremenske vplive itd.

Vzrok temu, da jesenska saditev ni dobra, je dejstvo, da sadikam koreninice, ki se pri saditvi kolikor toliko poškodujejo, do zime ne morejo več dorasti, okrečiti se ter zopet obdati z nekako varujočo jih mrenico. Mnogo tenkih sesalnih koreninic celo pogine ali pa začne gniti in bolehati, kar se je bilo spoznalo pri natančnih preiskovanjih korenin. Kljub temu, da ima rastlina na zimo nabranih mnogo nadomestnih snovi za prehranitev, jih na pomlad dalj časa ne more rabiti in pričeti rasti, če ji manjka svežih, zdravih koreninic, ki jih mora šele narediti ter porabiti v to svrhu mnogo moči. Pri spomladanski saditvi pa sadika poškodbe sajenja kmalu lahko popravi in vsled tega tudi mnogo prej začne zaganjati kakor jeseni vsajena, čeravno bi pričakovali, da se zgodi nasprotno! Vsled tega se potem tudi prihodnje leto tem krepkeje lahko razvije, dočim mora iz istega vzroka jeseni vsajena sadika tudi drugo leto zaostati v rasti.

Proti jesenski saditvi govori tudi še to, da so sadike močno izpostavljene razzeblinam zemlje. Zgodaj na pomlad dvigne s rež korenine sadik, tako da jih je nekaj v zraku, namesto v zemlji, vsled česar se jih tudi mnogo posuši. Sadike spomladanske saditve se pa do zime tolikanj vkoreninijo v zemlji, da jih srež skoraj ne more dvigniti.

Suša — posebno po saditvi na pomlad — zelo škoduje sadikam, toda jeseni sajenim, ki so pravzaprav iste kakor spomladanske, le s tem razločkom, da imajo jesenske slabše in pa nagnile korenine, škoduje istotako, če ne še mnogo bolj!

Začetkom omenjeno preskušališče naravnost odsvetuje jesensko saditev in toplo priporoča saditi malo prej, preden pridejo sadike v sok. Celo saditev takih smrek, ki so že zagnale, se smatra za mnogo boljše kakor jesenskih; seveda se morajo sadike, ki so že odgnale, kmalu posaditi, ko so se izkople iz drevesnice. Beli bor je bolj občutljiv kakor smreka in črni bor, zato naj se kolikor mogoče sadi, preden je pogal.

Pri mecesnu, ki spomladi v drevesnicah jako zgodaj požene in bi se vsled tega moral zelo zgodaj izkopati, je treba napraviti izjemo in ga kljub opisanim neugodnim izkušnjam saditi jeseni. Če bi ga namreč na pomlad morali imeti dolgo časa spravljenega, preden bi ga mogli posaditi v hribovitih in visokih legah, ki so ravno zanj najbolj prikladne, bi nam veliko sadik ovenelo. V gorkejših, solčnih hribovih bomo pa tudi mecesen sadili spomladi.

Na listnato drevje jesenska saditev v primeri s spomladansko ne vpliva tako slabo, kakor na smreko in borovec.

Ker je večina gozdnih drevesnic v nižavah, posestniki v teh in na gričih ležečih gozbov glede spomladne saditve ne bodo toliko v zadregi, kakor posestniki v planinskih, visoko ležečih pokrajinah, ki navadno morejo saditi šele tedaj, ko so sadike v dolini že zagnale. Oni si morajo pomagati na ta način, da zavoje sadik, ko jih dobé, razvežejo in takoj korenine zagrebejo na senčnatem kraju v nekoliko vlažno zemljo, da se sadike ne sparijo in da ne pridejo prekmalu v sok ter da se vsaj ne osušijo pred saditvijo. Sadike naj se toč posadé kmalu, ko je skopnel sneg in je zemlja še mokra.

Mnogo sadik bi se pač obvarovalo osušitve, posebno v letih, ko je spomladi premalo dežja, če se ob saditvi pomočijo le s koreninami v redko tekočo brozgo, napravljeno iz gozdne prsti in vode v poljubni posodi; če se dobi lesni pepel in cestni prah, se tudi to dvoje zraven primeša. Ker to opravilo ne prizadene posebnih stroškov, pač pa obvaruje marsiktero sadiko pogina, bi se lahko od vsakogar upoštevalo in bi ne bilo treba nasadov pozneje tolikrat spopolnjevati. —

Nova naredba kranjske c. kr. deželne vlade glede zvrševanja rezarstva.

C. kr. deželna vlada je objavila svoj tozadevni razglas z dne 10. septembra 1912, št. 21.996., ki slove:

Da se zabrani razširjanje nalezljivih živalskih boleznih po osebah, ki se po poklicu pečajo z rezanjem (kastracijo) domačih živali, se odredi na podlagi § 15. splošnjega zakona za zatiranje živalskih kužnih boleznih z dne 6. avgusta 1909, drž. zak. št. 177., nastopno:

1. Obrt rezarstva smejo zvrševati le one osebe, ki so dobile od politične okrajne oblasti predpisano licenco.

To licenco mora za slučaj, da se rezarstvo name-rava zvrševati v drugem okraju, še dotična politična okrajna oblast potrditi.

2. Osebe, ki se s to obrtjo pečajo, se morajo glede vsake občine, kjer nameravajo zvrševati rezarstvo, pri županu (ali njegovem namestniku) zgledati in izkazati s predpisano potrjeno licenco; županstvo mora ime in stanovališče rezarja zabeležiti.

Zvrševanje rezarstva je prepovedano onim osebam, ki nimajo predpisane licence.

3. Za časa živinskih kužnih boleznih, posebno kuge v gobcu in na parkljih, prasičje rdečice in prasičje kuge, je prepovedano rezarjem zvrševati rezarstvo v obsegu vsakočasno okuženega okoliša (občine, pokrajine, okraja).

4. Sploh je rezarjem strogo prepovedano hoditi v okužena dvorišča in okužene hleve (§ 19. zakona za zatiranje živalskih kug). Tudi je prepovedano rezarstvo zvrševati v hlevih, na gnojiščih ali na ležiščih, ki obstoje iz drugih nečednih snovi.

5. Preden zapuste rezarji dvorišče, kjer so rezali, si morajo osnažiti roke, obleko in obuvalo. Tudi morajo po vsaki kastraciji primerno razkužiti rabljene instrumente in orodja kakor tudi roke z razkužili (kakor kreolin, lizol, bacilol).

6. Vsak rezar mora imeti pri sebi potrebne instrumente in orodja v najboljšem stanu kakor tudi zadostno množino razkužil (kreolin, lizol, bacilol ali drugo).

Uradnega živinozdravnika one oblasti, ki je izdala ali potrdila licenco, dolžnost je, prepričati se o tem in po potrebi dati navodila glede zvršitve razkužbe.

7. Rezarje morajo nadzorovati županstva, c. kr. žendarmerija, predvsem pa živinozdravniki; slednjih navodila, posebno glede ravnanja pri razkužbi in glede snažnosti pri zvrševanju rezarstva, morajo rezarji natančno spolnjevati.

8. Dolžnost rezarjev je, da v zmislu § 17. zakona za zatiranje živalskih kužnih boleznih takoj naznanijo, kakorhitro zapazijo pri v delokrog njih poklica spadajočih živalih kužne bolezni, ki je glede njih predpisano naznanilo, ali znake, ki vzbujajo sum takih boleznih.

9. Prestopki tega razglaša se kaznujejo, če ne spadajo pod kazenske določbe § 64. zakona za zatiranje živalskih kug z dne 6. avgusta 1909, drž. zak. št. 177., po določenih ministrske naredbe z dne 30. septembra 1857, drž. zak. št. 198.

