

potomstvo. Petelin bodi posebno krepak, somerne rasti, živahen, isker in vedno skrben za svoje kokoši. Za plemenitev je sposoben od prvega do petega leta in je najsposobnejši od drugega do petega leta. Eden petelin zadostuje na prostem za 15 kokoši, v manjših omejenih prostorih za 10 kokoši.

Plemenska kokoš bodi tudi jaka, plodovita in mora obilno nesi.

Ne rabi za plemo petelinov in kokoši, ki so si v kakšnem sorodstvu. Sorodstvo namreč upliva zelo neugodno na potomstvo, zlasti potem, ako se kure ne morejo dovolj na prostem gibati in če se krmijo enostransko ali preobilno. Slabi uplivi se pojavljajo pri pomanjkljivi zaplodbi, pri neugodnih valilnih uspehih; piščanci se izvalijo slabotni, so občutljivi, telesno pohabljeni in zaostanejo v rasti. V tem slučaju je treba, da se pravočasno in večkrat zarod (osveži) s tujimi dobrimi petelini.

2. Kokoši nesejo, izjemši čas, ko se brijejo ali mesijo (novembra in decembra) in dobo valjenja, celo leto. Mlade, pod 1 letom stare kokoši znesajo drobna jajca, ki niso sposobna za izležbo.

Ker spomladi izvaljene kokoši navadno istodobno nesejo in se brijejo, ponehajo tudi navadno istodobno nesi. Da se temu v okom pride, je dobro, da se zredi nekaj kokoši iz pozne valitve ob žetvi, meseca julija ali začetkom avgusta. Na ta način se doseže, da je celo leto skoraj enakomerno jajc na razpolago.

Najobilnejše in najdebelejše jajca ležejo dve in triletne kokoši. Za plemo obdrži le take kokoši, ki obilno nesejo, namreč nad 120 debelih, nad 60 gramov težkih in okusnih jajc. Okusnost jajc se pozna po intenzivno rumeni rumenjakuovi barvi.

3. Zarod. Najpristnejše, najcenejše in najsigurnejše valjenje za domače gospodarske obrate je vedno naravno valjenje. To poskrbi koklja vsled svojega prirodne nagona.

Dobre valjenke so stareje kokoši, ker rade sedijo in dolgo vodijo svoje piščance.

Za valjenje vzami samo jajca, ki so jih znesle najmanj dveletne plodovite kokoši, koj so normalna po velikosti, obliki, teži in kakovosti, ki niso starša nad 8 dni in še niso navaljena. Nasajeno jajce mora biti prosojno, ako ga položiš na dlan ali v preiskuševalnik za jajca in ga gledaš proti luči. Odbranih jajc podložiš koklji 12 do 18 komadov; več jih ne more pokriti.

Valilna doba traja navadno 20 do 21 dni. Piščanci se sami osvobodijo iz lupin. Kokoš pri temu nič ne pomaga.

Najboljša valilna doba za plemensko perutnino je od srede marca do srede maja, pa tudi ob žetvi je še čas ugoden.

### II. Reja in krmljenje.

Kuretinarstvo se more uspešno razvijati le tam, kjer je na razpolago dovolj prostora za svoboden iztek in primernih pašnikov.

Kura zoblje vse in ugaja ji suhota, svetloba, zrak, snažnost, zlasti pa prosto gibanje.

Kure se v prvi vrsti redijo same, zlasti če imajo prost izhod; v drugi vrsti se porablajo razni gospodarski odpadki in če ti ne zadostujejo, potem jih je treba še posebej krmili.

Ako so kure na prostem, treba jim je malo hrane

dodajati, dokler ne manjka zelene klaje in žuželk. Po zimi se mora dajati poleg zelenjadnih odpadkov toliko hrane, kolikor jo rabi kokoš, da se ji ohrani zdravje in da zamore nesi. Tudi se jim mora dati prilika, da brusajo v pesku, kompostu in senenih terinjah. V naših krajih traja ta doba od začetka novembra do konca marca. Najneracionalnejše in najdražje je krmljenje s samim zrnjem.

