

# 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 zaračunajajo 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 št. 3.

Št. 18. V Ljubljani, 30. septembra 1900. Leto XVII.



**Obseg:** Mali zmrzlikar. — Spravljanje, prebiranje, vlaganje in shranjevanje namiznega sadja. (Dalje in konec) — O pravilni napravi petijota. — Našim vinščakom ob času trgatve. (Dalje.) — Izkušnje in nasveti glede trtnih boleznij — Vprašanja in odgovori. — Gospodarske novice. — Uradne vesti c. kr. kmetijske družbe kranjske. — Listnica uredništva — Tržne cene — Inserati.

## Mali zmrzlikar.

(Cheimatobia [Geometra] brumata.)

Med vsemi gosenicami je najbolj škodljiva ona malega zmrzlikarja ali pedica, ki je znana tudi pod imenom „klaftrač“. Ta majhna gosenica je od začetka sivorjava, potem bledezelena s črnkastimi progami ter ima deset nog, s katerimi se pomika, kakor se vidi na pod. 72.



Podoba 72.

Proti koncu meseca vinotoka izleze zmrzlikar iz mešičkov. Samec se od samic razločuje s tem, da ima popolna krila, dočim so pri samicah krila krnasta, s katerimi ne morejo letati, ter le po drevju lazeč odlože po 200 do 300 jajčec; vendar vsikdar tako, da so v bližini popkov. Še le spomladi izlezejo iz teh jajčec gosenice, ktere listje skupaj spredejo s tankimi nitmi ter požrō; tudi cvetje in celō mlado sadje ni varno pred njimi. Zaradi svoje požrešnosti so prisiljene, preseliti se na druge veje, kadar so na prejšnjih objedle listje. Dorastla gosenica se spusti po tanki nitki na zemljo, v ktero se zarije in zabubi, ter se meseca vinotoka iznova pokaže kot metulj in skrbi za zalego, ki nam upošteva peškato sadje.

Zatiranje: 1.) Že meseca vinotoka, ko se pri-



Podoba 73.



Podoba 75.

čenja mraz, naj se ogladi stara lubad od debla, ktero se namaže z limom. Pri mlajših drevesih se napravi popirnat pas, kakor kaže podoba 75., a pri takih, ki imajo še kol, se mora tudi temu narediti pas (podoba 74. a), ki se priveže z motvozom (špago) in povrhu namaže z limom. Ako se je lep-ljivost lima počasi izgubila, je treba pas iznova namazati. Nekteri prirede takšen pas v obliki lija (livnika), kakor to kaže podoba 75., kteri se na znotranji strani namaže z limom, kar je zaradi tega bolje, ker dež lima ne izpere tako lahko in lim svojo lep-ljivost dalj časa obdrži.

Za ta lim ali lep je več različnih receptov. Alberta Propfeja tvor-nica za kemijsko in olj-nato blago v Aussigu na

Češkem dela tak lep, „Petrine“ zvan, po jako nizki ceni (15 kr. kg). Mrčesji lep naj se prav na debelo namaže na deblo, ktero naj se prej ogladi, ali pri mlajših drevesih — kakor se je poprej omenilo — na popir, ter se potem še potolče z ostrim čopičem.

Samice, ktere zaradi svojih krnastih kril ne morejo letati, so prisiljene laziti po deblu ter se tako uja-mejo na polepljenih pasih, in ne morejo na drevo odložiti svojih jajčec. Ker narava samicam ni dala popolnih kril, mogoče nam je s pasovi zabraniti jim pot na sadno drevje.

2.) Dober pripomoček je tudi globoko prekopanje zemlje okoli drevesa meseca avgusta in septembra. Pri tem pridejo mešički globokeje v zemljo, in iz njih izlezli metulji ne morejo na svetlo ter tako poginejo.

3.) Veliki in splošni pomočki pri zatiranju teh in enakih škodljivcev sadjarstva so nam ptiči, v prvi vrsti ptice pevke. Ptice so sadjarju največje prijateljice; zatorej naj vsakdo skrbi, da si ohrani te dobrotnice. A ne samo, da jih ne zatira, ampak da naj jim priložnost in pomaga naj jim, da morejo gnezdit. To se najlažje zgodi, ako jim napravi valilnice.

S temi sredstvi nam je mogoče odstraniti tega škodljivca in z njim obilo škodo, katero dela zlasti po nekterih krajih. Lešnik.

## Spravljanje, prebiranje, vlaganje in shranjevanje namiznega sadja.

(Dalje in konec.)

Ta pravila veljajo zlasti tudi za trgovca, če prevzame vso letino in kadar sploh sadje razpošilja. V kolikor povzdigne veljavo našega sadja v daljnih deželah, v kolikor si odjemalce ná-se priklene in nove pridobi, v toliki primeri se bo tudi promet s sadjem razširil in njegov dobiček pomnožil.

S tem prizadevanjem, da namizno in kupčijsko sadje ločimo na omenjene tri kakovosti, dopolnimo še nadaljnji pogoj boljšega in trajnega spečavanja, ker moremo potem sadje oddajati vsem slojem prebivalstva. S finejšimi in brezmadežnimi sadovi ustrezamo razsežnim zahtevam odličnih krogov in zato tudi višje cene dosežemo, zato pa slabše sadje, tretjo kakovost, lahko prodamo za manjši denar; postrežemo tudi revnejšim slojem prebivalstva s cenim sadjem, kar je zelo važno. Tako bo spečavanje neprestano in naglo naraščalo in promet bo postal živahen. S tem, da požlahtnimo okus, da imamo razum in veselje z lepim sadjem in mu na ta način povečamo vrednost, onemogočimo tudi močno in splošno padanje cene.

### 3. Vlaganje namiznega sadja.

Namizno sadje je treba vlagati zelo skrbno. Plodovi prve kakovosti ali namizno blago naj se vselej zavije v dvojen, z imenom vrste natisnjen svilen popir in naj se vloži v tirolske cele ( $\frac{1}{4}$ ) ali polovične ( $\frac{1}{2}$ ) zaboječke, ali v kilo-zaboječke ali jerbases, pri čemer naj se rabi nedišeča lesna volna. Za eno in isto vrsto naj se zmiraj rabi enako-barven svilen popir; to velja zlasti za naše lepe ananasove, kanadske, orleanske, karmelitske rejnete, beli cvetač, prvi odbirek štajerskega zimskega masančarja, dolenske voščenke, grafenštajnsko jabolko i. dr.

Sadje druge kakovosti ali tržno blago naj se spravi v manjše sode, ki držijo  $\frac{1}{2}$ —2 meterska stota. Pri tem naj se plodovi gori imenovanih finejših vrst tudi zavijajo v popir in vložijo med lesno volno.

Naše čvrstejšje tržne vrste, kakor druga kakovost štajerskega zimskega mašančarja, in boljše gospodarsko sadje, kakor bobovec, šampanjska rajneta i. dr. pa se odberejo in, kakor je to običajno, vložijo v naše navadne večje sadne sode in se tako razpošiljajo.

Gori omenjeni zaboji so v porabi na Tirolskem, v deželi najbolj razvite sadne kupčije; take bi tudi mi narejali in rabili za vkladanje naših izvrstnih rejnet I. kakovosti. Celi ( $\frac{1}{4}$ ) zaboj meri 83 cm dolžine, 35 cm širine in 38 cm višine in drži povprečno 500 plodov s kosmato težo 55—60 kg; polovični ( $\frac{1}{2}$ ) zaboj meri 66 cm na dolgost, 30 cm na širokost in 31 cm na visokost, drži 200—250 plodov s kosmato težo 25—30 kg. Zaboji imajo na končnicah po 5 za prst velikih lukenj za prezračevanje. 5kilogramski zaboječki so iz lesa, močnih vrbovih ali lučnih jerbases (zadnji se dobe pri Aug. Stani v Tilmiehu pri Lipnici (1 poštni jerbasa za 5 kg velja 10 kr.) in pri Fr. Pogačnik-u v Lipnici).

Pri vkladanju sadja v te zaboje se dno in stranice obložijo s čistim belim popirjem, potem se dno nastelje 2—3 cm na debelo z mehko lesno volno, na to se vkladajo zaviti plodovi po vrstah tako na tesno, da se nikakor ne morejo ganiti, praznine pa se skrbno zamašijo z leseno volno. Med dve legi sadja se razgrne pola belega popirja. Povrh se položi zopet debela lega lesne volne, in čez njo se pregrne popir, ki smo ga pustili čez stranice, potem pa se pokrov trdno pribije in popne z obroči. Zaboj se mora napolniti s sadjem tako visoko, da je treba pokrov z nekako silo pritisniti nanj. Pri vkladanju hrušek je gledati na to, da zavite plodove ravnoležno vložimo v lesno volno, da se peclji ne polomijo.

