

Gledé kmetijskih pridelkov se zamorejo samo Dolenjci poganjati za pridobitev premij, gledé poljedelskih strojev in kmetijskega orodja, pa tudi vsakateri drugi.

Gledé izvirnih pridelkov naj se po možnosti razstavi cela rastlina, pri lanu in konoplji pa cela rastlina s predivom.

Prosi se tudi za podatke o tleh, o legi in obnebnih razmerah, na kar se bode oziralo pri razdelitvi premij.

Pri prodajnih predmetih naj se ob enem navede tudi kupna cena.

Grozdje se sme razstavljati le brez listov in vejic.

Od vin, jesiha in tropinovca razstavljati se sme le po najmanj dve butilji (steklenici) vsake vrste. Poleg tega se mora pri vinu navajati leto, vrsta grozdja, vinska gora, kakovost zemlje, povprečni letni donesek in pri rudečkastem vinu, če je isto prirejeno iz domačega in kake vrste grozdja, ali če je isto pobarvano s črnim vinom ali tropinam črnine.

Premije se bodo delile samo za vina domačega pridelka ter se mora pri oglaševanju predložiti dotično potrjenje od županstva.

Razstavljeni predmeti so lastnina dotičnega razstavljalca in se bodo istemu izročili po končani razstavi.

Predmeti za razstavo se morajo brez stroškov izročiti razstavnemu odboru, in sicer na mestu razstave; ravno tako se mora na svoje lastne stroške po nje priti.

Uvrstitev na razstavi, kakor tudi pospravljanje preskrbel bode razstavni odbor brez vsakih stroškov.

Oglašja se do 16. septembra t. l. ali naravnost pri razstavnem odboru ali pa po dotičnih kmetijskih podružnicah ter naj se porabi v to priloženi obrazec.

Za razstavo pošilja naj se najzadnje do 25. septembra t. l. v Krško.

Vstop v razstavo dovoljuje se samo proti vstopnicam po 10 krajc.

Razstavljalci so vstopnine prosti.

Razstavni odbor.

C. kr. kmetijska družba kranjska.

Seja glavnega odbora dné 3. avgusta 1884.

Seji predseduje gospod družbeni predsednik Karol baron Wurzbach, navzoči: gg. podpredsednik J. Fr. Seunig, tajnik Gustav Pirc, in odborniki: gg. Brus, Jerič, Robić, Souvan in Witschl.

Obravnavale so se sledeče stvari:

C. kr. deželna vlada pošlje družbi poročilo prošnji občin Novelaze v kočevskem okraji in Vinji vrh v črnomaljskem okraji o zadevi novih živinskih in letnih semnje. Glavni odbor se izreče proti uslišanji imenovanih prošenj.

Poročila tajnika o dovršenji knjige „Der Obstbaumzucht schädliche Insekten“, o čebelarski razstavi v Lescah, o nakazanih 100 gold. za čebelarsko in sadjarsko društvo v Jesenicah glavni odbor na znanje vzame.

Prošnji podkovskih učencev Janeza Novaka in Antona Firiča za podporo hoče odbor uslišati po dovršenih poizvedbah o njihovem premoženju.

Obravnavava zaradi reorganizacije družbenega vrta se nadaljuje ter tajniku naroči izdelani gospodarski načrt potem autografije pomnožiti ter v konečno presojo vsim gg. odbornikom doposlati.

Vsled poziva c. kr. deželne vlade priporoča glavni odbor za ude stalne deželne komisije o zadevah trtne uši gg. Rih. Dolenca, vodjo vinarske šole na Slapu, in

dr. J. Mencingerja, advokata in posestnika na Krškem, eventuelno gosp. barona Gagerna, grajščaka v Mokricah.

Prošnja gosp. Fr. Brenceta iz Hraš za brezplačno prepuščenje enega bika iz državne subvencije se ne more uslišati. Njegovo prošnjo za ovce in podporo šolskega vrta v Lescah se mu pa naroči, še enkrat s potrebnimi prilogami predložiti oziroma potom okrajnega šolskega sveta družbi doposlati.

Na novo v družbo se sprejmejo gospodje: Maks Dekleva, Andrej Magajna in Fran Suša, vsi iz senožeške podružnice.

Reja prascev brez matere.

Za „Oesterr. Landw. Wochenblatt“ spisal Staudacher, vodja kmetijske šole.

