

KMETOVALEC.

Ilustrovan gospodarski list.

Uradno glasilo

c. kr. kmetijske družbe  vojvodine kranjske.

Urejuje Gustav Pirc, družbeni tajnik.

„Kmetovalec“ izhaja 15. in zadnji dan v mesecu ter stoji 2 gld., za gg. učitelje in ljudske knjižnice pa le 1 gld. na leto. — Udje c. kr. kmetijske družbe kranjske dobivajo list brezplačno.

Inserati (oznanila) zaračunajo se po nastopni ceni: Inserat na celi strani 16 gld., na $\frac{1}{2}$ strani 8 gld., na $\frac{1}{4}$ strani 5 gld. in na $\frac{1}{8}$ strani 3 gld. Pri večih naročilih velik rabat. Družabnikom izdatno ceneje.

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

Št. 13.

V Ljubljani, 15. julija 1894.

Leto XI.

Obseg: Orodja za pridelovanje tolkovca. — Črni palež. — Kaj je žganje in kako naj se pripravljajo surovine, iz katerih se kuha žganje. — Vzgojanje žrebet — O pripravljanji sadnega mošta ali tolkovca. — Pred zimo orano, na pol gnojeno. — Razne reči. — Vprašanja in odgovori. — Gospodarske novice. — Uradne vesti c. kr. kmetijske družbe kranjske. — Listnica uredništva. — Tržne cene. — Inserati.

Orodja za pridelovanje tolkovca.

Mnogo je krajev, ki so uže po naravi zelo sposobni za sadjarstvo. Po Štajerskem, Koroškem in Kranjskem je časih toliko sadja, da bi ljudje lahko mnogo iztržili zánje, če bi prav ravnali ž njim.

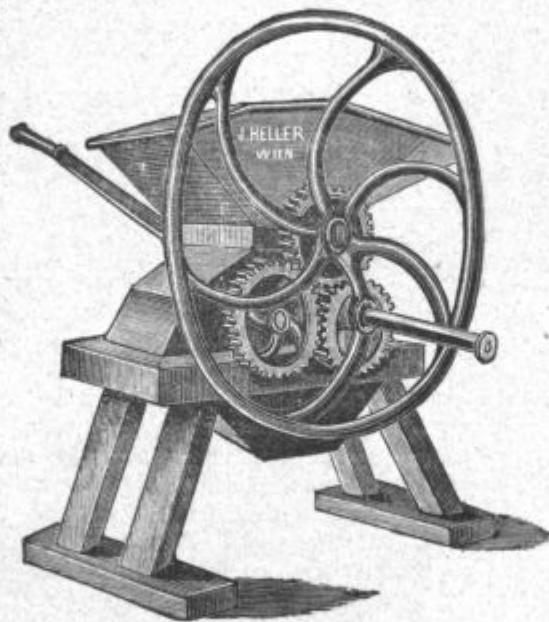
Sadje si je osvojilo svetovni trg ter se ga dandanes le v naših deželah proda za milijone. Takih dohodkov ne donaša iz lepa kak drug pridelek.

Pomembno pa ni le dobro namizno sadje, marveč tudi slabše, kakeršno porablamo za tolkovec (sadjevec, mošt), in za to pri nas skrbe še vse premalo. Saj bi se vender našim sadjarjem moralo čudno zdeti, da Nemci vsako leto na tisoče vagonov sadja za tolkovec dobivajo iz Avstrije. Francozi iztisnejo iz jabolk in hrušek po 30 do 35 milijonov hektolitrov tolkovca na leto. Pa tudi po naših planinskih krajih, posebno po Gorenji Avstriji, so začeli spoznavati važnost in korist sadjarstva; nekateri posestniki napravijo po 500 hl tolkovca na leto. Zakaj bi se torej obotavljali mi pomnožiti dohodke svojih gospodarstev.

Nikar naj mi kdo ne ugovarja, da tu ali tam sadno drevje ne uspeva; to ni resnično, kajti če se izbere pravo

drevje in se pravilno oskrbuje, uspeva sadje povsod, izvzemši morda visoke planinske kraje.

Kadar je sadje zrelo, treba je brez obotavljanja iz njega iztisniti tolkovec.



Podoba 48.

Mnogo priprav, katere rabijo pri nas v ta namen, je še zelo priprostitih. Ker pa sadjarstvo vedno napreduje ter čim dalje več njegovih izdelkov prihaja na trg, je tudi potreba čim dalje večja, stare naprave vreči med staro šaro ter napraviti si novih, kakeršnih zabteva umno gospodarstvo.

Naši posestniki niso neprijatelji novim iznajdbam, če se prepričajo o njihovi koristi; dokaz nam je resnica, da imajo uže po vseh krajih različne kmetijske stroje in orodja. Če pa sadnih mlinov in stiskalnic ni še mnogo med ljudstvom, temu niso toliko krivi posestniki, kolikor tvorničarji.

Ni nam treba zelo sestavljenih in dragih strojev, s katerimi je treba zelo pazno delati, saj nimamo zlahtnega gozda; za naše sadje nam popolnoma zadostuje čisto priprosto mlin in pa močna stiskalnica,

s katerima se lahko dela in sta trpežna ter ne predraga.

Če pregledujemo različne ponudbe in pohvalna priporočila tahih priprav, vidimo, da tudi v tem oziru zelo ustreza praktičnim potrebam pri nas uže zelo znana

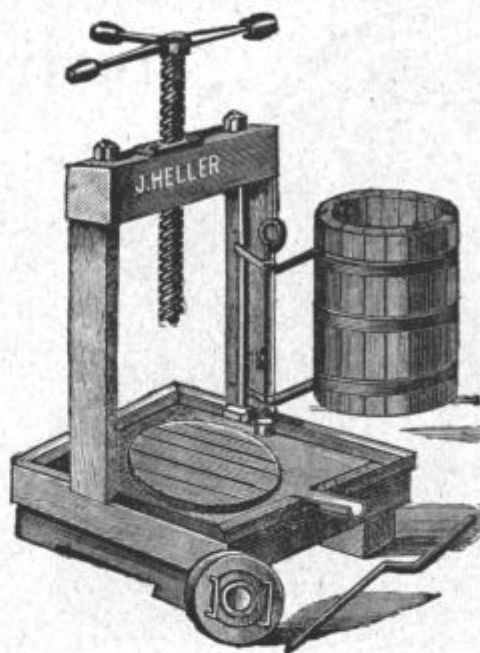
tvrdka „Ig. Heller na Dunaji“, katere stroje smo uže večkrat popisovali v „Kmetovalci“. Ta tvrdka ima razne sadne mline in stiskalnice, nekatere popolnoma nove, kakeršnih nima nobena druga tvrdka. Teh priprav bomo nekoliko popisali ter jih pojasnili tudi s podobami.