Za vkladanje druge kakovosti določeni manjši sodi imajo ali podobo valjarja ali pa so navadne trebušate oblike. Škoda, da se z izdelovanjem prve vrste sodov v naši deželi nikdo ne peča, za prejemanje iz tvornice za sode v Gittelde pri Sessen-u na Harcu pa so carinski stroški preveliki. Sicer pa so za silo dobri tudi cementni sodi.

Na Tirolskem rabijo za jabolka sode iz mehkega lesa naslednje velikosti:

Obseg okoli sredine sode 220 do 260 cm, premer pokrova 60 do 65 cm, dolgost doge 90 do 100 cm, število dog 32 do 35 cm.

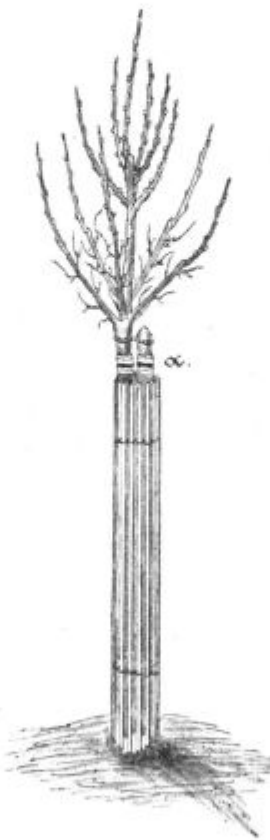
Debele so doge 15 mm, dno 16 mm, in sodi držijo po 150—200 kg. Sodi za hruške so nekoliko manjši in držijo po 50 do 100 kg.

Pri vkladanju sadja v sod tudi obložimo dno in stranice s popirjem, potem vlagamo sadje, in sod večkrat potresamo, da ne nastanejo praznine. Ko je sod polen, se čezenj položi pokrov, se čvrsto pritisne s takoimenovanim pokrovovim tiskalom, da se naposled nabijejo končni obroči ter pokrov in obroči pritrdijo.

Po katerikoli načinu sadje vkladamo, vedno moramo skrbeti, da sadje nič ne izgubi na svoji lepoti in vrednosti. Dalje

mora biti vkladanje prikupljivo, zakaj prvi vtisk je odločilen. V kakem stanu je vender večkrat videti sadje na trgu? Umazano, pegasto in polno otisov, različnih vrst skupaj zmetano, se prodaja v nečistih jerbasisih i. dr. in večkrat poleg hudo dišečih rečij. Takšna pa je tudi potem prodaja. Kakor zlahtni kamen dobi pravo veljavo šele tedaj, ko je umetno in lično okovan, taka je tudi s sadjem. Naj bodo jabolka ali hruške še tako lepe in boljše vrste, če so pa umazane in se prodajajo v nečednih posodah, ne pridejo do prave veljave in kupčija trpi škodo.

Dvojno skrb moramo torej imeti za sadje v zadnjem trenutku, ko hočemo prejeti plačilo za svoj trud med letom.



Podoba 74.

#### 4. Shranjevanje namiznega sadja.

Redkokdaj se da sadje jeseni čisto prodati, zato je treba večkrat velike množine hraniti čez zimo dotlej, da nastane boljša kupčija; hrani pa naj se sadje tako, da kar mogoče malo škode trpi na svoji prodajni vrednosti. Posebno je torej potrebno, da se pazi na shrambo, bodisi to že izba, podstrešnica ali zračna klet.

Vsi ti prostori naj imajo lego bolj proti severu, da je v njih enakomerna toplina 2—8 °C in da se sadje dlje drži. Potem morajo biti prostori brez mraza in se morajo tudi dati kuriti; obratno pa se morajo dati dobro prevetrovati, da se odvaja prevelika toplina in je mogoče dovajati čistega zraka. Akoravno kosmači, kakor tudi kanadska rejneta, kraljevi kratkopecelj, debela kasselska rejneta i. dr. ob večji vlažnosti ne venejo tako hitro, vendar je preobilica vlažnosti v shrambi sadju večinoma škodljiva, ker pospešuje razvoj in rast plesni in torej tudi gnitje sadja. Se skoraj slabše pa vpliva prevelika suhota, ker sadje vene in izgubi vrednost. Ako je naposled mogoče poskrbeti, da ostane prostor temen (svetloba pospešuje zoritev) in da se obenem tja ne spravlja močno dišeče tvarine, kakor kislje zelje, čebula, sir, kipeče tekočine, potem je prostor pripraven za shranjevanje sadja. Za shranjevanje namiznega sadja se v prostor postavijo police; iz gladko oskobljenih desek in latev napravljene police naj bodo kolikor mogoče blizu druga vrh druge, kakih 25—30 cm narazen. Naposled naj se shramba, predno se sadje spravi vanjo, z apnom dobro pobeli in 2 ali 3 dni pred vkladanjem ob zaprtih oknih dobro zažvepla; za 100 kubičnih metrov prostornine zadošča 10 navadnih žvepljenih odrezkov. Pred vkladanjem sadja je treba prostor še enkrat prezračiti.

Za prvo vodilo pri vkladanju sadja velja: Le brezmadežne, nepoškodovane plodove, izvzemši torej odpadlo sadje in 3. kakovost, spravi v shrambo! Tako je mogoče že naprej uspešno odvracati plesen in gnilobo. Nadalje je treba sadje kolikor mogoče suho vkladati. Ob dobrem prezračevanju je sicer potrebno „potenje“ sadja nepotrebno, fina namizna jabolka naj se vlagajo kolikor mogoče posamezno — vse eno, če na pecelj ali na muho — da jih je laglje pregledovati. Meterski stot pokriva povprečno 3½—4 kvadratne metre polic. Trdomesnate vrste, kakor tudi sive rejnete (kosmače) lahko naložimo s potrebno previdnostjo v več plastij, zadnje tudi radi tega, da ne venejo. Vender pa ne sme sadje nikdar ležati na slami, temveč nastlati se mu mora s popirjem ali z lesno volno. Prvi čas po shranitvi sadja se shramba dobro prevetruje, da se odstrani sadna voda; po mogočnosti naj se to nadaljuje tudi pozimi. Isto tako je treba tudi nagnilo sadje večkrat odbrati. Ako je zrak preveč vlažen, se mora temu od pomoči z neočiščenim kalcijevim kloridom, ki se položi na nizko police, prevideno z odtokom, ali pa s prezračevanjem; če se kalcijev klorid posuši, je zopet poraben. Ako pa je zrak preveč suh, polijemo po tleh vode; potrebno je to zlasti proti pomladi, ko začne sadje veneti. Toplomer in vlagomer sta torej potrebni pripravi za sadno shrambo. Če sadje začne močno gniti (škorpupove pege gnijejo navadno najprej), se mora shramba zažveplati z ½ žveplena odrezka. Podgane in miši je treba poloviti v pasti, strigalice in prasičke (kočiče) pa v popirnatih cevi.

#### 5. Prodajanje sadja na težo.

Da se sadna kupčija postavi na trdno podlago, je zelo važno, da si skupno in vstrajno prizadevamo

vpeljati prodajanje sadja na težo. V obče se sadje pri nas, žal, še največ prodaja na votlo mero, navadno na vagan, mernik ali štrtinjak. To postopanje pa mnogo pripomore, da so sadjarji pri prodaji oškodovani. Kupčevalec, ki navadno preskrbi sode, vtakne, kupujoč tukaj na votlo mero, tam pa prodajajoč na težo, precejšen, neopravičen dobiček v svoj žep. Kolika je dandanašnji že ta napaka, se vidi iz tega, da je več kmetijskih podružnic že opetovano zahtevalo, naj bi se oblastveno določila enotna kiločina štrtinskega sode, ki se rabi pri sadni kupčiji.

Pustimo torej to nam škodljivo staro navado in prodajajmo sadje le na težo, na meterski stot in kilogram. Ugovor, da se nektera dobra pa lažja vrsta ne plačuje primerno, ni veljaven, ker je vender odločilna finost in kakovost. Po vsem merodajnem svetu se sadje kupuje in prodaja na težo. Ne zaostajajmo torej mi, in sadna kupčija bo potem dosti lažja, pa tudi oškodovanja in prepira ne bo. Kupčevalci pa se bodo tudi v svojo korist temu radi udali, ker jim tako nakupovanje daje dosti olajšav. Dokaz za to nam dajó večji sadni trgovci, ki so stari način nakupovanja že davno opustili in le na težo kupujejo.

