

KMETOVALEC.

Ilustrovan gospodarski list.

Uradno glasilo

c. kr. kmetijske družbe  vojvodine kranjske.

Urejuje 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: Inserat na celi strani 32 K, na $\frac{1}{2}$ strani 16 K, na $\frac{1}{4}$ strani 10 K in na $\frac{1}{8}$ strani 6 K. Pri večjih naročilih velik rabat. Družabnikom izdatno ceneje.

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

Št. 3. V Ljubljani, 15. februarija 1901. Leto XVIII.

Obseg: Opomin podružnicam in družbenim udom. — Drevesna škropilnica za škropljenje mešanice iz vode in petroleja. — Pokladajte oljne tropine! — Moštna bruska ozimka. — Vipavsko belo vino preteklega leta. — Kleti za sir. — Vprašanja in odgovori. — Gospodarske novice. — Uradne vesti c. kr. kmetijske družbe kranjske. — Listnica uredništva. — Tržne cene. — Inserati.

Opomin podružnicam in družbenim udom.

Vsled letošnjega vremena je še čas travnike gnojiti s **Tomasovo žlindro** in s **kalljevo soljo**, kateri gnojili ima družba vedno v zalogi.

Kdor hoče, da živina pozimi dobro uspeva, ji mora poleg pri nas običajne krme pokladati tudi močna krmila, kakor so v prvi vrsti **oljne tropine**, ktere ima družba vedno v zalogi.

Kmetovalci, premislite že sedaj, ktera semena bode potrebovali spomladi, da jih pravočasno naročite. Družba bo imela v zalogi **rusko laneno seme**, **deteljno seme**, **semenski oves**, in **semenski krompir**.

Neposredna naročila udov na razne potrebščine odda družba v tistih krajih, kjer imajo podružnice zaloge, v izvršitev podružnicam.

Osnujte v vsaki večji občini ali pokrajini svojo podružnico!

Drevesna škropilnica za škropljenje mešanice iz vode in petroleja.

Škropljenje z mešanico iz vode in petroleja se rabi s precejšnjim uspehom za pokončevanje onega mehkoživotnega mrčesa, ki redno napada in mnogokrat popolnoma uniči drevje in tudi zelenjad po vrtilih. Taki mrčesi so krvava uš, raznovrstni kaparji, gosenice na repi in na zelju, razne listne bolhe, ušice i. t. d. Po-

doba 6. kaže škropilnico, ki je novost in zlasti služi za škropljenje mešanice. Namesto da bi se voda in petrolej mešala že ob srkanju, kar se sicer ne da nikdar prav doseči, jih ta nova škropilnica meša šele pri iztekanju, in sicer v strogo določenih množinah.

Škropilnica je sestavljena iz brente in dveh posod za tekočini. Posodi sta popolnoma ločeni. Velika posoda je za vodo, manjša za petrolej. Navrhu obeh posod je po ena pumpa, in obe pumpi se gonita le z enim ročem, in sicer na ta način, da pumpa nad posodo za olje manj srka in pritiska kakor ona na posodi za vodo. Da se obe tekočini v pravem razmerju mešata, povzroča umno prirejena posebna urejevalna naprava. Nakonci gonilnega vzvoda je namreč več luknjic, v ktere se da vtikati klin. S pretikanjem tega klina iz luknje v luknjo se primes petroleja da zvišati od 5 do 25 %, torej v strogo določeni količini. Tik vsake luknje je zaznamovano odstotno število, in ker obe pumpi delujeta enakomerno, zato se zmes lahko dela vedno enaka, kar se ne da doseči z nobeno drugo pripravo. Vsa srkalna in tlačilna naprava se lahko vzame iz posod, in če se ne škropi s kako mešanico, se lahko naredi, da deluje le ena pumpa, ter se škropilnica rabi kakor navadna trсна ali drevesna škropilnica. Škropilnico izdeluje tvrdka Ig. Heller na Dunaju (II/2, Praterstrasse 49.) ter jo prodaja po 50 K. Kdor naroči škropilnico po naši družbi, dobi primeren popust.

Pokladajte oljne tropine!

Da naša goved še ni taka, da bi mogla tekmoovati z govedjo naprednejših dežel, niso vzrok le slaba

vzreja, pomanjkanje dobrih bikov, slabi hlevi in slaba postrežba, klaja, kateri manjka rudninskih snovij, zlasti fosforove kisline, i. t. d., temveč eden glavnih vzrokov je nezadostno krmljenje sploh. Pri nas se krmi seno, ki vsled premajhne porabe fosfornih umetnih gnojil zadržuje hiter razvoj živine, in seno je v veliki večini naših pokrajin le majhen del vsakdanje krme; poklada se večinoma le slama, krompir, korenje in repa, torej krma, ki žival pač nasiti, a ji nikakor ne da dovolj redilnih snovij, zlasti ne dovolj beljakovin in tolsče, ki živali pripomorejo do hitrejšega razvitka in jo usposobijo, da daje kmetovalcu dobiček, bodisi z delom, z mesom ali z mlekom. Ako naj govedoreja daje dobiček, se mora živina ne le zadostno krmiti glede množine, temveč tudi glede kakovosti klaje, zato je dodajati gori imenovani krmi, ki ima največ nalogo, da žival nasiti, še takih krmil, ki imajo v sebi veliko beljakovin in tolsče, ki so zato seveda draga, a so za uspevanje živine neobhodno potrebna. Taka dodatna krmila imenujemo močna krmila. Kmetovalce prosimo, naj si enkrat za vselej zapomnijo, da si brez močnih krmil ni mogoče misliti umne živinoreje.

Nikakor pa ne trdimo, da pri nas živinorejci ne rabijo močnih krmil, saj se pokrmi veliko otrobov, ki so jako dobro močno krmilo. Žal, da naši kmetovalci veliko preveč varčujejo z otrobi, zato je pa naša živina večinoma v mladosti zamorjena in pozimi preslabo rejena. Če našo živino pogledamo spomladi, ko pride na pašo, jo vidimo mršavo in medlo, celo v takih hlevih, kjer je dovolj slame, plev, krompirja, repe i. t. d. Vzrok temu je pomanjkanje redilnih snovij v sicer glele množine zadostni krmi. Kako naj iz take mlade govedi hitro doraste veliko, lepo živinče, kako naj tako krmljene krave dajejo lepa teleta in dovolj mleka? Več močnih krmil je eno pglavitnih sredstev, da povzdignemo živinorejo.

V svojih razpravah smo že dokazovali živinorejcem, da so oljne tropine boljše močna krmila kakor otrobi, in sicer zato, ker so bolj prebavne, ker imajo v sebi jako važne rudninske snovi in ker so cenejše.

Za krmljenje se posebno priporočajo lanene, sezamove in kokosove tropine. Lanene tropine so izborna krma za mlado živino kakor tudi za molzne krave, sezamove tropine so isto tako izvrstne, posebno pa še za pitanje, in po kokosovih tropinah dajejo krave posebno tolsto mleko, iz kterega se dela najfinejše in najbolj trdo presno maslo.

Lansko leto smo posebno opozarjali na sezamove tropine, ki so najbolj redilne, a vrhu tega najcenejše. Posledica tega je bila, da je naša družba oddala v tem letu že 2 vagona sezamovih tropin in da jih kmetovalci zelo hvalijo.