Yorkshirska svinja zbolela je nenadoma tako hudo na vnetji pljuč, da so jo morali zaklati, čeravno je imela devet še le štirinajst dni starih sesajočih prešičkov. Za praseta nikdo ni hotel kaj ponuditi, ker so se dobivali ravno takrat 6—8 mesecev stari prešički jako ceno. Nazadnje prodalo se jih je 6 po 20 krajc. Troje praset poskušalo se je pa izrediti brez matere. To zgodilo se je tako-le: Prvi dan vlilo se jim je le nekaj žlic dobrega in gorkega kravjega mleka. Drugi dan skušali so prešički piti že sami mleko. Tretji dan povžili so 0.5 lit. z vodo zmešanega in kuhanega mleka; četrti dan uže 0.75 l., in tako naprej do osmega dneva. Od tega dneva primešalo se je mleku nekaj žlic juhe, skuhane iz fine pšenične moke in vode. Ta piča bila je vedno večja, tako, da so prešički po četrtem tednu dobivali vsak dan skupaj 3 litre posnetega mleka z juho, sestavljeno iz šest žlic pšenične moke in nekaj dobrozmečkanega, omajenega in kuhanega krompirja. Od sedaj dobivali so vedno manj mleka in mesto pšenične moke štev. 1. ono št. 2; zato se je pa pridevalo juhi do šestega tedna fine ovsene in koruzne (turšične) moke. Med temi prešiči bila sta dva merjasca in ena svinja. Prva dva rezali so po petem tednu, kar sta oba lahko prestala. — S šestimi tedni tehtali so se vsi trije prešiči. En merjasec in ena svinja tehtala sta po 10, drug merjasec 9.7 kilogr., vsi skupaj toraj uže 29.7 kilogr. Od tega časa do konca osmega tedna dobivali so vsak dan juho sestavljeno iz 450 gramov pšenične moke, 150 gr. na debelo semletega ječmena, 36 gr. na debelo semletega ovsa in 50 gr. na debelo semlete koruze, 500 gr. kuhanega krompirja, repe in zeljnega perja, 1 liter posnetega mleka, zmešanega s pol litrom vode. Vsakokrat pridjala se je piči mrvica sežgane in dobro semlete moke iz kosti in krede, in sicer od petega tedna naprej. Isto tako natrosilo se jim je od tega časa po vsakem napajanju nekaj praženih rženih in ječmenovih zrn v osnaženo korito. To se je pa zgodilo zato, da so se prešiči navadili vporabljeni zobe za tako pičo in da so se obvarovali driske. Skrbelo se je vedno z vso natančnostjo in pridnostjo na to, da so imeli vedno suho steljo, da so bili vedno čisto skopani in da so se obvarovali prehlajenja, toda ne da bi se pomehkužili. Krmili so se prešiči v prvih dveh tednih od 5. ure zjutraj do 9. zvečer na vsaki dve uri, potem do konca četrtega tedna na vsake 2½ ure, in potem do konca osmega tedna na vsake tri ure vedno v istem času, z vedno ravno toliko pičo (ki je imela gorkote 36 do 38 gr. C.). Z osmimi tedni, v času tedaj, ko se praseta sploh matere odvadijo, tehtala so se zopet. Prvi tehtal je 12.5 kg. (poprej 9.7), tedaj za 2.8 več ko v prvo, drugi 15.5 kg. (poprej 10 kg.), tedaj za 5.5 kg.

več; in tretji 16 kg. (poprej 10 kg.), tedaj za 6 kg. več. Vsi tehtali so 44 kg. (poprej 29.7), tedaj 14.3 kg. več, to je za 48.1, odstotkov ali skoraj polovico več. Drugi in tretji tehtala sta, kakor se vidi še enkrat več. Prvi je zaostal, ker je po materini smrti obolel na driski. Ako bi bila slednja živa in zdrava ostala, bi bila praseta, akoravno bi bila sesala, težko toliko tehtala v osmih tednih. Pri vsem tem bili so pa prešiči popolno razviti, jako živi in zdravi.

Dobiček pa obstoji tudi v tem, da so bili prešiči uže navajeni vsega jesti, med tem, ko se ravno toliko stari prešiči, ki so se ravno matere odvadili, na to še le morajo navaditi.

Na vsak način kaže nam ta vspešna poskušnja, kako moramo ravnati, ako znameniti plemenski prešiči v prvi mladosti zgubijo mater. Da bi se čas, delo in piča še veliko boljše splačala, ako bi se vseh devet prešičev tako izredilo, je dandanes samo ob sebi umljivo. Usojamo si le še opomniti, da razvidi lahko vsak omikan kmetovalec, da je le-to omenjeno pitanje popolno v soglasji s pravili, katere nam podaje umno kmetijstvo.

Ker se je vse natanko in pregledno zapisovalo, odgovorimo tudi lahko na vprašanje: Koliko velja 1 kilogr. živega prešiča po dokončanem osmem tednu? Stroški natanko do krajcarjev znašajo:

Nakup treh štirnajst dni starih prasat brez matere	—	gold.	60	kr.
Mleko, neposneto, 18 litrov, po 6 kr.	1	"	8	"
" posneto, 47 litrov, po 4 kr.	1	"	88	"
Pšenična moka št. 1, 0.4 kg. po 18 kr.	—	"	7	"
" " št. 2, 6.9 kg. po 16 kr.	1	"	10	"
Na debelo semlet ječmen, 2.1 kg. po				
7 kr.	—	"	15	"
" " " oves, 0.5 kg. po				
5 kr.	—	"	3	"
" " " semleta koruza, 0.7				
kg. po 9 kr.	—	"	6	"
Ječmenova in ržena zrna 16 kg. po 9 kr.	1	"	44	"
Krompir, 10 kg. po 2.5 kr.	—	"	25	"
Plača poslom skozi 28 dni po 10 kr.	2	"	80	"
Skupaj		9 gold.	46	kr.