Tu pa ne mislimo, da bi se moral štrtinski sod čisto zavreči. Samo za mero, kot kupčijska enota naj se opusti in se mora opustiti; za razpošiljanje trdomesnatega sadja pa so taki sodi pripravi in prilični.

To so najvažnejša navodila, katerih se je treba držati, če hočemo kupčijo oživiti. Zvrševati moramo osnovne pogoje zdravega sadnega prometa, zapričeti in podpirati moramo pošteno kupčijo.

Samo potem in če zlasti skupno in v zadruga združeni delujemo, posrečilo se nam bo zagotoviti si trajno in boljše spečavanje našega svežega sadja.

Koloman Grössbauer,  
deželni potovalni učitelj za sadjarstvo.

### 0 pravilni napravi petijota.

V 11. številki letošnjega „Kmetovalca“ smo obljubili gospodu J. S. na B., da bomo popisali podrobno enkrat pred trgatvijo napravo petijota. S pričujočim člankom se odzovemo tej obljubi.

Napravljanje petijota je zavisno pred vsem od napravljanja vina. Koder se napravi belo vino, ne da bi se ga pustilo kipeti na tropinah, kakor je to na pr. po Štajarskem navada, tam kaže napravljati petijot takole:

Iztisnene tropine se precej spravijo v kad, še boljše pa v kak sod, ki ima vratca. Na tropine je naliti potem takoj toliko čiste vode, kolikor so tropine mošta dale, vender naj se dva do tri hektolitre vode od te množine dene na stran v kako drugo kad, da se bo v njej sladkor raztopil. Sladkorja je vzeti na vsak hektoliter vode 10 kg. Vzamemo pa ga lahko tudi manj, na pr. le 8, ali celo le 6 kg, toda petijot narejen s tako malo množino sladkorja bo slaboten in tudi ne trpežen. Sladkor se tedaj raztopi v tisti vodi, ktero smo posebej v kako kad zlili in sicer tem potom, da se ga po možnosti razdrobi in potem v vodi toliko časa meša, da se raztopi. To sladkorno vodo prilijemo potem oni vodi na tropinah ter konečno vse dobro skupaj zmešamo. Z vodo pomešane tropine naj potem kipijo 3 do 4 dni. Najboljše je napravljati petijot v sodu, ki drži vsaj dva hektolitra več nego je vode in tropin, ker je v sodu mogoče tropine pred zrakom za-

preti, vsled česar tropine ne porjave in se ne scikajo. Porjavele tropine dajo namreč petijotu neprijeten duh in okus po tropinah, cikaste tropine pa petijot sploh pokvarijo. Sod je seveda zapreti s kipelno vežo, drugače prihaja vanj zrak in tropine se pokvarijo kakor v odprti kadi.

Po treh do štirih dneh kipeja se odtoči ves prvi naliv in na tropine se nalije toliko ravno tako sladke vode, kakor je bila prva, ki se pusti na tropinah štiri do šest dni kipeti. Po preteku tega časa se odtoči tudi drugi ta naliv, tropine se dobro odtisnejo ter se odtisnena tekočina z obema nalivama skupaj zmeša. Če je ob času napravljanja petijota mrzlo vreme, je dobro tisto vodo, v kateri sladkor raztopujemo, segreti, vsled česar se kipeje hitreje vname.

Koder ob napravljanju belega vina puste kipeti mošt na tropinah, dela se petijot iz odtisnenih tropin in sicer ravno tako, kakor gori povedano. Tak petijot pa seveda ni tako dober kakor oni iz nepokipelih tropin.

Prav dober petijot za domačo rabo se tudi naredi, ako nadomestimo polovico sladkorja s prav finim špiritom. Mesto 10, 8, ali 6 kg sladkorja, vzamemo ga le 5, 4 oziroma 3 kg, drugo polovico pa nadomestimo z 2½, 2, oziroma s 1½ l finega špirta, kterega dodamo tisti vodi, v kateri sladkor raztopljujemo. Vse drugo delo ostane tisto, kakor smo je popisali. Če bomo delali petijot s samim sladkorjem ali tudi s špiritom, zavisno je od tega, kaj je cenejše.

Da kaže napravljati dandanes vsakemu vinščaku petijot za domačo rabo, je očitno, kajti vino moremo prodati najmanj po 20 vinarjev liter, dočim nas stoji liter petijota, če vzamemo tudi 10 kg sladkorja za hektoliter, niti deset vinarjev.

## Našim vinščakom ob času trgatve.

Spisal A. Žmavc.

(Dalje.)

Tako vino mora, seveda dobro zamašeno, leta in leta ostati neizpremenjeno in popolnoma čisto v steklenicah. To pa spoznaš, ako postaviš v toplo sobo do polovice z vinom napolnjeno, nezamašeno steklenico. Ako se tekom enega tedna vino ne skali, ako torej ostane čisto, je to znamenje, da je vino „zrelo za steklenice“. Še bolj strogi poskusi so: Ako vino v steklenici segrejemo na 60° C (pri tej toplini se namreč beljakovina zakrknje), mora ostati čisto; popolnoma dozorelo vino ne sme postati kalno, ako ga celó kuhamo, kar je pa seveda težko doseči. Prvi poskus je vendar gotovo najprimernejši, najbolj praktičen ter za doščja našim potrebam.

Naravno je, da steklenice polnimo le z vinom boljše kakovosti, boljše vrste. Cena jim je vendar zeló različna, steklenica po 80 vinarjev do 40 kron (renska vina). To samo za primer! Ako navadno vino v steklenicah hitro razpečamo, oziroma popijemo, kakor po naših krčmah, kjer se gre večkrat komaj za stotine steklenic kake boljše kapljice, vzamemo za to lahko tudi vina, ki pravzaprav še niso popolnoma dozorela, kajti stanovitnosti, zgoraj omenjene trpežnosti ne zahtevamo od njih.

Pri nas je kletarstvo še popolnoma v povojih; vzrok temu je seveda nevednost, večkrat tudi malomarnost, nebrižnost, neverjetnost, trdoglavost posameznikov. Najpriprostejše, a vendar najbolj potrebno delo v kleti je pretakanje vina, kakor

smo že omenili. Kletar more s pretakanjem trpežnost, zorenje vina pospešiti ali nasprotno, kar je popolnoma v njegovi moči.

Pogosto pretakanje je zlasti potrebno, ako ima mlado vino zopern duh po žveplenem vodik (H<sub>2</sub>S), ker smo grozdje močno žveplali proti grozdni plesnobi (Oidium Tuckeri).

Prvikrat pretakamo okoli Božiča, ko se je vino že scistilo. Kakšni morajo biti sodi, v ktere je pretakamo, o tem smo že govorili. Vender vsak sod oplahni prej z vodo, ker ti sicer popije veliko vina, ako je zelo suh.

Drugič pretakamo začetkom pomladi, predno vino prične drugič kipeti, torej marcija ali aprila meseca, da drože zopet odstranimo, ki bi se sicer pomešale z vinom. Vino prične navadno takoj kipeti, ko ga pretočimo drugič; to je povzročil zrak, in sicer kisik, kakor vedno. Ako je primerno toplo, kisik takorekoč poživi glivice (drože), ki so mirovale čez zimo. Seveda sod tudi to pot ne sme biti čisto napolnjen, tudi zabiti ga ne smemo s trdnim čepom; ravnati moramo skoraj tako, kakor jeseni.

Ako je klet prav hladna (toplina skoraj vse leto enaka), drugo vrenje, ki torej ni popolno ter se ponavlja še par let, izostane ali pa le prav kratko traja.

Kakeršne razmere so pri nas večinoma, pač lahko rečemo, da skoraj povsodi z drugim vrenjem vino večinoma konča to presnovo; od tega hipa je mlado vino pravzaprav šele postalo v resnici vino.

Pretočimo je še enkrat poleti, ker se je zopet nabralo nekaj drož, ter potem še pred prihodnjo trgatvijo.

Pozabiti ne smemo nikoli, da moramo vse sode z vinom po drugem vrenju zopet redno napolnjevati, nesnago vedno odstranjevati od veže ter sod dobro zabijati.

V drugem letu pretakamo dvakrat ali trikrat, kar se ravna po kakovosti vina z ozirom na čistost. Koncem drugega leta dosežemo že navadno tisto trpežnost vina, katero zahtevamo „za steklenice“, kar nam pokaže že zgoraj navedeni poskus. Ako umemo vino precejati, čistiti itd., dosežemo to lahko tudi v prvem letu.

