



Štev. 3.

V Ljubljani, dne 6. marca 1913.

Leto V.

## Večletne pogodbe za prodajo živine.

Na velikih semnjih v mestih se cene živine naglo menjajo. V enem mesecu znajo prašiči pasti za 20 do 30 vin. pri 1 kg. V celem letu je pa še večji razloček. Pri goveji živini se cene ne spreminjajo tako naglo, vendar se ne more nikdar nobeden zanesti. Vse je odvisno od množine blaga, ki pride na trg. Te velike spremembe bi imele vplivati tudi na ceno mesa, ki pa ostane vedno jako drago, čeprav je šla cena živine precej nazaj. Cena mesa se pa vselej poviša, če je živina dražja. To so zdaj tudi po mestih spoznali, doslej so dolžili kmeta oderuštva, zdaj pa spoznavajo, da so meso najbolj podražili mesarji, kateri se pa izgovarjajo, da morajo plačevati od prostorov vedno večjo najemnino, delavci so dražji in sam mesar mora tudi stanu primerno živeti. Ta zagovor je deloma resničen. Ker kaže, kje pravi izvor draginje, vendar mesar ne more poceniti.

Da bi se enkrat ustavilo vedno hujše podraženje živil in še posebno mesa, so začeli v ameriških in nemških mestih misliti, kako bi s kmeti ali z zadrugami kmetov sklenili večletne pogodbe za stalne cene. Take pogodbe bi ne sklenil lahko kak zasebni mesar, ker malim obrtnikom navadno manjka kapitala za slučaj, da se cene zelo spremenijo. Obvezati se bi mogle le občine, da bi gotovo množino živine prevzele od kmetov za stalne cene skozi več let. Občine bi sklenile pogodbe z mesarji, mesarji pa z odjemalci, ki bi imeli stalne cene za določeni čas. Mesarji bi imeli določeni zaslužek, pri ljudeh bi pa izgínilo pritoževanje nad vednim odiranjem.

Ali bi bile take pogodbe tudi za kmeta koristne? Dosedaj gre kmetovo blago skozi več rok, predno pride do zadnje, in vsake se nekaj prime. Dobi-

ček prekupcev bi si kmet in meščan prav lahko razdelila. Vsi tudi skušamo, kako vplivajo cene na rejo živine. Če se tako živina prodaja, da se še trud ne izplača, bo kmet rejo opustil in raje kaj družega začel, da bo mogel živeti. Zdaj je odvisen od različnih spekulantov. Zivinoreja je kakor igra, katero drugi igrajo s kmetovo živino. Ugodne cene vselej najbolj pospešujejo rejo, kakor vidimo v zadnjih letih pri prašičih. Slabe cene pa vzamejo človeku veselje. Če bi pa kmet vedel za nekaj let, da more prodati določeno število živine po gotovi dobri ceni, bo brez skrbi izboljšal gospodarstvo in skrbel za pridelke, katere rabi živina.

Na ta način bi se dala prodati goveja živina in mlekarski izdelki, pred vsem pa prašiči, za katere so se na Nemškem v zadnjem času res take pogodbe sklenile v obojestransko zadovoljnost meščanov in kmetov. Mesto Bamberg na Bavarskem je sklenilo s 1. januarjem 1913 pogodbo z zadrugo prašičerejcev v Regensburgu, po kateri mora dati mesto zadrugi 60.000 mark predplačila za ustanovne stroške in nakup krmil kot brezobrestno posojilo. V naslednjih letih se mora povišati polagoma ta vsota do najvišjega zneska 170.000 K. Zadruga mora dati mestu v prvem letu 2000, v drugem 2600, v tretjem 3300, v četrtem 4400, v petem 5700 prašičev, ki morajo biti težki 100 do 125 kg. To so prašiči, ki se navadno rabijo za pečenko, takih gre največ po mestih. Debele bi pa meščani lahko od drugod dobili. Mesto plača za 100 K živine 100 mark, to je 119 K. Obenem je sklenilo mesto pogodbo z mesarji, v kateri se je zavezalo mesarjem preskrbeti vsak teden 40 prašičev. Mesarji so se pa morali zavezati, da ne bodo mesa prodajali čez 1 marko 60 pfen. 1 kg, pri čemer še prav lahko shajajo. Po našem bi veljal 1 kg 1 K 90 v.

V Krefeldu je tamošnja zadruga kmetov sklenila z mestom podobno pogodbo. Tam so pa določili ceno na

živo težo, od katere odštejejo 20 odstotkov tare. Ker je pa mogoče, da bi se cene v petih letih zelo izpremenile, so se sporazumeli, da naj velja določena cena 130 mark za 100 kg teže po odšteti tari toliko časa, dokler se ne bo razlikovala od cene na velikem semnju v Kölnu več kakor za 8 mark, od katere pa pride le polovica v prid ali škodo kmetom. Če bo Kölnu cena ca 100 kg zaklane teže (vsaj take je vsled 20 odstotkov tare določena) 123 mark, 7 mark manj ali 137 mark, dobe kmetje še vedno 130 mark. Če pa znaša 122 mark, dobe 126 mark, torej 4 marke čez tržno ceno. Ako znaša 138 mark, dobe 134 mark, 4 marke pod tržno ceno. Ako znaša tržna cena 112 mark, dobe kmetje še vedno 121 mark.

Na ta način se sedaj tudi pogajajo v Hamburgu za 100.000 prašičev na leto, za 50.000 pa v Altoni in Kilu. Prašiči se tehtajo na postaji mesta. Po živi teži, od katere se odtegne 21,75 odstotka tare, se plača za 100 K 130 mark, to je 154 K. Težki morajo biti 90 do 120 kg.

Po istem načinu so preskrbela tudi druga nemška mesta s prašiči. Mesta Ulm, novi Ulm in Meiningen so napravila na svojih obširnih posestvih celo lastna pitališča.

To je novi način prodaje, ki se bo moral počasi opeljati povsod, tudi za druge vrste gospodarskih in kmetijskih pridelkov. V nekaterih ameriških mestih ga imajo že skozi več let. Vsi so zadovoljni, kmetje in meščani.

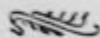
Nam se zdi taka kupčija nekaj čisto novega in nemogočega. Kako bi se mogel vzeti naprej, ko ne vem za letino, za bolezní, za ceno? Kaj pa, ko bi šlo vse po nesreči? Pogodba bi se morala povsod tako skleniti, da ne veže za slučaj kužne bolezni ali vojske. Ta krat nastopi višja sila, proti kateri človeška moč nič ne premore. Drži pa v slučaju slabe letine, ker je kmetom prav lahko tudi ob slabih letinah prašiče krmiti z žitom od drugih krajev, s

krompirjem in deteljo. Teh pridelkov tudi najslabše leto popolnoma ne vzame.