Tedaj velja 1 kg. živega prešiča $9.46 : 44 = 21.5$ kr.

Kmetijske novice in izkušnje.

* V kmetijskem tečaju za narodne učitelje na Stapu so bili sprejeti: Žvagen Valentin iz Radovljice, Hudovernik Matija iz Dobropolja; Koller France iz Stalcarjev; Barle Ivan iz Podzemlja; Šest Andrej iz Metlike; Gebauer Vilj. iz Tržiša; Ribnikar Adalbert iz Logatca; Pipan Ivan iz Starega Trga; Hiti Matija iz Slavine; Dietz Oton iz Šturja; Svetina Jos. iz Šmarja pri Ljubljani; Črne France iz Vrhnike; Cepuder Josip iz Litije; Žirovnik Ivan iz Gorij.

* *Potem javne dražbe* prodajala bode c. k. kmetijska družba iz državne subvencije nakupljeno plemensko goved. Prodaja se bode vršila za pincgavsko (rudeče) pleme konec t. m. v Kranji, za muricodolsko pleme pa začetek oktobra v Ljubljani. Natančneje se bode čas še le določil.

* *Tovarnam za sladkor* gre slabo; cena sladkorja pada od dné do dné. Polovica tovarn za sladkor v Avstriji bode za časa letošnje kampanje zaprtih. Najslabše gré tovarnam, katere so lastnina kmečkih za-

drug, kajti one so ob času dobre kupčije pozabile na ustanovo rezervnega zaklada. Vsled te krize je uže več kupcev s sladkorjem faliralo, tako ima samo ena firma nad 4 milijone gold. dolga.

* * *
* *Potno zborovanje avstrijskega sadjarskega društva* bode letos sredi meseca oktobra v Gradci.

* * *
* *Sto konj* je poginilo pri požaru, kateri je uničil hleve svetožnanega kobilarstva kneza G. Chilkowa na Ruskem.

* * *
* *Kako napraviti dober vinski kis*, popisuje goriški „Gospodarski list“ tako-le: „Dober vinski kis vedno kaj velja, saj je tudi človeškemu zdravju dokaj služivniši kakoršen se navadno po štacunah prodaja. Kdor ne mara iz tropin in drožnega vina napravljati žganaj, more iz njih napravljati dober kis (ocet, jesih). Ravno tako bi svetoval vsakateremu gospodarju, kateremu vino cikne, da ga rajši podela v kis.

Glavna stvar pri napravi kisa je primerna visoka toplina 25° in pa obilen pristop zraka, oziroma kisleca. Slavni prof. Pasteur priporoča posebne aparate, kateri so krog napoševno od zunaj proti znotraj prevrtani, da zamore obilo zraka prihajati. Vedno naj se nekoliko močnega kisa zavre in vlije v aparat, ki ima več dnosov, v katerih se nahaja rahlo nakupičenega oblanja ter potem se vlije dotično vino, katero se hoče podelati v kis in Pasteur svetuje, da se napravi tekočina očetnih glivic, kakoršne se nahajajo kot siva, fina mre-nica na površji cikastega vina. Večkrat je treba dotično vino nalivati, dokler je popolnem spremenjeno v kis.

Na to je treba paziti, da se ne nalije preveč na en pot, ampak raji male množine, katere se toliko hitreje skisati morejo. Tak primeren aparat za napravo kisa izdeluje posodar Trost v Vipavi po 15 gold.

Navajam še, da oblanje je najbolje iz bukovega lesa; kdor pa zamore, dokaj bolje stori, ako hrani tropine, hlastine posebno ogrete tropine s hlastinami vred, so uže same na sebi velik pospešitelj kišnega vrenja.

Če pomislimo, da se ljudje poslužujejo večinoma kisa, kateri je iz najslabejših tudi zdravju škodljivih tvarin napravljen, naj le omenimo, da nekateri celó žvepleno kislino dostavljajo, da je bolj hud, zato tudi tak ocet grozno peče, bilo bi umestno in umno, da bi naši vinorejci izdelovali iz tropin, drožnega vina in sploh obolelih vin dober vinski kis.

* * *
* *Gospod Julij Hansel*, bivši stalni izvedenec o zadevah trtne uši in potovalni učitelj na Štajarskem, imenovan je vodjem kmetijske deželne šole v Grottenhofu pri Gradci.

Nova postava.

Razjasnilne opombe vladine k načrtu postave o dedinskih naredbah pri kmetijskih domačijah srednje velikosti.

(Dalje.)

Kakor je razvidno iz predloženih ocen in kakor je bilo zgoraj omenjeno, zapusti kmet na Kranjskem po svoji smrti ali izroči še pri življenji — in to se zgodi