Podoba 48. nam kaže uže znan sadni mlin. Od drugih mlinov te vrste se razlikuje le v tem, da ima valjarje iz trde žule (granit), ki zelo dolgo časa trpi, ne pa iz drobljivega peščenca. Ker ima mlin velik zamašnjak (veliko kolo), se prav lahko dela z njim. Sadje se naspe v mlin, kjer je razrežejo železni noži, potem pa pada na kamenita valjarja, katera



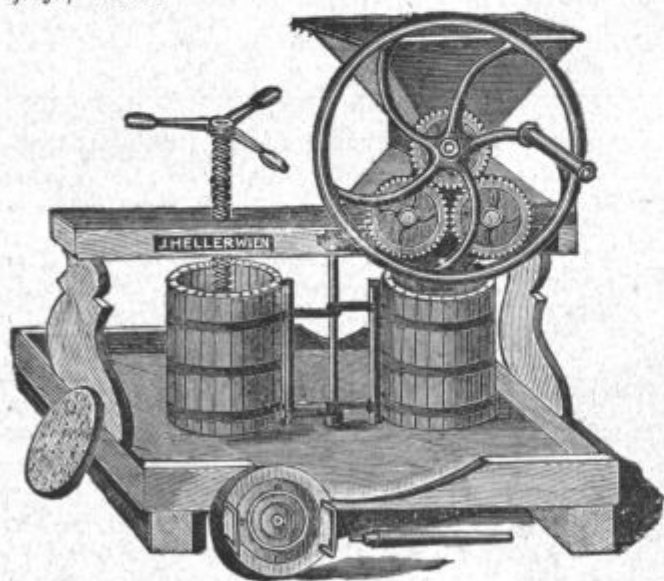
Podoba 49.

na tečajih ter se lahko odrine, kadar se sadje iztisne, kakor to kaže podoba 50. Pri tej priliki spodaj izpadejo iztisnjene tropine. Obod je 47 cm visok in 43 cm širok (v premeru). S to stiskalnico se dela priprosto, lahko in hitro in tolkovec se ne dotakne železja, kar je zelo važno, kajti mošt, ki pride v dotiko z železom počrni. Dosedanje

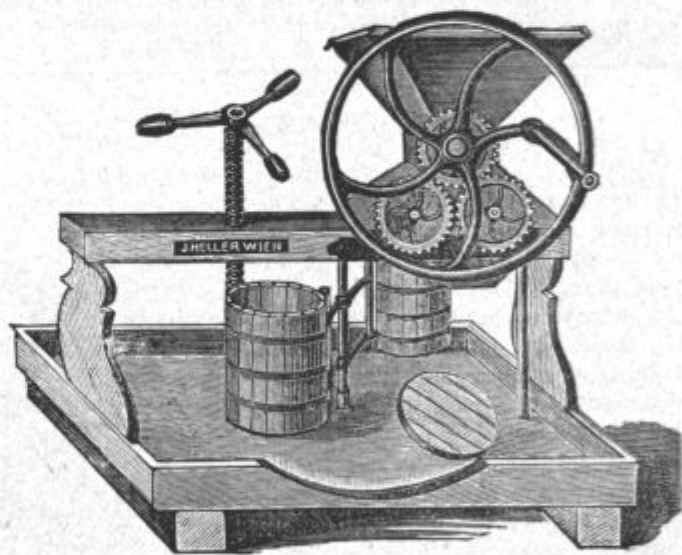


Podoba 50.

stiskalnice so imele navadno železno dno, vijakovo vreteno pa jim je molelo iz srede dna kvišku. Vsled tega skoraj ni bilo mogoče ubraniti, da bi iztisnjeni sok ne bil raztopil kaj železa, če prav je bilo dno kolikor moči skrbno pobarvano. V ceniku ima ta stiskalnica ceno 70 gld., toda družbeni udje jo dobe ceneje, kakor smo uže prej



Podoba 51.



Podoba 52.

je zmeljeta. Izmed valjarjev pada zmljeta gmota v podstavljeno posodo.

Cena temu mlinu je v ceniku nastavljen z 80 gld.; toda znano nam je, da tvrdka „Ig. Heller“ daje stroje članom kmetijskih družeb ceneje.

Zmleto sadje se dene v stiskalnico. Podoba 49. nam kaže dobro in ceno stiskalnico, ki se ne sme primerjati z malimi stiskalnicami, kakeršne se vidijo tu in tam, ki pa za stiskanje jabolk in hrušek niso nič vredne, ker so preslabe. Te stiskalnice so močne in trpežne, iz hrastovega lesa ter imajo 6 cm močno jekleno vijakovo vreteno s tristrano rogovilo na vrhu. Najprej se vijakovo vreteno privija za to rogovilo z rokama, pozneje pa z železnim vzvodom, kakor kaže podoba 49. Plašč (obod) visi na strani

omenili.

Popisana stiskalnica pa se dobiva tudi z dvojnimi stalom, z enim vijakovim vretenom in dvema vrtljivima obodoma (plaščema) ter z dvema vretenoma in dvema vrtljivima obodoma (pod. 51.)

Pri upeljavi novih mlinov in stiskalnic so poskušali oboje združiti v eno pripravo. Toda, ker imajo take stiskalnice, kakor smo uže omenili, mnoge nedostatke, ne kupujejo jih ljudje. Hellerjeva z mlinom združena stiskalnica, katero kaže podoba 51., je pa res taka, kakeršno potrebujemo.

Mlin in stiskalnica sta na enem, močnem stalu iz hrastovega lesa, in sicer se plašča vrtita okrog železnega droga tako, da je tedaj, kadar se v enem stiska, drugi

pod mlinom, da vanj pada zmečkano sadje. Kadar je v enem plašči sadje iztisnjeno, drugi pa ž njim napolnjen, zasučeta se, da se menjata, in pri tej priliki izpadejo iztisnjene tropine v podstavljeno posodo (pod. 52). Na ta način se sadje lahko neprenehoma melje in stiská.

Mi prav toplo priporočamo Helerjeve stroje. Kdor bi se rad natančneje poučil o njih, piše naj g. Ig. Helerju na Dunaji (Praterstrasse št. 49) in poslal mu bo 192 strani obsegajoč cenik, ob enem pa mu bo tudi naznanil, koliko mu pri cenah popusti. Ob enem naj tudi omenimo, da je Helerjeva edina trvdka dunajska, ki svojim naročnikom dopisuje tudi v slovenskem jeziku.

Črni palež.

(Sphaceloma ampelinum = schwarzer Brenner.)

Ta bolezen, ki močno napada trte po Kranjskem in Štajerskem, pokaže se vsako leto, toda ne vselej enako. Posebno jo pospešuje deževno vreme.

Kjer se ta bolezen močno pokaže, provzroči izdatno škodo, kajti lahko uniči cel vinograd ter ga oškoduje za več let.

Črni palež napada listje, vilice, vršičke, pozneje tudi grozdje, in sicer napravlja po celem listu in po jagodah majhne rjave pike. Te se razširjajo bolj in bolj, vsled česar se list zvije ter je tak, kakor bi ogorel; enako se godi z lesom na katerem nastanejo izdolbine.

Trosi teh glivic rastó, kakor trosi perenospore (stru pene rose, rje), iz površja listovega skozi preduhe v notranji del, kjer razprostra svoje koreninice, katere iz celic srkajo sok. Da ti trosi kalijo, treba jim je vlage, kakor drugim trosom. Zaradi tega se v ugodnih mokrotnih letih bolj razširjajo, kakor v suhih. Črni palež bolj napada trte po dolinah, kakor po strminah. Trte, ki rastejo pod drevesi ali v podstrešji, so manj v nevarnosti, ker nimajo toliko vlage, kolikor trte na prostem.

Ker se ta bolezen težko konča, priporoča se napadene dele odstraniti takoj, pa tudi trte obrezati koj jeseni in sežgati trtni les, kajti napadeni deli niso za rabo, tem manj za cepiče. S tem se le bolezen bolj razširja in pokvarjeni deli se težko zacelijo.

Ostale trtne mladike, posebno dve- in enoletne, pomažejo se s tekočino, v kateri se je raztopilo 40 kg zelene galice (železnega vitrijola) v 100 litrih vode. Namesto galice se lahko vzame žveplena kislina (hudičovo olje) in sicer 10 l na 100 l vode. Paziti pa je treba, da se pri mešanji ne vliva voda v kislino, marveč kislina v vodo, in da se vedno meša, kajti v prvem slučaju bi se zmes hitro segrela in bi štrknila na vse kraje, kar bi utegnulo delavca močno ožgati.

S tako zmesjo se trte pomažejo s pomočjo primernega čopiča ali gobe ter skozi in skozi tudi očesa. To delo se opravlja, kadar se popki začno napenjati, t. j. marcija meseca. Še bolje pa je, ako se trtje namaže uže prej enkrat, meseca februarja, kajti te glive so jako trpežne.