10. C. kr. okrajna glavarstva so upravičena rezarjem, ki gornjih določil ne spolnjujejo ali ki zakrivijo večje malomarnosti, odreči potrdilo licence, oziroma takim rezarjem v slučajih večkratnega prestopka gornjih predpisov prepovedati zvrševanje rezarstva za svoj okraj.

C. kr. deželna vlada za Kranjsko.

V Ljubljani, dne 10. septembra 1912.

Kako se napravlja stanoviten sadjevec.

1. Iz kakšnega sadja se pripravlja sadjevec.

Da se sadjevec vseskozi priljubi, je skrbeti za to, da se pripravlja le najboljša roba. Kakovost robe je pa v prvi vrsti odvisna od sirovin. Tu hočemo upoštevati le napravljanje sadjevca iz jabolk in hrušek, ki je za nas največje narodnogospodarske važnosti.

a) Jabolka.

Med jabolki razločujemo poletna, jesenska in zimska jabolka. Najslabši jabolčnik dajo poletna jabolka. Najboljši jabolčnik, namreč tak, ki se tudi najrajši čisti, dajo jesenska ali zgodnja zimska jabolka. Jabolčnik iz poznih zimskih jabolk je izvrsten, močan, a čisti se teže. Tudi ima, kar je brezmadežnega poznega zimskega sadja, višjo ceno, tako da od tega za jabolčnik hodi le tisto v poštev, ki vsled madežev itd. ni porabno za namizno sadje.

Jabolčnik iz poletnega sadja je sadjarjem samim prav koristen, ker imajo zgodaj primerno pijačo. Na vsak način naj se pa ta posebej v posode vlije in najprej izpije. Za hranjenje sadjevca za dalj časa hodijo bolj jesenska, deloma zimska jabolka v poštev.

Naši kmetje razločujejo dve veliki skupini sadja, in sicer sladka jabolka in kislá. Prva so, žal, še preveč razširjena. Zaradi pomanjkanja kisline ta jabolka niso sama zase za jabolčnik. Vino iz njih zaradi nedostatne kisline rado počrni, rado cika ali povleče in je sploh pusto, dasiravno ima morda precej alkohola. Sladka jabolka so torej porabna, če se njihovemu moštu kakorkoli doda kisline. Dober jabolčnik ima 6—7 prostorskih odstotkov alkohola, 0,3—0,5 % kisline.

b) Hruške.

Pri nas hodijo v prvi vrsti v poštev hruške moštнице, posebno tepke, ozimke itd. Te imajo prilično mnogo sladkorja, pa še vsaj nekaj kisline, ki dela pijačo nekoliko prijetno in trpežnejšo, dasi bi tudi njih moštu prijalo nekoliko več kisline. Žlahtne hruške pa zaradi pomanjkanja kisline, deloma tudi zaradi pomanjkanja sladkorja, same zase za sadjevec nič ne veljajo. Treba jim je primesi. O njih povem pozneje nekaj več. Hruške, ki se rade omehčajo, se morajo prej rabiti, preden se omehčajo. Že tu naj bo omenjeno, da hruševca posebno rad cika, počrni itd., torej je pri napravljanju hruševca kakor tudi pozneje v kleti treba največ opreznosti. Hruške se morajo stiskati (prešati), njih sok ne sme priti preveč z železom v dotiko, marveč se mora posebno snažno pod kipelno veho vršiti, posoda se mora

pozneje pridno dopolnjevati itd. Hrušavec nekterih vrst ne povre že jeseni popolnoma. V njem ostane še 1-2 % sladkorja, ki se šele spomladi razkroji. Nekteri devljejo hrušavec proti pomladi v šampanjske steklenice, kjer povro ostanki sladkorja, in tako se dobi peneča pijača. Seveda to ni pravi, fin šampanjec, kakor nekteri mislijo; fin šampanjec se dela samo iz finega vina. Le nespameten ali nevešč človek bi se morda dal prevariti, da bi tak hrušavec pil za pristen šampanjec.

Dober hrušavec ima 6 prostornih % alkohola. Navadno se misli, da imajo hruške več sladkorja kakor jabolka, torej pijača iz njih več alkohola. To je pa samo zmeta; ker imajo hruške navadno manj kisline, se nam zde slajše, čeravno imajo mnogokrat manj sladkorja kakor jabolka. Hrušavec ima v 1000 delih le 3-6 delov kisline. Pač pa imajo hruške navadno mnogo čreslovine. Ta na pr. v tepkovcu povzroči, da se tako naglo čisti in da je mnogokrat v okusu celo prekosmat.

2 Kakšno naj bo sadje.

Sadje za trpežen in dober sadjevec naj bo zrelo, zdravo in snažno.

Kadar je sadje na drevesu popolnoma dozorelo, ima tudi največ sladkorja, pa tudi druge snovi so v njem v najboljšem razmerju, daje torej najmočnejšo in najtrpežnejšo pijačo. Zrelo sadje rado pada z drevja. Če sadje otresamo, kadar je dobro dozorelo, bomo drevo najmanj poškodovali. Ne bo nam tudi treba drevja s prekljami lomastiti. Mnogo sadja seveda tudi samoodsebe prerano odpade. Tega seve tudi ne bomo zavrgli. Napravimo pač iz njega pijačo za domačo rabo, ki se kmalu porabi. Če ga hočemo močnejšega in trpežnejšega napraviti, dodamo takemu moštu nekoliko sladkorja, n. pr. če kaže moštna tehtnica 8 % sladkorja, 2 kg belega sladkorja na 100 l. Popolnoma zrelo sadje pa ne potrebuje nič takih dodatkov. Čim bolj sadje dozori, čim ugodnejši so bili pogoji za zorenje, tem boljši bo sadjevec. Drobne vrste so vobče boljše za pijačo kakor prav debele, od zdravih dreves boljše kakor od bolnih, posebno takih, ki je z njih listje prerano odpadlo. Sadje naj bo zdravo. Od fuzikladija napadeno sadje rado daje sadjevcu grenkljat okus. Če je med sadjem, ki se melje, kaj gnilega, ti ne da nikdar prave pijače. Kalno, rado se spreminjajoče vino je posledica gnilega sadja.

Sadje mora biti tudi snažno. Na to je gledati že pri otresanju. Kadar se sadje otresa, naj se pazi, da se preveč ne otolče. Otolčeno sadje se medseboj omaže ter se kmalu začne razkrajati. Ker se pa sadje vedno ne melje takoj, je to treba uvaževati. Kadar se sadje tresse, naj se pod drevesom razgrne nekoliko slame ali kakšna plahta, zlasti na kamenitih ali blatnih tleh. Sadje se ne bo tako razbilo in pa ne tako onesnažilo. Ko se je nekaj sadja natreslo, se pobere, in potem šele se naprej otresa, da padajoča jabolka ne bijejo na že ležeča in jih ne poškodujejo.

3. Kako se s sadjem ravna pred mlenjem.

Nabrano sadje se ali takoj melje, ali se pusti, da zori. Hruške, ki se rade omehčajo, se takoj meljejo. Jabolka, zlasti pozna, naj se pa še na kupu nekoliko puste, da zore. Če spravimo jabolka za 8-10 dni v kupe in če take kupe še celo s slamo pokrijemo, se nekoliko ogrejejo, in to njih zorenje zelo pospešuje.