Kadar polniš steklenice, ne zabi na snago ter pazi, da pride vino kolikor mogoče malo z zrakom v dotiko, kajti sicer je zrak škali, kar vedno opazuje pri pretakanju vina; to je znamenje, da vino še ni popolnoma zrelo in trpežno. Steklenice morajo biti jako dobro zamašene, da vpliv zraka, oziroma kisika (O) ni prevelik in škodljiv.

Nekteri poznajo tudi že čiste drože, ki jih dobivajo iz drož v moštu. Zdi se mi, da jih je štajerski deželni odbor celo razpošiljal vinščakom. Njih poraba je začetkoma več obetala kakor se je dosedaj uresničilo. Kdor ima priliko, to stvar dobro preštudirati, prav lahko ume težkočo uspešne, splošne, praktične porabe čistih drož v kletarstvu; služijo nam samo v posameznih slučajih. Ne zdi se mi pa primerno, o tem govoriti na tem mestu obširneje. — Čisto drug pomen imajo čiste drože v pivovarnah. To je eden glavnih činiteljev, s katerim mora pivovar računati, poleg dobrega ječmena, hmelja in — vode.

Na željo bi se pa lahko pozneje pogovorili tudi o čistih drožah, da se pojmi pojasnijo, kajti nevesčak ima za drože samo tisto blato in nesnago, ki se nabira na dnu soda. V njem so seveda tudi drože, toda mrtve so. Da je pa v čistih, porabnih drožah v resnici neko življenje, o tem je pa treba nevednega človeka poučiti.

Tako mu moramo duševne oči odpirati, da bo razmnoževal življenje v naravi po mogočnosti tako, kakoršna je v resnici. (Konec prihodnjih.)

## Izkušnje in nasveti glede trtnih boleznij.

(Piše B. Skalicky, tehnični vodja državnih vinarskih zadev na Kranjskem.)

Kdor ima v letošnjem poletju priliko potovati po vinorodnih gorinah Kranjske, vzlasti pa Dolenjske, prepriča se lahko o veliki brezbriznosti in lahkomišelnosti mnogih naših vinogradnikov.

Dasi so jih večletne izkušnje poučile, kako nevarne so razne trtne bolezni, osobito strupena rosa, dasi se jim je od strani k temu poklicanih veščakov vedno pripominjalo, da se naj proti tem boleznim pravočasno, s pravilnim škropljenjem zavarujejo — vse je bilo zaman.

Vsa svarila in navodila niso nič pomagala, verjeli so rajše vsevedočim beračem, vaškim filozofom in raznim zlobnežem, kakor v tej stvari izšolanim veščakom, ki imajo le to napako, da ne hodijo v raztrganih hlačah okoli.

Posledice tega niso izostale. Danes vidimo, da so dve tretjini vseh dolenjskih vinogradov od raznih boleznij, osobito od peronospre tako hudo napadene, da je že vse listje odpalo.

Upamo, da si bodo letošnja škoda ljudje dobro zapomnili in da ne bodo tako lahkomišelnost dolgo pričakovani vinski pridelek proč metali.

Je pač žalostno, da nima začetkom 20tega stotletja naš kmet še toliko samozavednosti, da ne spoznava, kaj se godi v njegovo škodo, da nima nobenega zmisla za napredek gospodarstva, ko že vse druge stroke z orjaškimi koraki napredujejo.

Posledica tega je seveda propad kmetijstva, zapuščanje posestev in izseljevanje v Ameriko!

Kako bo pa za naprej, ko nam že sedaj povsod delavcev primanjkuje, ko Kranjska itak že malo prebivalstva šteje (Kranjska je imela leta 1890 na 1 km 50, Češka na pr. 112 prebivalcev) in vedno večje število mladih ljudi v Ameriko roma.

Jaz sem prepričan, ko bi tisti, ki grejo v Ameriko, doma tako pridno delali, kakor morajo v Ameriki delati, živeli bi na domači, po očetih podedovani rojstni zemlji dobro in lahko.

Sveta dolžnost vseh izobražencev, posebno pa inteligence, ki med kmeti živi, je, da kmeta podučuje in da ga pridobi za napredek v gospodarstvu.

In tej inteligenci, osobito pa boljšim in inteligentnim vinogradskim posestnikom, veljajo moje vrstice, v katerih mislim posebno omeniti izkušnje zadnjih let in najnovejše nazore strokovnjakov glede boja proti raznim trtnim škodljivcem in izpustiti vse, kar je že itak zadosti znano.

Upam, da bodo moje besede padle na rodovitna tla in da bodo vsi napredni posestniki pri tem delu z dobrim zgledom manj inteligentnim kmetovalcem pravo pot kazali.

Zlata vinska trtica, kakor jo radi naši vinogradniki v svojih napolnicah imenujejo, rodi najbolj zlahten sad izmed vseh rastlin, ima pa tudi največje število sovražnikov, bodisi živaljskih, ali pa rastlinskih.

Ti sovražniki so se, posebno v zadnjih letih, odkar smo začeli ameriško trto saditi, zelo pomnožili,

ker so se prej neznane bolezni s to trto k nam iz Amerike zanesle.

Izmed vseh škodljivcev je najbolj znana trtna uš, mala, približno 1 mm dolga rumena ušica, koja živi na koreninah (deloma tudi na listju) vinske trte in trto s tem uniči, ker jej, vsled po tej ušici napravljanih ran, korenine odgnijejo.

Trtna uš napravila je v Evropi mnogo milijard škode in napreduje vedno enako, ko kuga, koja se ne da ustaviti.

Tako na pr. na Kranjskem, kjer je bilo prej 11.631 ha vinogradov, je napala že 10.604 ha, toraj 91 % vsega vinogradniškega sveta.

Vkljub temu pa najdeš med kmeti še veliko ljudi, ki ti na nobeden način ne bodo verjeli, da trtna uš sploh ekzistuje.

Takemu je seveda zastoj pridigati, tak uši ne vidi, če se tudi njega loti.

Proti trtni uši imamo samo dve sredstvi in sicer žvepleni ogljik in ameriško trto.

Prvo sredstvo uporabljajo na Nižjeavstrijskem in Ogerskem vedno bolj, posebno v zato pripravnih zemljah in legah in, kjer ameriška trta vsled velike množine apna ne uspeva.

Uporaba obstoji v tem, da se enkrat ali dvakrat na leto k vsaki trti oškropi nekaj žveplena ogljika v zemljo, koji trtno uš, vsaj deloma, uniči.

Pri nas se to sredstvo ne da tako lahko uporabiti, ker nimamo v starih vinogradih v vrstah sajenih trt, poleg tega pa pri nas žvepleni ogljik prehitro izhlapi, osobito ako je zemlja prerahla.

Sredstvo je tudi primeroma drago.

Kdor bi se pa za to stvar bolj zanimal, obrne naj se do podpisanega, ki mu da rad potrebnih pojasnil.

Pri nas je bolj priporočljivo drugo sredstvo, t. j. uporaba ameriških trt za podlago k zlahtnim domačim vrstam.

Kdor ima od trtne uši napaden vinograd in ga dobro obdeluje, gnoji in škropi, lahko stare trte še toliko časa pri moči ohrani, da med tem zopet polagoma vinograd z novimi trtami nasadi.

Ne čakajte toraj, da Vam uš zadnjo trto uniči, ampak rigolajte in sadite vsako leto nekaj in kmalu bode vaš vinograd obnovljen, ne da bi to prehudo čutili.

(Dalje prihodnjih.)

## Vprašanja in odgovori.

**Vprašanje 184.** Koliko časa naj se namakajo **sadne tropine za jesih?** (K. E. v D.)

**Odgovor:** Tropine se vržejo v kad, koja se postavi v primerno gorek hram; k tropinam se dodene še slabjega razkrhnjenega sadja, olupkov in obrezkov, ako jih je kaj od sadja, ki se pripravlja za sušenje; tudi ostanki kuhanega sadja se dobro obrnejo, ako se vržejo v kad. Na vse te zbirke se nalije toliko vroče vode, da je gosta mešanica. Ta se potem pusti osem dni prav na miru, potem pa se v ožimalnici izžme mošt. Ostale tropine niso za drugo nego za gnoj. Kako je treba potem ravnati z moštom, se priporoča več načinov, pa najbolj se priporoča način, po katerem izdelujejo Francozi svoj sloveči vinski jesih. Oni ravnajo tako le: Odprta kad se napolni za eno tretjino z dobrim starim jesihom, dve tretjini pa se dodene sadnega mošta in se tako pusti 8 dnij; potem se odloči dve tretjini jesiha iz kadi in se nadomesti z dvema tretjinama mošta, in tako se ponavlja vsakih osem dni, dokler je kaj

mošta. Prezreti se ne sme pri tem, da je za izdelovanje jesiha najbolj ugodna toplota 20 do 25° C.