Koliko pa stane vse to delo približno za 1 oral?

I. zmes — 40 kg zelene galice po 6 kr.	2.40 gld
delavec	— 60 „
	3.00 gld.
II. zmes — 10 l žvepl. kisline po 25 kr.	2.50 gld.
delavec	— 60 „
	3.10 gld.

Ti mali stroški toraj niso v nikakem razmerji z dohodki katere nam da trta, ako jo obvarujemo bolezní.

Dobri sta obe zmesi.

Vse trte pa ta bolezen ne napada enako. Prav malo napada burgundeca, rdečega veltlinca (mavčnik), zervinjak (zastavico), traminca, vlaški rizling, rdeči vrh. Močno napada portugalko, zelenega veltlinca, muškat, zelenčico (Sylvaner.)

G.

Kaj je žganje in kako naj se pripravljajo surovine, iz katerih se kuha žganje.

II.

V zadnjem članku smo rekli in razjasnili, da je pri kuhi žganja iz sadja pri nas ena prvih glavnih napak prekratko kipenje surovin, a druga napaka je neprikladno hranjenje teh surovin, vsled česar niti ni mogoče dlje časa čakati na kuho, sicer se drozga pokvari. Vsled tega tudi pritožbe zaradi postopanja finančne straže, ker so kmetovalci prisiljeni surovine kuhati ob gotovem času, ali jih pa zavreči. Če bi se surovine med kipenjem hranile pravilno, da bi se tudi dalj časa ne pokvarile, potem bi dobili več in boljšega žganja ter bi lahko mirno čakali na dovoljenje za kuho, oziroma bi zložno čakali na tisti zimski čas, ki je najbolj prikladen za to delo.

Pri nas strto sadje, ki naj kipi, hranijo navadno v odprtih kadeh; k večemu je pokrijejo s kakim kocem ali s čim podobnim. Pri takem ravnanji ni čuda, če prvič velik del stvorjenega alkohola izhlapi, drugič se prične kisló kipenje, t. j. del alkohola se izpremeni v kis (jesih), in tretjič se prav kmalu vname gnilo kipenje, ki drozgo popolnoma uniči, če se s hitrim pokuhanjem ne reši vsaj tisti alkohol, ki se je stvoril v tem kratkem času. Vse to nam kaže, da moramo pri umnem ravnanji imeti posode, v katerih surovina kipi popolnoma zaprta, da ne pride z zrakom v dotiko, in sicer toliko časa, dokler jih ne pričnemo kuhati.

To storiti ni težavno. Na Vipavskem na pr. vinske tropine natlačijo v kadi ter jih na vrhu pokrijejo z ilovico in zamažejo. Če pokrijemo dno, stene in vrhno plast s kakim popirjem (na pr. od časnikov) je še bolje, ker popir tudi zadržuje zrak, in tropine ne pridejo v neposredno dotiko z ilovico. Takó surovino hraniti gre pa le pri tropinah, ker so suhe. Za sočne, t. j. mokre, kipeče surovine je treba drugačnih priprav. Najpreprostejši način je, če se drozga pusti 3 do 4 dni kipeti v odprti posodi. Med tem časom se morajo dvigujoči se sadni deli (klobuk) večkrat na dan pridno potapljati, in slednjič se posoda zapre s pokrovom; vse špranje, zlasti ob robu, se pa dobro zamažejo z ilovico. Ker se v zaprti posodi kipenje nadaljuje, tvorijo se v njej plini, ki morajo oditi, sicer se dvigne pokrov; dobro in močno zaprto posodo pa ti plini celo lahko razneso. Da se to prepreči, naredi se sredi pokrova luknja, katera se ali zapre s kipelno veho (kakeršno smo uže večkrat popisali v tem listu), ali pa se pokrije z vrečico, napolnjeno s peskom. Ta vrečica leži na luknji ter pusti uhajati pline iz posode, pristop zraka k surovini pa ovira. Mesto kadi lahko vzamemo tudi vinske sode, toda tem je treba narediti vratica, če jih še nimajo, ker drugače ni mogoče goste drozge izpraviti iz njih. Veho se pokrije tako, kakor smo navedli gori glede luknje v pokrovu. Vinskih sodov dan danes ni težko cenó kupiti, ker jih v vinorodnih krajih vsled propadanja vinarstva vedno dovolj ponujajo. Posoda naj bo seveda zdrava, t. j. snažna, ne cikasta, smrdeča i. t. d., ker to žganju škoduje; celo pa ni misliti, da bi se moglo narediti dobro žganje, če surovina kipi v kadeh, v katerih se je prej kisalo zelje ali repa, kar se čestokrat dogaja.

Tudi je pri kipenji v zaprtih posodah treba paziti, da niso prepolne, ker sicer gre drozga čez ali uhaja pri luknji, oziroma pri vehi.

Ako torej kipeče surovine, ki so pripravljene za kuho, hranimo tako, potem smemo biti prepričani, da se ne pokvarijo, če moramo še toliko časa čakati s kuho, vrhu tega se pa izdelek podvoji, ker pokipi ves sladkor in ne izhlapi nič alkohola in se ga nič ne skisa; žganje je pa tem boljše, kolikor dlje kipi drozga.

Vzgajanje žrebet.

Ko je gospodar, ki ima brejo kobilo, priskrbel naj-potrebnejše, t. j. odtrgal kobili podkve, napravil ji primeren koč, pri katerem morajo stene biti premične, potem z mirno vestjo lahko pričakuje žrebe. Kobili pri porodu navadno ni treba pomagati, če bi pa le bilo treba, biti moramo jako previdni. Da breja kobila ne prenese toliko, kolikor breja krava, ve pač vsak konjerejec.

Prvo delo po porodu je to, da se previdno pretrga popkovina, če se ni uže sama utrgala; najbolje je, če se toliko časa suče, da se pretrga. Strogo je treba paziti, da so roke pri tem opraviu popolnoma čiste, pa tudi dotično orodje. Tudi tedaj, če se popkovina sama utrga, mora dotičnik, ki je navzoč, predno se dotakne popkovine, pomočiti roki v 1odtisočno sublimatovo raztopino ali pa v 3odstotno raztopino karbolove kisline. Za gotovo se sme trditi, da je dvema tretjinama pogiblih mladih žrebet vzrok smrti bilo zanemarjenje popka. Isto tako je treba žrebe osušiti, kobili pa preskrbeti dobro ležišče. Kadar žrebe poželi mleka, dovede naj se h kobilnemu vimenu, in sicer tako dolgo, dokler se ne navadi samo.

Kobila mora dobivati dobrega sena, potem po nekoliko dobrega ovsa in oblode. Nikakor pa se doječim kobilam ne sme pokladati bob ali grah; kajti vsled tega bi začele izgubljati mleko, in še to, kar bi ga imele, bilo bi žrebetom škodljivo. Sicer pa tudi kobile take krme ne morejo prav dobro prebaviti.

Žrebetu naj se uže prve dni poklada strt oves, in sicer na tak kraj, da kobila ne more do njega, žrebe pa bi ga lahko dobilo, kadarkoli bi se mu zljubilo. Ako bi kobila ne imela dovolj mleka, odpomore se temu nedostatku s tem, da se žrebetu poleg materinega mleka daje še po nekoliko mlačnega kravjega mleka ali pa tudi ovsenega ocedka.

Ako pomislimo, da mlado žrebe v prvem letu zraste za 40 centimetrov, dočim v naslednjih 3 letih ne zraste skupaj nič več kakor za 26 centimetrov, potem lahko uvidimo, zakaj mora pameten konjerejec žrebe odrejevati baš v prvem letu posebno umno. Da pa ohranimo pri zdravji žrebe in kobilo, skrbeti moramo, da se čim več možno gibljeta na prostem. V tem pogledu greše naši konjerejci sploh preveč.