Po dr. Kalischu nastane v jabolkih pri tem zorenju iz skroba še do 3 % sladkorja, kar je enako 1.5 utež. % alkohola. Toliko močnejši postane torej jabolčnik. Pri tem zorenju izgubi sadje tudi nekoliko kisline. To dozorevanje, ki se pri nas še premalo upošteva, naj bi se tudi med nami bolj udomačilo. Največ je pa tri tedne, kar se sme sadje tako pustiti. Če dlje časa tako leži, potem postane bolj močnato, se teže stiska in daje pijačo, ki se težko čisti. Navadno se začne mleti že pred tremi tedni, posebno če začne velik del sadja že poprej gniti.

Že prej smo omenili, da naj se sadje snažno spravlja. Pa vkljub snagi pri spravljanju ima le še mnogo nesnage na sebi, ki potem povzročata, da pijača ostane kalna in da se tudi lahko na razne načine kazi. Važen pogoj je torej za zdravje in dobroto sadne pijače, da se sadje opere, preden se melje. To velja posebno glede sadja, ki je raslo ob prašnih cestah ali poleg tvornic, ali se je pri spravljanju oblatilo itd. Povsodi, kjer gledajo na to, da pridelajo snažno in dobro pijačo, se posebno drže načela, da mora biti sadje oprano. Kdor enkrat poskusi na videz snažno sadje prati, bo strmел, kako umazano vodo napravi, in verjel bo, da je pranje prepotrebno. Pere se lahko na isti preprost način, kakor se pere korenstvo, in sicer prosto v kadeh ali jerbasih, ali pa s pomočjo takih strojev, ki so za pranje korenstva. Večje moštarnice imajo seveda za to priličnejše priprave, ki jih pa tu ne bomo opisovali.

4. Mešanje sadja.

V sadjevcu morajo biti sladkor, kislina in čreslovina v gotovi množini, če hočemo, da bo sadjevec močan, trpežen in pa čist. Ker imajo razne vrste sadja teh snovi v različni množini, tako da sedaj ta, sedaj ona prevladuje, se z razumnim ravnanjem razmerje lahko zravna.

Sladka jabolka so le tedaj porabna, če se mešajo s kislimi. Isto velja glede zlahtnih hrušek, ki jim manjka kisline. Če je premalo kisline, mošt rad črni ali rjavi, rajši cika, se rad vleče, je bolj pustega okusa itd. Na 90 litrov takega hruševca se doda 10 litrov mošta iz prav kislega grozdja, pa se dobi trpežna in jako dobra pijača, ki izgubi vse slabe lastnosti samega hruševca. Če se ne pomore moštu iz sladkih jabolk ali hruševcu iz zlahtnih hrušek s kislimi jabolki, oziroma z moštom iz kislega grozdja, se mora moštu na 100 l dodati 250 g vinske kisline in 10-20 g tanina ali namesto tega 5 kg sadu črnega trna, oziroma njegovega soka.

Kislina jabolkom ne primanjkuje, pač ga čreslovine. Če ni čreslovine, se sadjevec ne more prav čistiti, je bolj omlednega okusa, se tudi rad potegne itd. Kako hitro se čisti trpek tepkovec, koliko čvrstejši okus ima! Virtemberžani mešajo 3 dele jabolk z delom zagatnih hrušek. Razen v trpkih hruškah, se čreslovina jabolčniku dá tudi v grenkih jabolkih, lesnikah, nešpljah, kutinah, (ki se jim pa morajo peške izrezati, ker imajo preveč slizovine), sadu črnega trna (ki ga pa ne sme mraz zasačiti), ki podeli jabolčniku poleg čreslovine tudi izvrsten, čvrst okus, pa obenem svetlordečkasto barvo. Najbolj se pa za dodatek jabolkom cenijo oskurži. Na Virtemberškem je oni jabolčnik, ki mu je dodanega 5 % soka iz oskuržev, najimnitnejši in najdražji. Ker so oskurži prej zreli kakor poznejša jabolka in se ne smejo pred prešanjem omehčati, se posebej prešajo ter se sok pri-meša jabolčniku. Navadno se jabolkom doda 5 % soka, torej 5 delov teh primesi na 95 delov.

Sladkor je redko treba dodajati, če je sadje dobro in zrelo. Le moštu iz prerano odpadlega sadja ali pa včasih iz hrušek se doda toliko sladkorja, da moštna tehtnica kaže n. pr. 10—12%, če se namreč hoče pripraviti pijača, ki naj dalj časa leži in dobra ostane. Mešanje raznega sadja po gornjih pravilih se priporoča tudi kmetu, ki sadjevec pripravlja v manjših množinah. Boljša, trpežnejša in čista roba mu bo to obilno poplačala.

5. Mlenje.

Sadje je pred stiskanjem v tak stan spraviti, da se v njega stanicah zaprti sok lahko iztisne. Stanice, ki sestavljajo sadje, se morajo torej streti, njih kožica mora popokati. Čim temeljiteje se to doseže, tem laže in tem več soka se bo dobilo. Drozga se pa sadje na razne načine. O starodavnih načinih drozganja, o tolčenju v koritih itd. tu nečemo govoriti. Današnji kmet nima toliko preveč časa, da bi ga tratil s takimi igračami, marveč mora gledati, da z malo dela kolikor mogoče največ soka dobi. Med novodobnimi stroji sta najbolj v rabi dva glavna sistema, ki se večinoma rabita v vseh boljših moštarnah. To sta hoenhajmski in frankobrodski sistem. Pri prvem dela zelo naglo se vrteče vreteno, ki ima podolgem več vrst zob, drobno kašo iz sadja, ki ga nanje pritiskata dva pritiskača. Ta stroj se zaradi žaganih zobov v trgovini navadno imenuje „krokodil“. Frankobrodski stroj pa sadje najprej razreže v tenke kose, in sicer s pomočjo na osi v podobi vijaka pritrjenih zob, ki se pomičejo med zobmi grabelj. Ti kosi pridejo pa še med dva kamenita valca, ki se z različno hitrostjo vrtita drug proti drugemu. Narezani kosi se med tema valcema popolnoma zmečkajo. Posebno če se drozga po dvakrat melje, je sadje tako zmačkano, da mora skoraj ves sok pustiti. Ta sistem, n. pr. ki ga Mayfarth na Dunaju prodaja pod imenom grajf, je za ročno delo, prevladuje pa tudi po vseh večjih moštarnah, kjer ga goni poleg drugih strojev parna ali kaka druga sila. Tak stroj zmleje po svoji velikosti in gonilni sili v 1 uri 500—1200 kg sadja. Nektore francoske tvrde, n. pr. Simon Freres v Cherbourg, izdelujejo tudi še druge sisteme sadnih mlinov, ki so izvrstni in se navadno rabijo v francoskih moštarnah. Marsikdo želi sadni in grozdni mlin skupaj: en stroj za dva namena. Tudi taki se dobijo, in sicer po načrtu frankobrodškega sistema napravljeni. Take izdeluje n. pr. A. Dukscher & Co. v Werker, Luksemburg. Mlin za grozdje ima itak valce. Če se pa hoče na takšnih mlinih tudi sadje mleti, se nad valce vložijo priprava, ki po načinu grajfa sadje prej razreže. Take, dvema smotroma služeče priprave pa seveda ne morejo tako popolno in dobro služiti kakor one, ki so samo za en smoter. Ker sadjevec posebno rad počrni, je tudi bistvena lastnost dobrega sadnega mlina, razen da dobro in lahko melje, tudi ta, da ima sadje male prilike z železom v dotiko priti. Zato so kameniti valci najboljše. Vse dele, ki pa so železni, je treba najskrbneje pred rjo varovati, kajti po rji pride največ železa v pijačo. Pravočasno snaženje in pa mazanje s kako maščobo, ki se ne izpreminja, n. pr. z vazelino, je proti rji najboljše sredstvo. Tudi se železni deli ali emajlirajo ali pocinijo, kar je tudi jako dobro.