**Vprašanje 185.** Imel sem pred leti v žitu polno molov, zato sem zidal novo žitnico, a tudi v tej so se zaredili molji v ogromni množini. Ker se s strojem ne da do popolnoma odstraniti, prosim sveta, kako ravnati, da uničim molje v žitu? (J. P. v M.)

**Odgovor:** Prof. Erjavec v svoji knjigi „Naše škodljive živali“ priporoča sledeče: Čeja po žitnici, mazanje lesovine s katranom, često odpiranje in zračenje in večkratno pregrebanje žita odganja žitnega mōlja. Ako so se ti pa vender zavrgli, polagaj na kup mokre plahte, okoli pa nasuj malo žita. Gosenčice, kar jih je v žitu, pojdejo na mokro plahto in potem jih lahko obereš ali pa drugače pomoriš. Metulji pa, kar jih še ni odložilo jajec, ne morejo na kup in so prisiljeni znesti jih na žito, potreseno v ta namen. Razume se, da moraš to žito potem tudi odstraniti, takisto mi ni treba še opominjati, da zmāsti (steri) vsakega metuljčka, ki ga vidiš v žitnici ali pa zunaj kje. Svetoval bi ti tudi, da postaviš okoli kupa nekoliko posod z vodo. Leteči molji se zbirajo radi pri vodi in mnogo se jih potopi. Moljavo žito spravi hitro s pota, a predno je daš v mlin, prepraži je v krušni peči, ki mu sicer vzame kaljivost, ali ta pri mlinskem žitu tako nima nobenega pomena.

**Vprašanje 186.** Ali more ugovarjati le en opravičenec do paše, ako dovoli večina opravičencev komu pastí na skupnih pašnikih, ki do sedaj ni bil opravičen? (M. R. v P.)

**Odgovor:** Gotovo more ugovarjati in to z uspehom, ker ima vsak opravičenec svoje lastninske pravice, ktere ne sme nihče prikrajševati. Tudi če so pašne pravice le servituta, se ne sme sprejeti novega opravičenca brez soglasnega dovoljenja vseh opravičencev in seveda tudi lastnika zemljišča, kajti pri nas velja načelo, da se servitutna bremena ne smejo razširiti.

**Vprašanje 187.** Ali sme priti dacar v zasebno hišo, koder ni gostilne, preiskovati, če je kaj neobdavčenega žganja? (M. Z. v S.)

**Odgovor:** Dacar sme tudi v zasebno hišo priti zasledovati, če je kaj neobdavčenega žganja.

**Vprašanje 188.** Imam železne peči, ki so močno zarjavele ter bi jih rad osnažil ter naredil svitile, kakor se dobe nove. Kako naj snažim železne peči? (L. T. v G.)

**Odgovor:** Ako je peč prav zelo rjasta, namažite jo najprvo prav dobro s petrolejem, potem jo pa čez nekaj ur dobro zdrgnite in zbršite. Tako osnaženo peč namažite z zmesjo iz vode in grafitove moke ter potem namazano in posušeno peč zdrgnite in zlikajte s ščetjo, kakor se likajo čevlji. Grafitove moke dobite v vsaki prodajalni železnega blaga in v mestu tudi po špecerijskih prodajalnah.

**Vprašanje 189.** Krava, ki je pred kratkim storila, daje sedaj nerabno mleko. To mleko je namreč praznega ter blatnega ali kislega okusa. Blato, ki gre od krave, je prevlečeno z rjavim žlemom. Krmim s senom in otavo. Kaj naj naredim, da dobi mleko boljši okus? (T. A. v Z.)

**Odgovor:** Vzroki takemu mleku so edino le razkrajajoče glive, ki pridejo s krmo v kravo in mleko. Da je krma, oziroma, da so glive na krmi vzrok takemu mleku, priča tudi žlemasto blato, ki kaže na bolezen v prebavilih, katero povzročijo take glive. Ako krmite seno ali otavo iz senošet, ktere so bile preplavljene, potem je vzrok prav gotovo v senu. Da opravite to nepriliko, skrbite za največjo snago. Vso posodo in kar pride v dotiko z mlekom, izpirajte z vročim lugom. Če imate slabo krmo ali preplavljeno in blatno seno, nadomestite to z drugo, tečno hrano. Kot zdravilo vzemite po 90 gramov kumina, kalmusa, krede in soli, ter dajajte kravi po trikrat na dan po eno žlico te zmesi.

**Vprašanje 190.** V mojem vodnjaku so se zaredile ušice ter prosim svetu, kako jih odpraviti? (J. U. na B.)

**Odgovor:** To, kar Vi imenujete ušice, so druge živali, ki se zaredi v netekoči vodi, zlasti v kapnicah, kakeršne imate pri Vas. Take živalice so vodna bolha (daphnia pulex), enooka (cyclops quadricornis) ter razne omelčaste bolhe (cypris). Ena ali druga teh živalij more živeti le v vodi, če najde v nji kaj hrane. V Vašem vodnjaku, oziroma kapnici se torej nahaja hrana za te živali. Hrana je pa raznovrstna nesnaga, ki se zbira v kapnici, morda že več let ter notri gnije in razpada ter služi imenovanemu mrčesu v hrano. Vodnjak, oziroma kapnico je tedaj snažiti. Enako vprašanje smo dobili tudi leta 1894 in v. č. gospod župnik Andrej Pipan iz Police na Primorskem nam je poslal sledeči odgovor, ki se naslanja na njegove izkušnje: Tudi jaz imam kapnico, ometano s cementom, v katero se steka voda iz farovške strehe, ki je krita z opeko. Ko sem pred leti nastopil tukajšnjo službo, našel sem v kapnici polno rjavih živalic, velikih kakor človeške bolhe. Vsled tega sem dal kapnico izprazniti, jo v novič ometati, leseno ograjo nadomestiti s kamenito ter jo z novimi deskami pokriti. Vzlic temu so se bolhe kmalu zopet zaredile. Svetovali so mi dati v kapnico soli, kar sem tudi naredil, in sicer v toliki meri, da je bila voda zelo slana, a pomagalo ni prav nič. Potožil sem to marsikomu, in tako tudi svojemu svaku (v Tomanjski župniji na Krasu). Ta je pa imel ravno to nepriliko, pa si je pomagal s tem, da je kupil v Trstu pet živih jegulj, ktere je spustil v kapnico in ktere so mu vodo popolnoma osnažile, ne da bi dobila voda kaj okusa ali smrada po ribah. Tudi jaz sem ukazal vložiti v kapnico 5 ribic, majhnih, prst debelih postrvic. Tudi meni so te ribice vodo popolnoma očistile ter jo sedaj čisto zdrže, zraven se pa prav dobro počutijo, dasi je voda mrzla kakor studenčnica. Pripomnim še, da je vodo iz kapnice bolje zajemati z vedrom nego s sesalko, ker se pri tem večkrat in bolj pomeša z zrakom, ki je ribam neobhodno potreben. Vsaki dve leti dam kapnico osnažiti ter denem vanjo druge ribice.

## Gospodarske novice.

\* † **Gospod kanonik dr. Francišek Lampe**, profesor, ravnatelj „Marijanišča“, dolgoletni družbini član in učitelj verouka na družbini gospodinjski šoli, je umrl v Ljubljani 24. t. m. Z ranjnim smo izgubili enega najvzornejših mož naše dežele, ki ima največ zaslug, da se je gospodinjska šola kmetijske družbe tako hitro in na tako izboren način ustanovila. Naj počiva v miru blagi mož in ohranimo mu hvaležen spomin!

\* **Glede oddaje umetnih gnojil in močnih krmil** opozarjamo na razglase v prejšnjih številkah našega lista. Opozarjamo, da se bomo odslej naprej strogo držali načela, da je vse gospodarske potrebščine takoj plačati. Na željo c. kr. kmetijskega ministerstva, izražene v odloku z dne 27. avgusta t. l. št. 22274, bodemo pri oddaji kmetijskih potrebščin naše poslovanje sploh spremenili ter že danes omenimo, da bomo mudnim dolžnikom računali zamudne obresti.