Pozivljemo torej gospodarje, naj segajo po oljnih tropinah, in tudi tisti naj to store, ki dosedaj sploh niso krmili tropin, temveč otrobe. Otrobi imajo v sebi 17% beljakovin in tolsčobe, so torej le $\frac{1}{3}$ toliko

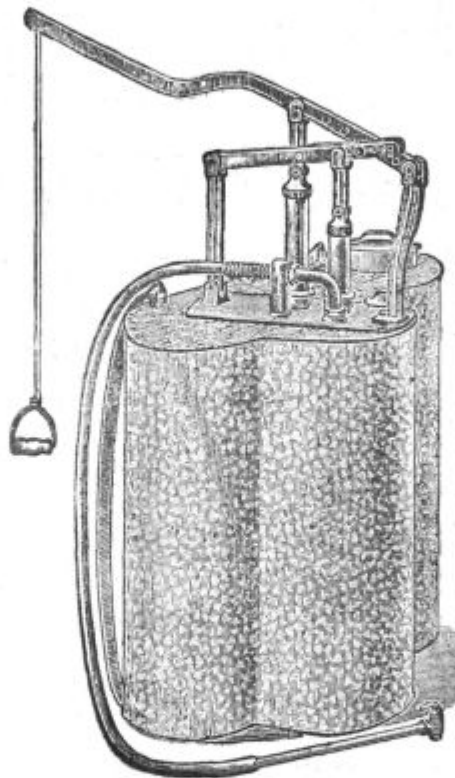
vredne kakor na pr. sezamove tropine, stanejo pa najmanj 12 K, dočim sezamove tropine stanejo 16 K 40 h.

Če namesto 100 kg otrobov, ki imajo v sebi 17 kg beljakovin in tolsčobe ter stanejo 12 K, pokrmite rajši le 50 kg sezamovih tropin, ki imajo v sebi 25 kg beljakovin in tolsčobe ter stanejo 8 K 20 h, prihranite skoraj 4 K, a dali boste živalim za celih 8 kg najboljših redilnih snovij več, vrhu tega pa še dosežete neprimerno boljši uspeh pri živinoreji; živina se bo bolje in h treje razvijala, bo lepša in bo dajala veliko več in boljšega mleka.

Pokladajte torej oljne tropine, delajte skušnje z njimi, naročajte jih skupno ali potom podružnic, ali pa nagovarjajte trgovce, da naj jih imajo v zalogi kakor otrobe, naša družba jim bo rada postregla.

Posebno pa priporočamo podružnicam, naj ravno tako kakor sprejemajo zaloge umetnih gnojil, galice, žvepla i. t. d. imajo tudi zaloge oljnih tropin, saj podružnicam ni treba naprej plačevati, temveč nam lahko denar sproti pošiljajo, kakor blago oddajajo svojim adom.

Cene za tropine so navedene v vsaki številki. Opozarjamo, da se tropine oddajajo zmlete in presejane le v celih vrečah po 50 kg.



Podoba 6.

Moštna hruška ozimka.

Velika važnost sadjevca kot jako zdrave in krepične pijače je dandanes sploh priznana. V nekterih deželah je sadjevec postal tolika potreba v domačem gospodarstvu, da brez njega sploh ni več izhajati. Kadar torej sadje doma ne obrodi, ga za drag denar kupujejo drugodi ter ga potem podelajo v sadjevec. Tudi pri nas se vedno bolj spoznava

velika vrednost sadjevca, ki še posebno dandanes, ko vinstvo vsled raznih in hudih uim vidoma propada ter se vino vedno draži, in ko se vsled tega vedno bolj širi kuga nesrečnega, telo in dušo uničujočega žganjepitja, pridobiva sadjevec v narodnem gospodarstvu vedno večji pomen. Zato je pa tudi kar najbolj želeli, da se umno pridelovanje sadjevca med našim ljudstvom kolikor mogoče udomači.

Za sadjevec se navadno jemlje slabše sadje, dočim se boljše proda, ako ima dobro ceno. V dobrih sadnih letih se pa tudi boljše sadje lahko podela v dobro, okusno in zdravo pijačo, ako ga ni moči prodati.

Samoobsebi je umevno, da je dobrot sadjevca odvisna deloma od sadja, iz kterega se naredi. Čim boljše je sadje, tem boljše bode tudi sadjevec. Obče znano je, da se gledé dobrote loči sadjevec raznih sadnih plemen iste vrste, še bolj pa se loči na pr. jabolčnik od hruševca. Zato nam bode v prihodnje, da dobimo dovolj dobrega in okusnega sadjevca, gledati izprva na to, da ga pravilno narejamo, drugič pa nam bode skrbeti tudi za to, da si odgojimo in zasadimo dovoljno število takih sadnih vrst in plemen, od kterih

iz skušnje vemo, da imajo obilo okusnega soka v sebi. V tem oziru pa vlada še največja negotovost. Malokdo ve z vso sigurnostjo povedati, ktera so najboljše zlahna sadna plemena, mnogo manj pa še, ktera so najboljše za napravo sadjevca.

V raznih sadjeznanskih knjigah se nam jih sicer mnogo našteva in lahkoverni ljudje kaj radi segajo potem po ti ali oni vrsti, ki se posebno toplo priporoča. Veliko let se potem ukvarjajo s to vrsto in kaj teško že pričakujejo sadu, da bi utešili svojo radovednost ter se vsaj nekoliko odškodovali za veliki trud in za stroške, ktere so z njo imeli. Končno se jim želja izpolni; drevo nastavi prve cvetne popke, le-ti se razcveto in jeseni dozori prvi sad na drevesu. Pa kolika prevara! Pričakoval si morda lep sad in sedaj imaš pred seboj neznamen, ničvreden sadek. Žalostno in drago plačano resnico teh besed bode potrdil marsikak sadjar pri nas, ki je hruške moštнице, ktere so se po knjigah in časopisih priporočale kot izvrstne, ali sam gojil ali pa za drag denar kupoval.

Vse te neprijetne in drage izkušnje bi pa bile izostale, ako bi bili takoj izpočetka nastopili edino pravo pot, ako bi se bili držali pri nas že udomačenih dobrih vrst in bi se ne bili dali zvabiti na led po lepih besedah. Čas je torej, da spoznamo svojo zmoto ter v prihodnje krenemo po drugi, popolnoma zanesljivi poti. Opazujmo namreč vsestransko domača, krajevna sadna plemena, katerih se pač nikjer ne manjka, in ako smo se o njihovih vrlinah dovolj prepričali, potem pa se jih poprimimo ter jih pomnožujemo v največji meri.

Zlasti kar se tiče moštних hrušek, je pri nas izbira jako velika. Skoraj v vsakem kraju imajo ljudje kako hruško, ki tamkaj izvrstno uspeva ter daje kaj dober mošt.

Po Slovenskom je zelo razširjena dobro znana tepka, hruška, ktere ni prekosila še nobena vrsta, kar se nam jih po knjigah priporoča.

Ta hruška zraste zelo velika, uspeva tudi v manj dobri zemlji, je zelo rodovitna in sad ima obilo prijetno dišečega soka v sebi. Tepkovec je dobro znana pijača, ki se v nevinskih krajih, kakor na pr. na Koroškem, toči tudi po gostilnah. In vender se ta hruška nahaja v malokteri drevesnici. Drevesničarji je ne marajo posebno, deloma morda zato, ker je priprosta domačinka s priprostim imenom, najbolj pa gotovo zaradi tega, ker ne raste ravno, ker se brez kola skoraj ne da vzgojiti. Zlasti v drevesnicah, v ktere dostikrat zahajajo visoki dostojanstveniki, bi ta hruška v svoji priprostosti lepi pogled drevesnice kaj močno kazila. Pomnožuje se torej ta hruška le bolj med kmeti, ki dobro poznajo njeno veliko veljavo in vrednost. Cepi se pa navadno visoko v že dorastle divjake, na katerih potem kaj bujno in hitro raste.

