

KMETOVALEC.

Glasilo Kmetijske družbe za Slovenijo.

Izhaja 15. in zadnjega dne v mesecu. Člani Kmetijske družbe dobivajo list brezplačno. Cena listu za nečlane 20 Din, za inozemstvo 30 Din letno. Posamezna številka stane 1 Din. Uredništvo in upravnništvo je v Ljubljani, Turjaški trg št. 3. Urejuje Viljem Rohrman.

Vsebina:

Razstava naše družbe na Velesejmu. — Cene za mleko. — Pomanjkljivosti bohinskega sirarstva. — Ocenjevanje vinskega mošta in vina po vsebini sladkorja in alkohola. — Koristne živali in varstvo ptic. — Živinorejska razstava na Velesejmu. — Vprašanja in odgovori. — Iz delovanja podružnic. — Kmetijsko-šolski vestnik. — Dopisi. — Kmetijske novice. — Gospodarske stvari. — Uradne vesti. — Tržne cene. — Inzerati.

Razstava naše družbe na Velesejmu.

Z velikim zanimanjem so ogledovali obiskovalci letošnjega velesejma lepo razstavo, ki jo je vprizorila naša družba v predlopi paviljona F in na katero smo opozarjali vse člane že v zadnji številki „Kmetovalca“. Vsi različni predmeti obsežnega blagovnega prometa so se postavili posetnikom velesejma pred oči, tako da je lahko vsakdo dobil potreben vpogled v ta del družbenega poslovanja. Razstava je obsegala najrazličnejše gospodarske potrebščine, ki jih zahteva današnja kmetijska produkcija in ki jih priskrbuje družba svojim članom. Tudi po svoji okusni razoredbi se je odlikovala družbena razstava mimo raznih drugih izložb na letošnjem velesejmu.

Da se tudi ostali člani, ki niso imeli prilike posetiti letošnjega velesejma, prepričajo o zasnovi in uredbi te družbene razstave, prinašamo danes dve dobro pogojeni sliki o tej prireditvi. Pripominjamo pa, da so bili poljedelski stroji razstavljeni tudi z-

naj na trati pred lopo in da jih ni videti na teh slikah.

Pod. 29. nam kaže **levo stran** te razstave. Na desnem kraju je del glavne skupine, ki je obsegala mlekarske stroje (posnemalnice, pinje, priprave za preiskovanje mleka, itd.). Sredi podobe je skupina



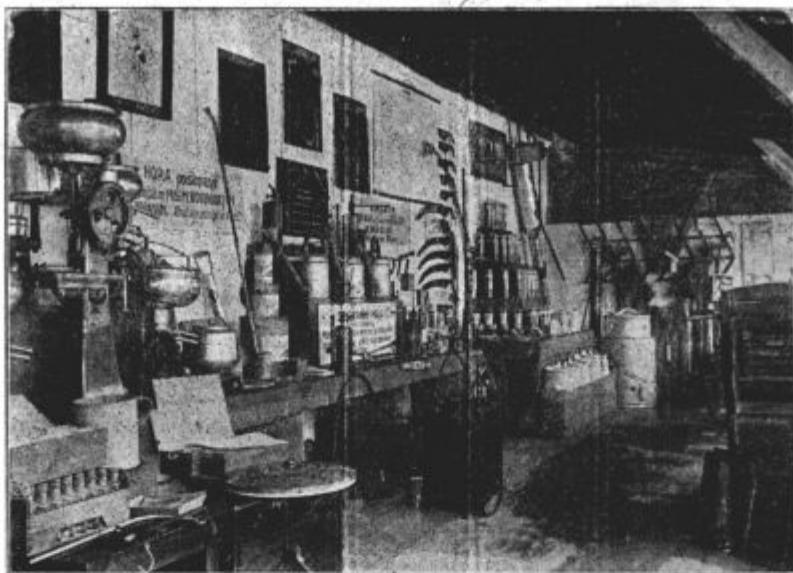
Pod. 29. Leva polovica družbene razstave.

orodja in strojev za vinarstvo (trtne škropilnice, žveplalniki, vinski cedilnik), na vsaki strani te skupine pa razna sredstva za pokončevanje rastlinskih boleznih in škodljivcev. Na levem kraju je skupina umetnih gnojil in močnih krmil v kozarcih.