\* **Simentalske bika** odda glavni odbor c. kr. kmetijske družbe iz poskusnega dvorca na Viču pod znanimi pogoji. Kdor želi dobiti takega bika, naj se pismeno zgleda do 15. oktobra t. l. pri družbi. Zarad pomanjkanja prostora v hlevu je oddati tudi nekaj krav in junic čiste simentalke pasme. Kdor želi eno teh živalij, more si jih vsak čas ogledati na poskusnem dvorcu na Viču.

\* **Za živinorejce.** Ker pride dan 28. oktobra t. l. na nedeljo, bo semenj v Radovljici v ponedeljek dne 29. oktobra. Deželni odbor popravlja s tem svoj dotični razglas ter objavlja, da se bodo biki plemenjaki v Radovljici kupovali dne 29. oktobra.

\* **Premovanje govedi** bo 17. oktobra t. l. v Ljubljani in 18. oktobra t. l. v Krškem. Program je objavljen med uradnimi vestmi današnje številke.

\* **Premovanje konj** za leto 1900 se je vršilo meseca septembra dalje:

Pri premovanju v Ribnici 7. dne septembra so dobili: a) za kobile z žrebetom posestniki: Frančišek Grebenc iz Velikih Lašič 70 kron, Frančišek Marolt iz Pustega Hriba, Jakob Češarek iz Dolenje Vasi in Jakob Drobnič iz Pugleda vsak 30 kron. Ivan Rigler iz Praproče 20 kron; b) za mlade ubrejene kobile posestniki: Ivan Pelc iz Ribnice 50 kron; c) za eno- in dveletne žrebice posestniki: dr. Teodor Rudež 30 kron, ktere je pa prepustil na korist drugim živinorejcem, ter je zato prejel srebrno svetinjo, Ivan Levstek iz Bukovce 30 kron, Frančišek Prijatelj iz Gorenje Vasi in Jakob Šešarek iz Dolenje Vasi vsak 20 kron, Josip König iz Gorenje Vasi v Kočevji srebrno svetinjo.

Pri premovanju v Trebnjem 15. dne septembra so dobili: a) za kobile z žrebetom posestniki: Josipina Hribar iz Velikega Gabra 70 kron, Josip Svetan iz Stopič 40 kron, Ivan Smolič iz Skovca in Frančišek Zadel iz Št. Vida vsak 30 kron, Frančišek Razdrh iz Temenice in Julij Treo iz Male Vasi vsak 20 kron, Anton Bizjak iz Skovca, Josip Pavšelj iz Drniške Vasi in Frančišek Grabnar iz Velikega Gabra vsak srebrno svetinjo; b) za mlade ubrejene kobile posestniki: Anton Bizjak iz Velike Loke. Druge v ta oddelek določene premije se niso razdelile zaradi pičlega števila udeležencev in pomanjkanja potrebnih dokazil; c) za eno- in dveletne žrebice posestniki: Anton Cvetan iz Cerovca 40 kron, Ivan Vehovec iz Žužembrega 30 kron, Anton Godina iz Velikega Gabra in Frančišek Bizjak iz Skovca vsak 20 kron, Frančišek Zupančič iz Trebnjega, Josip Berce iz Korita, Anton Zupančič iz Dolenje Vasi, Josip Kukman iz Gradenja in Frančišek Modic iz Žužembrega vsak srebrno svetinjo.

Pri premovanju v Št. Jarneju 17. dne septembra so dobili: a) za kobile z žrebetom posestniki: Frančišek Turk iz Ostroga 70 kron, Anton Ulm grajščak v Klevevžu 40 kron, ktere je pa prepustil na korist drugim živinorejcem, ter je zato prejel srebrno svetinjo, Ignacij Ranguš iz Čadraža in Frančišek Rebšelj iz Št. Jakoba vsak 40 kron, Ivan Kerin iz Sv. Križa, Ivan Vrtačič iz Pristave in Alojzij Božič iz Sela vsak 30 kron, Mihael Marinšek iz Zupeče Vasi, Josip Turk iz Ostroga, Ivan Škorc iz Skopice, Alojzij Mencin iz Drame in Anton Barborič iz Čadraža vsak 20 kron; b) za mlade ubrejene kobile posestniki: Frančišek Rebše iz Št. Jakoba 50 kron, Ivan Stojin in Ostroga 40 kron, Ivan Globovnik iz Škocijana in Frančišek Turk iz Ostroga vsak 30 kron, Peter Kerhin iz Gradišča in Anton Banič iz Smednika vsak srebrno svetinjo; c) za eno- in dveletne žrebice posestniki: Josip Tavčar iz Št. Jarneja 30 kron, Josip Korenič iz Čadraža, Anton Barborič iz Čadraža, Alojzij Mencin iz Drame, Ivan Stojin iz Ostroga, Mihael Marinšek iz Zupeče Vasi in Ivan Gregorič iz Grobelj vsak 20 kron, Ivan Gorenje iz Vrha, Ivan Kovačič iz Vrha, Peter Durjava iz Škocijana, Anton Lenčič iz Smavže Vasi, Josip Štrukelj iz Zaboršta, Anton Prijatelj iz Rakovnika, Frančišek Fabijan iz Dolnjega Gradišča in Josip Čudovan iz Čadraža vsak srebrno svetinjo.

## Uradne vesti c. kr. kmetijske družbe kranjske.

### Seja glavnega odbora dne 20. septembra 1900.

Seji je predsedoval družbini podpredsednik gospod ravnatelj Povše, navzoči so bili odborniki gg. baron Lazarini, baron

Lichtenberg, Pavlin, dr. Romih, Rohrman, dr. pl. Wurzbach, Žirovnik in tajnik Pirc.

Podpredsednik gospod Povše poroča, da se je udeležil imenom družbe enketi o spremembi cesarske naredbe z dne 2. maja 1899. l. zadevajoče zatiranje prasičje kuge, ktera enketa je zborovala 3. julija t. l. na Dunaji. Z ozirom na nesrečne politične odnose v Avstriji in veljavno sklenjeni dogovor med našo in ogrsko vlado, ni upati, da bi se pogodba glede prometa z živino med Avstrijo in Ogrsko razveljavila, oziroma spremenila in bi se tako zaprla pot ogrskim prasičem v našo pokrajino. Iz tega vzroka moramo biti vedno pripravljene na okuženje naših pokrajin in prasiči se bodo pobijali še dalje po imenovani cesarski naredbi. Tej nepriliki se bomo najlažje ognili, ako se postavimo na lastne noge ter se naredimo nezavisne od importa ogrskih, oziroma hrvaških prasičev. V to svrhu se mora pri nas vzreja domačih prasičev razširiti ter je dolžnost kmetijske družbe z vsemi silami na to delovati. Gospod poročevalec zato predlaga, da se glavni odbor obrne v posebni vlogi s prošnjo do ministerstva za izdatno podporo v svrhu pospeševanja prasičjoreje. Poročilo vzame odbor z odobravanjem na znanje ter enoglasno pritrdi predlogu.

Podpredsednik gospod Povše poroča glede udeležitve pri nameravani enketi o borzni trgovini z žitom ter si izprosi od glavnega odbora potrdila za njegove korake.

Glavni odbor ukrene odgovor na deželni odbor zastran pospčitve kmetijskega združništva.

Na podlagi došlih prošenj določi glavni odbor sprejem gojenk v gospodinjstvo šolo za novi dvanajstmesečni tečaj.

Vsled dopisa c. kr. kmetijskega ministerstva ukrene odbor staviti predloge o porabi državne podpore za govedarstvo ter določi, da se vrše letošnja premovanja govedi na Krškem in v Ljubljani.

Glavni odbor vzame na znanje izjavo c. kr. kmetijskega ministerstva, da odslej naprej ne bo več dajalo podpore v svrhu znižanja cene za modro galico, žveplo in sploh vinarske potrebščine.

Vsled smrti asistenta na družbini podkovski šoli ukrene odbor to službo začasno razpisati ter pri c. kr. kmetijskem ministerstvu izposlovati pokojnino za vdovo umrlega asistenta.

Dve prošnji za dovolitev novih semnjevk ukrene odbor ne priporočati, ker so nameravani semnji nepotrebni, in ker se so izrekla proti dovolitvi tudi dotična okrajna glavarstva ter trgovska in obrtna zbornica.

Na prošnjo ene mlekarske zadruge ukrene odbor posredovati glede neopravičenega obdavčenja.

Vsled došle uloge se izreče odbor proti zakonu, ki bi veljeval zemljiškim posestnikom svoje meje zaznamovati, ker bi tak zakon naložil kmetovalcem silnih novih bremen.