Druga ravno tako izvrstna moštница kakor tepka, v nekterem oziru pa še boljša od nje je ozimka ali tudi ozimica, kakor jo ljudje imenujejo. Zasedila se je ta hruška v Zavodnem, kjer je jako razširjena. Skoraj je ni hiše, kjer bi poleg tepke ne bilo tudi ozimke. Pa tudi v sosednji župniji razborski, belovodski in javorski na Koroškem je zelo udomačena.

Drevo raste krepko, je zdravo in proti raznim vremenskim nezgodam popolnoma neobčutljivo. Kaj lepi vrh je po svoji obliki podoben piramidi.

V rodovitnosti presega ozimka svojo sestro tepko. Vsako drugo leto kaj bogato rodi, večkrat pa tudi več let zaporedoma. Od enega samega drevesa srednje velikosti se je že dobilo po 220—280 l mošta.

V drevesnici raste ta hruška brez vse podpore čisto ravno ter ima v tem oziru veliko prednost pred tepko. Tudi je njena rast prav bujna in krepka. Okulanti postanejo že prvo leto 1—1½ m visoki.

Z njo so torej tudi drevesničarji lahko popolnoma zadovoljni.

Listi te hruške so jajčasto okrogli, celorobi in dolgopeceljati; zgoraj so svetlozeleni, spodaj bledozeleni. Zelo krepka očesa na enoletnih mladikah navadno obdaja šopek listov.

Sad je pravilno okrogle oblike, ima precej dolg pecelj in je pri muhi malo vglobljen. Navadno je bledozelen, in le tiste hruške, ki zoré zelo na solncu, so pri solnčni strani nekoliko rdeče nadahnjene. Ves sad je posejan z drobnimi pikicami in je za spoznanje manjši od tepke.

Meso te hruške je belo, zelo krhko, nekako drobnorzlasto; okusa je trpkozateglega, pa vender prav dišečega, ter je mnogo bolj sočnato kakor meso tepke. Peščišče je precej veliko ter ima v sebi kaj čvrste peške, ki prav rade kalé.

Trd sad je popolnoma neužit, če pa omedí, ni ravno neprijetnega okusa in se lahko tudi suši kakor tepka. Vender pa največ vrže, če se porabi za sadjevec, ki je tako dober, da ga je dostikrat teško ločiti od vina. Leta star sadjevec iz ozimke je tako krasne barve kakor večletna vinska starina. Ljudje tudi sploh trdijo, da je mošt iz ozimk boljši od tepkovca in se torej zmiraj za nekaj kron draže plačuje; zato pa tudi kjersibodi spravljajo vsakega posebej.

Ozimka zori v drugi polovici meseca oktobra. A ker se sad jako dolgo drži ter ne gnije tako hitro kakor na pr. tepka, zato se kjersibodi, zlasti v Gorjancih, podeluje v mošt, ko so druga nujnejša dela že opravljena, ko že zima skozi okno „kuka“. Mogoče, da je ta hruška ravno zaradi tega dobila ime „ozimka“.

V Zavodnem, v Razboru in v drugih sosednjih župnijah raste ozimka vseskozi na trdih, peščenih tleh. Mislimo pa, da bi ravno tako, če ne morda še bolje, uspevala tudi v rodovitnejši zemlji in v manj hladnem podnebju. Teška in vlažna ilovica ji pa manj ugaja, kakor sploh v taki zemlji tudi drugo sadno drevje ne uspeva posebno.

Ker ta hruška dela lep, piramidi podoben vrh, ki je jako gost, košat in nekoliko sklenjen, ker je drevo sploh krepke in čvrste rasti, ker je sad na drevesu popolnoma neužit, zato se sme ta hruška priporočati tudi za drevorede in nasade ob cestah.

Ker imajo ozimke tudi krepko, ravno in zdravo deblo, zato se kaj lahko porabijo za podloge raznim drugim hruškam, ki ne dajo ravnega debela in se torej morajo cepiti v krono drugih visokodebelnih dreves.

Brez dvoma je ozimka, dasi še malo znana, ena najboljših hrušek-moštnic, ki ima v vrsti moštnega sadja še veliko prihodnjost, in je torej tudi v vsakem oziru vredna, da se z njo daleč na okrog delajo poskusi.

Fr. Praprotnik.

Vipavsko belo vino preteklega leta.

Po preteku 14 let sem imel dné 14. januarja t. l. priliko, zopet enkrat piti pristno vipavsko belo vino, in sicer pri prijatelju v Novem Mestu, ki me je povabil na koline in na pokušnjo pristnega belega vipavca. Dobil ga je pa iz Vrhpolja pri Vipavi, odkoder ga je tamošnji posestnik g. Š—lj pripravil dva vagona v

Novo Mesto ter ga tukaj prodaja po 16, reci šestnajst krajcarjev liter. Priznati moram, da sem si prav želel, čez toliko let zopet enkrat pokusiti pristinega vipavca. To sem si pa predvsem želel zaradi tega, da bi se prepričal, koliko so Vipavci, moji ožji domačini, pri napravi belega vina napredovali od ustanovitve nekdanje vinarske in sadjarske šole na Slapu, to je od leta 1873., pa do konca leta 1900., torej v 27 letih.

Koline so bile dobre in so vzbujale žejo, društvo pa je bilo prijetno, ki je cenilo dobro vinsko kapljico, torej vsi pogoji za slastno uživanje dobre vinske kapljice. Pa glej šmenta, pri vsem tem smo spravili le 2 litra „vipavca“ pod streho, in ko se je steklenica drugič spraznila, smo gostje soglasno prosili gostilca, naj nam nikar več ne nosi „vipavca“, ampak dobrega „dolenjca“ iz vinograda gospoda Gregoriča iz Gadove peči, ktereja je tudi imel v kleti.

In zakaj smo si zaželeli dolenjca? V prvi vrsti gotovo zato, ker smo mu vajeni, kajti čemur je človek vaju (bodi jed ali pijača), tisto mu bolj diši, in naj je tudi slabše od nenavadnega. Toda mi smo gostje z gostilcem vred povedali tudi vzrok, zakaj nam vipavec ni šel v slast. Premočan, posebno pa dosti pretrd, prezagaten, in vsled tega zoprni nam je bil vsem. No moči, to je obilo alkohola, vipavskemu vinu pač ne gre očitati kot napako. To nikakor ne, kajti moč, mnogo alkohola, imajo pač vsa vina, pridelana v odločno pravem, povsem ugodnem vinorodnem podnebnju. Saj tudi v severnih vinorodnih krajih, recimo tu na Dolenjskem, po Štajerskem in sploh povsodi po severnih vinorodnih deželah, se vino, ki je močnejše, torej na alkoholu bogatejše, prišteva boljšim in se tudi draže plačuje. Vse kaj drugega pa velja o preveliki množini čreslovine ali čreslove kisline, ktera vino dela pretrdo, prezagatno. Tako vino ne more ugajati človeku, ki mu ni vaju že od mladih nog, ali pa se mu ni privadil pozneje.