Piščanci ne potrebujejo prva dva dneva po izvaljenju nobene hrane, ker se še hranijo od vsesanega rumenjaka. Prva dva dneva ne smejo dobiti mladitci ne hrane niti vode, ker bi to povzročilo nevarne črevesne bolezni, ki se pojavljajo v 8 do 10 dneh in piščeta navadno vničijo.

Čez 36—48 ur zobljejo piščanci na toplem suhem mestu raztrošena, drobno sesekana, trdo kuhana jajca pomešana s krušnimi drobinami ali proseno kašo. Takšna piča se podaja v prvih 5—6 dneh najpripravnejše v kletki, ki obstoji iz prostora za kokljo in s palčicami zagrajenega dela za mladitce. Ob lepem vremenu se spustijo kmalu s kokljo na prosto, kjer začnejo polagoma pod njenim vodstvom iskati in pobirati črvičke, travo, zrnje itd.

Izdatno gibanje in dirjanje v prostem zraku pripomore v prvi vrsti, da se živali krepko razvijejo.

Čez 6—8 tednov tekajo že piščanci z drugimi kurami, da se hranijo na dvorišču in ognjišču in s polkladano hrano, kakor so proso, pšenica, ječmen, oves, koruza, ajda, kruh, salata in kuhinjski odpadki. Tudi se jim potrošajo zdrobljene jajčje lupine in zidina.

Poleg hrane morajo imeti kure tudi vedno sveže vode.

### III. Kurnjak.

Naprava kurnjaka je lahko zelo različna, kakoršne so pač krajevne razmere. V prvi vrsti skrbi za to, da je kurnjak svetel, zračen, suh, prostoren in tudi ne tako mrzel, da bi pri najtuhliji zimi padla toplota pod ničlo.

Poleg pravega kurnjaka za prenočevanje, pod katerim so gnezda, v koja kokoši nesejo, kokošim še proti severu zavarovan, pokrit in od kurnjaka ob slabem vremenu lahko dostopen prostor za kopanje in brskanje v pesku.

Višji deželni nadzornik za živinorejo:

Martin Jelovšek.

## Tedenski pregled.

### Štajerske vesti.

Iz Laporja pri Slóv. Bistrici se nam piše: Ljubi „Štajerc“, najlepša hvala Ti, ker si se vendar še na nas spominjal, prav dobro si jo zadel, ko si naše Laporje črno Laporje imenoval. Človeka mora skoraj sram biti, ako se mora kje kot Laporčan imenovati, takšne so pri nas razmere. „Štajerc“ zadel si jo prav dobro, ko si v članku „Rekviriranje žita“

### Odessa.

Avstro-ogrške in nemške čete so v svojem prodiranju skozi Ukrajino zavzele tudi velevažno mesto Odessa, katerega pristanišče kaže naša slika.

## Zahtevajte „Štajerca“

### Iz Rumunske.

Naša slika nam kaže veliko jedilno dvorano v rumunski kraljevi palači v Bukaresti, v kateri se je razpravljalo o mirovni pogodbi med Rumunsko in osrednjimi silami.

## Zahtevajte povsod „Štajerca“

omenil, da so večinoma le klerikalci žito poskrili. To je gola resnica, ne samo pri nas temveč tudi drugod, samo povedal mislim na klerikalnih skrivateljev. Ti gospodje skrivatelji so voditelji Laporške fare, katere farani morali posnemati. Prvi teh gospodje je nenasiť župnik Medved, kateri je odvažito mežnarja in organista zase, ter vključitemu, da ima veliko farško posestvo in zraveno veliko svoje lastno, ni niti do zdaj kdaj dal trohice žita za državne potrebe. Drugi patrijot in član „Jugoslovanske struje“ je naš župan g. Rak, kateri ima jako veliko posestvo in dovolj žita, dal pa je ravno nič, kako župnik Medved. Obadva sta imela žito jako dobro skrito, ali vendar jima je prišla komisija na sled, ter žito najdla in rekvirirala vsakem 800 hl žita. Pri tem pa, ko je vendar komisija župniku 20 kg pšenice za oblatu opustila, je prosil na prižnici naj mu še prinesejo farani pšenice za oblate. Pač pa moramo biti Laporčani debeli grešniki, ako se morajo tako debeli oblati peči. Pri vsem tem pa je jako zanimivo, da sta bila ta dva Jugoslovana od dotične oblasti komaj kaznovana na eden na 50, drugi na 30 K in sicer župnik in župan vzgled faranom, pri tem, ki se v drugem slučaju kakšno siroto, katerega nevednosti in bedi skrje 10 ali 20 kg žita kaznuje tudi do 30 in 50 K ali še več. Ali mogoče imajo jugoslovanski župniki in farani milost. Bode pa gotovo kaplan Korose kot jugoslovanski poslanec imel priliko, da parlamentu trobiti, da so taki raki, lisjaki in medvedi nedolžni, ter se morajo celo odkusovati. Gliha vkup štriha. Da pa pri nas naste na farovškem posestvu toliko pšenice, da bi zadostovalo za oblate, je vzrok, ki Medved razvozi ves farovski gnoj na njive in travnike svojega posestva, pri tem pa farosko posestvo trpi in še nasledniku pleva rastele ne bo. Prihodnjic še več, in še nekaj v drugem županu g. Oniču, jugoslovanskem pajdašu. To so kruci, fanti s fare, kaj na V Laporju je jelo daniti. Laporčan.