Od deželnega odbora došla vloga glede predloga kranjsko-primorskega gozdarskega društva, da se zakonskim potom izdado določila, ktera bi političnim oblastim dala pravico v gotovih slučajih prepovedati sekanje nedozorelega lesa, se izroči v poročanje glavnemu odborniku gosp. gozdnemu nadsvetniku V. Gollu.

Za nove ude se predlagani in se sprejmo gg.:

Kralj Frančišek, posestnik, mlinar in žagar v Loki; Babnik Ivan N., trgovec in posestnik v Dravljah; Družovič Gregor, veleposestnik v Tetincih; Ježek Rihard, tvorničar kmetijskih strojev v Blanskem; Vošnjak Anton ml., posestnik v Gomilskem; Mlinar Lorenc, posestnik v Doleh; Novak Lorenc, posestnik pri Sv. Valburgi; Zupanič Ignacij, posestnik v Jarenini; Oberman Niko, posestnik v Metliki; Krisper Haas, trgovec v Ljubljani; Krisper Josip, trgovec v Ljubljani; Leskovšek Ivan, posestnik pri Sv. Mihelu; Barič Ivan, posestnik na Vrhu; Madronič Ivan, posestnik in župan na Vrhu; Kobe Miha, posestnik na Vrhu; Žalec Mate, posestnik na Vrhu; Kobe Ivan, posestnik na Vrhu; Barič Ivan, posest. na Vrhu; Simonič Josip, na Vrhu; Žalec Mate, posest. na Vrhu; Šneljer Josip, posest. v Špeharjih; Kump Pavel, posestnik v Špeharjih; Mukavec Peter, posestnik v Špeharjih; Lovrenčič Pavl, posestnik v Špeharjih; Šneljer Ivan, posestnik v Špeharjih; Lovrenčič Miha,

posestnik v Špeharjih; Špehar Mate, posestnik v Špeharjih; Špehar Miko, posestnik v Špeharjih; Špehar Jure, posestnik v Špeharjih; Lovrenčič Miko, posestnik v Špeharjih; Špehar Ivan, posestnik v Dalnjih Njivah; Madronič Peter, posestnik v Dalnjih Njivah; Žalec Ivan, posestnik na Gorici; Šneljer Josip, posestnik na Gorici; Berščak Anton, posestnik v Dobravljah; Božič Josip, posestnik v Virčni Vasi; Turk Jernej, posestnik v Doljnem Mokrempolju; Judež Anton, posestnik v Pristavi; Puhar Leopold, posestnik v Kranji.

## Kletarski tečaji.

Podpisani namerava tekom letčne zime prirediti dva ali tri kletarske tečaje v državni vzorni kleti v Novem Mestu.

Vsak tečaj, h kateremu bode pripuščeno le 15 do 20 vinarov, trajal bode dva ali tri dni.

Podučevalo se bode v vseh strokah umnega kletarstva in sicer teoretično in praktično v državni kleti, kjer bode tudi pokesevanje raznovrstnih vin iz novih državnih nasadov.

Kdor se misli enega teh tečajev udeležiti, naznani naj podpisanemu vsaj do 1. novembra in pove, kateri mesec bi se najraje tečaja udeležil.

Prvi tečaj bode meseca decembra, drugi januarija, tretji februarja.

Program in vabilo dobijo udeleženci do 10. t. m., v katerem se bode tečaj vršil.

Novo Mesto, dne 20. septembra 1900.

### B. Skalicky,

tehnični vodja državnih vinarov v Kranjskem.

## Program delitve premij za govejo živino,

ki bode

v sredo 17. dne oktobra t. l. v **Ljubljani** (na živinskem sejmišču) za mesto Ljubljano in okrajno glavarstvo ljubljanske okolice in v četrtek 18. dne oktobra t. l. v **Krškem** za okrajno glavarstvo krško.

Visoko c. kr. kmetijsko ministerstvo in slavni deželni odbor kranjski sta na predlog c. kr. kmetijske družbe kranjske blagovolila dovoliti, da se napravijo gorenje delitve premij za govejo živino, ter sta v ta namen dovolila potrebni denar.

### Namen razstav in delitvi premij je:

a) Da se živinorejci teh okrajev s primerjanjem goved vzpodbudijo za napredek živinoreje in se o nji pouče,

b) da se razvidi uspeh, ki se je zlasti z deželno in z državno podporo dosihdob dosegel pri reji naše domače goveje živine.

1.) Pravico do premij imajo vsi živinorejci imenovanih okrajnih glavarstev.

2.) Do 10. ure dopoldne mora vsa živina biti na mestu razstave, in sicer posebej junci, posebej telice in posebej krave, za ograjo privezane. Vsak lastnik mora sam skrbeti, da ima njegova živina hlapca ali deklo, ki jej streže.

3.) Da živina more postati deležna premije, mora najmanj že pol leta biti lastnina tistega gospodarja, ki jo razstavi. To mora razstavnik dokazati s pričalom svojega županstva.

4.) Može, kateri bodo sodili o premovanju živine, se izbere po dotičnem predpisniku c. kr. ministerstva za kmetijstvo in se morajo ravnati po predpisih, za to določenih.

5.) Kdor je premijo dobil, se mora s posebnim pismom zavézati, da spolni vse, kar veleva imenovani ministerski predpisnik, ter da obdarovano govedo najmanj eno leto obdrži za pleme

### 6.) V razstavo se pripuščajo:

junci, ki so  $\frac{1}{2}$  do 3 leta stari,

breje telice, ki so najmanj 2 leti stare,

molzne krave, ki so imele eno, dve, tri, štiri ali k večjemu 5 telet.

Goved sme biti kake v deželi se nahajajoče čiste pasme, ali pa domače in križane pasme.

Za lepo živino so določene naslednje premije:

### I. v Ljubljani:

a) Za bike II premij, in sicer ena 50 K, dve po 40 K, tri po 30 K in pet po 20 K.

b) Za krave 9 premij, in sicer ena 40 K, dve po 30 K in šest po 20 K.

c) Za breje telice 9 premij, in sicer ena 40 K, dve po 30 K in šest po 20 K.

### II. v Krškem:

a) Za bike 8 premij, in sicer ena 50 K, ena 40 K, ena 30 K in pet po 20 K.

b) Za krave 7 premij, in sicer ena 40 K, dve po 30 K in štiri po 20 K.

c) Za breje junice 7 premij, in sicer ena 40 K, dve po 30 K in štiri po 20 K.

### Glavni odbor c. kr. kmetijske družbe kranjske.

V Ljubljani, 30. dne septembra 1900.

Fran Povše s. r.,  
podpredsednik.

Gustav Piro s. r.,  
ravnatelj.

## Vabilo

k občnemu zboru kmetijske podružnice za ilirskobistriški okraj, ki bode 7. dne oktobra t. l. ob 4. uri popoldne v šoli v Trnovem.

Vzpored se bode vršil v zmislu § 32. družbinih pravil. Ob enem se bodo sprejemale naročitve na umetna gnojila.

### Kmetijska podružnica v Il. Bistrici,

dne 13. septembra 1900.

Martin Zarnik s. r.,  
načelnik.

Urbančič s. r.,  
tajnik.

## Listnisa uredništva.

A. P. v R. Odgovor na Vaše vprašanje glede konja, ki jasli gloda, najdete v članku »Glodanje in hlapanje pri konjih« v 7. št. letošnjega Kmetovalca.

A. D. v B. Vodnjak že smete delati, a сосед ima pravico ugovarjati. Če pa ne ugovarja, potem je pa prav.

Fr. G. v P. Če bi hoteli na Vaše vprašanje odgovoriti, ne zadoščal bi obseg ene številke našega lista. Priporočamo Vam brati kako novo nemško knjigo o goju. Kmetijska praksa in znanost sta si seveda še v marsičem nasprotna, od tod protislovja, ktera Vi navajate. Pri prebiranju znanostnih knjig morate seveda ohraniti hladno kri, kajti tisto, kar smatra kak profesor za zelo važno iz svojega znanstvenega stališča, je dostikrat za kmetijsko prakso popolnoma nepomembno. Bodite prepričani, da se smete imenovati umnega kmetovalca, ako se ravnate po navodilih, ktere najdete v Rohrmannovi knjigi »Poljedelstvo«, katero je izdala družba sv. Mohorja.

Fr. G. v D. Sadni mlinci z železnimi valjarji niso priporočeni in tudi ni res, da bi jih rabili na Gorenjem Avstrijskem. Tamkaj rabijo le mline s kamenitimi valjarji, kakeršne izdeluje prav dobro in ceno Martin Huber v Enns-u na Gorenjem Avstrijskem.