In ravno premnogo čreslovine v vinu je prvi in poglavitni vzrok, da vipavec, napravljen še po stari navadi, v bolj severnih krajih ni priljubljen in se manj ceni kakor na pr. dober dolenjec, štajerc, hrovat itd. Ker vipavec v severnih krajih ni priljubljen, zato ga tja tudi ne izvažajo, in zato je njegova prodaja omejena na prilično tesen okoliš, zato mu je tudi cena nizka, v primeri z njegovo notranjo dobroto veliko prenizka. Lanska dolenjska vina, kakor tudi štajerska, so se koj po trgatvi prodajala najdraže po 30, najceneje pa po 22 krajcarjev liter. Vipavca, o katerem tu govorim, je pa mož postavil iz Vrhpolja na novomeški kolodvor po 16 kr. liter. Po kako nizki ceni je torej to vino moralo biti prodano na Vrhpolju, si more vsakdo misliti, in vender je bilo vino izvrstno, le dosti pretrdo. Če bi to vino ne bilo tako šmentano trdo, če bi mošt ne bil tako dolgo kipel na tropinah, kjer se je nazvel veliko preveč čreslovine, bi vino po svoji moči in po svoji splošnji sestavi prekosilo najboljšega dolenjca ali pa štajerca. Razvidno je torej iz tega, kar sem doslej povedal, da so Vipavci, vsaj na Vrhpolju, kjer je bilo pridelano vino, o katerem govorim, po preteku 27 let, to je od tedaj, ko je nekdanja vinarska šola na Slapu začela učiti, naj mošti za bela vina kvečjemu le 48 ur kipe na tropinah, napredovali kaj malo, da, domalega nič. Napredovali pa niso tudi navzlic pouku popotnega učitelja za vinstvo, kateri v svojih predavanjih gotovo vedno in vedno poudarja, da ne gre, da ni nikakor prav mošt belih vin kar po 8 dnij puščati na tropinah.

Zakaj se nekteri Vipavci pri napravi belega vina tako trdovratno drže svoje stare, napačne navade, to mi je pa popolnoma znano. Predvsem se te navade drže pač zato, ker so pretrdemu vinskemu okusu sami vajeni, potem pa zato, ker menijo, da bi se vipavska vina sicer ne držala, ampak bi se kvarila.

Te bojazni je zelo kriv blagi pokojni šentvidski vikar Matija Vrtovec, ki je Vipavce učil, naj le dolgo časa puste mošte na tropinah, po 8 dnij, da bodo vina bolj trda ter vsled tega bolj stanovitna. Blagi mož se je tudi sam držal tega pravila. Da pa obila čreslovina v vinu ne dela stanovitnosti, dokazuje istina, da so bila dolenjska, štajerska, nemška i. dr. vina, ki so kaj malo, ali pa sploh niso kipela na tropinah, vedno stanovitnejša od vipavskih. Pa ne le da preobila čreslovina vipavskim vinom kvari okus, ne le da nič ne pripomore k stanovitnosti, marveč še zabranjuje pravilni, zaželeni razvitek vina, ako ga hočemo starati. Pretrda, na čreslovini prebogata vina namesto da bi pri staranju od dné do dné bila finejšega okusa, finejšega duha in vedno lepše barve, so ravno nasprotno vedno slabšega okusa, neprijetnejšega duha in vedno neprijetnejše barve. To pa prihaja odtod, ker ima čreslovina to neprijetno lastnost, da se s starostjo v vinu, v katerem je je preveč, izpreminja v sprsteninsko ali humusovo kislino. Ta kislina pa vinu daje neki kaj neprijeten okus in duh po vrbovini, oziroma brezovini, in mu daje tudi kaj neprijetno, temnorjavo barvo. Kako resnična je ta kemiška izprememba v vinih, prebogatih na čreslovini, o tem sem se sam prepričal prav do dobrega ravno pri vinih pokojnega M. Vrtovca. On je imel to navado, da je v posebno dobrih letih od vsakega po njegovem mnenju prav dobrega soda vina shranil po nekoliko steklenic. To zbirko je šaljivo imenoval svojo podzemeljsko knjižnico. Takih steklenic je veliko prešlo v last njegovega dediča, pokojnega trgovca Filipa Vrtovca v Št. Vidu. To staro vino sem večkrat pokušal, ali pohvaliti ga ne morem, kajti imelo jo v obilni meri vse tiste slabe lastnosti, ktere sem v tem spisu očital staremu, na čreslovini prebogatemu vinu. Kako finih, reči se sme, kako občudovanja vrednih lastnostij je pa pravilno napravljeno staro vipavsko vino, to dokazujejo v obilni meri vina, pridelana v državnem poskušalnem vinogradu na Slapu. Ta vina so napravljena po navodilu tehničnega voditelja vinogradskih del v trtošnih zadevah, gospoda Bohuslava Skalickega v Vipavi, hranijo se pa v vzorni kleti tukaj v Novem Mestu. To so pač vina v pravem pomenu besede krasna, bodisi glede okusa, duha ali barve. Temu primerno jih pa gospod B. Skalicky tudi prodaja. Po 30 do 40 krajcarjev daje liter. In kako so ta vina napravljena? Enostavno tako, da njih mošt niti 48 ur ne kipi na tropinah, kakor se je priporočalo v nekdanji vinarski šoli na Slapu, ampak zmaščeno grozdje se takoj prav silno spreša, prešenina se pa doda vsa samotoku. Tako dobe vina ravno pravo mero čreslovine, in tako postanejo, če se še nadalje pravilno ravna z njimi v kleti, res biser vina v vsakem oziru. In taka bi bila lahko domalega vsa vipavska vina, ki bi v kratkem času zaslovela čez mejo Kranjske.

R. Dolénc.

Kleti za sir.

Naslednja razprava je namenjena zlasti sirarjem, ki so sicer razumni, toda, žal, niso imeli prilike, da bi se bili v svoji stroki izobrazili, da bi vedeli ceniti

veliko važnost kletij. Prave kleti so pri napravi emodolca (pa tudi pri vseh drugih siri) ravno tako važne, kakor prava naprava sira. Mnogokrat se da malo napravo napravljeno sir v dobrih kletih še popraviti; če pa denemo v slabe kleti še tako dobro napravljeno sir, se nam gotovo skvari. Gg. načelniki mlekarških zadrug (Bohinjci!), potrudite se torej, da pridemo čim prej do tako potrebnih dobrih kletij.

1. Razdelitev in velikost kletij.

V sirnih kletih moramo doseči dvoje; v prvi vrsti mora v njih sir dozoreti, v drugi vrsti se pa sir v kletih tudi shranjuje do prodaje.

Naše sirarne imajo izvečine le po eno klet, ali pa dve, kateri sta pa obe enako gorki, oziroma vsaj izpostavljeni vsem vplivom. Ako pa hočemo napravljati dober emodolec, je potrebno kleti razdeliti. Neobhodno potrebno za vsako sirarno je troje kletij. Te so: 1.) klet za soljenje, 2.) godilna klet in 3.) shramba; jako dobra je pa še četrta, namreč predgodilna ali prehajalna klet, ali pa tudi več prehajalnih kletij.

Med prvim soljenjem naj sir leži v mrzlejšem prostoru, imenovanem solišče, toplem 8—10—12° C. Solišče se sme, če pomanjkuje prostorov, porabiti tudi kot shramba; vendar pa mora biti ločeno od drugih kletij. Posebno pri novo zidanih sirarnicah naj se solišče ne pregleda. Pri nas (kakor tudi drugod) se mlekarne in sirarne zidajo navadno brez vsakih strokovnih nasvetov, in tako smo prišli tako daleč, da sta na vsem Kranjskem samo dve sirarni s primernimi kletmi. Temu bi se najlaže storilo konec pri delitvi podpor. Vsaka mlekarica ali sirarna, ki se zida iznova, bi morala ustrezati vsem vsaj najpotrebnejšim zahtevam današnjega časa.