Sadjevec je tudi sila občutljiv napram raznim glivam, posebno proti očetni glivi. Stroji naj bodo torej taki, da se lahko najpopolneje snažijo. Če se leseni deli z vročim parafinom namažejo in se parafin z razbeljenim železom ali s plamenom še bolj v les vžene, je natančno mazanje še mnogo boljše. Pri teh strojih, kakor sploh

pri vseh pripravah, ki se rabijo pri napravljanju sadjeveca, zlasti pri onih, ki z njimi pride sok v dotiko, se tudi ne sme štediti z vrelo vodo, če niso s parafinom namazani. Po vsakovrstni porabi naj se dobro splaknejo, nikakor naj se ne puste zlasti v toplem vremenu dalj časa od soka mokri. Pri napravljanju sadjeveca mora sploh vladati mnogo strožja snaga kakor pri napravljanju vina iz grozdja. Ker je sadjevec podvržen raznim boleznim, so sicer vsa druga sredstva zama-

6. Kaj se zgodi z namletim sadjem.

Hruševce je najbolj boleznim podvržen, zlasti očetna gliva se v njem kaj rada naseli. Posebno je nevarno, če se namlete hruške nekaj časa, zlasti v toplem vremenu, puste na zraku. Takoj ti drozga cika, in potem imaš že prej kal boleznim kakor mošt. Dasi ravno je sicer zelo koristno, če se drozga nekaj časa pred stiskanjem pusti, da stoji, vendar se mora s hruševco drozgo takoj na stiskalnico. Bolje je druge koristi pogrešati, kakor pa robo pokvariti.

Jabolčna drozga pa ni tako silno občutljiva. Če jo pa nekaj časa pustimo, da stoji, povre sok deloma že na tropinah. Posledica tega je, da se drozga da bolje iztisniti, da potegne mošt več snovi iz tropin, vsled česar dobi boljši okus, se laže čisti, bolje povre itd. Virtemberške moštarne imajo vobče navado, da jabolčno drozgo po 24—48 ur stati puste. V toplem času je pa to nekoliko nevarno. Večinoma kazi sadjevec po naših krajih očetna kislina. Ta pač zelo neprijetno vpliva na okus, povzroča, da vino ostane kalno, da ne povre dobro itd.

Neprijetni okus sadjeveca po naših krajih moramo pač večidel pripisovati glivi očetnici, ki jo naše moštarne podpirajo z nesnago in z nemarnim postopanjem. V takih slučajih je puščanje drozge dlje časa pred stiskanjem že bolj nevarno. Če je pa natančnost in snaga že prej povsodi vladala, tedaj je pa tako postopanje zaradi premnogih velikih koristi zelo umestno. Če je drozga prosta v pokriti kadi, se mora večkrat dobro premešati, tako da se ne napravi klobuk. Čim bolj tropine v kadi potisnemo pod površje soka s pomočjo pokrova, kakor se n. pr. kislino zelje pritiska, tem bolje je. Zelo varno je tudi, če sode, ki imajo vratca, postavimo pokonci. Pri odprtih vratcih zmečemo drozgo v nje, vrata zapremo, namesto čepa pa vzamemo kipelno veho ali vsaj s peskom napolnjeno vrečico. Tako smemo pustiti drozgo brez skrbi po več dni. Kdor to poskusi ter obenem uvaža vse že prej navedena pravila, zlasti glede snage, se bo hitro prepričal o koristi takega postopanja.

7. Stiskanje.

Stiska se v stiskalnicah, kakršnih je premnogo vrst. Teh tukaj ne kaže opisovati. Omenimo le toliko, da novodobne, zlasti hidravlične stiskalnice dandanes v večjih moštarnah prevladujejo. Tudi po naših krajih se bodo sčasoma razširile bolj moderne stiskalnice, ki bodo iz raznih razlogov bolj služile kakor naše stare, nerodne. Mimogrede pa omenim, da zmožnost stiskalnice ni odvisna le od silnega in stanovitnega pritiska, marveč mnogo bolj od tega, ali sok lahko odteka ali ne. V starih, le iz 4 desak obstoječih koših drozga sadja najbolj kljubuje. Sok ne more od znotraj lahko odtekati, pa tudi tropine vun rine. Koše je treba vsaj toliko predelati, da more sok kolikor mogoče bolj odtekati. Odtok od znotraj zelo olajšujejo iz vrb spletene ali iz blanž zbite vloge, ali vsaj butarice iz obeljenih vrb, ki

se jih čim več tem bolje med vlaganjem tropa vmes položi, tako da sok od znotraj lahko uhaja.

Stisnjene tropine se še enkrat predrobijo ter ali takoj zopet stiskajo, ali pa se predrobilne v kad zmečejo, nekoliko z vodo poškopijo, n. pr. na 100 kg tropin 10—20 litrov vode, s pokrovom pokrijejo pa čez 12 ur zopet stiskajo. Če so se z vodo poškopile, je treba, da se drugi mošt posebej dene.

8. Dodatek vode.

Nekteri pač trdijo, da na vsak način v sadjevec spada voda, da ga bolj čisti i. t. d. To so pač le bajke. Voda je le voda. Z njo pomnožimo sicer sadjevec, a razredčimo obenem sladkor, kislino itd., sploh vse snovi, ki jabolčnik delajo krepak, uporen proti boleznim itd. Za kupčijo ali sploh sadjevec, ki ga hočemo dalj časa imeti, pustimo le brez vode. Kdor ga hoče z vodo piti, mu je lahko pozneje primeša. Opustimo pa vražo, da voda sadjevec zboljšuje. Če za hočemo za domačo rabo več pijače, nalijemo na tropine nekoliko vode, a kar je damo čez 10 l na 100 kg tropin, moramo pač za vsakih 100 l vode pridejati 10 kg sladkorja, sicer dobimo preprazno pijačo; vode v posodah in kletih, ki stanejo denar, pač ne bomo hranili. Če je pa sadni sok samosebi preveč kisel, n. pr. ribezov, agrasov, včasih tudi sok prerano odpadlih jabolk itd., se mora kislina pač z vodo razredčiti; v tem slučaju se pa mora tej mešanici dodati toliko več sladkorja. Potreba vode se torej pokaže le v posameznih slučajih, kar pa za narodnogospodarsko važno napravljanje sadjevca iz jabolk in hrušek ne hodi v poštev.

9. Vrvež.

Zelo važno je, da sadjevec hitro in kar se da popolnoma povre. V žveplane sode, ki je v njih še žveplena sokislina, zadržujoča prosti vrvež, ga ne kaže devati. Namesto da bi se sladkor pravilno razkrajal, se iz njega lahko napravi zlezovina, mošt se potegne. Vrvež se pospešuje s primerno toplino, ki je najboljša okoli 16°. Višja toplina je nevarna zaradi cika.