Cisto napačno je pa, da bi naše gospodarsko delo presojevali le pod najslabšimi razmerami. Kmet čisto dobro ve: »Ali prodam svoje prašiče skozi 5 let po ugodni ceni, recimo po 1 K 20 v žive teže, vem, da morem shajati. Mogoče, da bodo kdaj dražji, splošno bodo cenejši. Jaz bi se po tej ceni precej zavezal. Če gredo cene naprej, naj le imajo drugi več dobička, jaz bom tudi s tem zadovoljen.«

Sodimo trezno sedanje razmere. Kakor se kaže, se bo ta način kupčevanja med nemškimi mesti in kraji z velikimi tovarnami zelo udomačil. Kmetje v tistih krajih bodo zelo pomnožili prašičerejo in pokazali, koliko je mogoče še pomnožiti množino živine. S tem bo pa tudi vedno bolj zaprt trg našim prašičem. Če si kraji, kamor sedaj mi blago pošiljamo, sami opomorejo, ne bodo rabili našega blaga. Cene našim prašičem bodo padle. Lahko je pa tudi mogoče, da nam še kraje, kateri so sedaj še na nas navezani, pred nosom odvzamejo, kakor se je dogodilo z maslom. V Trst, Reko in druge pomorske kraje prihaja na tisoče kilogramov masla iz Moravske, Češke in Danske, kakor kazna za našo malomarnost in zaspanost. Če se nam to tudi pri prašičih primeri, bomo še huje udarjeni. Ali ni tudi dokaz, da smo premalo podjetni, ker prodajamo prašiče na Češko, od tam pa pošiljajo od naših prašičev praško šunko nazaj? Kako lahko bi se pri nas osnovalo veliko podjetje, ki bi imelo v južne kraje najboljši trg?

Velikih mest, kakor jih imajo na severu, pri nas nimamo. Toda Ljubljana, Trst, Gorica, Opatija in druga uporabijo jako veliko. Znano je tudi, kako neusmiljeno drago prodajajo v naših tovarniških krajih meso. Za deavca bi bila prava dobrot, ko bi se ake pogodbe med občinami in kmeti / resnici sklenile.



## Obdelovanje zemlje pri nas in po svetu.

»Ptič leta nad nami, on vidi ljudi, e dobro, kako se po svetu godi.« pravi epa pesnica. Tudi za nas, slovenske metovalce je dobra, ako zasledujemo paznim očesom svetovne dogodke, ne amo političnih, ampak zlasti one, ki nerijo na izboljšanje gospodarskih azmer. V tem oziru se je zadnjih dvaj-et let marsikaj izpremenilo na boljše, osebno v živinoreji, pridelovanju krave in boljšem unovčenju naših pridel-tov potom združništva. Le središče li centrum, tista os, okoli katere se uče naše kmetjsko življenje, kot zemlja okrog solnca, leto za letom v naj-esnejši zvezi z njo, je ostala neizpre-ajenjena in nedotaknjena od napred-

ka. Mislim našo rodno grudo, ki nas redi z vsemi živimi bitji vred, ki nas obdajajo. Umetna gnojila, krepkejša raba gnojnice, osuševanje zemljišč so gotovo prevažne izboljšave naše prste-ne matere in rednice. Je-li pa tudi na-čin, po katerem obdelujemo to zemljo že izza stoletij sem vedno na en in isti način najboljši in najdobičkanosnejši, o tem ste, dragi tovariši - gospodarji, nemara še presneto malo premišlje-ovali. Navada je pač železna srajca in kdor jo nosi in se je je navadil, bo tež-ko prišel na to, da bi bila morda plat-nena veliko priročnejša, zdravejša, pa-metnejša.

Pač se je že mnogokrat razmotri-valo tudi pri nas vprašanje: ali je bolj-še orati na ploho (na gladko) ali na kraje, da-li naj bodo kraji ozki ogoni ali široke gredice, ali orjimo globoko ali plitvo, ali naj sejemo z roko ali s sejalnimi pripravami. Vsa ta vpraša-nja, za nas važna in zanimiva, so re-šena za različne kraje, lege in zemlje, kakor tudi za gospodarstva različne velikosti različno, tako n. pr. da naj orje gospodar, ki ima premoker ali pa preplitev svet na kraje, drugi pa na ploho, mal posestnik z roko iz sejavnice, dočim se velikim posestnikom iz-plača sejalni stroj z vprežno živino. O teh rečeh ne nameravamo govoriti znova.

Pač pa hočemo povdariti, da stre-mi ves naš trud pri obdelovanju zemlje — in to velja ne samo za kmeta Slo-venca, ampak za večino naših evrop-skih stanovskih tovarišev — vse naše prizadevanje gre za ciljem, da iz-popolnimo tiste dele rastlin, ki jih ne-posredno uporabljamo, to je stebila in klasje pri naših žitih, toda na rač-un najmenitnejših delov (ali organ-ov) za rastlino samo, to je: kore-nin.

S tem da rahljamo gornjo plast zemlje, da vedno močnejše (intenzivne-je) gnojimo, da si prizadevamo s sejal-nim strojem dati vsaki rastlinici do-voj prostora, svetlobe in zraka, oko-pavanje in vsa druga dela imajo le na-men dati stebli dovolj hrane in ohrani-ti potrebno vlago (sajtnost) v zemlji, v kateri imamo zapre, kakor v tesni kletki, rastlinske korenine. Sami smo krivi, da so se korenine naših žit močno pokvečile in zakrvele, ker jih pri ozimni siliimo, da se morajo zvi-pati prituljeno kot plazeče koreninice. Pogled na zdravo žitno rastlino, ki je zrastle v ugodnih sebi primernih raz-merah, je prava slast; kako bogate so njene korenine v primeri z ubogimi pok-vekami naših pitomih (kultiviranih) rastlin! Treba je le preprostega premi-sleka in prišli bomo do dejstva, da so zdrave in bogate korenine pogoj obil-nih, krepkih bilk in težkega klasja z bogatimi zrnjem. Pa napravi lepo, orja-ško palačo na prav slaboten in trhel temelj, če moreš! Če hočemo, da bodo naša žita dajala res stoteren sad, ka-kor beremo v starih knjigah, moramo jim zboljšati podlago — korenine. To

pa se da na najpopolnejši način izvr-šiti s presajanjem rastlin ali pa s primernim osipavanjem, ali pa z združitvijo (kombinacijo) obeh.

Že slišim godrnjati tega ali onega: Možu, ki to piše, mora biti nekaj nabo-be v glavi; pšenico; ržni oves naj pre-sajam, bilko za bilko kot zeljnato sa-dike! Vsi otroci in vse ženske cele vasi bi komaj zadostovale za presajanje (pretvarcanje) ene same okličkaj veli-ke njive. Tudi za osipavanje žit bi ne dal počenega groša.

Toda, potrpi malo, prijatelj, mor-da se sprijazni pa pozneje, ko se dome-niva natančneje. Saj se »zarečenega kruha še dandanes največ poje«. Ka-kor si delajo visoke glave na ministr-skih sedežih razne »koncesije«, tako bova odnehala tudi midva drug dru-gemu vsak po nekoliko in — mir bo med nama.