Druge v zadnjem času posebno priporočene kleti so prehajalne ali predgodilne kleti. Te so v sredi meji soliščem in godiščem. Ako denemo sir iz mrzlega solišča takoj v pravo godišče, v katerem toplina znaša 18—20° C, traja gotovo dolgo časa, preden se sir tudi v sredini tako segreje kakor na kraju pod kožo. Če se pa sir na kraju prej segreje kakor v sredini, tudi začne na kraju prej zoreti kakor v sredi. Nasprotno pa, če denemo hlebe v prehajalno klet, tedaj se sir ne segreje naenkrat tako visoko, ampak se segreva počasneje in enakomerneje; umevno je torej, da se tudi zorenje prične počasneje in po vsem hlebu enakomerneje. V teh predgodilnih kletih naj bude 14—16° C topline. Te kleti so jako priporočljive, vendar pa niso, kakor že prej omenjeno, neobhodno potrebne.

Druga ali, če imamo predgodilno klet, tretja se zove godišče, kjer naj toplina znaša 18—20° C. Kakor nam že ime samo kaže, morajo siri v tej kleti dozoreti.

Ko je sir goden se dene v shrambo, toplo 10 do 12° C, Prav tako je tudi sedaj bolje, da se sir ne dene naravnost v mrzlo shrambo, temveč prej v prehajalno klet, toplo 15—16 C. Še boljše pa je, če imamo več prehajalnih kletij. Več prehajalnih kletij se lahko doseže z dobrimi stenami iz desek, v katerih se s primerno kurjavo lahko vzdržuje prava toplina. Čim več oddelkov imajo kleti (s stopnjema zvišujočo, oziroma znižujočo se toplino) tem lažje je kipenje uravnati. Kipenje ali godenje je pa najvažnejše, če hočemo doseči dober sir.

Vsled različnega mleka, t. j. različnega po obdržku raznih bakterij, siri ne zore enako hitro. Temu se lahko odpomore, če imamo več prehajalnih kletij, s tem, da se hitreje kipeči siri prej devljejo v mrzle

kleti, kar je velikega pomena. V mlekarški šoli v Rüt-tiju so gorke kleti*) razdeljene v 6 oddelkov.

Glede velikosti kletij je paziti na naslednje pravilo: Kleti vsake sirarne morajo biti tako prostorne, da je mogoče v njih imeti izdelek 9—10 mesecev. Ako kleti niso dovolj velike, se mora sir iz njih vzeti in prodati, predno je za prodajo zrel. Vsak sirar pa svoj sir najbolje pozna in ve, kake napake ima, torej tudi ve, kako je z njim ravnati. V takem slučaju se pa mora sir dati tudi pod ceno, samo da se v kleti zopet dobi prostor.

Gorke kleti morajo biti tako velike, da je v njih mogoče hraniti izdelek 3—3½ mesecev. Gorke predgodilne kleti za 1 mesečen in kipelna klet za 2 mesečen izdelek. Prehajalne kleti se delajo poljubno velike.

Shrambo je dobro razdeliti v dva oddelka, velika pa mora biti 2krat tako kakor gorke kleti, t. j. zadoščati mora za shranitev 6 mesečnega izdelka. Solišče naj bude tako veliko kakor gorke predklet. Najprimernejša višina za kleti je 3 m.

Glede lege kletij, t. j. če jih je zidati pod, nad ali pol pod zemljo, je podzemeljsko lego priporočati kot najboljšo, za shrambo jo je naravnost zahtevati. Edino ta lega nam omogočuje v kletih vzdrževati enakomerno toplino in zadostno vlago. Za predkipelne in kipelne kleti zadostuje tudi polpodzemna lega (približno do oken, seveda globoče tudi ne škoduje). Nad zemljo naj se kleti nikoli ne napravljajo (sicer je pa veliko izjem); v tej legi je toplino jako težko uravnati že med dnevom in nočjo, še težje pa med poletjem in zimo. Najlaže se temu odpomore, če se sirarna napravi pri kakem primerno ležečem hribu ali bregu, tako da pride kuhinja v ravno ospredje, gorke kleti v ozadje in shramba pod zemljo ali pa za gorkimi kletmi v zemljo.

(Dalje prihodnjič)

Vprašanja in odgovori.

Vprašanje 27. Ali ima le najemnik lova pravico streljati lisice, kune in drugo tem živalim podobno škodljivo divjačino, oziroma, ali sme tako divjačino vsako zatirati? (J. S. v R.)

Odgovor: Živali v lovu razločujemo v lovske in lovne. Lovske živali so tiste, ki uživajo posebno zakonsko varstvo in se ne smejo streljati v prepovedanem času. Take živali so zajec, srna, razne letelce živali i. t. d. Lovne živali so pa tiste, ki so lovu samemu ali sploh škodljive in se smejo vedno streljati. Take živali so jazbec, lisica, kuna, veverica i. t. d. Lovske kakor lovne živali ima pravico loviti le najemnik lova ter njegovi pooblaščenici; ako pa stori to kdo drug, je deležen lovske tatvine.

Vprašanje 28. Ali se Tomasova žlindra kaj poslabša, če leži eno ali dve leti neporabljena? (F. P. v T.)

Odgovor: Če je Tomasova žlindra hranjena vsaj na toliko suhem kraju, da se ne sprime v gručo, potem ostane za gnojenje neomejen čas dobra.

Vprašanje 29. Kako naj kravi odpravim bradavice na vimenu? (V. T. v B.)

Odgovor: Bradavic je dve vrsti, in sicer so take, ki vise na peclju, in take, ki se trdo drže kože. Prve je zelo lahko odpraviti, in sicer na ta način, da se z močao nitko podvežejo, vsled česar same kmalu odpadejo. Bradavice druge vrste

*) Gorke kleti so vse po solišču do shrambe, t. j. predgodilne, godilne in prehajalne. Predgodilnih kakor tudi prehajalnih kletij je lahko več, ktere se dele po toplini.

je teže odpraviti, in sicer se morajo žgati, kar je najbolje prepustiti šivinozdravniku. Bradavice se žgo s solitrovo kislino ali s peklenskimi kamnom. Da se koža okrog bradavice ne ožge, jo je poprej namazati s kako mastjo. Uničene dele bradavice je večkrat odlučiti in po potrebi bradavico ponavljaje žgati.

Vprašanje 30. Ali je res, kar ljudje pri nas trdijo, da tele od prvesnice sploh ni zanič za pleme? (A. S. v L.)

Odgovor: To nikakor ni res, da bi tele od prvesnice ne bilo zanič za pleme, ako je drugače zdrave. Res je le, da se pri enakih razmerah iz drugega, tretjega i. t. d. teleta vzgoji lepša goved kakor iz prvega, ali pa iz teleta stare krave. Naravno je tudi, da je marsiktero tele prvesnice boljše za pleme kakor poznejša teleta kake druge krave. Vse to je zavisno od mnogih okoliščin, ki so odvisne od bolj ali manj umne živinoreje.

Vprašanje 31. Imam kravo, ki se je pojala vdo lansko pomlad in poletje, a se ni ubrejila. Sedaj se je zopet dvakrat pojala ter je bila vselej pri biku, a drugi dan po plemenitvi je šla vselej od nje kri v koscih. Ali je kaj upanja, da se ta krava ubreji? (F. St. v B.)