Kakor je znano, ožrebé se kobile navadno v prvih petih mesecih v letu in se zatorej uže v prvem letu, seveda, če je mogoče, s kobilo vred spusté na pašo.

Še nekaj drugega je, na kar se pri vzgoji žrebet premalo pazi, in to so kopita. Reklo bi se nam lahko, da je v tem oziru uže dovolj preskrbela narava. Toda narava ni jemala v poštev razmer, v katerih se pri nas rode žrebeta, zato je pa potrebno, da ji pridemo na pomoč. Mala kopita lahko uže v začetku dobe napačne oblike ter škodujejo hoji in sploh lepi rasti udov.

Navadno postane kopito spredaj predolgo. To pa zaradi tega, ker so tla, po katerih hodi mlado žrebe, premehka, in se sploh za kopita premalo brigamo. Zate-

gadelj je treba, da jih primerno krajšamo. Ako se kak kos kopita sam odlomi ali odčesne, zgodi se lahko, da se vsled tega celo kopito poškoduje. Zato je najbolje, da kopita sami porezujemo in s tem vso nevarnost odstranimo. Odstavi naj se žrebe polagoma v četrtem ali petem meseci. Kako dolgo naj kobila doji, to je pač odvisno od kobilnega dela. Čim prej prične kobila delati, tem prej naj neha dojit, kajti dojenje in delo ob enem bi kobilo preveč izdelalo.

Glavno, na kar vsak konjerejec pri vzgoji žrebet gleda v prvem letu, je toraj: Največa snaga pri porodu, vsakdanje čiščenje žrebetove popkovine zkozi štiri tedne, započenši od rojstva (pri tem je vselej treba roke umiti ter jih razkužiti), zadostno gibanje na prostem, privajanje na oves in umno in dobro krmljenje celo leto.

O pripravljanji sadnega mošta ali tolkovca.

Govoril gospod Karol Fritscher pri letnem zborovanji podružnice c. kr. kmet. družbe štajerske v Vildonu.

Vsakdo ve, kako se je v zadnjih 20 letih na Štajerskem povzdinilo sadjarstvo; ravno tako je znano, kako bogato lahko obrodi sadno drevje in kake dohodke pri-naša sadjarju, ako so ugodne tržne razmere.

S premislekom poudarjam, da morajo biti prometne razmere ugodne, kajti pridelek preteklega leta, ki je bil v nekaterih delih dežele nenavadno bogat, ni imel pričakovane uspeha.

Osobito sadje za tolkovec, ki se je vedno zelo lahko prodajalo na Nemško, v preteklem letu ni imelo kupcev; mnogi posestniki, ki niso imeli priprav, da bi svoje sadje predelali v sadjevec, morali so je tako ceno prodati, kakor uže 20 let sem ne.

Ker ni le možno, da bi se taki slučaji ponavljali, marveč z ozirom na to, da se dela v vseh deželah na to, da se povzdigne sadjarstvo, celo gotovo, da se bo to ponavljalo, in ker vsled tega ne trpi posamezen posestnik, marveč celo narodno premoženje veliko škodo, zdi se mi umestno skrbeti za to, da bi se naši, od leta do leta množeči se pridelki sadjarstva, ne le v takih slučajih, marveč sploh lahko spečavali.

Uže več let sem premišljeval in poskušal, kako bi se najgotoveje in najbolje okoristili s sadjem, in spoznal sem, da je pot, ki nas pelje do smotra, edino prava le ta, da pričnemo sami predelovati sadje v sadjevec, in da svoje sadje prodamo v tej obliki.

Da je to mogoče, o tem ni dvoma; jasne dokaze nam dajó Nemška, Švica in Francoska, kjer se sadjevec ne prideluje le za domačo potrebo, ampak je tudi važno tržno blago. Tu se ga mnogo iztoči tudi v gostilnah zraven piva in vina. V teh deželah je sadjevec postal v pravem pomenu besede ljudska pijača. Da pri nas ni tako, iskati moramo vzrok deloma v tem, da ni le spodnja, marveč tudi srednja Štajerska v prejšnjih letih pridelovala mnogo vina. Še pred 20 leti je bilo navadno, da je vsaka količakaj premožna hiša imela svoj vinograd. Vsled tega je imel sadjevec le malo važnosti, za njegovo napravlanje se nihče ni dosti menil. To, mislim, je tudi vzrok, da se sadjevec vsled svoje slabe kakovosti ni udomačil niti v točarni (gostilni), niti v trgovini.

V zadnjih 20 letih so se pa razmere zelo izpremenile. Štajersko vinorejo sta skoraj uničili trtna uš in peronospora, uže več kakor tretjino štajerskih vinogradov je okužila trtna uš, kakor kažejo statistični izkazi. V našem okraji pa, ki je k sreči še prost trtne uši, ginejo vinogradi vsled strupene rose vedno bolj, in ni več daleč

doba, ko vildonski okraj ne bo imel več vinogradov. Temu se pridruži še okolščina, da preplavi naš okraj, če tudi ne vedno boljše, pa vendar cenejše vino iz drugih dežel, katere so gledé vinoreje v ugodnejših razmerah. Od tod tudi prihaja, da se po domačem pridelku vedno manj povprašuje, in to tem bolj, ker vinotržci pošiljajo svoje agente v najbolj oddaljene vasi in kote, da jim spravijo sumno blago med svet, kar se najbolj posreči s tem, da se dovoljuje kredit za dalj časa.

Nimam upanja, da bi se te razmere v prihodnje obrnile na bolje; prej na slabše, ako se ne ukrene kmalu potrebno. Najboljši dokaz za to imamo v tem, da se uživa vedno manj vina, nasprotno pa vedno več piva in žganja. Če ravno je pivo zdrava in krepilna pilača, vendar se ne da primerjati z vinom in vinu podobnim pijačam. Pivo je veliko predrago in nikakor ni za našega delavca, ki je navajen na upijanljive pijače; po leti namreč obdrži pivo, ko se nastavi, k večjemu le nekaj ur svojo krepilno moč, in sicer če je na ledu. Za kmetijskega delavca, ki dela zunaj v poletni vročini, pa ta pijača sploh ni, ker niti ne hladi, niti ne ugasi žeje, kadar se segreje. Ne glede na to, da je pivo posebno za delavca mnogo predrago, kakor sem omenil uže prej, uživanje piva v večji meri pomeni tudi veliko izgubo na narodnem premoženju, ker za to pijačo potrebne glavne tvarine, ječmena, ne pridelujemo sami, marveč jo moramo kupovati iz drugih dežel, vsled česar se vedno bolj krči tudi naš denar, katerega sami tako nujno potrebujemo.

Razven tega je v večem pridelovanju piva nevarnost, da bi se malovredno žganje, ki se dobi iz odpadkov pri varjenju piva in ki ni izvozno blago, spravljalo za vsako ceno med svet, osobito med kmetske prebivalce in nepremožne mestne delavce, kateri bi se na ta način spridili telesno in npravno. — Ker ni pričakovati, da se bodo popisane razmere same obrnile na bolje, nam ne preostaja drugega, kakor poprijeti se dela ter poiskati sredstev in potov, da se ljudstvu pripravi cena in zdrava pijača, ktere ne bomo naročali iz tujine, marveč jo pripravljali v domači deželi. Tako sredstvo bi bilo izboljšano pridelovanje tolkovca, oziroma sadjevca.

Kakor veste, delal sem, dobro poznavajoč sadjarstvu ugodne razmere v našem okraju, uže pričetkom 70 let z vsemi svojimi močmi na to, da se pomnoži sadjarstvo; in mnogi so bili tudi z mano, tako da se sadjarstvo v vildonskem okraju sme prištevati najboljšim v deželi.