Precej pa ti povem, da v orjaškem kitajskem cesarstvu obdelujejo zemljo »na gredice« (tako hočemo nazi-vati način obdelovanja, ki gleda v prvi vrsti na bohoten razvoj korenin) in to že več nego 3000 let. Že leta 1762 pred Kristusovim rojstvom je izdal nek ce-sar tozadevno povelje, ki mu mnogi pripisujejo glavno zaslugo, da še dan-es obstoji ta ogromna država s svo-jimi 400 milijoni prebivalcev. Eden najbolj učenih kitajskih strokovnja-kov, Liebig, je pisal že pred 50 leti, da so našli kitajski Kitajci, ne da bi kaj ve-deli o kmetijski »učenosti«, kamen mo-drih, ki spreminja vsako stvar v zlato in jim njihov trud pri obdelovanju zemlje stoterno poplača. Ta »kamen modrih« je njihov pravi način ali pravilna metoda obdelovanja zemlje »na gredice«, ki so jo zaslepljeni evropski učenjaki zastonj iskali doslej. Kitajska zemlja postaja po toliko tisočletjih in-tenzivnega (močnega) izkoriščanja in obdelovanja še vedno le rodovitnejša, ravno narobe kot pri nas.

Kljub starodavnim skušnjam na Kitajskem, kljub opominom Liebigov-im se vendar ni poljubilo evropskim »agronomom« ali višje izobraženim kmetovalcem, da bi skušali prodreti v skrivnosti kitajskih uspehov in tako do zadnjih časov še nismo imeli popi-sanega tega pridelovanja žit »na gre-dice« ter lepo in znanstveno utemelje-nega.

Zelo nas mora veseliti, da si priza-devajo zadnja leta zlasti na Ruskem, kjer imajo veliko stika s Kitajci, po-snemati to starodavno ljudstvo od nje-gove dobre strani, kako obdelovati žita z uspehom. Uspehe raznih poskusov v tem oziru sta izdala tudi v posebni knjigi Rusa N. A. in B. N. Demčinski.

Evropa in Kitajsko sta takorekoč dve velikanski kmetijski preizkuševal-nici; pri obeh se bistveno loči i način pridelovanja, pa tudi uspešnost dela in množine pridelka. Naša evropska kmetijska znanost pravi: Zeleti je, da se obrasto žita le prav zmerno. Čim močnejša je obrast, toliko slabejši je

pridelek kvantitativno (po množini), pa tudi kvalitativno (po dobroti).

Tisočletna praksa (skušnja) naših azijskih sosedov pa odločuje drugače: Korist kmetovalčeva zahteva, da se žito obraste kolikor le mogoče bogato.

»Ker je sodni rek obeh sodišč tako bistveno različen, je pač težko odločiti, kdo ima prav,« si boste mislili in morda še pristavili: »Bo pa že nemara kje v sredi resnica, kjer je tako rada.«

Toda skušali Vam bomo na teh listih dokazati, da ima v našem slučaju prav azijsko preizkuševališče. Saj za nas je vendar pri vprašanju: Katera »kulturalna metoda« (način obdelovanja) je najboljša? odločilen mošviček! Katera več nese, katera da pri istem trudu več in boljših pridelkov, ona je edino prava in taiste se moramo polagoma oprijeti, ako nočemo pljuvati sami sebi in skledo, biti svoji lastni nasprotnik.

Pri sodbi se kličejo tudi priče. Pri našem vprašanju: Kateri način pridelovanja žitnih rastlin je najboljši? mora biti gotovo pričevanje žit samih največjega in odločilnega pomena za konečni in pravomočni sodni rek. Vprašajmo rastlino: V katerih okoliščinah uspevaš bolje, ljuba nam tovarišica, pri kateri kulturni metodi razvijaš lažje svoje sile, kateri način tvojeje obdelovanja se lepše sklada z zahtevami matere tvoje — narave? — Gotovo je namreč, da le to zamore dati najboljše rezultate (uspehe), kar se strinja z naravnimi zakoni, vse pa, kar je ž njimi v nasprotju, mora pešati in poginiti. Vedno resnične veljajo besede: O človek! Ne prizadevaj si postati gospodar in samodržec nad naravo, ki bi jo hotel motiti v njenem teku (to namreč sploh ni mogoče), pač pa se potrujdi, da greš zanjo in ji pomagaš!

Na gorenja vprašanja nam odgovarjajo žitne rastline po vrsti: Me Cerealije (krušne rastline, to ime imajo žita po nekdanji rimski božici Cereri, ki so jo častili tedanji kmetovalci) težimo po naravi za tem, da se obrastejo prav obilno.

Poznamo slučaje, da je imela ena sama rastlina ozimne pšenice 121 pogankov, ki so dali okoli 60 bilk s klasjem. Na Škotskem je dobil neki Širef pšenično rastlino, ki je obrodila 63 klasov z 2473 zrn. Sloviti Humboldt je našel v Mehiki pšenico, kjer je dalo eno samo zrno 40, drugo 60 in celo 100 stebelc, a vsako teh po 100 do 120 zrn. Še zanimiveje prikazni je videl Haberland v naši Dalmaciji. Eno samo zrno je obrodilo 130 bilk, v katerih je bilo skupaj 6855 zrn. Cela rastlina je tehtala 1 kg 92 gramov, zrnje samo pa 48 gramov.

Z umetnimi poskusi so dosegli še veliko sijajnejše uspehe, toda na take umetnije se nočemo niti ozirati, gorenji zgledi pričajo dovolj jasno, da imajo žitne rastline veliko magnjenje za močno obrast.

Vsi ti zgledi, ki so jih objavili posamezni učenjaki in kmetijski veščaki,

vse tisočletne skušnje na Kitajskem pa niso bile v stanu našim evropskim kmetovalcem odpreti oči, da bi bili zapustili davno vhojeno pot in se podali na sicer novo, a boljše. Vzor (ideal) modernega kmetijstva je prej kot slej zmerna obrast žit, ker drugače, če se žito močno obraste, po splošnem prepričanju poleže in to ne pomeni nič drugega kot izgubo skoro cele žetve.

Toda brezštevilni poizkusi kažejo, da se da doseči prav močno obraščeno žito tudi na naših njivah če se le tudi rastlinam ozir vlage in hrane naravne pogoje, in to brez strahu, da bo žito poleglo. Pomagati treba le rastlinam premagati vse težave, ki jih je ustvaril človek sam. Če pa hočem iti rastlini uspešno na roko, moramo biti dobro poučeni, kako le-ta živi, česa potrebuje v raznih časih svojega razvoja, kaj ji prija in kaj škoduje. Ta vprašanja hočemo slovenskim gospodarjem po možnosti pojasniti, upajoč, da se napravijo tudi pri nas tozadevni poskusi, ki obe-tajo obilno blagoslova našemu ratarju.

Da pa ne bo kdo mislil, da je vsa stvar samo teoretična, t. j. izmišljena v sobici kakega učenjaka, opišemo na kratko, kako pridelujejo žita v Mandžuriji.