Odgovor: Iz Vašega pisma je razvidno, da je krava bolna na spolovilih, in dokler bo bolezen trajala, se krava ne ubreji. Če je bolezen ozdravljiva, ne moremo presoditi; to Vam more povedati le živinozdravnik, ki kravo preišče.

Vprašanje 32. Po naših vrtovih in travnikih se silno širi gabez, ki je jako nadležen plevel. Kako bi se gabez najhitreje in najsušeje zatrl? (J. B. v P.)

Odgovor: Gabez raste le na vlažnih tleh, zlasti rad v bližini jarkov in potokov. Če se svet osuši, gabez sam izgine, ker mu potem tla niso več ugodna. Dokler so mu pa tla ugodna, ga je silno težko zatreti, ker ima jako močno, globoko v zemljo segajočo in razrastlo korenino, ktere skoraj ni mogoče popolnoma izrovati, in če ostane v zemlji le del korenine, pa kmalu zraste nova rastlina. Iz tega se razvidi, da je rešitve dobro gabez zatirati z rujanjem, a popoln uspeh se doseže le z osušenjem tal.

Vprašanje 33. Vsled napake pri trgatvi je prišlo nekaj črnega grozdja med belo, in sedaj je vino nekoliko rdečkasto. Kaj naj storim, da rdečkasto vino dobi rumeno barvo? (J. F. v S.)

Odgovor: Nekoliko barve odvzame na vsak način čiščenje z žolico. Gotovejši uspeh pa dosežete, če vino zažveplate, kar je sicer naredi nezdravo, a se zopet popravi, če se potem pretoči dvakrat ali celo večkrat, dokler ne izgubi popolnoma duha po žveplu. Da se to hitreje doseže, je dobro, vino pretakati skoz bakren lij, ali pa se dene v posodo, s katero se pretaka, kaka dobro osnažena bakrena reč, na pr. kak bakren lonec. Na bakru se namreč potem žveplo obori, zato je bakreno posodo med pretakanjem večkrat zbrisati. — Poslužite se tega ali onega sredstva, vendar Vam svetujemo najprej narediti poskus z majhno množino vina, na pr. s 50 l.

Vprašanje 34. Ali se smejo kravam dajati pomije? (J. V. v V. P.)

Odgovor: Gotovo da, saj morejo biti pomije še celo jako dobra in tečna krma. Pač je pa paziti, da med pomije ne pride kaka škodljiva reč, celo pa ne kosti, ki morejo biti govedu zelo nevarne. Istotako ne smejo biti pomije stare, v katerih se je že vnelo gnilobno kipeenje.

Vprašanje 35. Imam nekaj deteljnega semena iz predlanskega leta, ktereга nisem porabil lani, ker ni bilo očiščeno, zato sedaj vprašam, ali je dveletno deteljno seme kaljivo? (J. D. v K.)

Odgovor: Deteljno seme, prav spravljeno, ostane 2 do 3 leta kaljivo, zato z mirno vestjo lahko sejete predlansko

seme. Ker je pa računati, da je nekaj zrnja vendar postalo nekaljivega, zato sejte za kakih 20 % gosteje.

Vprašanje 36. Kako se naredi mrzla cepilna smola in kje se lahko kupi? (A. V. v O.)

Odgovor: Mrzlo cepilno smolo morete kupiti v vsaki vrtnarski trgovini, česar pa nikar ne naredite, ker jo morete sami veliko ceneje narediti. Taka cepilna smola se takole dela: Vzemite smrekove smole (nikakor pa ne borove) ali pa kolofonije ter jo segrejte pri ognju, da se raztopi. S trskami in z drugimi rečmi onečiščeno smolo precedite potem skoz primerno redko tkanino. Raztopljeno smolo odmaknite od ognja ter ji prilivajte dobrega špirta počasi in pazljivo, da se Vam ne vname. Špirta dolijte za osmi del smolne teže. Vse to mešajte in pustite, da se shladi. Dobro je primešati na vsak kilogram smole kake tri žlice lanenega olja. — Če se cepilna smola sčasoma strdi, dolije se ji nekaj špirta, pa je zopet porabna.

Vprašanje 37. Ali sme najemnik ribštva v vodi pod mojim ribštvom vodo tako pregraditi, da ribe ne morejo gor, in če tega ne sme narediti, kam naj se obrnem, da to zabranim? (A. Z. v L.)

Odgovor: Ker v zmislu § 59. ribarskega zakona ribolovne naprave ne smejo biti nikdar take, da bi se raztezale čez polovico širine vodnega teka, se iz tega jasno razvidi, da zakon nikakor ne dopušča naprav, ki bi ribam branile prosti pregib po vsem vodnem teku. Pregradenje vode v celi širini je torej na vsak način prestopok ribarskega zakona, ktereга je naznaniti okrajnemu glavarstvu.

Vprašanje 38. Kakšne vrste jabolko je „muškatin“, je-li vreden priporočila in kje se dobe cepiči te vrste. (J. Z. v R.)

Odgovor: Muškatin spada med rejnete, je srednje velikosti ter je izborna namizna vrsta, pa ravno tako dobra za vsako drugo porabo in tudi za mošt. Muškatin zori konci novembra in se drži do pomladi. Drevo je bolj majhno, raste krepko, je rodovitno, uspeva najbolje v globoki, nekoliko suhi zemlji ter nima občutljivega cvetja, zato je muškatin priporočen za mrzle lege. — Iz tega razvidite, da je ta vrsta prav dobra; za splošno nasajanje imate pa zlasti na Štajerskem celo vrsto bolj priporočenih vrst. Cepiče dobite pri W. Klenertu v Gradcu.

Vprašanje 39. Moja telica, ki bo storila čez 3 mesece, ima na vimenu 8 sescsev, in sicer štiri glavne, pravilno sprejene, dva zadaj, dva pa tako ob strani dvema glavnima sescsema prirastla, da se je bati ovire pri molži. Ali se smeta in kako se moreta odstraniti ta dva postranska sescsa? (J. G. v R.)

Odgovor: Taki neredni sescsi niso posebno redka prikazen ter se smatrajo za znamenje močno razvite mlečne žleze in vsled tega dobre molznosti. Gotovo je, da se smeta, oziroma moreta postranska sescsa odstraniti, če menite, da bosta pri molži napoti, a mi Vam svetujemo to rajši opustiti, ker bo telica sčasom dobila vsled molže večje, t. j. daljše in debelejše glavne sescse, kateri se bodo lahko molzli vzlic postranskim sescsem. Postranske sescse more odstraniti le kak izurjen živinozdravnik z operacijo, kar nikakor ni lahko in tudi ne brez nevarnosti, če živinozdravnik nima vseh potrebnih sredstev pri rokah.

Gospodarske novice.

* Oddaja gospodarskih potrebščin. Vsled bližajoče se pomladi smo na zadnji strani današnje številke objavili pregled cen gospodarskim potrebščinam, ktere c. kr. kmetijska družba priskrbuje svojim udom. Prosimo p. n. gg. ude, naj se o cenah pouče in tako ne povzročajo nepotrebnega pisarjenja s povpraševanjem o rečeh, ki so že tako v listu objavljene.