**Krapina-Toplice** zdravi giht  
(Hrvatsko) **revma**  
Pojasnilla **išias**  
in prospekt gratis.  
Dobra oskrba zasigurjena!

### Loterijske številke.

Gradec, 27. marca 1918: 58, 39, 55, 83, 11  
Dunaj, 23. marca 1918: 62, 37, 24, 45, 16  
Trst, 20. marca 1918: 33, 18, 71, 29, 1  
Linc, 16. marca 1918: 9, 69, 5, 11, 8

Znana eksportna firma Max Böhmel, Dunaj, IV. Maria retenstrasse 27/51 uvedla je novi, jako praktični ročni mlin, s katerim se zamore žito grobo ali fino na moko zmleti. Mlin je vsaki hiši toplo priporočati.

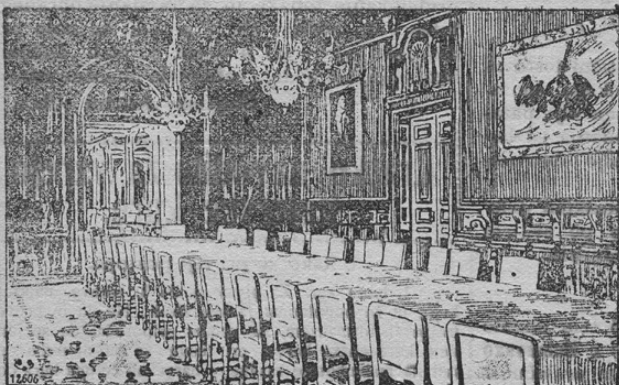
Genjene naročnike in prijatelje prosimo najljudneje, da naj takoj naročimo za novo leto vpošljejo, kajti pri sedanjih razmerah je vsakemu časopisu nemogoče, čakati na naročnino. Mi zamoremo svojo dolžnost napram naročnikom in čitateljem le tedaj izpolniti, ako izpolnjujejo i oni svojo dolžnost napram listu. „Štajerc“ je ljudski list in nima nobenih skladov, iz katerih bi mogel tiskar in druge stroške plačevati. Zato mora držati na svoje naročnike in odjemalce! Z tega vzroka prosimo še enkrat za njihovo vplačilo naročnin. „Štajerc“ bode tudi v bodoče nevstrašeni zagovornik ljudskih pravic.

### Pozor, Avstrijci!

Vsacega nabiralca podpisov za „jugoslovansko deklaracijo“ naj se takoj naznani najbližnjemu orožniku ali pa policaju, oziroma naj se politični oblasti njegovo ime sporoči!



Am. Hafen von Odessa.



Der grosse Speisesaal im cun. Königsschloss Cotroceni, jetzt Verhandlungssaal der Friedensdelegation.

gle  
malo  
na n  
trali  
preh  
in p  
urad  
se p  
kako  
no l  
stro  
dolo  
e. k  
nov  
ljud  
obič  
prel  
za  
odd  
da  
tega  
cena  
blag  
ske  
Pri naročilih naj se naročeva-  
lec poslužiti tega obrazca. Izpolnjen