Ali s tem, da se le prideluje blago, ni pomagano niti posamezniku niti deželi. Neobhodno je potrebno, da pridelke tudi spečamo.

Škoda, katero je leta 1879. naredil mraz, posebno po Nemškem, ki je samo na Virtemberškem uničil do 2 milijona sadnih dreves, zagotovila je dobro spečavanje našega sadja do prvih let tega desetletja. Le preteklo leto ko je v enem delu naše dežele bilo preobilo sadja, izostali so tuji kupci za moštno sadje popolnoma, vsled česar je cena padla tako nizko, kakor uže 20 let ni bila; vsled tega se je mnogo sadja popolnoma spridilo.

Takim slučajem pridemo v prihodnje v okom s tem, da sami pričnemo sadje predelovati v sadjevec, kakor delajo Nemci uže dolgo časa. S tem bi ne dosegli le tega, da bi naši, od leta do leta množeči se pridelki iz sadjarstva ne izgubili cene, marveč imeli bi tudi nadomestilo za izgubo v vinarstvu. Pridelak bi sicer ne imel iste vrednosti kakor vino, vendar bi mu bil podoben.

Seveda bo marsikdo neverjetno majal z glavo in rekel, da to ni mogoče, češ da mošt ostane mošt, da se ne drži dolgo. Pri sedanjem načinu pripravljanja priznam to popolnoma; ali truditi se moramo, da blago bolje pri-

pravljamo kakor dosedaj; ravnati se moramo po izkušnjah drugih in osobito po naukih znanosti, ki nam vsled skušenj iz zadnjih let dajo priprosta sredstva, ki so po ceni in katerih uporaba ne zahteva tvorniških naprav. S temi sredstvi lahko pripravljamo res vinu podobno pijačo.

To sredstvo so naravne, čiste vinske drože. Uporabijo se na ta način, da dodamo svežih iztisnjenemu sadjevcu. Majhna množina zadostuje, da dosežemo najugodnejše uspehe.

Jaz se pečam uže več let z izboljšanim pripravljanjem sadnega mošta. Kakor vedo mnogi izmed navzočih gospodov iz svojega prepričanja, dosegel sem uže pred 3 leti velik uspeh s tem, da pustim, da sadne tropine pokipe v velikih bečvah; na ta način dobim uže bolj vinu podobno pijačo, dasiravno ne dodam ničesar. Tem bolj sem pozdravil še le pred dvema leti v strokovnjaških listih prvič natisnjeno poročilo, da se dosežejo najugodnejši uspehi, ako se doda nedovrelemu sadnemu moštu čistih vinskih drož. Ker so pa delali prve poskuse v kemijskem laboratoriji le v malem, in ni bilo dobiti takih čistih vinskih drož v Avstriji, moral sem biti do jeseni preteklega leta zadovoljen z svojimi poskusi.

Ker so se tudi iz poskušališča, ki se je ustanovilo v Gradcu, še le pozno dobivale take čiste vinske drože in le v mali množini, naročil sem si za večje poskuse iz Istre naravnih gostih vinskih drož, katere sem porabil dne 10. vinotoka 1893. l. na ta način, da sem zmešal 58 litrov z 58 polovnjaki sveže iztisnjenega sadnega mošta. Da gospodje razvidijo, kak učinek je imel ta mali dodatek vinskih drož, prinesel sem s sabo sadjevca za poskušnjo, ter prosim, da razsodite.

Dne 15. listopada sem delal poskušnje s čistimi vinskimi drožami od različnih štajerskih in laških vinskih vrst. Drože sem prejel iz graškega pomološkega poskušališča. Porabil sem jih pri pokipevanju sadnih tropin, ki so bile uže enkrat iztisnjene in na katere sem vlijl vode. Tudi od tega pridelka sem prinesel poskušnjo.

Iz teh dveh poskušenj, mislim, se bode slavni zbor prepričal, da se s pomočjo malih sredstev (za polovnjak porabljene vinske drože ne veljajo niti 20 novcev) res da pripraviti vinu podobna pijača, ktera je po mojem prepričanju sposobna, da ne bo le nadomestovala vinarstvo, ki je uže na pol uničeno, marveč da postane vsled svoje nizke cene in vsled svojih za zdravje in blagor ljudi ugodnih lastnosti prava ljudska pijača. S sodelovanjem merodajnih oseb se bode to tudi gotovo zgodilo, kar sklepam iz tega, da se moji kupci vedno množe, dasiravno dosedaj nisem mogel ponujati tega, kar imam danes.

Ker sem preteklo jesen delal skušnje z različnimi vinskimi drožami, kakor od jeruzalemskega, ormoškega, šentbarbarskega, koneljanskega, nebijolanskega in isterskega vina pri več kakor 600 l sadnega mošta, poročal bi prav rad pri enem prihodnjih zborovanj o izidu ter bi prinesel s seboj poskušnje.

Da bodete bolje razumeli učinek sadnemu moštu pridejanih vinskih drož, pojasnil bodem nekoliko kipenje.

Vsako kipenje provzročajo kvasne glivice, ki se nahajajo uže na grozdji in sadji, iz kterega se dela danes vino in sadjevec. V iztisnjenem vinu in sadnem moštu se kvasne glivice posebno pri prikladni toplini razmnožujejo izvanredno in tem hitreje, kolikor več sladkorja je v moštu, kajti sladkor je pravi tvoritelj kvasnih glivic. Pod tisočkrat povečujočim drobnozorom (mikroskopom) se je pokazalo, da se nahajajo na vinskih grozdjih, kakor

tudi na sadji, različne vrste kvasnih glivic, in da je posebno pri sadji razmerje med boljšimi in slabšimi glivicami neugodno. Ker se v naravi često dogaja, da imajo manj žlahtne vrste večo zmožnost za razmnoževanje kakor žlahtne, prične se tudi kipenje tako, da se zlaga z neugodnimi lastnostimi slabih glivic; ko pa prevladajo te, izvrši se tudi kipenje pod njihovim vplivom. Osobito v tej okoliščini moramo tudi pri sadnem moštu iskati vzrok, da postane istodobno za kipenje spravljen sadjevec pri sicer enakem ravnanju v enem sodu izvrsten, v drugem pa slab, kar mi mnogi izmed navzočih gospodov lahko potrdijo iz svoje izkušnje.

Še le danski učenjak Hansen je nekoliko bolj pojasnil celo kipenje. On je dokazal, da vzrok neenakega kipjenja leži v različnih kvasnih celicah, in da jih iz ene celice lahko vzgojimo nebroj. S to iznajdbo se je okoristilo pivovarstvo takoj v velikanski meri in s posebnim uspehom, tako da se dandanes v vseh večih pivovarnah rabijo le čiste plodne kvasne celice.

Še le v zadnjih letih so napotili uspehi v pivovarstvu (z dodajanjem čistih pivarskih drož) kemike, delati pri moštu manj dobrih vin in tudi pri sadnem moštu poskuse z dodajanjem drož zelo značilnih vin. Poskusi so se posrečili tako izvrstno, da je tudi preteklo leto v Gradcu ustanovljeno poskušališče pričelo delati čiste vinske drože ter je napotilo ude srednještajerskega sadjarskega društva, da so delali z njimi poskušnje, ki so, kolikor mi je znano, izpale v obče ugodno.

Nadaljnji poskusi bodo pokazali, katere vinske drože (od ktere vrste) vplivajo na sadni mošt najbolje. Posebno ugodna okoliščina pri tej novi iznajdbi je, da za pripravljajanje čistih vinskih drož ni treba velikih množin grozdja, marveč zadostuje tudi en sam grozd, da, celo ena sama vinska jagoda, da se naredo drože za stotisoč hektolitrov mošta.

Končno naj izrečem željo, da bi vsi štajerski sadjarji napravili po svoji moči priprav, katere bi v prihodnje rabili v najširši meri, posluževaje se te nove važne iznajdbe, kar bi jim gotovo bilo v korist, pa tudi v blagor cele dežele.