Zemlja se najprej zorje na ploho in skrbno pripravi. Nato se vseje žito v poprej začrtane majhne jarke s sejalnim strojem.

Po tri take vsejane vrste, kakih 9 cm oddaljene med seboj, tvorijo en pas, posamezni pasovi pa so oddaljeni toliko, da je mogoče prve tedne med njimi hoditi človeku z eno vprežno živino in ozko brano ali posebnim osipalnikom. Sejalni stroj ima mandžurski »mansa« (kmetovalec) zelo priprost, lesena škatlja z navzad nagnjenim dnem, v zadnji steni je odprtina, ki se da bolj ali manj odpreti, pod to odprtino pa visi prožen žleb, narejen podobno kot sita v navadnih mlinih. Mansa, ki gre zadaj za strojem, trka s palico na ta žlebič in zrnje pada v pripravljene razorčke, kolikor ga hoče. Ko je njiva obsejana, jo povleče s kamnitim valjarjem, to pa z namenom, da posuje vsejano seme s prstjo grebenov ter to prst pritisne na zrnje. Čez kake tri tedne, ko je dosegla setev višino kakih 13 do 18 cm in so dobila žita prvo kolence, ospe Mandžurec rastline nalahko s tem, da potegne lahko brano med vrstami. Rastline napravijo na onih mestih, kjer so bile osute s svežo prstjo nove korenine in se prično obraščati. Iz ene korenine se razvije pri pšenici po 30 do 50 klasov. Ko so si rastline teden dni po prvem osipanju odpomogle, jih razredčijo s tem, da porujejo slabejše. To delo opravijo ženske in otroci, ki pridejo s košarami na hrbtu na polje, poplevejo rastline, ki so odveč in jih pokrmijo živini. Štirinajst dni po tej pletvi ospo rastline v drugo, a sedaj močnejše. S tem je opravljeno delo do žetve.

Žetev je pa pri tem obdelovanju tako obilna, da ne zadostuje pridelek

majhnega kosca zemlje samo za celo družino »mansovo«, ampak da mu še preostane. Slabe letine so v Mandžuriji skoro bele vrane.

Kakor lahko vsakdo uvidi, so prednosti opisanega načina pridelovanja sledeče:

1. Gnojenje mora biti dobro in obilno;

2. vsled valjanja začne zrno preje kaliti in razprostira prosto in neovirano svoje prve korenine;

3. ker se seje v jarku (žlebiče), imajo rastlinice več vlage, ki je za kalitev tako potrebna;

4. osipavanje rastlin uniči ves plevel, obenem pa se napravi pod prvim kolencem obilno novih takozvanih adventivnih koreninic in rastline se jamejo močno obraščati;

5. oblika gredic poveča površino zemlje, ki pride z rakom v dotiko (ta opomba pa ne velja za naše kraje, kjer sejemo na kraje, ampak le za posestva, kjer obdelujejo zemljo na ploho);

6. močno razraščeno koreninje in bogata obrast zavarujeta — proti našemu splošno razširjenemu mnenju — setve, da ne poležejo. Četudi pihajo v Mandžuriji močni vetrovi in so nalivi vsakdanja prikazen, vendar se nikoli ne opaža, da bi žita polegla;

7. zemlja med posameznimi vrstami in pasovi, ki ji delajo rastline senco, leži skozi celo poletje akorekoč v prahu; s tem se pa zelo izboljšuje, postaja rahla, godna, doelana. Letošnja »gredica« postane drugo leto vmesni razor in si tako prav temeljito odpoljuje.



## Dansko in naše mlekarstvo.

Mnogo se v zadnjem času piše o danskem maslu, ki se v veliki množini uvaža v Avstrijo, Nemčijo, Anglijo, Švico in druge dežele. Pri veliki množini danskega masla nas bi moralo biti skoro sram, da sami nikamor naprej ne moremo. Ta zadeva danskega masla me je zanimala in začel sem bolj natančno opazovati, odkod imajo Danci tako množino mleka, da morejo celo Evropo z njim preplaviti.

Leta 1910. so izvozili Danci 825 milijona kg na Angleško, 23 mil. kg na Nemško in 750.000 kg v Avstrijo. Skupno so izvozili leta 1910. 885 mil. kg. Lani je znašal skupni izvoz do 100 mil. kg masla, za kar je treba najmanj 2500 mil. kg mleka, če računamo za 1 kilogram masla 25 litrov mleka. Danske krave nimajo tolstega mleka. Nadalje izvozijo smetane na leto 8 do 12 mil. kg. Smetane se izvozi posebno veliko v Nemčijo, ker je za uvoz masla določena visoka carina, smetana je pa prosta. Sedaj delajo z dansko smetano maslo na Nemškem, kar se kljub dragi vožnji dobro izplača. Seveda se rabi smetana tudi za kavo, takozvani »obers« je ta smetana. Računajmo po-

vprečno deset milijonov kilogramov smetane, ki je šla na tuje, za kar se zopet porabi 100 milijonov litrov mleka. Izvozili so pa v istem letu tudi 250.000 kg sira in 500.000 kg kaseina, za kar so zopet porabili okoli 7 mil. litrov mleka. Zraven izvažata Danska še pravega mleka okoli 50 mil. kg. Če vse to seštejemo, vidimo, da je Danska izvozila mlečnik izdelkov do 2627 mil. litrov mleka. Ker ima vsa Danska 500.000 krav, bi od vsake krave povprečno izvozili 5254 litrov mleka. Prav gotovo pa nima na Danskem vsaka krava povprečno 5254 litrov mleka na leto.

Računimo potem še, da imajo Danci jako radi sveže mleko. Skoro pol litra ga smem računati na vsako osebo. Povzijejo kakor severni narodi sploh jako veliko tolašče. Dokazano je, da pride na vsakega Dancu povprečno 13 kg masla na leto. Danci sami čutijo, da se število njihovih krav in množina izvršenega masla ne ujema z resničnimi razmerami. Trdijo torej, da se na Danskem uživa skoro izključno ponarejeno maslo — margarin. Med 13 kg na Danskem zavžitega masla je le 1 kg pravega masla, drugo večinoma loj in druge snovi. Toda, kdor je poskusil pravo maslo in margarin, ve, kakšen je razloček med obema. Še misliti ne moremo, da bi Danci po mestih kupovali ničvreden fabrikat, ki imajo najboljši izdelek doma. Nadalje se porabi več sto milijonov litrov mleka za rejo mlade živine. Brez mleka jim pasma hitro opeša. Če to povzamemo, nam bo jasno, da vse danske krave skupaj ne dajo polovico tega mleka, kakor bi ga morale dati po teh podatkih. Kako naj si torej to uganko razlagamo?

Rešitev je priprosta. Danska je ob morju. Sibirija in Ruska imata veliko živine in izvažata vedno več masla. Danske ladje prepeljejo to maslo na Dansko, kjer se spravi v ledenice in danske oblike in posode ter gre kakor najboljšo dansko maslo po svetu. Nekaj je gotovo pristnega danskega masla, kar pride pod tem imenom na trg, toda velika večina je tujega izvora.