M. R. v P. S kaznijo krčmar še ne izgubi pravice zvrševati gostilniško obrt.

M. Z. v Š. Glede zavarovalnic smo odgovorili v »Listnici uredništva« zadnje številke. — Topljeno mleko je zdravju neskodljivo, če se povre. — Maline so dobre za barvanje mošta, a dajo malo barve. — Dinamit je dobiti pri E. Hammerschmidu v Ljubljani ter je doprinesiti pri nakupu dovoljenje od okrajnega glavarstva.



# 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 1/2 strani 16 K, na 1/4 strani 10 K in na 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. 18. V Ljubljani, 30. septembra 1900. Leto XVII.

## Tržne cene.

### Deželni pridelki:

V Ljubljani, 29. septembra 1900. (Izvirno poročilo.)

**Semena:** Domača detelja novo blago K 110.— h do K 115.— h; nemška detelja (lucerna) K 100.— h do K 105.— h; gorenjska repa K 70—72 h; laneno seme, domače ozimno K 32.— h do K 32.50 h; konopno seme K 30.— h do K 30.50 h; kuminovo seme K 70.— h do K 72.— h.

**Fižol:** Rudeči ribniški K 22.— h; rudeči Hrvat K 21.— h; prepeličar (koks) K 22.50 h. (Vse cene semen in fižola veljajo za 100 kg čiščenega blaga, kakor ga kmetovalci pripeljejo na prodaj i. s. novo blago.)

**Suhe češplje:** v dimu sušene K 30.— h do K 34.— h, brez dima sušene K 34.— h. do K 40.— h.

**Orehi domači:** K 36.— h do K 40.— h.

**Ježice nove:** K 6.— h do K 8.25 h za 100 klgr.

**Med čist:** po K 85.— h do K 86.— h.

**Kože.** Goveje, težke nad 45 kg po K 84.— h do K 88.— h.

„ težke od 30 do 45 kg „ „ 76.— „ „ 80.— „

„ lahke „ „ 80.— „ „ 82.— „

(Te cene veljajo za 100 kg in sicer za kože izdelane po tukajšnjih običajih z rogovi vred. Bikove kože po 60 h klgr.)

**Telečje kože:** K 1.04 za kg.

**Kozličeve kože po K 1.60 h do K 1.80 h.**

**Svinjske kože:** Čiste, brez napak 64 h za kg.

Druge vrste 34 do 52 „ „ „

**Kože lisic po K 11.— do 12.—**

„ kun „ „ 30.— „ 36.—

„ dihurjev „ „ 6.— „ 7.—

„ vidr „ „ 20.— „ 22.—

za par.

**Kože zajcev po K 36.— do 42.— za 100 komadov.**

**Pepelika (potošl) po K 32.— 100 kg.**

### Žito:

V Ljubljani, 29. septembra 1900. Pšenica K 8.10 h, rž K 7.20 h, ječmen K 7.— h, oves K 6.50 h, ajda K —.— h, proso K 8.50 h, tursica K 6.60 h, seno K —.— h, slama —.— K h. (Vse cene veljajo za 50 kgr.)

Na Dunaji, 28. septembra 1900. Pšenica jesenska K 7.74 h, spoml. K 8.27 h, réž jesen. K 7.58 h, oves jesenski K 5.84 h, tursica K 6.72 h. (Vse cene veljajo za 50 kgr.)

Na drobno.

Na debelo.

## P. Majdič

trgovina z železnino „Merkur“

Celje, Graške ulice št. 12

priporoča različne poljedelske stroje priznane najboljšega izdelka, kakor mlatilnice, slamoreznice, čistilnice za žito, mline za žito vejati, stiskalnice za sadje in grozdje itd.

Vedno velika zaloga cementa, najboljšega gornještajerskega železa, stavbenih potrebščin, traverze, okovov, samokolnic, poljedelskega orodja, kuhinjske priprave, štedilnikov, peči in sploh vsega v to stroko spadajočega blaga.

Slavno občinstvo vabimo najuljudneje si pri priliki ogledati našo trgovino in zalogo. (64—3)

Cene nizke.

Postrežba točna.

# JOS. LEUZ,

trgovec v deželni pridelki (73-1)

v Ljubljani, Reseljnova cesta

kupuje in prodaja vsakovrstne deželne pridelke, kakor jedilno čebulo, čebulček, suhe gobe, semenski oves, ajdo, vsakovrstni krompir tudi na cele vagone; nadalje divji kostanj, črešminje, črešminovo ljubje itd. itd.

Št. 10.841

## Razglas.

Deželni odbor oddajal bo mesca oktobra t. l. bika plemenjake cikaste (Pincgavske-Belanske) in sive (Muricódske in Muriške) pasme in sicer v prvi vrsti občinam in še le, če bi se teh ne zglasilo dovolj, tudi zasebnim živinorejcem. (70-1)

Prošnje naj se

**do 6. oktobra t. l.**

pošljejo deželnemu odboru v Ljubljani. Vsaki prošnji je priložiti znesek 20 K, kateri zapade, če prošilec noče prevzeti odkazanega mu bika.

Pogoji, pod katerimi se bodo biki oddajali, so sledeči:

- 1.) Bik se mora pravočasno prevzeti na oni postaji, katero bo deželni odbor določil;
- 2.) pri prevzetju bika mora se plačati za bika polovico nakupnih stroškov;
- 3.) prejemnik bika se ima zavezati, da ga bo imel dve leti za pleme in da povrne po 10 K za vsak mesec, če bi ga iz kakeršnega koli uzroka, vedno pa z dovoljenjem deželnega odbora pred pretekom dveh let prodal.

Nasprotno pa bo deželni odbor dovolil nagrado 40 K, če se bo bik rabil najmanj 4 mesce čez dve leti za pleme, za vsak nadaljni mesec pa po 10 kron.

**Od deželnega odbora kranjskega.**

V Ljubljani 10. septembra 1900.

# Pozor kmetovalci!

Na vsestransko zahtevanje mojih p. n. odjemalcev naznanjam, da sem otvoril s 15. julijem 1900

bogato zalogo

**vsakovrstnih poljedelskih strojev**

v hiši g. Iv. Kneza (pri Figovcu) na dvorišču, Dunajska cesta v Ljubljani. (60-5)



V zalogi bom imel najboljše, najnovejše in najcenejše poljedelske stroje vseh vrst, kakor: vitlje (gepelne) prav lahko tekoče z 1, 2 in 4 konjskimi močmi, najnovejše mlatilnice z tečaji iz medi (Messinglager), vsakovrstne slamoreznice Patent Austria št. 4, 5, 6 in 7, ktere se gonijo z roko, nogo ali pa z vitli, ter vse k tem pripadajoče orodje; nadalje vsakovrstne sesalke (Pumpen), čistilnike trijerje, reporeznice, sploh vse poljedelske in domače kmetijske

stroje in k tem pripadajoče podrobnosti.

Posebno ugodnost, oziroma olajšavo pa dosežejo moji odjemalci pri tem, da dam manj premožnim stroje, ktere si izbero, tudi na plačilne obroke po dogovoru.

Vodja moje zaloge, oziroma prodajalec je gospod

**Ivan Komatič,**

kteri je po vsem Slovenskem dobro znan kot strokovnjak in kteri se bo potrudil, da se bo vsakemu odjemalcu mojih strojev postreglo vsestransko solidno.

Priporočujoča se za mnogobrojen obisk z zagotovilom, da se bo vsakemu postreglo po njegovi želji priporočava se

**K. & R. Ježek,**

— tvornica kmetijskih strojev v Blanskem, Moravsko. —

Podružnica v Ljubljani, Dunajska cesta pri „Figovcu“.

Vnovič znižane cene!

## Vse stroje za poljedelstvo.

Vnovič znižane cene!



*Trijerji (čistilni stroji za žito) u natančni izuršitvi*

Sušilnice za sadje in zelenjavo, škropilnice proti peronospori. Zboljšani sestav Vermorelov. Mehovi za žveplanje trt.

Mlatilnice, mlini za žito, stiskalnice (preše) za vino in sadje različnih sestav. Slamoreznice jako lahke za goniti in po zelo zmernih cenah. Stiskalnice za seno in slamo, ter vse potrebne, vsakovrstne poljedelske stroje, prodaja v najboljši izvršitvi

**IG. HELLER na Dunaju, II./, Praterstrasse 49.**

*Zastopniki se iščejo! — Ceniki brezplačno!*

(2-15)

☞ Pred ponarejenjem se je posebno treba varovati. ☜