Zelo čudna je po naših krajih navada tudi sicer pametnih ljudi, ki več verjamejo konjedercu kakor živinozdravniku, da mošt pustijo, da pri vehi izmetava nesnago. Če primerjam mošt, ki je po tem načelu povrel, z onim boljših moštaren, kjer je povrel pod kipelno veho, se mi pač smilijo oni, ki tako trdovratno verujejo takim bajkam. Tam, kjer mošt izmetava, je sod pač zelo nesnažen, in razne škodljive glive, ki se jih je treba pri napravljanju sadjevca najbolj ogibati, najdejo najugodnejše pogoje, da se vgnezdijo. Sod naj se napolni le toliko, da mošt, ki se dvigne, ne more pri vehi uhajati. Namesto z navadno veho se sod zapre s kipelno veho, kakršna je pri nas že povsodi znana, ki se pa še pre-malno upošteva. V slučaju, da mošt noče vreti, mu morda primanjkuje kvasa. Ta se mu doda, če se mu primeša drugega mošta, ki že dobro vre. Tudi poskusi z odgojenim čistim kvasom so se dobro obnesli. Včasih pa mošt vkljub zadostni množini kvasa noče vreti. V takem slučaju pa morda, če je sicer dovolj visoka toplina in so vse druge okoliščine ugodne, kvasu primanjkuje hrane. Če je treba, se kvasu da hrane s salmijakom, in sicer 10 gramov na 100 litrov mošta.

10. Pretakanje.

Zelo važno je prvo pretakanje sadjevca. Že za mnogo bolj uporno vino iz grozdja je nevarno, če predolgo na drožah leži, koliko bolj za občutljivejši sadjevec.

Drože se začnejo kmalu razkrajati in dajo sadjevcu neprijetne lastnosti. Zgodnje pretakanje je pa za sadjevec toliko potrebnejše, ker je za njega trpežnost in prijetnost zelo potrebna ogljikova kislina. Nekteri mislijo, da vino pri pretakanju moč izgubi. Dotični nezalci smatrajo ogljikovo kislino za moč. Res je, da človeka v nos dregne, da moštu dá nekako bolj krepak ali, kakor pravijo, trmast okus. Pa pij sifon ali slatino, kjer imaš še mnogo več ogljikove kisline, in imel boš od nje isti občutek, kakor od mladega nepretočenega vina, pijan pa ne boš. Moči se pri pretakanju prav nič ne izgubi, pač pa ogljikove kisline. Vino pa mora z drož. Ogljikova kislina se pri pretakanju istotako izgubi, če se prej pretaka, kakor pozneje. V obilo slučajih postane vino nekako ubito. Razložek je pa ta, da se v vinu, ki se prej pretoči, ko je v njem še nekoliko sladkorja, ogljikova kislina v mnogo večji meri v krajšem času zopet ponovi, kakor pa v pozno pretočenem. Sadjevec torej na vsak način kaže pretočiti takoj po glavnem vrvežu, ko se je pomiril in povečem učistil. Pretoči se pa v nekoliko zažveplane sode (po 5 g žvepla na 1 hl). Mimogrede naj bo omenjeno, da naj se v ta namen rabi le čisto žveplo v tenki legi na popirju, ne pa na cunji. Pretoči se najbolje v velike posode, ker se tam bolje drži kakor v majhnih. Po prvem pretočenju se skuša v njem kolikor moč ohraniti ogljikova kislina, torej se pozneje navadno nič več, ali se pa le zelo redko pretaka. V hladni kleti in veliki posodi se kaj dobro drži ter ogljikova kislina v njem ostane. Snaga, redno zalivanje posode i. t. d. so najvažnejša kletarska opravila, ki jih je pri rahlejšem sadjevcu še bolj treba upoštevati kakor pri močnem grozdnem vinu.

V najvažnejših potezah smo premotrili sedaj za sadjarja jako važno vprašanje. Zastopana načela so znanstveno natančno dognana in od veščakov preskušena. Ona so odločilna za kakovost in množino izdelka, torej za sadjarjev uspeh. Sadjar naj jih torej upošteva ter naj opusti vse vraže in zakotna sredstva, ki se mu vsiljujejo od ktereколи strani. Sadjar, ki ima jasne pojme o jasnih načelih, bo hodil pravo pot, cilja ne bo pogodil le slučajno, temveč sigurnim korakom. Istotako mora kmet dandanes sploh delati, če hoče upravičiti svoj obstanek.

Obenem naj se mi še dovoli opomnja, da pripravljanje sadjevca bolj kaže za večja podjetja kakor za posamezne sadjarje, da bi bilo torej kaj koristno, če bi se kapital več kmetov združil za tako podjetje v obliki zadrug, ali pa če bi se posamezni kapitalisti kakor drugod poprijeli tega zelo hvaležnega podjetja.

I. Belle.

Vprašanja in odgovori.

Na vsa gospodarska vprašanja, ki dohajajo na c. kr. kmetijsko družbo kranjsko ali na uredništvo „Kmetovalca“, se načelno odgovarja le v „Kmetovalcu“. Odgovori, ki so splošno poučni, se uvrste med „Vprašanja in odgovore“, ostali pa v „Listnicno uredništva“. Odgovarja se le na vprašanja, ki so p. d. pisana s celim imenom, v „Kmetovalcu“ se pri vprašanju pristavijo pričetne črke imena in kraja, če vprašalec ne želi drugače. Redno se v vsaki številki odgovori le na tista vprašanja, ki so prišla vsaj štiri dni pred izdajo lista; na prepozno došla vprašanja se odgovori v prihodnji številki. Kdor takoj želi odgovora na kako gospodarsko vprašanje, mora priložiti znamko za odgovor. Na vprašanja, ki niso gospodarska in odgovori nanja niso splošno poučni in zanimivi, se ne odgovarja v „Kmetovalcu“, ampak le pismeno, če je pismu priloženih 50 h v znakah kot prispevek k družbenemu pokojninskemu zakladu.

Vprašanje 176. Kdaj naj se sadijo breskove koščice? (B. B. v F.)

Odgovor: Breskove koščice se sade spomladi. Ker pa zaradi svoje trde lupine počasi in težko kale, zato jih je treba pripraviti, da prej kale. V to svrhu se denejo pomešane s svižem v zabojček, ki se hrani v gorki kleti in sviž se s škropljenjem ohrani vlažen. To naj se naredi kake 4 do 6 tednov pred saditvijo. Z nakaljenimi koščicami je treba tedaj, ko se jemlje iz zaboja, in pri saditvi previdno ravnati, da se nežne kali ne poškodujejo.

Vprašanje 177. Kako se naredi iz jabolk dober mošt, ki bo dober za pijačo in ne bo preveč kisel? (M. M. v D.)

Odgovor: Ker nam enakih vprašanj dohaja vse polno, odgovorimo Vam in vsem drugim vprašalcem v posebnem spisu, ki je priobčen v današnji številki „Kmetovalca“. Kisloba pokipelega mošta je pač odvisna od kisline, ki se nahaja v jabolkih. Navadno jabolka nimajo toliko preveč kisline, da bi naredila mošt neužitno, a pri letošnjem mrzlem vremenu utegne biti vendarle v jabolčnem moštu malo preveč kisline. Kislina se zmanjša, če se moštu dolije voda, a na vsak liter vode, ki se prilije, je treba dodati kakih 6—8 dg sladkorja. Za koliko je treba mošt z vodo razredčiti in kislino zmanjšati, se pa mora določiti s kislinomerom še pred kipenjem. Kislinomera seveda nimate in ga tudi ne znate rabiti.

Vprašanje 178. Kako se najbolje napravi dobro kislo zelje? Pri nas ga nekteri med tlačanjem polivajo s kropom, drugi ga pa samo sole. Kakšnega mnenja ste Vi? (F. G. v N.)