Odkod potem oni fini okus, odkod trpežnost? Pred leti smo imeli na razstavi masla zraven domačih izdelkov tudi dansko maslo, katero so dobili od najboljših tvrdke na Dunaju. Vsi veščaki so priznali, da je bilo naše maslo boljšega okusa. — Komaj pet let je, ko so časopisi na Dunaju pisali, da za Dunajčane ni dansko maslo, ker ni istega okusa, kakor fino domače maslo. Dansko maslo se ne more meriti z moravskim iz boljših mlekarn.

Sedaj dobijo na Dunaju vsak eden po več vagonov danskega masla, ki ima višjo ceno, kakor najboljšo domače, razen prav malih izjem. Odkod pač ta čudni pojav? Dobro domače maslo zastaja, dansko po imenu, v resnici pa rusko in sibirsko, ki je brez dvoma slabše napravljeno kakor naše, se lahko za visoko ceno proda? Še nikdar ni noben trdil, da so ruske mlekarnice boljše kakor naše.

Ko je bila pri nas huda suša, je masla v Avstriji res manjkalo. Vzeli so ga tam, kjer so ga mogli dobiti. Dansko maslo je imelo takrat nižje cene kakor domače. Tako si je tuje maslo našlo pot v naše kraje in naše trge. Kupčija tega masla je bila v rokah pravih trgovcev, ki so z reklamo, s hvalo po časopisih hvalili svoje blago in seveda tudi svojo kupčijo. Avstrijski kmetje pa do danes tega ne znajo, ker menijo v svoji kratkovidnosti, da se dobro blago samo hvali.

Dunajčani so se počasi dali prepričati, da je dansko - rusko - sibirsko maslo res najboljšo. Sedaj gre to slepilo vedno naprej, drug drugega prepričujejo. V trgovini se vpraša za najboljšim blagom, trgovec mu da najdražje — dansko maslo. Domače mlekarnice so pa v težavah, ker masla prodati ne morejo. Ta kupčija pod napačno tvrdko je res goljufiva in za avstrijske kmete pogubna. Odpravila bi se pa jako lahko z visoko carino. Masla sedaj zadosti doma proizvajamo. Gotovo so avstrijske mlekarnice boljše kakor sirske. Kdor hoče imeti posebne delikatese, naj plača trikrat večjo carino. Avstrija nima od Danske prav nobenega dobička.

Ne pozabimo še posebne nevarnosti, ki nam na jugu preti. Primorje je naravni trg za naše mlečne izdelke. V zadnjem času se gospodarstvo na Laškem zelo hitro razvija. Zdaj imajo Lahih popolno prosti uvoz mleka in uvoz masla in smetane proti nizki carini. Če se to ne uredi, bodo naše mlekarnice vedno na slabšem. Mi nimamo dovolj razvite živinoreje, da damo vsem primorskim mestom potrebne mlečne izdelke. Lah pa silijo k nam, ker tam mleka posebno ne marajo.

Ali smo pa sposobni po sedanjem razvoju za kaj takega? Gotovo smo, le nekatere napake, katere je prinesel hitri razvoj mlekarn, bo treba odpraviti. O tem pa ob drugi priložnosti.



## Satanov kremplj.

Tam doli pri Avstraliji je otočje Samoa, katero imajo Amerikanci in Nemci v svoji oblasti. Prebivalci so Avstralci, ki se pečajo z ribištvom in poljedelstvom.

Na tem otočju so dali časa delovali ameriški misijonarji, katere so gospe iz New Yorka rade podpirale. Nahirale so zanje miloščino in staro obleko. Enkrat pride iz Amerike velik zaboj, ko je moral misijonar ravno odpotovati. Le toliko časa je še imel, da je naročil poglavarju, naj on vse z zabojem uredi. Slovesno so odprli težko posodo in v veliko radost dobili precej še dobre obleke. Med to obleko je bil tudi ženski moderc kakor ga nosijo po mestih gospe in gospodične, da bi bile bolj vitke in lepe. Tudi na deželi je modercev vedno več. Posebno debele

gospodične bi rade s pomočjo moderca bolj mlade in živahne izgledale.

Torej moderc so vzeli iz zaboja. Poglavar Vilav in njegovi zvesti so začudeno gledali to spako, ker nobeden ni vedel, za kaj se rabi. Vilav si priveže moderc na desno nogo, da bi bil lepši. Poskusil je hoditi in teči, toda slabo je šlo. Ko je videl, da ni za njegovo nogo, ga odveže in pokliče vse starešino ljudstva, da bi uganili, za kaj je ta spaka.

Pri posvetovanju se vzdigne sivolasna starešina, ki je imel doma zelo hudo ženo, ki mu nikdar ni dala miru.

»O glavar,« je zaklical, »jaz mislim, da so nam poslali pomoč zoper prahudobne ženske.«

Vsi so ga poslušali, kakor bi prerok govoril.

»Povej, povej, kako!«

»Le stisni hudobno žensko v ta satanov kremplj. Moja žena naj bo prva, pa boš videl, za kaj da je.«

Ker nobeden ni vedel kaj boljšega svetovati, je bil nasvet tega soglasno sprejet. Poklicali so starešino ženo in jo prijeli. Reva je vpila, jokala, rjula. Nič ni pomagalo. Brez usmiljenja so jo povezali v pariški moderc. Vsa vas je radovedno gledala. Ko je Vilav videl, kako je stara sitnica stisnjena, ni več dvomil, da je moderc nalašč za to narejen, da izpokori hudobne ženske.

Stara v modercu je pa v bolečinah in strahu vpila, se po tleh valjala in prosila, da bi se kamen usmilil. Ona, ki še nikdar ni odjenjala, je zdaj sveto obljubila, da bo zanaprej vedno ponižna in krotka. Vsi so se čudili naglemu uspehu.

»Vah,« pravi poglavar, »gotovo je čar v tej stvari. Mi bomo ta satanov kremplj porabili, da kaznujemo hudobne ženske.«

V enem tednu so vse ženske na otoku postale krotke in ponižne kakor ovčice, ker se je vsaka bala, da bi prišla v satanov kremplj.

Iz sosednih otokov so prišli poslanci poglavarja prositi, naj jim le za par dni čudoviti kremplj posodi, da bodo hudobne ženske poboljšali.

»Za vse na svetu ne dam ta čudež iz rok,« pravi Vilav, ki je bil v strahu, da bi se ženske zopet pohujšale.

Čez leta se je vsled obilne rabe moderca razsul. Takrat so bile pa že vse ženske tako temeljito poboljšane, da so moške menili: »Na Samoi je pravi raj sveta.«



## Tržni pregled.

Veselje je zavladalo na borzah, ko se je izvedelo, da so francoske banke ponudile začetkom leta za Avstrijo nekaj milijonov posojila. S tem upajo pokriti veliko sušo, ki vlada povsod v blagajnah.