Nujno prosimo uvaževati naslednje:

1. Naročila se sprejemajo le na potrebnosti, ki so navedene v „Kmetovalcu“.
2. Naročnik naj natančno pove, kako in kam naj se naročeno blago pošlje; zlasti je navesti zadnjo železniško postajo in pošto.
3. Blago se posameznim naročnikom oddaja le za gotov denar ali pa proti povzetju.
4. Pri skupnih naročitvah po podružnicah se blago pošlje na upanje, a podružnica jamči za redno plačevanje.
5. V slučajih posebnega dogovora se blago odda tudi posamezniku na upanje, a le če podpiše menjico.

* **Deteljno seme**, zajamčeno čisto predenica, in sicer pregledano od c. kr. prigledne semenske postaje na Dunaju, bo družba oddajala tudi to pomlad. Seme navadne (rdeče) detelje je izključno le domače, kranjsko, ki je v vseh pogledih najboljše ter prekaša tudi štajersko, kajti kranjska detelja najbolj kljubuje mrazu in suši.

* **Semenski krompir** bo družba oddajala, kakor doslej, le od domačega pridelka, in sicer izkušene vrste, kakor onejdovec, zborovec, križanec in triglavan. Krompir se oddaja le v celih vrečah po 50 kg. Cene veljajo za vrečami vred. Na zadnji strani navedene cene veljajo za vse vrste, razen za triglavana, ki stane 10 K 100 kg. Krompir se more razpošiljati šele tedaj, ko se ne bo bati več mraza, na kar posebno opozarjamo gg. ude iz Primorja.

* **Z oddajo živinske soli** smo zelo ustregli društvenim udom, kakor kažejo dosedanje izkušnje, ker jih sol manj stane, vrhu tega pa živinske soli v mnogih krajih ni niti dobiti. Naročnike na živinsko sol pa opozarjamo, da je denar vedno naprej pošiljati in da c. kr. zaloga soli oddaja sol le v celih vrečah po 50 in 100 kg, zato more družba tudi le cele vreče priskrbovati.

* **Pravega, izvrnega ruskega lanenega semena** je družba tudi to leto kupila vagon v Rigi na Ruskem ter blago dospe konci tega meseca v Ljubljano. Opozarjamo, da je cena lanenemu semenu sedaj sploh jako visoka, in ako družba oddaja rusko seme po tisti ceni, kakor velja lepo domače seme, prihaja to od tod, ker se je cena znižala vsled državne podpore. Ker je laneno seme kupljeno z državno podporo, imajo pravico do njega tudi neudje.

* **Mavec (gips)** hoče odslej tudi priskrbovati družba svojim udom, in sicer iz mavčnih jam na Dovjem na Gorenjskem, katerih zalogo ima trvdka Ivan Majdič v Kranju. Ker nizka cena mavca ne prenaša posebnih režijskih stroškov, zato ne bo imela družba zaloge v Ljubljani, temveč se bodo naročila izvrševala iz skladišča v Kranju, oziroma na Dovjem. Družba bo odslej mavec oddajala v posameznih vrečah po 50 ali 100 kg iz zaloge v Kranju po 2 K 30 h 100 kg, postavljen na kolodvor v Kranju, naročitve na cel vagon pa po 1 K 50 h za 100 kg, postavljen na kolodvor na Dovjem. Priporočamo udom mavec skupno naročiti v celih vagonih, ker je vozina za to gnojilo v celih vagonih zelo nizka.

* **Shod interesentov za ustanovitev vinarske zadruge v Novem Mestu** bode v četrtek, dne 28. t. m. v gostilni g. Windischerja v Kandiji pri Novem Mestu, in sicer ob dveh popoldne. Gg. interesentom se dopišljejo vabila. Kdor bi ne prejel vabila do 21. t. m., naj se takoj zgleda pri kmetijski podružnici v Novem Mestu.

* **Kmetijski pouk v Novem Mestu** se priredi ob nedeljah 24. februarja, 3. in 10. marca t. l. dopoldne ob devetih v prostorih hiše kat. družbe rok pomočnikov. Prvo nedeljo 24. februarja bode poučeval g. teh vodja B. Skalický, in sicer o „trtnih boleznih“, drugo nedeljo 3. marca bode poučeval g. vodja R. Dolenc o „vzgoji in obrezovanju trt“ in tretjo nedeljo 10. marca, pa

g. pristav V. Rohrman o tem, kake trave kaže sejati med deteljo za napravo večletnih deteljišč in travnikov. Pouk se bo pojasnjeval vsako nedeljo s podobami in praktičnim razkazovanjem.

* **„Slovensko čebelarstvo“** za Kranjsko, Štajersko, Koroško in Primorsko s sedežem v Ljubljani nepričakovano dobro napreduje, saj ima že prav blizo 700 udov. Za naše čebelarstvo, ki je zelo važen del kmetijstva in ki je bilo nekdanj zelo razširjeno, pa je v zadnjem polstoletju močno propadlo, je to društvo največjega pomene, zlasti ker izdaja vsak mesec strokoven list „Čebelarja“, ki daje potrebne nazvete o naprednem čebelarstvu. Leina udnina (s „Čebelarjem“ vred 2 kroni) naj se pošilja blagajniku gosp. Avg. Puciharju, faktorju Blasnikove tiskarne v Ljubljani — Občni zbor čebelarskega društva bo 18. t. m. ob 1/2 10 v „Mestnem Domu“ v Ljubljani.

Uradne vesti c. kr. kmetijske družbe kranjske.

Razglas,

zadevajoč vsakoletno popolnjenje števila deželnih žrebcev z nakupom iz zasebne reje.

Ker c. kr. kmetijsko ministerstvo želi primerno urediti popolnjenje števila žrebcev in nakupiti potrebnih žrebcev kolikor le mogoče doma, zato vabi vse, ki imajo konje, ter konjerejce, da naznanijo vsako leto vsaj do 30. aprila neposredno in pisмено c. kr. kmetijskemu ministerstvu žrebce, ktere menijo prodati.

Naznanjene žrebce na njih domu pregleda zastopnik žrebčarske postaje, in sicer, ako le mogoče, tedaj, kadar se spuščajo, ter jih popiše glede na to, kako so rabni.

Nakup izvrši potem od c. kr. kmetijskega ministerstva pooblaščen zastopnik žrebčarske postaje z zastopi vred, katerim so izročene reči, ki se tičejo konjske reje v tisti deželi. Število nakupljenih žrebcev je zavisno od potrebe, od njih plemena in od novcev, ki so na razpolago.

Čigaver je naznanjeni žrebec, pa nikakor ni oviran, ukreniti z žrebcom, kar mu je drago, in ravno tako tudi kmetijsko ministerstvo ni zavezano naznanjenega žrebca kupiti, čeprav je žrebec popolnoma raben.

Od ktereга žrebca in od ktere kobile je žrebec, ki ga konjerejec ponuja v nakup, je treba dokazati zakonito.

Vsako naznanilo naj ima nastopno vsebino: Kakšni in kateri so žrebčevi roditelji, velikost, barvo, starost in ceno žrebčev ter slednjič kraj, kjer je žrebca mogoče videti.

Glede starosti je omeniti, da se bodo ozirali le na tiste žrebce, kateri so tedaj, kadar so naznanjeni, že tri leta stari, ako so zlahtnega plemena, ali pa vsaj dve leti, če so teškega in čistega mrzlokrvnega plemena. Na mlajše konje se nikakor ne bodo ozirali.

Če kdo svojega žrebca c. kr. kmetijskemu ministerstvu prihlasi pozneje kakor je gori povedano, se bode njegova ponudba le tedaj upoštevala, če bi med pravočasno zglašenimi žrebci ne bilo mogoče dobiti zadostno število dobrih živalij.