Pod. 30. nam predstavlja **desno stran** razstave. Spredaj na levem kraju vidimo ostali del glavne srednje skupine (mlekarski stroji), potem sledi skupina sadjarskega in vrtnarskega orodja (vrtne in drevesne škropilnice, škropilnica „flora“, razpršilniki, ročni kultivatorji, cepilni noži, drevesne škarje, žagce, i. dr.) in za njo skupina raznega semena (travnega, deteljnega, žitnega semena). Tudi nekaj strojev in orodja je v ozadju (gnojnična sesalka, njivska brana, brzoparilnik) in nekaj žitnega klasja.

Na zadnji steni, ki je 20 m dolga, so razvrščene razne slike in table, razni diplomi in kolajne Kmetijske družbe. Ves vtis, ki ga je napravila razstava na vledalce, je bil tak, da so se vsi zelo pohvalno o njej izražali.

Prezreti ne smeni tudi krasnega drevja iz družbene drevnice, ki je bilo postavljeno v kadicah na vsaki strani vhoda in ob obeh straneh razstavne lope in ki je opozarjalo tudi na to stran družbenega delovanja.



Pod. 30. Desna polovica družbene razstave.

Cene za mleko.

V zadnjem času se je začelo pritiskati na cene pri mleku. Tu in tam so se v posameznih krajih nastavile maksimalne cene, t. j. skrajne cene, preko katerih se mleko ne sme prodajati. To diktiranje oziroma predpisavanje cen smatramo za pogrešeno, ker se dajo cene pri mleku ravnotako malo v naprej določevati, kakor pri vseh drugih kmetijskih pridelkih. Vrednost pridelkov se ravna zmeraj in povsod po tržnih odnošajih, namreč po povpraševanju in po ponudbi. Zakaj bi delalo mleko v tem pogledu izjemo?

Cena mleku bi se morala ravnati praviloma po proizvodjalnih stroških in bi morala znašati poleg proizvodjalne cene tudi še gotov pribitek kot podjetni dobiček ali zaslužek gospodarja, ker se ob goli proizvodjalni ceni ne da živeti. V mnogih primerih se danes proizvodjalni stroški komaj krijejo z dohodki.

Pomisliti je tudi, da so **proizvodjalni stroški** za mleko zelo različni. Pri dveh gospodarjih niso enaki. Ravna se to po večji ali manjši mlečnosti posameznih krav in po stroških za krmo in strežbo. Slabe krave dajejo malo mleka in pri enakih stroških za rejo veliko dražje mleko kakor dobre molznice. Zato je nemogoče nastavljati enotne proizvodjalne stroške in dosledno tudi ne take cene.

Po drugi strani je pa tudi **kakovost mleka** različna in svojega plačila vredna. Boljše mleko naj ima tudi boljše ceno! Če se vsi drugi kmetijski pridelki prodajajo po njih dobroti ali kakovosti, zakaj se ne bi mleko tako plačevalo? Boljše vino, boljše sadje, boljše žito, itd., imajo vedno tudi boljše cene. Mleko, ki ima 4% tolšče, je vedno več vredno kakor mleko, ki ima samo 3% tolšče, in se po naprednih maslarnah tudi dražje plačuje. Planinsko mleko je navadno več vredno kakor hlevsko mleko, ki ga dobivamo po dolinah.

Naj se zaradi tega ne predpisuje in ne omejuje cen pri mleku. To regulacijo naj se prepusti tržnim odnošajem in tržnim potrebam. Ob pomanjkanju mleka in obilnem povpraševanju bo mleko vedno dražje, v nasprotnih razmerah pa ceneje. Po deželi se dobi danes mleko po 1.5 dinarjev liter, v Ljubljani pa stane še enkrat toliko. Vobče je torej tudi pri mleku **tržna cena**

merodajna. Predpisavanje cen naj se pa opusti, ker take cene niso z narodno-gospodarskega stališča upravičene in delajo le slabo voljo in pritožbe na strani proizvajalcev. R.

Pomanjkljivosti bohinskega sirarstva,

Anton Pevc, drž. mleč. inštruktor.

K razstavi sira na Bledu, 8. septembra 1925. (prirejena od Združenih kmetijskih podružnic gorenjskih).

Bohinj in sirarne v radovljiškem okraju se resno trudijo doseči kakovost izvirnega švicarskega sira. Ne omagati na ubrani poti in uspeh jim je zajamčen! Umestno bi bilo, da se pridružijo temu stremljenju vse sirarne Gorenjske in vse pritegnejo k vsakoletni razstavi sira na Bledu.