Francozji se lahko bahajo. Cel svet jim plačuje obresti, denarja imajo toliko doma, da ga na Francoskem ni mogoče vsega posoditi. Sedaj jim še

trgovina ugodno kaže. Lani so za 1500 milj. kron več prodali na tuje kakor kupili.

Pri nas je ravno nasprotno. Lani smo na tuje prodali za 2378.4 K, kupili pa za 3157 milj. K, torej imamo izgube pri tej kupčiji za 769.6 milj. V zadnjem času se kupčija boljša, ker je bila lani dobra letina. Kupili smo lani na tujem za 103 (+ 7.7) milj. K kolonialnega blaga (kava), 39.3 (+ 10.6 v primeri z letom 1911 več), jajc 60.2 (+ 5.7), otrobov 18.7 (+ 9.8), olja 15.9 (+ 5.1), bombaža 316 (+ 38.1), prediava 42.2 (+ 19.9), volne 138.4 (+ 4.4), premoga 172 (+ 18.5), koksa 21.1 (+ 5.4), rudnin 30.8 (+ 6.2), azbest 9.7 (+ 4), čistilni silitor 20.1 (+ 6.9), svile 60.1 (+ 17), bombaževega blaga 38.6 (+ 3), kavčuk 57.7 (+ 6.8), usnja 26.7 (+ 9.4), krznarskega blaga 24.5 (+ 3.2), lesa 33.6 (+ 4.2) železnih izdelkov 53 (+ 8.4), bakra 58.7 (+ 11.1), strojev 168.4 (+ 32.4), kemikalij 59 (+ 9.8) milj. kron. Tu vidimo, kako naglo se razvija avstrijska obrt.

Upeljalo se je tudi tobaka za 43.3 (— 1 manj 1 milj. K kakor leta 1911.), riža 23.3 (— 5.4), semen 112.7 (— 17.6), kož 89.9 (— 8.6).

Prodali smo: žita za 41.9 (+ 21.7), sadja 32.8 (+ 5.9), jajc 121.1 (+ 16.8), kož 76.6 (+ 10), premoga 70.8 (+ 4.3), petroleja 46.1 (+ 17), usnja in čevljev 47.7 (+ 5), stekla 69.2 (+ 5.2), železnih izdelkov 41.7 (+ 7.8), kemikalij 47.3 (+ 2.9).

Zlata in srebra smo dali na tuje za 148 milj. K. Dobili smo ga še tujega za 17 milj. Menda je vsled tega pri nas taka revščina. Naša država ima vedno več ljudi po mestih in tovarnah, od tod večja poraba kmetijskih pridelkov. V zadnjih mesecih se je izvozilo posebno veliko sladkorja in obvez za države na Balkanu.

Februarja so časopisi kartelov začeli upiti na načelnika mornarice, ker je na Nemškem naročil železje za obrežno dvigalo ladij za 8.090.788 K, ko je domača tvrdka zahtevala najmanj 830 tisoč kron več. Nemška tvrdka mora le vožnje in zavarovalnine do Pulja plačati 795.320 K. Splošno so tudi delavske plače na Nemškem višje. Domače podjetje v Trstu pa ni moglo postaviti nižje ponudbe, ker železni kartel preveč za železo zahteva. Pri tej se je tudi zvedelo, da postavi naš kartel železne plošče za ladje v Hamburg za 13.50 M, to je 16 K, doma pa zahteva od jadjedelnic 19 K 50 vin., za domače velike trgovine, ki rabijo tako železo za zidanje pa 29 K 50 vin. To je res pravo odiranje ljudstva. Zdaj zahtevajo naši poslanci, naj tudi vojna uprava brez ozira na vpitje kapitalistov na tujem naroči, če ga tam cenejše dobi.

Povsod se kaže, da hočejo kapitalisti s tesnim združevanjem še večje dobičke doseči. Na Dunaju so se združile tri največje tovarne, ki napravijo v enem letu 150 milijonov l piva, da bi dobile bolj trdno podlago za kupčijo in cene pivu povzdignile. Najboljši odgovor bo sklep pametnih ljudi, da ne bodo več dosti piva pili. Čemu bi poma-

gali tujim bogatinom, ki imajo več kakor mi?

V severni Ameriki imajo tudi kartel za prodajo živine in mesa. Zdaj so raztegnili ti možje svoj delokrog še na Argentinijo in Avstralijo: Noben rep se nazadnje ne bo poslal v Evropo brez njih dovoljenja. Zdaj spoznavajo tudi po mestih, kako umestna je carina na tujo živino. Ko bi ne bilo carine, bi domača živinoreja propadla, cena mesa bi morebiti za par tednov šla nazaj, da bi se po kartelih nazadnje dvignila na dosedaj neznane višine. Avstrijski kmetje ne morejo napraviti kartela, kar je velika škoda za nas.

Cena pesnemu semenu je letos precej padla. Vsled lanskega deževja je pesa zelo slabo zorela. Med semeni bo nenavadno veliko slabega, ki ne bo kaljivo. Že lani so mnogi sejali, pa radi slabega vremena skoro ničesar spravili. Kupi le tam, kjer imajo najboljše blago. Ker je pa vsled slabega semena kaljivost manjša, bo treba malo več semena kupiti, kakor druga leta. Saj je gotovo, da izmed vseh pridelkov pesa največ donese.

Tudi detelje se po dosedanjih skušnjah prav veliko slabe proda. Zlasti imajo laško in ogrsko na sumu, da je malovredna.

Goveja živina ima še vedno primerno ceno. Dne 24. februarja je bilo na dunajsekem trgu 3436 živali, in sicer: 2170 debelih volov, 624 debelih krav, drugo navadna živina. Prodajali so volli: sive ogrske: Ia 106 do 116, IIa 96 do 104, IIIa 85 do 94; nemške: Ia 115 do 124, IIa 103 do 114, IIIa 90 do 100, izjemne cene so 138; ogrske rdeče: Ia 118 do 136, IIa 102 do 114, IIIa 90 do 100, izjemno do 140; gališke: Ia 115 do 122, IIa 106 do 114, IIIa 96 do 106, izjemno do 128. — Potrjuje se tudi od druge strani, da se na dunajsekem trgu posebno lepa živina res drago proda. Navadno je pa boljši doma prodati. Bike so plačevali: Ia 92 do 96, IIa 80 do 95; krave: Ia 96 do 108, IIa 72 do 94, izjemno do 120.

Vsled tuje konkurence se cene domačih izdelkov ne morejo dvigniti. Ljudje so čudni; rajši imajo slabše tuje blago, kakor dobro domače, le radi tega, ker je na glasu kot najboljše. Zdaj je dokazano, da pride večina danskega masla iz Sibirijske in Ruske. Ljudje pa vendar še to staro maslo, ki ni bilo na posebno okusen način pripravljeno, dražje plačujejo kakor dobro domače. Kupčija je povsod slaba. Zelo dobro pa prodajajo nemške in francoske mlekarne mleko v zaprtih posodah po Jutrovem in v Turčiji. Gre za vedno. Mi pa, ki smo najbližji, za o kupčijo še skoro ne vemo.