C. kr. kmetijsko ministerstvo.

Št. 2385.

Razglas

c. kr. deželne vlade v Ljubljani z dne 10. februarja 1801., št. 2385, da je politični okraj Kočevje zaprt za promet s prasiči.

Ker se je dvema prasičjima transportoma, ki sta šla iz okraja Sisek na Hrvaško-Slavonskem, po odprodaji prasičev iznova zanesla svinjska kuga v več občin političnega okraja Kočevje, zato deželna vlada dotlej, dokler se ne ukaže drugače, prepoveduje — da se

kuga dalje ne razširi — uvažanje, izvažanje in prevažanje prasičev v obsegu vsega političnega okraja Kočevje; ravno tako je prepovedano goniti prasice na semnje navedenega okraja.

Prestopki te prepovedi se bodo kaznovali po zakonu z dne 24. maja 1882, drž. zak. št. 51.

C. kr. deželna vlada za Kranjsko.

V Ljubljani, dne 10. februarja 1901.

Št. 2809.

Razglas.

Na podstavi člena V. z nemško državo sklenjenega dogovora o živinskih kugah z dne 6. decembra 1891. l. in točke 5. k temu dogovoru spadajočega končnega zapisnika (drž. zak. št. 16. iz l. 1892.) ministerstvo za notranje stvari dotlej, dokler se ne ukaže drugače, brezpogojno prepoveduje uvažati govejo živino v kraljevine in dežele, zastopane v državnem zboru, iz nastopnega zapornega ozemlja nemške države, v katerem je razširjena pljučna kuga, in sicer:

iz vladnih okrajev **Devin, Merseburg in Hannover** v kraljevini **Pruski**.

Ta prepoved stopi na mesto prepovedi, ki je bila ukazana z razpisom ministerstva za notranje stvari z dne 25. januarja 1901, št. 2962, oziroma vsled tukajšnjega razglašja z dne 36. januarja 1901, št. 1649.

To se vsled razpisa navedenega c. kr. ministerstva z dne 9. februarja 1901, št. 49:9, razglašja s tem pristavkom, da se bodo prestopki te brezpogojne uvozne prepovedi kaznovali po državnem zakonu z dne 24. maja 1882, drž. zak. št. 51, oziroma po § 46 občnega zakona o živinskih kugah in izvršitvenega ukaza k temu zakonu (drž. zak. št. 35. in 36. iz l. 1880.).

C. kr. deželna vlada za Kranjsko.

V Ljubljani, dne 13. februarja 1901.

Listnica uredništva.

J. H. v L. Zaradi vodovoda se morate najprej obrniti na deželni zbor. Priporočamo Vam prositi tamošnjega deželnega poslanca za pomoč pri sestavljanju prošnje.

V. F. v B. Preiskavo Vam zvrši vsako kemijsko preskušališče.

A. S. v R. Iz Vašega popisa je pač posneti, da je junec bolan; kako bolezen ima, tega pa ne moremo posneti.

G. T. v Ž. Najboljše sredstvo proti ščurkom v kuhinji je največja snaga, ako se zadelajo vse razpoke in luknje, ki morejo ščurkom služiti za zavetišča in slednji pridno pobijanje. — Novi madeži od črnega vina v prtih se odpravijo z izpiranjem s špiritom ali z močnim lugom. Dobro sredstvo je namakanje prta v razredčenem salmijaku. Stari, zastareli in trdovratni madeži od črnega vina se odpravijo s klorovim apnom ter potem z večdnevним izpiranjem tega apna v tekoči ali mnogokrat premenjeni vodi, drugače klorovo apno tkanino razje. Še bolje je s klorovim apnom snaženo perilo namakati v raztopini iz žveplenosokislega natrona (antiklor), ker ta snov klorovo apno pokonča. Vsekakor je potrebno, da se prt dobro izpere. Dobro sredstvo, s katerim se vinski madeži izpravijo, je tudi žvepleni dim, kterega pa more brez škode za tkanino rabiti le veščak. — Glede kuhanja brinja Vam odkritosrčno povemo, da Vam vsi nasveti ne bodo prav nič koristili, ampak najbolje je vzeti človeka, ki je praktično izkušen v tem delu.

A. S. v L. Če je vse tako, kakor Vi poročate, potem je vzrok neploden samec. — Če ne pomagata past in strup, potem skusite z dobro mačko.

J. B. v L. Napovejte svoje dohodke lanskega leta in na podlagi teh se Vam predpiše dohodarina za l. 1901.

J. F. v S. Za dotično listino je vsekakor plačati zahtevano pristojbino.

J. B. v D. Glede ceste se je obrniti na deželni odbor.

F. K. v S. Brez dotičnih listin županstvo pač ne more nikogar sprejeti za občinarja.

Cene

gospodarskim potrebščinam, ktere priskrbuje c. kr. kmetijska družba svojim udom.

	gld.	kr.	K	h		
I. Semena.						
1	Seme štajerske detelje, domače, jamčeno brez predenice	1 kg	—	70	1	40
2	Seme lucerne (nemške detelje), jamčeno brez predenice	» »	—	60	1	20
3	Laneno seme, pravo rusko iz Rige	» »	—	17	—	34
4	Semenski krompir (z vrečami vred)	100 kg	3	50	7	—
5	Žitna semena:					
6	oves	» »	9	—	18	—
7	zimška rž, triumfovka	» »				
	siva ajda, prava francoska	» »				
II. Drevje.						
8	Visokodebelno in pritično drevje, jabolane, hruške, češplje, breskve, marelice (gl. razgl. o oddaji drevja)	1 kos	—	35	—	70
III. Močna krmila in sol.						
9	Zmlete lanene tropine	100 kg	8	90	17	80
10	Zmlete kokosove tropine	» »	8	20	16	40
11	Zmlete sezamove tropine	v vrečah po 50 kg	8	—	16	—
12	Zmlete podzemeljsk. oreha tropine	» »	9	20	18	40
13	Živinska sol	» »	5	28	10	56
IV. Umetna gnojila.						
14	Tomasova žlindra, 18%	100 kg	3	50	7	—
15	Kostna moka, brezklejna	» »	4	70	9	40
16	Kostni superfosfat	» »	4	75	9	50
17	Kajnit	» »	2	40	5	—
18	40% na kalijeva sol	v vrečah po 100 kg	6	30	12	60
19	Zmleta rogovina	» »	9	—	18	—
20	Vsa druga umetna gnojila po tržni ceni		—	—	—	—
21	Mavec na drobno na železniški postaji v Kranju	100 kg	1	15	2	30
	Mavec v celih vagonih na železn. post. na Dovjem	» »	—	75	1	50
V. Potrebščine za vinstvo.						
22	Bakrena galica (v poljubni množini)	100 kg	30	50	61	—
23	Žveple, zmleto, 70—72% finosti, (v vrečah po 50 kg)	» »	7	—	14	—
24	Trtne škroplilnice	1 kos	8	75	17	50
25	Mehovi za žveplanje	1 »	9	50	19	—
VI. Orodja, stroji in druge priprave.						
26	Požiralnikove cevi	1 kos	5	—	10	—
27	Kose (poleg svoječasne posebne objave)	» »	40—50	—	80—100	—
28	Kmetijski stroji po izvornih cenah z 20—28% popusta.					
29	Mlekarški stroji in mlekarške potrebščine po izvornih cenah z 10—20% popusta.					