Pred zimo orano, na pol gnojeno.

Pred zimo preobrnjena zemlja na njivi se iz zraka navzame snovi, ki so rastlinska hrana, plevel se ugonobi, mrčes se laže uniči in zemlja se vsled mraza zmehta in zrahlja.

Tako obdelanje polja pa donša še druge koristi:

- 1.) Na pomlad pridobimo časa, kar je velike vrednosti, kajti ravno tedaj imamo največ dela.
- 2.) Uprežna živina, ki bi po jesenski setvi pogosto brez dela stala v hlevu, dobi primerno delo.
- 3.) Pomladna setev se lahko opravi prej, kar donša navadno več pridelke.
- 4.) Zimska vlaga ostane dalj časa v zemlji, kar blagodejno vpliva na razvoj poletne setve.
- 5.) Oranje pred zimo zmehta in zrahlja zemljo kakor nobeno drugo obdelavanje.
- 6.) Z oranjem pred zimo pospešimo prihodnje leto vsa dela. Vse pride pravi čas v zemljo ter se stori o pravem času.

Ako je zemlja prazna, naj se orje za setev nekoliko prej pred setvijo, da se zorana zemlja zopet usede.

Razne reči.

— **Deset pravil za sadjarje.** 1. Nikdar ne pusti poškrbovanega ali bolnega drevesca. 2. Mlalega drevesca ne sadi v blato ali pa ob mrazu. 3. Daj novo vsajenim drevesom v varstvo proti vetru in viharju, proti plugu in brani nekaj kolov, ki morajo biti ravni in gladki, dokler jih potrebujejo. 4. Obrezi krono, dokler je deblo ne more nositi brez pomoči kola. 5. Glej da bode okrog drevesca vedno rahlo in brez plevela; pri tem pa ne rani debela ali drevesca. 6. Po letu in po zimi preganjaj drevesom sovražnike, da bodeš od drevesa imel kaj dobička. 7. Drevo precepi, ne da bi izgubljal čas, ako ti ne ugajajo prvi sadovi. Cepiti pa morajo vselej izurjene roke. 8. Pridno gnoji sadnemu drevju, če je bogato rodilo, da bode tudi v bodoče polno. 9. Zavaruj rane, katere prizadeneš pri čiščenju dreves; nepokrite vreznine pomenjajo začetek koncu drevesnemu. 10. Pri spravljanju sadja ne lomi brez potrebe vej in vejic; ti sam jih ne moreš nadomestiti.

— **Prilivanje kumaram.** V suhih poletjih kumare navadno ne uspejajo. Tudi prilivanje večkrat ne pomaga. Priporočja se pa, da se kumaram priliva le enkrat v tednu z vodo, v kateri je petina gnojnice, potem pa še s čisto vodo tako dolgo, dokler jo zemlja hoče piti. Z vsakdanjim prilivanjem se zemlja preveč ohladi.

— **Kako odpraviti gosenice z zelja.** Blizo zelnika naj se v zemljo izkoplje jama, v katero naj se vrže nekoliko žvepla, ki naj se zažge. Vrhu tega naj se nameče nekoliko starih cunj; a paziti se mora, da žvepleni hlap prav dobro prešine cunje skozi in skozi. Potem se cunje vzamejo iz jame in se pomečejo med vrste zeljnih rastlin, in ne bode prešlo mnogo časa, pa bodo pocepale vse gosenice.

— **Podobe iz mavca (gipsa) osnažimo,** ako jih omočimo v škrobovem lepivu ter jih nekoliko ur pri navadni toplini (15° C.) pustimo, da se posuše. Lepivo se potem oluščijo samo ter vzame podobni ves prah.

— **Rdeči ali laški fižol za olepsavo ograj.** Kdor hoče pri ograjah, pri ozidji i. t. d. spajati koristno z lepim, t. j. imeti od lepotičja tudi kaj dobička, ta naj nasadi ob njih rdečega ali laškega fižola, ki bode zelo lepšal ograjo, ko se bode s svojim belordečim cvetjem spenjal po nji ter jo prepletal. P. zneje, ko bo cvetje dalo strožje, služil nam bo kot dobra in okusna jed.

— **Kako omehčati reči iz gume, ki so se potrdile?** Reči iz gume, ki so se potrdile se drže nekoliko časa nad vrelo vodo in gorki vodni par jih kmalu omehča, če niso predebele.

— **Senica, sovražnica čebelar.** Senica je razupita sovražnica čebel. Po knjigah se večkrat čita, da hodi trkat, zlasti po zimi, na panjeve, da ven prilize kaka čebela, da jo požre. Neki skušen čebelar pa trdi, da je stvar pretirana. Pač pride pred uljnjak in pogleda pri izletnih luknjah panjev, če je kaka mrtva čebela, da jo odnese. Nikdar pa ni zapazil, da bi senica odnašala žive čebele.

Vprašanja in odgovori.

Vprašanje 103. Kje se dobe vse te vrste orehov, ki so popisane v zadnji številki? (W. v D.)

Odgovor: Da bi sadili v eni drevesnici vse te vrste orehov, tega ni pričakovati. Pišite po cenike na razne vrtnarske tvrdke v Avstriji in na Nemškem, in prepričani smo, da ne boste iskali zastoj.

Vprašanje 104. Nerad dam svinje rezati, ker mi vsako leto katera pogine zaradi tega, čemur so seveda krivi rezarji, ker prav ne režejo ali pa čreva prišijejo. Ali je kak način

svinje odebeliti, če tudi niso rezane, oziroma ali se da **bukanje preprečiti?** (J. G. v V.)

Odgovor: Zanesljivega sredstva bukanje preprečiti, ne da bi se svinja rezala, ni; če bi bilo kako tako sredstvo, gotovo bi se ga raje posluževali nego rezanja, ki je pri površnosti, zanikarnosti in neumnosti naših rezarjev vedno nevarno. So nekatera zdravila, ki ovirajo, oziroma slabijo spolski nagon, toda so zdravju škodljiva, oziroma ovirajo pitanje. Čuli smo, da se svinja neha bukati, če se ji potisne v maternico (torej ne le v nožnico) par debelih šiber (šrotov). Ker so šibre svinčene, priporočali bi raje poskus z drobnimi steklenimi ali kamenitimi kroglicami, kakeršne rabijo otroci za nekatere igre. Take kroglice v maternici neki živali nič ne nadlegujejo, spolni nagon pa vendar poneha. Skusite!

Vprašanje 105. Ker sem imel lansko leto veliko repe, sem jo zrezal in skisal. Te kisle repe imam še sedaj veliko ter jo želim pokrmiti. **Ljudje mi pravijo, da kislja repa ni koristna za breje krave.** Kaj je na tem?

Odgovor: Kislja repa je prav dobra, če se krmi pomešana s slamo, senom, otrobi i. t. d. Res je pa, da mora biti nepokvarjena, t. j. takega okusa, da je sposobna tudi za človeški živež. Pokvarjena kislja repa, kakor jo običajno krmijo, ker ni več za ljudi, je pa zelo škodljiva, posebno pa breji živini.

Vprašanje 106. Ali se sme čebelnjak namazati s karbolinejem? (F. T. v S.)

Odgovor: O tem nimamo nič izkušenj in tudi nič ne vemo, zato prosimo č. čitatelje, ki imajo glede tega izkušenj, da nam jih sporoče.

Vprašanje 107. Kaj pomaga proti čebelnemu piku? Ali je salmijak res dobro sredstvo proti njemu? (F. T. v S.)