Švicarski ementalski sir, ki ga hočemo izdelovati v planinskih krajih ljubljanske oblasti, se odlikuje po treh posebnostih:

1. **Velika, razmeroma redka očesa v gostem testu.** Očesa nastanejo pod učinkom gorkote: ementalskem siru jih praviloma vkurijo, da more pri 18 do 22° C v razmeroma vlažnem zraku tekom 6 do 12 tednov nastaviti in razviti očesa predpisane velikosti (črešnje ali okroglo 2 cm v premeru). Da se more njih tvorba zadovoljivo izvršiti, je treba vrhu dobrega mleka in vztrajne enakomernosti toplote v kipelni kleti, da je testo primerno „vlačno“, to je ne „kratko“ odnosno ne krhko, torej da ne nastajajo pod učinkom plinov razpoke tam, kjer bi se v pravilno vlačnem testu napravljala okrogla očesa. Zaželjeno vlačnost testa skuša Švicar doseči: a) s pridatkom 3—5% vode v mleko pred zasirjenjem, da z njo raztanjša kislino mleka vrhu svojelastnega, teoretično še nepojasnjenega neposrednega učinka vode na sirnino mleka (Švedi jo prilivajo kar 8 do 12% in če v surovem stanju ni porabna, se prejšnji dan prekuha odnosno pasterizira);

b) z uporabo naravnega sirišča ali s pridatkom 100—250 cm³ kulture *Bacterium casei* + (sirarske kisave) na 100 kg mleka pri uporabi tvorniškega

sirišča, pri čemer se daje prednost „pepto-sirišču“, domača švicarska iznajdba, ki v nasprotju z drugimi tvorniški sirišči napravlja strd že v kotlu bolj mehko in vlažno, lastnost, ki jo imajo tudi s kulturo pridani bakteriji;

c) z gretjem drobljenca na 54—58° C, z dvignjem istega iz kotla pri 50—53° C in z zavijanjem sira v stiskalnici vsaj v 3 prte, da se visoka gorkota v siru čim dalj časa ohrani in tako s svojim pasteurizovalnim učinkom (navadne bakterije toplota nad 50° C že uničuje) uniči čim več navadnih, krhkoto testa povzročajočih mlečnokislinskih bakterijev; prepeljajo testo sira s kulturo vsajeni bakteriji, katerim ta toplota ne škodi. Pripomnim, da Švedi izdelujejo sire ementalne kakovosti tudi že iz le 200 kg mleka za en hleb, pri čemer grejejo drobljenec istakotako na 54—56° C; višina toplote torej ne sledi velikosti hlebov, marveč tipu odnosno kakovosti sira.

Za dosego enoličnosti v velikosti in medsebojnem razdalju očes je sirarska harfa neobhodno potrebna; očesnost sira na Bledu je bila letos manj zadovoljiva kakor lani.

2. Svojelasten sladkast okus z aromo orehovitih jederc. Ta okus je bil odnekaj tipičen pri vseh izvornih švicarskih sirihi, toda ne pri bohinskih. Le pri planinskem siru Sirarske družbe v Bitnjah se je predlanskim in lani izrazito opazil; na letošnji razstavi to ni bilo primer, česar je bila kriva morebiti povprečno nižja poletna toplota in zato pomanjkljivo kipenje sira. Pri žvečenju čutimo okus nečesa sladkastega, obenem nečesa suhega in nečesa mastnega prav kakor pri žvečenju orehovega jederca; dovršenje je ob zaključku kipele dobe, torej v 4. mesecu starosti sira ali nekoliko prej. Povzročajo ta okus edino zgoraj omenjeni sirarski mlečnokislinski bakteriji. *Bacterium casei* * ali kakor jih bakteriologi zunaj Švice tudi često imenujejo *Thermobacterium helveticum*, slovensko „švicarski gorkotni bakterij“. Najdemo ga v naravi, toda ne povsod, kakor nam to najlepše spričuje Bohinj; na Bitenjski planini (pripomnim, da sloni moja ugotovitev zaenkrat le na okusu sira, bakteriologijsko ugotovitev sem predal Drž. higienskemu zavodu v Ljubljani) je na drugih nizkih in visokih planinah Bohinja, v dolini ga ni — vendar letošnji dolinski sir iz Savice po okusu ni zaostajal za Bitenjskim planinskim — jasnost bi nam vsled tega mogla nuditi le bakteriologijska ugotovitev. Do izraza v siru seveda pride le, če je vsled dobrega mleka in pravilne izdelave mogel dobiti premoč nad drugimi bakterijami. Pri nekaterih poskusih v Švici (*Ländw. Jahrbuch der Schweiz* 1906, str. 155) je n. pr. na 48° C dogreti in 120 minut sušeni drobljenec podelil siru kislav, grenak okus; na 52° C dogreti in 75 minut sušeni nekoliko nečist okus; na 56° C dogreti in 47 minut sušeni normalen okus; na 58° C dogreti in 35 minut sušeni normalen okus, — s čemer pa ni rečeno, da bi okus sledil višini toplote, marveč je le v danem primeru visoka dogrevalna toplota uničila toliko navadnih mlečnokislinskih bakterijev (*streptokokov*), da se je *Bact. casei* * mogel uveljaviti (sušenje drobljenca na predpisano suhoto pri ementalcu ne sme trajati dalj kakor 45 minut in ne manj kakor 20 minut, da bo sir prvovrsten).