Prasiči so nekoliko v ceni padli. Dne 25. februarja jih je bilo na Dunaju 13.904. Od teh je bilo iz Galicije 5234, iz Ogrske 8905, iz vseh drugih dežel le 161. Naši prašiči tavajo druga pota.

Prodajali so debele ogrske: Ia 128 do 132, IIa 112 do 126, stare in lahke 100 do 110, izjemno do 134. Moravske

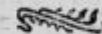
mladiče 130 do 134; gališke 124 do 132. Zdaj se še pozna tuji uvoz iz Balkana, ki bo kmalu ponehal. K praznikom bodo cene skoro gotovo šle kvišku. V severnih deželah imajo na večih krajih kužne bolezni. Hrvaških prašičev letos skoro ne bo kazalo kupiti.

Ugodno vreme zadnjih dni je vplivalo tudi na žitne cene. Kakor se kaže, bo postalo žito cenejše. Ogrski mlinci so ravnokar sklenili, da bodo mlenje za nekaj časa popolnoma ustavili in pozneje mleti le nekaj dni na teden, da bi tako povzdignili na ta način cene moki in pritisnili na žito.

Kaže se povsod, da ima ključ do žitnih cen le borza v rokah. Za nas bo najboljše, da kolikor mogoče pognojimo s hlevskim in umetnim gnojem, da bomo imeli doma zadosti pridelka.

Prodajali so dne 26. februarja na Dunaju najboljšo pšenico po 24 K do 25 K 10 vin., navadno 22 K 20 vin. do 23 K, domačo 20 K 50 vin. do 21 K 20 v. Rž slovaška 19 K 30 vin. do 20 K, 19 K 2 vin. do 19 K 80 vin. Ječmen moravski 17 K 50 vin. do 19 K 40 vin.; ječmen za krmo 15 K 40 vin. do 16 K 20 vin. Oves najboljši 21 K 50 vin. do 22 K 30 vin., navadni 18 K 70 vin. do 19 K 70 vin. Stara turšica 20 K do 20 K 50 vin., nova 15 K 40 vin. do 16 K. V Ameriki je še zelo veliko žita na prodaj. V Indiji je padel dež, da upajo na dobro letino. Na milijone ha so pomnožili žitno polje v Kanadi, Argentini in Braziliji. Tudi v drugih krajih, ki so bili dosedaj še zelo zapuščeni, se vedno več žita prideluje. Sicer se pa še vedno v Evropi več pšenice pridelava, kakor v vseh drugih delih sveta.

Kartel je zopet podražil prav znatno ceno bencinu in seveda tudi petroleju. Kakor se kaže, ne bo še konca odiranja.



## Raznoterosti.

### VAŽNO ZA VINOGRADNIKE.

V zadnjih letih, zlasti l. 1912, nam je poleg peronospore (rje, paleža) napravila veliko škodo tudi plesnoba (oidij), ki se pri nas pojavlja vsako leto, posebno pa, ako je vreme bolj vlažno, deževno.

Proti peronospori imamo izvrstno sredstvo v modri galici, proti plesnobi pa v žveplu. Žveplo pa mora biti čisto, jako fino zmleto in sveže. Če mu ona teh lastnosti manjka, nima pravega učinka.

Posebno priporočljivo je pa žveplo, ki mu je primešana fino zmleta modra galica in katero se vsled tega imenuje galično ali bakreno žveplo (laški zolfo ramato). Tako žveplo učinkuje ne samo proti plesnobi, ampak tudi proti peronospori (rji, paležu) na grozdju, torej proti dvema najhujšima boleznima, ki nam grozdje uničujeta. Zmleta galica se kot prah raje prime zaroda in grozdja kot škropljena, se zaleze zlasti rada do pecljičkov, skozi katere se jagode najraje nalezajo peronospore.

Vsak pameten vinogradnik mora torej svoje trte tudi vsaj trikrat na leto požveplati, in sicer z galičnim žveplom, katero itak ni dosti dražje od navadnega.

Da se olajša vinogradnikom nabava zanesljivega, finega in svežega žvepla, kateremu je primešana galica, in sicer 3 kg na 100 (3%), je sklenila novomeška kmetijska podružnica, da naroči tako žveplo naravnost iz tovarne v Bolonji v Italiji v celem vagonu, ako se zgleda zadosti naročnikov. 100 kil 3-odstotnega galičnega žvepla velja pri celem vagonu v Novem mestu 21 K.

Podružnica preskrbi vsakemu tudi zanesljive in izkušene žveplalnike, in sicer stanejo dunajski pločevinasti žveplalniki »Vindobona«: ročni 10 K, nahrbtnni pa po velikosti 19 K 80 h, 23 K 40 h in 27 K 40 k, tirolski nahrbtnni žveplalniki z leseno posodo za žveplo 21 K. Enako si vinogradniki preskrbijo pri tej priliki lahko dobre škrapilnice »Avstrija« po 29 K 80 h, oziroma 32 K 20 h, z enim ali dvema razpršilnikoma.

Kdor želi, da se mu katera tukaj navedenih potrebščin preskrbi, zgleda naj se takoj, najpozneje pa do 10. sušca t. l., pri kmetijski podružnici novomeški in pošlje naj obenem primerni znesek kot aro.

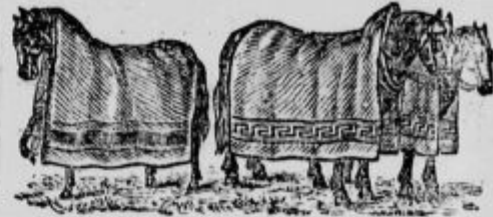
C. kr. vinarski nadzornik:  
B. Skalický.

**Nov slovenski list.** Pred nami leži 2. številka »Slovenskega Sadjarja«, ki ga urejajo deželni sadjarški učitelj g. M. Humek. Kako potreben je bil tak list, dokazuje dejstvo, da je bilo prvo številko treba ponatisniti, ker se je oglasilo toliko število naročnikov. Kratek pregled lista nam pokaže, da list tudi zasluži, da ga berejo naši sadjerejci. Pričtenja takoj z znano rano našega sadjarstva, da nimamo prav nič preštudirano, katere vrste sadja naj se pri nas gojijo. Zato bo obdelal list vsako sadno vrsto, ki pride pri nas v poštev, v dveh številkah. V eni jo bo opisal in stavil vprašanja na sadjerejce širom naše domovine, kake izkušnje imajo s tem sadom; v drugi številki bo poročal o teh izjavah in izrekel končno sodbo o primernosti dotične vrste za naše kraje. Tako bomo prišli do pravega, gospodarskega sadnega izbora za naše kraje. Ko bi nam list ne podal ničesar drugega, zasluži že iz tega razloga podporanje sadjerejcev. Dalje obdelava list gnojenje sadnemu drevju, sadne zajedalce, sadne razstave, cene, odgovarja na stavljena vprašanja, daje navodila za sadjerejeva dela v posameznih mesecih in prinaša množino drobnih vestí, ki se tičejo praktičnega sadjarstva. Ker je sadjarstvo pri nas še močno zanemarjena panoga kmetijstva, ki bi lahko donášala posestnikom neprimerno večje dohodke, kot jih donáša sedaj, naročitev lista toplo priporočamo. List izhaja mesečno in prinaša v vsaki drugi številki tudi lepo barvano prilogo, ki predstavlja ono sadno vrsto, o kateri razpravlja dotična številka. Celoletna

naročnina znaša 3 K, posamezna številka 30 vin., s prilogo 40 vin. Naroča se pri g. M. Humeka, deželnem sadjarškem učitelju, Ljubljana, Linhartova ulica št. 12.