Odgovor: Kisanje zelja povzročajo glive, ki za svoj razvoj potrebujejo pač dovolj gorkote, ki se je pa v zelju samem dovolj stori in je s kropom nikakor ni treba dodajati, kajti krop s svojo veliko vročino more le škodovati, ker zamori koristne glive. Iz peresa ljubljanskega zeljarja, kjer se izdeluje priznано dobro kislo zelje, Vam podamo kratek navod, kako se izdeluje dobro kislo zelje. Ko zelje popolnoma dozori, se poreže ter čedno otrobi vse guilobe in druge nesnage, pa tudi zelenih listov, tako da ostane le bela glava. Le iz čisto osnaženih glav se da napraviti zelje, da je, kadar je kislo, lepe citronovorumene barve, ki očem posebno prija. Če bi se pa za kisanje porabilo tudi zeleno listje, bi kislo zelje imelo neprijetno, temnozeleno barvo. Razrezati se mora zelje lepo in kolikor možno drobno; le tako napravljeno zelje se lahko jemlje iz posode, kadar se rabi. Preden se pa zelje vloži v kad, jo je treba dobro pregledati, kajti odkar se je zadnje zelje vzelo iz nje, so se morebiti na dnu napravile kake luknje ali razpoke, ki bi skoz nje utegnili odtekat zelnica. Vsled tega bi zelje v kad porjavelo, ostalo bi trdo ter bi se popolnoma izpridilo. Dobro je torej kad kake 4 - 8 dni, preden se vanjo dene zelje, do vrha naliti z vodo ter jo tako pustiti. To je že zato koristno, ker jo je mogoče potem znotraj popolnoma osnažiti. Jako napačno pa je, da semtertja puščajo v kad vso nesnago prejšnjega leta ter novonarezano zelje denejo kisat v neosnaženo posodo. Kakor povsod, je tudi tukaj treba poudarjati, da je in mora biti tudi pri kisanju zelja snaga vedno prva! Ko je kad pripravljena, se morajo pripraviti tri deske, ki se položijo na potlačeno zelje, kadar je kad polna. Razume se pa, da deske ne smejo presegati dolgosti dna. Kad se namreč navadno tako napravljene, da se proti dnu počasi zožujejo, in če bi bile deske predolge, uprle bi se v kad, in zelje bi se gotovo izpridilo, če bi se ne opazilo to še v pravem času. Ko je vse to pripravljeno, se očedi primerna množina kamenja, ki jo mialimo naložiti vrhu zelja. Kadar je kad pomita, osnažena in na svojem mestu, se vanjo deneta kaka dva jerbasa razrezanega zelja ter se prav dobro potlačijo. Ko se to zgodl (ali že prej), se po zelju potrese kaki dve pesti soli. Na to se zopet dene

zelje in nanje sol ter se tako nadaljuje toliko časa, dokler ni posoda polna do vrha. V nekterih krajih natresejo med zelje tudi nekoliko kuminovih zrn, kar mu daje posebno prijeten duh. Vrhu zelja se položijo celi zelniki listi, tako da pokrivajo vse zelje. Na to se položijo deske, nanje pa se naloži kamenje. Kadar se nalaga kamenje, se mora paziti posebno na to, da se naloži ravnotežno, da se pri usedanju zelja ne podere, kar se jako rado zgodi. Kad, ki se v njej kisa zelje, mora imeti kakih 10 cm od zgornjega roba luknjo, da se skozi po cevi odteka zelnica. Ko je kamenje naloženo, se zelje zalije z vodo do vrha kadi. To so glavna vodila pri pripravljavanju kislega zelja. Kdor se ravna po njih, si bo gotovo pripravil dobrega zelja za kupčijo ali za domačo rabo. Zelje bo imelo prijeten duh in okus. Seveda je pri že kislom zelju vse leto posebno treba paziti na snago. Kdor ne bo vsak teden snažil svojega zelja po površju, mu bo začelo smrdeti in bo postalo neužitno. Končno naj še omenim, da je treba vedno paziti na to, da zelje v kad ne zmrzne, preden ni kislo. Zelje, ki zmrzne med kisanjem, dobi blede, neprijetno barvo in se nikdar popolnoma ne skisa.

Vprašanje 179. Ker mi novorojena teleta s sesanjem krave hudo zdelajo, zato hočem teleta umetno napajati in prosim pouka, kolikokrat na dan in po koliko mleka naj tele dobiva in ali je treba mleko segrevati? (V. K. v S.)

Odgovor: Novorojeno tele potrebuje z ozirom na pasmo in na svojo velikost ter posebnost 4 do 5 litrov mleka na dan, in ker telečji želodec brez škode ne prenese naenkrat več kakor 1 liter mleka, je treba novorojena teleta na dan petkrat napajati in jim je vsakokrat dati po 1 liter mleka. Teleta se morajo kmalu vaditi na druga krmila in je potem preiti na štirikratno in pozneje na dvakratno ali končno celo na enkratno napajanje. Na vsak način mora tele v pričetku dobivati mleko od svoje matere, pozneje je pa mleko drugih krav ravnotako dobro. Istotako naj tele dobiva mleko tako gorko, kakor pride izpod krave, in šele polagoma se mu sme dajati manj toplo mleko, seveda nikdar ne premrzlo. Snaga, red in natančnost so prvi pogoj umetnega napajanja.

Vprašanje 180. Ali je dovoljeno 8 do 12 mesecev stare prasiče z Ogrskega uvažati na Kranjsko z namenom, da se pri nas pitajo? (A. J. v L.)

Odgovor: Tostranski del naše države ima z deželami ogrske krone posebno živinozdravniško pogodbo, da se smejo prasiči za pleme in za rejo uvažati k nam le s privolitvijo c. kr. kmetijskega ministrstva, in sicer le iz neokuženih krajev in s pogojem, da so prej na Ogrskem pod nadzorstvom ogrskega uradnega živinozdravnika 40 dni kontumacirani. Klavni prasiči se smejo iz neokuženih ogrskih krajev brez ministrskega dovoljenja uvažati, in sicer naravnost v klavnice.

Vprašanje 181. Jaz in moj sosed imava vsak svoj pašnik, ki skupaj ležita. Na teh pašnikih sva doslej več kakor 30 let skupaj pasla. Sedaj paseva vsak na svojem, sosed pa vendarle goni svojo živino kjer se mu poljubi po mojem pašniku, češ da ima tako pravico. Ali je sosed za časa skupne paše priposestoval pot do svojega pašnika, ki sicer nobene nima, in ali sem mu dolžan pot odkazati, kako široko in proti kakšni odškodnini. (I. T. v Š.)

Odgovor: Iz vajinega dogovora, oziroma Vaših prednikov, da se oba pašnika skupno rabita, ne more sosed izvajati, da je priposestoval služnostno pravico do pota čez Vaš pašnik, četudi se je skupna paša več kakor 30 let vršila. Če sosed nima pota do svojega pašnika, se mora z Vami izlepa pobotati, ali pa pri sodišču izposlovati, da se mu odkaže na podlagi zakona potov za silo posebna pot čez Vaš pašnik. V zadnjem slučaju bo sodišče vse potrebno poskrbelo glede primerne širivosti pota in odškodnine, ki Vam jo sosed mora plačati.

Vprašanje 182. Kako je navzlic neugodnemu položaju spravljati letošnji vinski pridelek in kako je treba z njim ravnati? (P. D. v B.)