Sirar goji *Bacterium casei* * (seveda če ga ima!) v siratkinem kisu ali v takozvani „kisavi“,

kisli siratki za kuhanje skute. V Švici je nekaj veljalo reklo „slaba kisava, slab sir“. Švicar si danes pomaga z bakteriologijskimi kulturami iz laboratorija v Liebefeldu; za nas pa še velja gornje reklo, dokler nam ne bo mogel morebiti zaenkrat dobavljati sirarskih bakterijskih kultur Drž. higienski zavod v Ljubljani (iz Švice jih ni dobiti). Pri letošnjem posetu planinskih sirarc je cela vrsta sirarjev imela slabo kisavo in so kuhali skuto z očetno kislino (z esencem); drugim zopet, med temi tudi na Bitenjski planini in na Savici odnosno v Gornjaču, se kisava nikdar ni pokvarila. Ugotovimo: siratka v kadi za kisavo se skisa in ohrani kislav vsled delovanja bakterijev in ne vsled esenca; tega mnogi sirarji še niso zapopadli. Mlekarski odnosno sirarski bakteriji se ohranijo v lesu kadi od leta do leta, ali če si kad res temeljito razkužil (z vročino izparil ali z apnom temeljito očistil), se naselijo v siratko v kadi počasi iz zraka v sirarni ali iz morebiti prilitega, zrelega večernega mleka po odstranitvi smetane. Če si imel letos slabo kisavo in nisi kad pred odhodom s planine dobro očistil, ter morebiti z apnom namazal, boš imel slabo kisavo gotovo tudi prihodnje leto, če ne boš prinesel s seboj 1 liter ali več dobre kisave iz doline odnosno iz sirarce, kjer je dobra; ta liter kisave vliješ kot kulturo bakterijev v siratko, in sicer potem, ko si siratko v kadi shladil na 50—56° C. Bakterije v kadi za kisavo je nadalje treba pravilno gojiti: nuditi jim moraš čisto hrano, mlečni sladkor, zalijavši kad le kadar se je skuta dobro skuhal; nuditi jim moraš ugodno toploto, ker se mlečni kislinski bakteriji razvijajo le tedaj, če jim je dovolj tople. Švicarski sirarski bakteriji (*Bacterium casei* *) in navadni sirarski bakteriji (*Bacterium lactisacidi*), ki ne podeli sirom švicarskega okusa, toda jim tudi ne škodi, v siratki pa ustvarja močno kislino) uspevajo najbolje pri toploti 42° C. Pravilo za oskrbo kisave je: vsaj vsak drugi dan, najbolje pa vsak dan prilij toliko siratkine vode (siratke potem ko si skuhal skuto), da se bo toplota v kadi zvišala na 56—60° C (meri s toplomerom); kad bodi tolikšna in postavljena bodi na tako gorkem kraju, da toplota v 24. urah nikdar ne pade pod 30° C. Običajne mere za kad so v notranji svetlobi: višina 76 cm, premer dna 52 cm, premer zgoraj 35 cm, debelost lesa 2½ cm, vsebino 120—130 l. Dobra kisava, dober sir! Pravilnost tega rekla potrjuje tudi letošnji sir iz sirarne Sirarske družbe Savica na razstavi na Bledu; njegov okus se je napram lanskemu izredno izboljšal in se okus ter kakovost testa približujeta pristnemu ementalcu, kateri primer je lani bil le pri Bitnjah.

(Dalje sledi.)