Odgovor: Proti čebelnemu piku pomagajo taka sredstva, ki so sposobna razkrojiti čebelni strup (neki alkaloid), oziroma narediti ga neškodljivega. Taka sredstva so mokra prst, slina, čebulen sok, milo i. t. d. Če je mogoče, je najbolje pičeno mesto stisniti z zobmi ter strup izsesati in potem še le namazati z eno omenjenih reči. Salmijak, amonjak in milo so posebno dobri. Čebelar, ki ni vajen čebelnih pikov, naj ima vedno pri sebi stekleničico salmijaka ali košček mila, katerega naj s slino drgne na pičeno mesto. Salmijak dobite v vsaki lekarni.

Gospodarske novice.

* **Žrebčarska postaja v Horjulu** se bo opustila ter se bodo žrebci oddali v zasebno rejo kakemu konjerejcu v Horjulu, oziroma v kaki drugi bližnji vasi.

* **Odstranjeni žrebci.** V dogovoru s konjerejskim odsekom naše družbe se je ukrenilo odstraniti te le cesarske žrebce: Pluto (letos v Postojni), Pluto Palermo, Majestoso Livio (letos v Kosezah), Abugres (letos v Kočevji), Irland (letos v Škocijanu), nemški Mihec (letos na Igu). Vsi ti žrebci in poleg teh trije primorski se bodo nerezani prodali prihodnje dni v Ljubljani na javni dražbi. Dan dražbe se prijavi v „Laibacher Zeitung“.

Uradne vesti c. kr. kmetijske družbe kranjske.

Občni zbor c. kr. kmetijske družbe kranjske.

(Dalje.)

Nadaljujoč svoj govor poročal je družbeni tajnik o zavodih in podjetjih, kar jih vodi c. kr. kmetijska družba. Opozarjajoč na

tiskano upravisko poročilo, omenil je govornik, da je družba v preteklem letu uspešno vodila 1.) družbeno podkovsko šolo, 2.) poskušališče, oziroma drevesnico, 3.) uzorni dvorec na Viči, 4.) ribje vališče in vzgojevališče na Studenci, in 5.) izdavalna družbeno uradno glasilo, t. j. ilustrovan kmetijski list »Kmetovalec«.

Podkovska šola je tudi leta 1893. dosegla lep uspeh. Oglasilo se je toliko učencev, da ni bilo mogoče vseh sprejeti; dobivali so podpore, in sicer deloma državne, deloma deželne in kranjske hranilnice. V obeh tečajih se je izsolalo 13 učencev, in sicer trije s prav dobrim, ostali z dobrim uspehom. Ker se je v podkovski šoli lansko leto podkovalo nad 1000 konj, so učenci pač imeli priliko, izobraziti se praktično; v ogledovanji mesa pa so se učenci vadili v mestni klavnici.

Glede poskušališča, oziroma drevesnice, omeni družbeni tajnik, da se je letos izdatno povečala. Lansko pomlad se je oddalo okoli 12.000, letos pa uže nad 14.000 dreves. Ker pa tudi to število ne zadošča, vzel je glavni odbor še nekoliko zemljišča v zakup, da bode mogel vzgajati še več dreves ter v veči meri zadoščati želji družbenih članov. Letošnjo pomlad se je cepilo nad 24.000 divjakov. Da se zadosti mnogobrojnemu povpraševanju glede oddaje dreves, treba je, da si tudi podružnice napravijo svoje drevesnice ter potem oddajajo drevesca svojim članom. Prostor, kjer se drevje izkoplje, porabi se navadno za razne poskuse.

Vzorni dvorec na Viči ima nalogo, da našim kmetovalcem kaže vzgledno gospodarstvo. Posestvo, katero je odbor v ta namer vzel v zakup, meri blizu 21 oralov ter je skoraj povsem zloženo. Gospodarska poslopja so se primerno uredila; njive se obdelujejo tako, da se v prvi vrsti gleda na obil pridelek krme. Poskušale pa se bodo tudi razne vrste semen, kar je pri nas velike važnosti. Uže letos so pokazale skušnje, da marsikatera vrsta krompirja na mokrotni viški zemlji ne uspeva tako, kakor na Poljanah; druge vrste, na pr. onejidovec, pa se na Viči izvrstno sponaša. Glavni namen vzornega dvorca na Viči pa je vzgojevališče bikov v režiji, pepinijera, katere prav zelo potrebujemo. Brez dvoma bode to vzgojevališče družbo stalo mnogo manj denarja, kakor dosedaj običajno nakupovanje popolnoma doraslih bikov. Na Viči ima družba sedaj 8 bikov švicke pasme. Seveda bode treba skrbeti za to, da se bode vzorni dvorec vzdrževal sam iz svojih dohodkov.

Ribje vališče in vzgojevališče na Studenci je sedaj popolnoma dovršeno ter se tam sedaj hkrati lahko vali 150.000 iker. Vzgojilo se je pa v zavodu nad 170.000 ribic, katerih se je pa mogla oddati komaj petina. Lansko leto se je napravila precejalnica (filter), da v vališče ne priteka blatna voda, ki ikram zelo škoduje.

Družbeno uradno glasilo »Kmetovalec«, katero družabniki dobivajo zastoj, tiskalo se je leta 1893. v 3500 iztisih, t. j., 500 iztisov več, nego prejšnje leto. Priloga »Vrtnar« se je opustila; zato pa se je »Kmetovalec« povečal ter prinaša tudi vrtnarstvo in sadjarstvo zadevejoče sestavke. Društveniki nemške narodnosti so dobivali, kakor prejšnja leta, nemški kmetijski list »Oekonom« ter naznanila c. kr. kmetijske družbe kranjske v nemškem jeziku.

Družbeni tajnik je nadalje v obširnem govoru poročal o važnih ukrepih glavnega odbora v pospeševanje kmetijstva v preteklem letu. Kakor prejšnja leta preskrbela je družba tudi lani svojim članom različnega semenja, kar je povzročilo nad 23.000 goldinarjev prometa. Posebno pozornost obrača glavni odbor še vedno na lanarstvo, ki pri nas, žal, še vedno propada. Da se ta važna stroka kmetijstva zopet oživi, obljubilo je c. kr. poljedelsko ministerstvo večo podporo ter bode tudi poklonilo večje število pripravnih trlic, to je ročnih strojev za trenje lanu. — Uže nekoliko let opozarja družba na važnost umetnih gnojil in kmetovalci so začeli uvaževati ta svet; lansko leto se je oddalo uže 17 vagonov umetnih gnojil. Za začetek je to jako mnogo in nadejati se smemo najboljšega uspeha. Ker more le družba jamčiti za dobro blago, delovala bode tudi v prihodnje v tem zmislu ter članom naročala umetna gnojila.

Glede vinarstva omenja govornik velikega napredka, da se je letos nastvil poseben popotni učitelj za vinarstvo. Agende glede boja proti trtni uši sta obdržali država in dežela v svojih rokah ter družba vsled tega v tem oziru ni storila mnogo; posredovala je le zaradi podpor. Vso pozornost pa je obrnila družba boju zoper peronosporo, ter je svoje člane kolikor mogoče podpirala. V ta namen je odbor naročil 8 vagonov modre galice ter jo je družbenim članom prodajal po znižani ceni. Vender škropljenje ni še zadostno in moralo se bode še intenzivneje delovati, da se odvrne škoda, katero provzroča peronospora. Pri tej priliki bodi omenjeno, da je kranjska kmetijska družba od vseh avstrijskih kmetijskih drožeb najceneje oddajala modro galico, kar je bilo seveda le mogoče s podporo vlade in deželnega odbora. — Sadjarstvo je družba podpirala z oddajo mnogih tisoč dreves dobrih vrst ter z napravo sadnih sušilnic in moštaren. Nekatero podružnice so si ustanovile svoje drevesnice, v katero svrhu jim je glavni odbor izprosil deželnih podpor.