Odgovor: Na Vaša vprašanja Vam v vsakem oziru odgovorita dva spisa, ki sem jih lansko leto objavil v „Kmetovalcu“. Prvi se glasi „Resna beseda vinogradnikom ob trgatvi“, drugi pa „Ravnanje z vinom po kipenju“.*) Pri letošnji izredno neugodni letini se bo treba posebno ozirati na naslednje: 1. Gnilo grozdje bo treba strogo ločiti od zdravega. Gnilo grozdje se mora takoj stisniti, mošt napolniti v dobro zažveplan sod, eden ali dva dni pozneje pretočiti in prezračiti ter dodejati dobrega mošta ali še boljše čistih drož. Natančneje Vas v tem poučita spisa „Kako se iz gnilega grozdja pripravi dobro in stanovitno vino“ in spis „Čiste drože in njih raba v kletarstvu“). 2. Tudi zdravo grozdje bo treba zmleti, takoj stisniti in napolniti v nekoliko zažveplan sod, ker vino, pridelano v mokrih letih, rado nategne, to je, se zgosti (glej spis: „Zakaj vino rjavi in se zgosti“). Pri tem se zelo priporoča raba čistih drož. 3.) Tam, kjer bo grozdje slabo dozorelo, bo treba mošt takoj ob začetku kipenja osladiti. Zato je treba prositi (brez koleka) za dovoljenje pri c. kr. okrajnem glavarstvu. Mošt se osladi na ta način, da se odtihtan in stolčen sladkor z vrelim (segretim) moštom popari in sladkor v njem raztopi. Ko se pa raztopina ohladi, se vlije v ostali mošt. Pri tem ne sme ta postati bolj gorak kakor 14° R. Ob kipenju bo treba paziti, da se mošt ne ohladi. Če bo vreme v trgatvi mrzlo, bo treba mošt segreti. Vino bo treba kmalu, kadar popolnoma pokipi, najpozneje meseca decembra pretočiti in pri tem nekoliko zažveplati. Ker vprašujete tudi glede ravnanja s sodi, Vas opozarjam, da si lahko nabavite ponatis mojega spisa „Kako se pravilno ravna z vinsko posodo“), kjer najdete vse potrebno. B. Skalický.

Kmetijske novice.

* **Nov c. kr. kmetijski minister.** Vsled smrti dosedanega kmetijskega ministra dr. A. Brafa je Njegovo Veličanstvo presvetli cesar dne 20. t. m. imenoval za c. kr. kmetijskega ministra Frančiška Zenkerja, doslej senatnega predsednika pri upravnem sodišču. Novi minister je češke narodnosti ter doslej ni imel nobenih zvez s kmetijstvom, izvzemši, da se je pri upravnem sodišču pečal z zadevami ki se tičejo vodnega prava, melioracij, gozdarskega zakona, lova, ribarstva in živinozdravništva. Sicer pa novemu ministru kmetijske razmere niso tuje, kajti kot sin gospodarskega uradnika na cesarskih posestvih pozna kmetijstvo izza mladih let, in zato smo lahko prepričani, da bo novi minister vse svoje sile zastavil v prid kmetijstvu, zlasti ker je na glasu silno energičnega moža.

Živinozdravstveni tečaj na Grmu. Deželni odbor kranjski priredi na deželni kmetijski šoli na Grmu pri Novem mestu od 15. novembra 1912 do 15. marca 1913 štirimesečen živinozdravstveni tečaj za prvo pomoč pri nezgodah in za porodništvo goveje živine. V tečaj se sprejme kvečjemu 12 vsaj 18 let starih učencev — kranjskih kmečkih posestnikov ali njihovih sinov. Opol-dansko hrano priskrbi kmetijska šola na deželne stroške. Učenci dobe vrhutega mesečno po 15 K podpore. Kolka proste, svojeručno spisane prošnje, ki jim je priložiti krstni list, je vložiti najkasneje do 15. oktobra 1912 na deželni odbor kranjski v Ljubljani. V prošnji naj se tudi navede, ktero šolo je prosilec obiskoval.

*) Vsi ti spisi se dobivajo v ponatisu kot „Gospodarska navodila“ po 10 h s poštnino vred pri c. kr. kmetijski družbi v Ljubljani.

Družbene vesti.

* **Sedem nagrad v znesku od 100 do 400 K** razpisuje c. kr. kmetijska družba kranjska za one družbene podružnice, ki do 1. marca l. 1913. za svoje ude skupno naroče največ Tomasove žindre. Podrobnosti so objavljene v spisu današnje številke „Kmetovalca“.

* **Svojim naročnikom na cele vagone** umetnega gnojila naznanja družba, da so z dnem 1. septembra t. l. pri c. kr. avstrijskih državnih železnicah stopili v veljavo novi tarifi za krajevno tovorno blago. Pri teh velja odslej za izjemni tarif 13, t. j. za Tomasovo žindro, kajnit, kalijevo sol itd. določilo, da se mora plačati voznina za vso nakladno težo od dostavljenega voza. Po Nemškem, odkoder dobivamo največ gnojila, pa imajo le omejeno število voz, ki vozijo po 10.000 kg nakladne teže. Največ imajo voz, ki vozijo po 12.500 in po 15.000 kg nakladne teže. Če bo torej železnicam manjših voz primanjkovalo, bodo morali prejemniki plačati voznino za 12.500 ali za 15.000 kg, dasi bodo prejeli le 10.000 kg blaga. Zoper take tarife se je seveda dvignila pritožba, preden se bo pa rešila, bo vsekakor dobro, če nas naročniki, ki naročajo le 10.000 kg gnojila, pooblaste, da smemo na razpoložljivi voz naložiti vso nakladno težo. V tem slučaju bodo naročniki sicer morda prejeli več gnojila, vendar pa bodo vsaj voznine plačali le za resnično prejeto množino. Ravno mi na jugu naše države moramo plačati od oddaljene meje ogromne voznine, ki nam umetna gnojila silno draže; zato nam ne preostaja še denarja, da bi ga za takozvano prazno težo razmetavali.

* **Oddaja plemenskih bikov vseh pasem,** ki hodijo za Kranjsko v poštev, se nepretrgoma vrši. Vsi prosilci, ki doslej bikov še niso dobili, pridejo polagoma na vrsto, kakor hitro družba dobi priliko, da nakupi plemenskih bikov za oddajo. Opomnimo, da je letos izredno malo prošenj za sive bika v dolenski rejni pokrajini, in zato zlasti Dolenjce pozivamo, da naj prosijo za plemenske bika. Biki se oddajajo za polovično nakupno ceno. Prejemnik se mora zavezati, da bo bika imel dve leti za pleme. Prošnje za bika je nemudoma vložiti pri glavnem odboru kmetijske družbe kranjske.

* **Plemenske prasiče,** in sicer predvsem mladiče, oddaja, kakor vsako leto, c. kr. kmetijska družba za polovično kupno ceno. Opozarjamo na dotični razglas med uradnimi vestmi šeste številke. Ker je tozadevna država in deželna podpora omejena, naj se vsakdo, ki hoče plemenske prasičke dobiti, takoj zglašiti in naj sporoči, kdaj mu je najprilicnejše prasiče dobiti. Dobiti je na željo tudi starejše živali, ki so že ali bodo kmalu za pleme sposobne.

* **P. n. gg. družbene ude** nujno prosimo, da vse gospodarske potrebščine pravočasno naročajo ter se pri naročilih ozirajo na objave v „Kmetovalcu“. Družba oddaja le tiste predmete, ki jih objavlja zato prosimo, naj naročniki ne povprašujejo po predmetih, ki jih ni v zalogi. Vsak naročnik naj natančno naznani svoj dom, pošto, oziroma železniško postajo.

* **Plačevanje blaga.** Gg. družbenim udom naznanjamo, da se družba strogo drži načela, vse gospodarske potrebščine oddajati le proti takojšnjemu plačilu, oziroma proti povzetju. Družba mora sama vse potrebščine sproti plačevati in nima sredstev, da bi mogla na upanje dajati, zato tudi opozarjamo za plačilo odgovorne podružnične načelnike, da se istotako drže tega načela in da naj skrbje za poravnavo vsakega družbenega računa tekom določenih 14 dni. Častita načelnikstva, ki vzlic raznim opominom

še dolgujejo za priskrbljene gospodarske potrebščine, tem potem nujno prosimo, naj zaostanke nemudoma poravnajo. Družba nima denarja, da bi malomarne plačnike podpirala, ampak mora svoje obveznosti napram dobaviteljem strogo in natančno polnjevati.