Ocenjevanje vinskega mošta in vina po vsebini sladkorja in alkohola.

Vrednost nepokipelega vinskega mošta ocenjujemo v prvi vrsti po sladkobi, pokipeli mošt oziroma vino pa po alkoholni moči. V drugi vrsti pride v poštev cvetlica ali buket in v tretji vrsti kisline.

Čim slajši je mošt in čim prijetneje diši, tem večja je njegova vrednost. Iz jako sladkega in obenem buketnega mošta dobimo močno, polno in — kakršna je trtna vrsta — tudi bolj ali manj buketno

vino. Zato skrbi vsak pameten vinogradnik, da pri-
dela čim slajši mošt, kar doseže le s popolno do-
zoritvijo grozdja ter s pomnoževanjem plemenitih
trtnih vrst.

Dočim doseže grozdje pri nas navadnih trtnih
vrst (žametna črnina, volovnik, belina, ranina, pla-
vec, lipovščina, zelenika, slonkamenka) 12 do naj-
več 19%, povprečno 14—16% sladkorja, doseže
grozdje boljših trt n. pr. portugalke, žlahtnine, vel-
tlinca, moslavine, ortliberja, kraljevine i. dr. 15 do
20%, povprečno 16—18%, a ono finih plemenitej-
ših vrst, kakor: rizlinga, burgundca, silvanca, tra-
minca, malarije, rulandca, frankinje i. dr. 18 do
24%, povprečno 20—22%, tako da imajo vina teh
vrst navadno več kakor 12% alkohola. Dosežejo pa
lahko posamezne vrste tudi 25—26% sladkorja, od-
nosno 14—15½% alkohola.

Po vsebini naravnega sladkorja se ravna tudi
količina kisline. Vrste z malo vsebino sladkorja
imajo mnogo kisline, po 8 in celo do 18‰ (odtisoč),
kar je odvisno tudi od dozorelosti grozdja, dočim
imajo finejše vrste le 5—8‰.

Važno je, da grozdje posameznih vrst ne samo
ob splošni trgatvi, marveč tudi že prej za časa zo-
ritve, mogoče tedensko, preizkušamo glede slad-
korja, da na ta način izvemo, kako napreduje vse-
bina sladkorja in kako močno vino bomo iz takega
grozdja dobili.

To najdemo lahko na ta način, da po par groz-
dov posameznih vrst z rokami iztisnemo ter mošt
v visokem in ozkem kozarcu s Klosterneuburško
moštno tehtnico izmerimo, in sicer potem, ko se je
mošt nekoliko vsedel in učistil. Če množimo na
tehtnici odbrane odstotke sladkorja z 0,6, izvemo
tudi alkoholno vsebino vina po dovršenem kipenju
mošta. Vino iz grozdja ali mošta z 22% sladkorja,
bo torej imelo $22 \times 0,6 = 13,2\%$ alkohola, ono z
12% sladkorja pa komaj $12 \times 0,6 = 7,2\%$ alkohola.

Tako merjenje mošta je važno zlasti po onih
krajih, kjer kupujejo vinski trgovci grozdje ter ga
sami na licu mesta prešajo in kjer plačujejo grozdje
odnosno mošt po množini sladkorja. Navadno se
določi za vsak odstotek sladkorja do 18% ena, ter
za vsak odstotek nad 18% pa druga višja cena. Ta
višja razlika v ceni se plačuje zaradi tega, ker vsak
odstotek sladkorja nad 18% znači boljšo dozorelost
in boljšo kakovost grozdja, kar vse vpliva na bolj
harmonični okus vina.

Grozdje prodajajo in kupujejo po odstotkih
sladkorja sedaj najbolj v Dalmaciji, Sremu in Ba-
natu. Prepričan pa sem, da se sčasoma uvede ta
način kupčije, ki je združena z raznimi prednostmi,
tudi po nekaterih naših vinorodnih krajih. Zato ne
bo napačno, če se naši vinogradniki tudi na ta na-
čin prodaje polagoma pripravijo.

Fr. Gombač.

Koristne živali in varstvo ptic.

Nekateri ljudje mislijo, da je vse, kar leze in
je hrošču ali črvu podobno, škodljivo. Pa to ni tako!
Razen mnogih večjih živali je tudi precejšnje število
hroščev, ki so izraziti mesojedci, oziroma so nave-
zani na hrano živalskega izvora. Te drobne živali
so koristne, ker zatirajo škodljivce na sadnem
drevju, vinski trti in drugje. Nekatero žive kot ro-

parji, tako da svoj plen zadavijo in pojedò. Druge
zopet žive kot zajedalci ali paraziti.