Govedorejo je družba pospeševala s tem, da je oddajala čistokrvne bika ter prirejela premovanja. Za leto 1894. je družba kupila 8 bikov švicke pasme ter jih je postavila v svoj uzorni dvorec na Viči. V pospeševanje ovčarstva je družba po znižani ceni oddala 7 ovnov bergamaške pasme, na račun posestnikov pa je preskrbela 26 ovac. — Glede svinjereje konstatoval je govornik velik napredek v deželi. Velika bela angleška pasma se je pri nas dobro obnesla; vsled tega je družba tudi leta 1893. razdelila po deželi 38 prasičkov za polovico kupne cene. Prasičke je družbi priskrbel grof Barbo, ki se v veliki meri bavi s svinjerejo. Za našo deželo je svinjereja velike važnosti, ker po naših prasičih zelo povprašujejo; izvažajo jih v Monakovo in v Berlin. Seveda iščejo kupci le takih živali, ki imajo malo kosti, a mnogo mesa. Tako pleme pa je angleško (i. s. jorkširsko), katero treba čim bolj razširiti med našimi živinorejci. — Tudi mlekarstvo je pri nas uže lepo napredovalo. Ustanovila se je nova sirarnica v Rovtah nad Logatcem ter so se nabavili posnemalni stroji v Bohinji in v Črnem Vrhu nad Idrijo. Dobro in koristno bi bilo, ako bi si takih strojev nabavili tudi drugod. — Glede oddaje soli se je sicer v zadnjem času nekoliko doseglo vender pa kmetovalci s tem ne morejo biti zadovoljni; treba bode vsakako skrbeti za to, da se bode živinska sol dobivala po nižji ceni in v primernejši obliki.

Konjerejski družbeni odsek je deloval marljivo ter na vse mogoče načine pospeševal konjerejo v deželi. Gledal je na to, da se odstranijo nesposobni žrebci iz dežele; žal, da se njegovim željam ni vselej ustreglo; materijal je drag in se vsled tega ne da tako hitro premeniti. Za pleme priporoča govornik angleške polkrvnike za dolensko, težko pingavsko pasmo pa za gorenjsko stran. Konjerejski odsek je sklenil, reje težkih konj povzdigniti posebno v kamniškem in kranjskem okraji ter v ljubljanski okolici. V ta namen je kupil v radovljiškem okraji, kjer se nahaja konjereja uže na precej visoki stopinji, več lepih žrebci, s podporo, katero mu je naklonila kranjska hranilnica. Na Dolenskem se žrebeta vzgajajo napačno, kajti nimajo dosti prostosti, ker jim na paši vežejo noge. Sedaj se je v Št. Jarneji otvorilo žrebetišče, kjer se bodo vzgajala lepa žrebeta ter se bo na ta način povzdignila konjereja tudi na Dolenskem. Upati je, da bode s časom mogoče tudi drugod napraviti žrebetišča.

Reči se sme, da je kmetijska družba kranjska v preteklem letu mnogo storila in dosegla v prid kmetijstvu. Da pa jej je to bilo mogoče, zahvaliti se ima onim faktorjem, ki so jo tako izdatno podpirali gmotno. Ti faktorji so: c. kr. vlada, dežela kranjska in kranjska hranilnica; posebno slednja je vselej imela odprte roke, kadar je bilo treba podpore za to ali ono stroko kmetijstva. Koncem svojega obširnega poročila je torej društveni tajnik v imenu glavnega odbora stavil predleg: Slavni občni zbor naj blagovoli poročilo vzeti na znanje ter naj izreče tudi svojo najiskrenejšo zahvalo visokemu c. kr. kmetijskemu ministerstvu,

visoki c. kr. deželni vladi, visokemu deželnemu zastopu in slavni kranjski hranilnici, ki so družbo v njenem delovanji vedno jako podpirali. — Poročilo tajnikovo vzel je občni zbor z odobravanjem na znanje ter z burnimi dobro-klici izrekel zahvalo gori omenjenim faktorjem.

Tretja točka dnevnega reda je bila predložitev družbenega računa za leto 1893. in proračuna za leto 1895. V imenu glavnega odbora je o tem poročal odbornik gospod Josip Lenarčič. Vseh dohodkov je bilo 79.302 gld. 54 kr., ostanek v blagajnici koncem leta 1893. pa je znašal 1289 gld. 49 kr. Skupni znesek proračunjenih dohodkov za leto 1895. znaša 13.750 gld.; mogoče bode s tem pokriti vse troške ter utegne še ostati kakih 500 gld. Stanje aktivnega imenja družbenega je koncem leta 1893. znašalo 38.694 gld. 51 kr. ter se je v primeri s prejšnjim letom pomnožilo za 54 gld. 19 kr. Občni zbor je brez ugovora odobril predložene račune, ki so podrobno razloženi v tiskanem upravniskem poročilu,

Kot četrta točka dnevnega reda vršila se je volitev enega odbornika v glavni odbor namesto po družbenih pravilih izstopivšega gospoda knezoškofijskega tajnika Josipa Šiške. Skrutinatorjema imenoval je predsednik gg. župnika Nemanjiča in nadučitelja Skalo. Oddanih je bilo 86 glasovnic ter je bil gospod Josip Šiška s 44 glasovi zopet izvoljen v glavni odbor; 27 glasov je dobil grof Barbo, ostali glasovi pa so se razcepili.

Potem je družbeni tajnik gospod Gustav Pirc poročal o odborovih predlogih, in sicer glede novih podružnic in glede pohval. Od lanskega občnega zbora sem so se ustanovile mnoge nove podružnice, ki provizorično sicer uže delujejo, a niso še potrjene od občnega zbora, kakor to velevalo družbena pravila. Take podružnice so: 1.) Črni Vrh, 2.) Kovor, 3.) Loški Potok, 4.) Št. Peter na Krasu, 5.) Št. Jurij pri Kranji in 6.) Srednja Vas v Bohinji. Družbeni tajnik torej predlaga, občni zbor naj definitivno potrdi ustanovitev omenjenih podružnic. Občni zbor pritrdi brez ugovora temu predlogu.

Družbeni tajnik poroča nadalje, da so nekateri člani posebno zaslužno delovali v prid našemu kmetijstvu ter predlaga, naj jim občni zbor izreče pohvalo za njih delovanje, in sicer: gospodu Josipu Koutnyju, cestnemu nadzorniku in hišnemu posestniku, zaradi njegovih zaslug za zasajenje državne ceste; gospodu Mateju Lavrenčiču, posestniku in županu v Vrhpolji, zaradi njegovih zaslug za kmetijstvo v občje; isto tako gospodoma Antonu Gvardjančiču na Slapu in Josipu Volku na Erzelju, gospodoma Janezu Mohorčču v Žgošah in Antonu Poharju v Poljčah pa zaradi zaslug sa sadjarstvo. Občni zbor je imenovanim izrekel svojo pohvalo.

Potem je sledila dolga vrsta poročil in predlogov raznih podružnic, o katerih bomo poročali v prihodnji številki.

(Dalje prihodnjič.)

Listnica uredništva.

F. R. v B. Tisti, ki ima semanje pravice, sme pobirati pristojbino za prostore, koder stoji živina ali je drugo blago razpostavljeno zaradi semnja, bodi dotični prostor njegova ali pa tuja last. Kako daleč gredo te pravice, določuje listina, s katero se so podelile semanje pravice.

J. M. v D. Na Vaše vprašanje odgovorimo v prihodnji številki s posebnim člankom.

Fr. T. v S. Za nas je najboljši kranjski panj s premakljivimi okvirji. Tak panj dobite ceno pri M. Pakiču v Ljubljani. Nemško čebelarsko knjigo Vam priporočamo „Die rationelle Bienenzucht“ od Dzierzona.

F. V. v S. Glede železnih travertov se obrnite na tvrdko A. Druškovič v Ljubljani, kjer Vam bodo drage volje dali vsa razjasnila.