* **Umetna gnojila** ima c. kr. kmetijska družba naslednja v zalogi:

Rudninski superfosfat s 14 % v vodi raztopne fosforove kisline po K 7— 100 kg z vrečo vred.

Tomasovo žlindro. Cena za nadrobno oddaja 18 odstotne žlindre v Ljubljani je K 6·75 in 19 % K 7— za 100 kg.

Naročbe na cele vagonne se bodo zvrševale po naslednjih cenah:

16 %	17 %	18 %	19 %	20 %	21 %
K 512—	K 544—	K 576—	K 608—	K 640—	K 672—

za cel vagon z 10.000 kg, popust znaša z ozirom na prihranitev stroškov za prevažanje K 25— pri celim vagonu.

Te cene je razumeti bazis Trst, t. j. naročnik bo plačal le toliko voznine, kolikor bi znašala iz Trsta do zadnje postaje, čeravno dobi žlindro naravnost iz tvornice.

Kalijevo sol po K 12·60 100 kg. To gnojilo se oddaja tudi v vrečah po 50 kg za 6 K 50 h, ker tvornica za množine po 40 kg zaračuna 20 h za vrečo. Kdor gnoji travnike s Tomasovo žlindro ali z rudninskim superfosfatom, ta mora gnojiti tudi s kalijem bodisi s kalijevo soljo ali s kajnitom. Mi odločno priporočamo kalijevo sol, ki ima v sebi 42 % kalija in stane 12 K 60 h, dočim ima kajnit le 12 — 14 % kalija ter stane 5 K 50 h. Namesto 300 kg kajnita se vzame le 100 kg kalijeve soli, a ima še več kalija in se vrhutega še prihrani 3 K 90 h.

Kajnit po 5 K 50 h 100 kg. Naročila na cele vagonne se zvrše naravnost iz tvornic in se cena vsled zmanjšanja stroškov dokaj zniža.

Kostno moko po 10 K 100 kg z vrečo vred.

Kostni superfosfat po 11 K 100 kg.

Amonijev sulfat po 38— K 100 kg iz Ljubljane. To dušičnato gnojilo je važno za gnojenje na njivah žitu, krompirju, ozimini itd., in sicer v zvezi s superfosfatom in s kalijevo soljo. Poraba amonijevega sulfata v vinogradih je zlasti važna in zato posebno priporočena. Opozarjamo na spise: „Gnojenje travnikov spomladi s posebnim ozirom na umetna gnojila“ v drugi, „Uspeh poskušenj pri gnojenju travnikov z umetnimi gnojili, in sicer posebno z amonijevim sulfatom“ v tretji in v nadaljnjih lanskih številkah, potem „Gnojenje travnikov z umetnimi gnojili spomladi“ v četrti številki lanskega „Kmetovalca“.

* **Mešano umetno gnojilo** (vinogradniško gnojilo), ki ima 10 % v vodi raztopne fosforove kisline, 10 % žveplenokislega kalija in 4 % amonijevega dušika, oddaja družba po 17 K 100 kg z vrečo vred. (Glej spis „Mešana umetna gnojila“ v 3. številki lanskega „Kmetovalca“.)

* **Za živinorejce** ima družba v zalogi požiralnikove cevi za odraslo goved po 12 K komad in za teleta, ovce in koze po 7 K komad. Trokarji so po 5 K komad. Požiralnikove cevi in trokarji služijo v to, da se napenjanje govedih hitro in zanesljivo odstrani. — V zalogi ima družba tudi mlečne cevi komad po 80 h. Mlečne

cevi se rabijo za odtok mleka, kadar kravo vime tako boli, da je ni mogoče molsti. — Napajalnike za teleta iz pocinjane ploščevine oddaja družba po 10 K.

* **Tropine podzemeljskega oreha.** Te tropine imajo zajamčeno 56 do 57 odstotkov beljakovin in maščobe v sebi. Družba je ugodno kupila večjo množino in jih oddaja po 20 K 100 kg iz Ljubljane. Prof. dr. Pott pravi v svoji knjigi o krmilih: „Orehove tropine se morajo prištevati najmočnejšim dušičnatim in najlaže prebavnim rastlinskim močnim krmilom; odlikujejo se posebno po večji vsebini beljakovin.“ Tudi mi jih priporočamo našim udom, ki imajo živino navajeno na krmljenje z močnimi krmili; dobivajo se v vrečah po 75 kg. — Bele orehove tropine je sedaj težko dobiti; družba jih bo imela po možnosti vedno v zalogi in jih bo oddajala po K 22— 100 kg.

* **Sezamove tropine.** Družbi se je zopet posrečilo, dobiti manjšo množino teh tropin, ki stanejo K 19— 100 kg v Ljubljani. Dobivajo se tudi le v vrečah po 75 kg.

* **Lanene tropine** dobi družba šele po novem letu.

* **Sladkornata močna krmila** kot okrepčujočo primes k drugim krmilom ima odslej naša c. kr. kmetijska družba v zalogi ter jih oddaja le v celih vrečah po 50 kg, in sicer mešanice za pitanje po 20 K, ter za molzne krave tudi po 20 K z vrečami vred iz družbenega skladišča ali postavljene na ljubljanski kolodvor. Cela vreča teh krmil, ki tehta 50 kg, stane polovico gori označenih cen. Opozarjamo na spis „Sladkornata močna krmila“ v 2. št. letošnjega „Kmetovalca“, ki pojasnjuje naravo, učinek in način pokladanja sladkornatih močnih krmil.

* **Živinsko sol** priskrbuje družba vsem tistim, ki ne morejo osebno v Ljubljano ali ki je v svoji bližini ne morejo kupiti po 7 K 100 kg ali pa 3 K 60 h 50 kg. Živinska sol se oddaja le v vrečah po 50 kg. Le tista naročila na živinska sol se zvršujejo, ki se zanje denar naprej pošlje. V navedeni ceni so vštet izdatki za vozni list in stroški ob sprejemu denarja, ki se morajo plačevati v Ljubljani.

* **Klajno apno**, 38— 42 %, oddaja družba v izvornih vrečah, težkih 50 kg, po 22 h kg. V manjših množinah, nad 20 kg, po 24 h, v množinah pod 20 kg pa po 26 h kg. Za manjše pošiljke na zunan se še posebej zaračuni za vsako pošiljatev 30 h za zavoj, vozni list itd. — Manj kakor 5 kg se ne razpošilja. — Opozarjamo, da je klajno apno potreben dodatek h krmi, koder krmila nimajo v sebi dovolj rudninskih snovi, zlasti fosforove kisline, in da klajnega apna ni zamenjati z ničvrednimi redilnimi štopami za živino.

V a b i l o

na redni občni zbor kmetijske podružnice v Mostah dne 6. oktobra 1912 popoldne ob pol štirih pri načelniku v Žejah št. 12.

S P O R E D :

1. Pregledovanje računov za letošnje leto.
2. Naročanje orehovit tropin.
3. Naročanje umetnih gnojil za jesensko gnojenje.
4. Slučajnosti.

Če bi ob določenem času ne bilo zadostno število udov, se bo pol ure pozneje občni zbor vršil ob vsaki udeležbi.

Kmetijska podružnica Moste, okraj Kamnik,
dne 12. septembra 1912.

Josip Hočvar, načelnik.