Parazite imenujemo vse one koristne žuželke,
ki se zajedajo, oz. ležejo svoja jajčeca v telo škod-
ljivca, kjer se razvijajo in ga s tem umorijo.

Natančno naštevaje vseh koristnih hroščev
in žuželk bi nas predaleč vedlo. Ostanimo le pri
najvažnejših, ki nam posebno koristijo in na katere
v sadovnjaku največkrat naletimo.

Kot roparji žive predvsem razni večji in manjši
brzci (hrošči). Poznamo jih po tem, da imajo močno
razvite čeljusti, so dolgih nog in kaj hitro begajo
semintja po zemlji. Večina njih so ponočnjaki ter so
kovinaste barve n. pr.: vijoličasti kresič, zlati kre-
sič, bakrenasti kresič. Poleg teh so tudi njih vitke
in dolgonoge ličinke, ki jih vidimo večkrat blizu gno-
jišč v hlevu, itd., koristne živali, ker zatirajo razne
črve, polže in zalego škodljivih žuželk. Tudi te
napadejo in žro vse male živali, na katere nalete.
Edini škodlivec med njimi je žitni brzec, ki dela
zlasti na žitu škodo.

Na vrtu opazimo večkrat rdečkaste in rjavkaste
ter črnopikaste okrogle hrošče — polonice (pikapo-
lonice) in njihove sive šestnožne ličinke. To so tudi
jako koristne živalce, ker uničujejo predvsem uši
in slično. Ptiči jih ne jedo, ker izpuščajo jedko in
smrdljivo tekočino iz sebe, če se jih ptica ali človek
dotakne.

Dalje so vsi kačji pastirji, pa naj bodo večji ali
manjši, te ali one barve, jako koristne živali. Na-
vadno letajo ob vodi ter lovijo v zraku med letom
svoj plen, ki ga potem zgrizejo. Njih ličinke žive v
vodi, kjer ropajo in lovijo požrešno vse manjše
vodne živali.

Vobče so najbolj koristni paraziti tudi muham
podobni — **naježdniki**. Spoznamo jih po dolgem,
dlakastem bodalu ali leglu na koncu života. S tem
leglom leže samica nekoliko jajčec v živo gosenico
med obročke. Iz jajčec se potem izvalé sčasoma beli
črvički. Ti začetkoma skrbno pazijo, da ne uničijo
prebavnih organov gosenice, katera živi precej časa
mirno dalje. Ko se dovolj razvijejo, razjedo tudi
gosenico samo in jo na ta način uničijo. Poleg mrtve
gosenice vidimo potem kupček zlatorumenih bubíc.
Šele spomladi se izvalé iz teh bub 3 mm dolge črne
rumenonožne z leglom obožene in prozorno kri-
laste mušice — „**naježdniki**“. Najznamenitejši med
naježdniki je **velikanski črni naježdnik**. Samica, ki
je 2½ cm dolga, ima 3 cm dolgo leglo, zavarovano
z dvema ščetinama na zadku. V Ameriki skrbno
negujejo in gojijo naježdnike raznih vrst, ker so vsi
zelo koristni.

Od večjih živali so znane kot koristne pred-
vsem po krivici za škodljive šteti netopirji, ježi,
martinčki, deloma tudi krt in miši podobna rovka
(bolj špičast rilček s popolnim zobovjem), pa tudi
razne žabe. Na Angleškem redijo na domačih vrto-
vih tudi želve (kornjače), katere so tudi koristne,
ker zatirajo polže, črve in drugo golazen.

Pri zatiranju škodljivcev, posebno v sadov-
njakih, igrajo največjo vlogo naši ljubljenci ptiči-
pevci. Sinice, lastovke, kraljičke, detle, žolne, črno-
glavke, pastiričice, brgleze, ščinkavce, taščice,
škrjančke, slavčke itd. in kukavice v gozdih moramo
varovati pred zatiranjem in preganjanjem. Ne samo
to, ampak tudi privabiti jih moramo blizu doma. V