**Škofjeloška čebelarica podružnica** naznanja vsem svojim članom, da se bode občni zbor iste vršil dne 9. marca, ob treh popoldne v Stari Loki pri gosp. M. Jelovčan, ter se tem potom še enkrat vabijo, da se občnega zbora v obilnem številu udeležijo. Odbor prosi, da člani podružnice pripeljejo s seboj tudi one čebelarje, ki še niso pri podružnici. Sploh vsak čebelar, bodisi član podružnice ali ne, kakor tudi prijatelji čebelarstva, dobro došel! Za obilen obisk se priporoča odbor.

**Vsi prijatelji vrtnarstva** naj se blagovolijo prigrasiti k društvu »Vrtnarska šola« v Kranju, da zameremo z združenimi močmi delati za razvoj tega lepaga in prepotrebne družstva. Kolike važnosti je obstoj družstva »Vrtnarska šola«, je že iz tega razvidno, ker bode društvo vzdrževalo vzorne vrtove in posebne postaje za poskuševanje semen in orodja. Vsak prijatelj vrtnarstva ne more sam samo za sebe vzdrževati posebnega strokovnjaka, pač pa bode lahko društvo »Vrtnarska šola« svojim članom v korist vzdrževalo strokovno izobraženega vrtnarja, ako pristopi zadostno število članov. Društvena poročila »Vrtnarske šole« prinaša list »Prijatelj narave«.



Združene tovarne za volnino prodajajo letos zopet izključno po meni 4000 komadov takozvanih

## vojaških kocev za konje

za ceno le K 4.40 komad in K 8.60 za par (6 parov franko na dom) naravnost na lastnike konj. Ti debeli, trajno trpežni koci so topli kot tožuhovina, temnosivi, okoli 150/200 cm veliki, torej lahko pokrijejo celega konja. Različno pisana naročila, ki se izvršujejo le po povzetju ali če se denar pošlje naprej, naj se pošljejo na **STEINER-jevo** komisijsko razpošiljalnico združenih tovarn za koce

Dunaj II, Taborstrasse 27 G.

Ceniki na željo zastoj in franko. — Za neuganja-joče se zavežem vrniti naprej poslani denar. Mnogoštevilna priznanja in naročila so došla od kobilarne v Radavcu, Komornu in Brody-ju, župnika Kolarja Tutz-u, dr. Vračuna, odvetnika v Varasnu, posestnika Weidbergerja Rosva, Grünwalda, Zerkovak, Rotter Liditen, pl. Mroczkowski-ja Dobrostany, Rosenauerja Zg. Moldava, Hahliissa Mankendorf, Schenka Gerlsdorf, lastnika umetnega mlina, 3435 Fohringeria in dr. (1)

## NIZOZEMSKA

zavarovalna družba za življenje

Ravnateljstvo: Dunaj I, Aspernplatz 1.

se priporoča za sklepanje zavarovanj na življenje, rente, doto in vojaško službo pod najugodnejš. pogoji in najnižjimi premijami

Stanje zavarovanj koncem leta 1912: 400 milijonov.

Rezerve " 1912: 116 "

Glavno zastopstvo za štajersko in Kranjsko v Gradcu I, Schmiedgasse 40, kjer se sprejme vsak čas strogo reelni, delavni sodruzniki proti dobri plači.

Nadzorstvo za Kranjsko: Ljubljana, Hrvatski trg 4. 307

## Najcenejši nakup

sukna, ženskega blaga, najboljših šifonov, cvilila razne vrste odev in prtov itd. si vsakdo nabavi, kdor se obrne na domačo manufakturno trgovino

I. Kostevc, Ljubljana, Sv. Petra cesta 4.

Vzorce pošljem poštne prosto. 3579

**Laxigen**  
idealno odvajalno

sredstvo v obliki sadežnih pastilj, ki gotovo in milo učinkuje in ima najboljši prijeten okus. Izvirna škatlija (20 kosov) K 1.30.

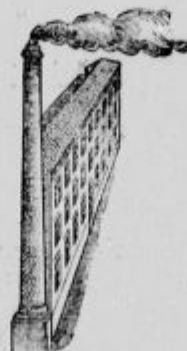
Dobiva se v lekarnah in pri glavni zalogi:  
C. Brady, Dunaj I, Fleischmarkt 2.

Proda se lepa lisasta

## krava s teletom

pri Jož. Zupini v Toplicah pri Zagorju ob Savi 590 (Medija Izlake).

## Pozor pred ženitvijo!



pri nakupu oprave. Moja izdelnica za platno in damast priliha naravnost zasebnikom namizno in posteljno perilo polovico ceneje. Krasno namizno perilo! Trajno trpežna platnina!

**Rumburškega platna ostanki**  
8-14 m dolgi, le najtin vrste za najtin. perilo se nabirajo in prodajam zavoj za poskušnjo 30 m, 1 meter 54 vin., pri dopolnj. tucetov preostale posam. kose (tudi 3 kose od 1 vzorca)

### skoro zastoj

brisače, težke, bele, čisto platnene vrste (ori odjema 2 kom.) 1 kos 56 vin. - Damast namizni prti in serviliet, čisto platno, moderni vzorci, pri odjemu 3 namiznih prtov 1 kos le K 2.90, pri odjemu 12 servilietov 1 kos le 56 vin. Rjane iz najboljših prele, ubeljene 215/15) cm pri odjemu 6 kosov 1 kom. K 2.80. Novosti barienta, flencice za srajce in bluze. Pošljo po povzetju. Za neprimerno denar nazaj. Vzorcil na željo. Ostanki zelo ceno. 384

Thalnicca za platno Rudolf Prochaska, Kraljeviogradec št. 3, Češko.

Iskrcovanje in največja zaloga

**kilnih pasov (bruhandov)**  
trebušnih pasov, vsakovrstnih obvez.

Zaloga blaga iz gumi-ja za babice in bolnice, brigadnice, gumijevogogavice in blazine. Umotne noge, roke itd.

Za gospode zdravnike zaloga vsakovrstnih instrumentov. 2005

(Za vprašanja po pošti naj se priloži znamka)

Za obilna naročila se priporoča:

**K. Piotrowski, Ljubljana**  
Sv. Petra cesta št. 32, (Levčeva hiša).