nobenem sadovnjaku naj bi ne manjkalo umetnih gnezdišč, saj jih lahko sami napravimo. Za sinice pritrđimo trđno umetno gnezdo 3—4 m visoko, navpično, še bolje nekoliko naprej nagnjeno na deblo (nikdar pa ne nazaj nagnjeno), najbolje z odprtino proti jugovzhodu. V gnezdo naj se dene nekaj žaganja ali pest zemlje. Za taščice in druge ptiče muhofedce pa je najbolje, da namestimo umetna gnezdišča pod krovom na poslopjih. S tem, da se zavrtja in izdolbe primerna luknja, čim naravnješe v 30—35 cm dolg in 15—18 cm debel les in se z deščico pokrije, je umetno gnezdo napravljeno. Zelo humano in ljubko je videti, če se pozimi krmijo ptice, osobito ko zapade velik sneg. Takrat naj se nastavijo krmilnice na primernih prostorih, ptički se privadijo ter ostanejo tudi čez poletje pri domu.

Tudi zatiranje ptic roparic, sploh sovražnikov ptic, kakor kun, maček, sokolov-selcev, skobcev, vran, srak, šoj, srakoperjev, predrznih vrabičev in nočnih velikih sov, spada k varstvu ptic. Seveda malih sov, čukov, kanj, pastolk ne smemo preganjati, ker so koristne.

Za priyabo koristnih ptic služijo tudi naravna gnezdišča, in sicer vrzelno drevje, različno grmičevje, ki raste na nerodovitnem svetu. V njih najdejo ptički zavetje in možnost za napravo gnezdišč.

Končno pa ne smemo pozabiti, da je tudi naša kurešina koristna, ki tudi pridno zatira razne škodljivce, pa naj si bodo to kokoši, race, purani ali gosi.

Franjo, Kafol, Novo mesto.

Živinorejska razstava na Velesejmu.

Ta razstava se je zvršila dne 6. septembra v splošno zadovoljstvo in ob najugodnejšem vremenu. Obširneje strokovno poročilo o njej prinesemo prihodnjič. Za danes omenimo, da je bil ves prostor zaseden z razstavno živino in da je razstavo obiskalo okrog 6000 oseb. Razstavo je otvoril kmetijski svetnik Rohrman s pozdravnim nagovorom, v katerem je opozarjal tudi na bodoče naloge naše živinoreje. Otvoritve so se udeležili člani razstavnega odbora, zastopniki civilnih in vojaških oblasti, raznih uradov, gospodarskih organizacij in številni gospodarji. Vseh živali v razstavi je bilo nad 200 glav. Ocenjenih je bilo 64 konj, katerim se je priznalo 10 častnih diplom in 39 denarnih premij, in 105 glav goveje živine, za katero se je priznalo 13 častnih diplom in 77 denarnih premij. Ocenjevalna komisija za konje je štela predsednika Fr. Zupančiča iz Rakovnika, podpolkovnika Milana Zajca, Fr. Molja iz Vogelj, mestnega gerenta I. Turka in veterinarja Knafliča. Pri goveji živini sta bili dve ocenjevalni komisiji, ena za lisasto planinsko živino, druga za enobarvno živino. V prvi so poslovali strok. učitelj Fr. Malasek, Ant. Cvenkelj iz Ljubnega, Fr. Demšar iz Zali loga in srezki ekonom J. Sustič, pri drugi pa kmetijski referent inž. I. Zidanšek, živ. referent Mart. Zupanc in Fr. Hočvar iz Strug. Ves razstavni prostor na obsežnem Sokolskem telovadišču je bil prav primerno urejen, za kar se je zahvaliti Upravi ljubljanskega velesejma in njenemu tehničnemu oddelku.

Častne diplome Kmetijske družbe so prejeli za govejo živino: Inž. A. Rudež iz Ribnice, graščina Turjak, Hedžet in Koritnik, Ljubljana, in graščina Fužine za biko montafonske pasme; veleposestvo Smlednik, Iv. Brodar, graščina Jablje za krave pingavske pasme; Černe Jernej, Ljubljana, Černe Fr., Kozarje, in graščina Fužine za krave simodolske pasme; Leo

Souvan, Volčji potok za kravo montafonske pasme; veleposestvo Smlednik za telico pingavske pasme.

Prvo nagrado za govejo živino so prejeli: Grašič Fr. iz Klanca, obč. Predoslje, Živinorejska zadruga iz Predoselj in graščina Črnelo za biko pingavske pasme; Novak Ignac iz Male vasi, obč. Podgora, Boštjančič Ivan, Videm, za biko montafonske pasme; Piler Jernej, Rupe, obč. Predoslje, graščina Jablje, za krave pingavske pasme; Drnule Ivan, Struge, in Hočvar Lovro, Vel. Lašče za krave montafonske pasme; veleposestvo Smlednik, graščina Jablje, za telice pingavske pasme; Anžič Ant., Štepanja vas, za telico simodolske pasme; Vrhovec Stan. iz Dobrove in Klavs Ant. iz Podgorice za telico montafonske pasme.

Častne diplome Kmetijske družbe so prejeli za konje: Polk. Mih. Antonijević, Ljubljana, podpolk. Jel. R. Igović, Ljubljana, podpolk. Milan Zajc, Ljubljana, major Miloš Ožegovič, za toplokrvne kobile z žrebeti; polk. Nedič, Ljubljana, kapetan Gregorič, Ljubljana, za toplokrvne kobile brez žrebet; Ljubomir Stojanovič, Ljubljana, za 4-letno toplokrvno žrebico; graščina Turjak za mrzlokrvno kobilo; Fr. Molj iz Vogelj za mrzlokrvno 3-letno žrebico.

Prva darila za konje so prejeli: Fr. Golorej iz Voklega in Fr. Štrubelj iz Paradišča za mrzlokrvni kobili z žrebeti, Anton Hafner iz Žabnice za mrzlokrvno kobilo, Jože Strojini iz Ostroga, za toplokrvno 3-letno žrebico; Franc Molj iz Vogelj in Janez Jenko iz Spod. Bernika za mrzlokrvni 3-letni žrebici, Matija Smuk iz Bevk in Miha Vehovec iz Voklega za dvoletni mrzlokrvni žrebici.

VPRAŠANJA IN ODGOVORI.

Na vsa kmetijsko-gospodarska vprašanja se načelno odgovarja le v „Kmetovalcu“ in le na vprašanja udov, ki so podpisana s polnim imenom. Kdor želi pismenega odgovora, mora priložiti 3 dinarje za stroške.

Vprašanje 68. Proti snetjivosti pri ječmenu sem poskusil že razna domača sredstva, toda dosedaj brez uspeha. **Kako naj se iznebim snetjivosti pri ječmenu?** (A. V. v Š. pri K.)

Odgovor: Proti snetjivosti pri ječmenu pomaga najbolj namakanje semena v vroči vodi. Toplota vode mora pa znašati 52 do 54° C in se ne sme shladiti tekom kratkega namakanja, ki naj traja kvečjemu do 5 minut. Za tako namakanje je treba zanesljivo točnega dela! Da se vse delo prav izvrši, je treba dveh kadic z vročo vodo; v prvi bodi voda 40—50° C topla, v drugi pa 52—54° C. Potrebna voda za segrevanje naj se pa kuha v kotlu. Ječmen namakamo v košarah, ki se potaplja v vodo. Ker se voda z vsakim novim namakanjem kolikortoliko shladi, jo je v kadicah vzdrževati pri določeni toploti s pomočjo toplomera in dodajanja vrele vode. Preden namočimo ječmen v prvi kadiči z vročo vodo, ga namakamo 4 do 6 ur v mrzli vodi. Potrebno seme namakamo v vroči vodi v več potih in se to ravna po količini semena, ki ga želimo posejati in po velikosti košar in kadic. Zrnje, ki splava pri namakanju v mrzli vodi na vrh, naj se odstrani. **R.**

Vprašanje 69. Po 3 tednih starosti so se začele delati prasetom kraste po životu, ušesih in glavi, ravnotako svinji po vimenu. Praseta so jedla buče, svinja pa kuhano zelenjavo, peso, korenje in zelje. S čim naj zdravim sajasti izpuščaj pri prasutih in kako naj jih krmim? (I. D. v P. p. Lj.)

Odgovor: Nesnaga, neprimerna in slaba hrana so vzrok tej bolezni pri prasutih. Praseta je imeti na suhem, v dobro nastlanem in toplém svinjaku. Buče niso za praseta komaj par tednoy stara, Svinji manjka tudi tečne klaje. Vse kaže,

da ima svinja premalo mleka za mladiče in da so praseta prsiljena pomagati si z bučami, ki v tej starosti ne sodijo v svinjak. Skrbite pri praselih, da bodo imela potrebno mleko in druga močna krmila ter da pridejo vun, v svinjaku pa za največjo snago in suhoto. Nastelajte jim s slamo. Praseta sama pa kaže po krastavih mestih namazati s smetano, kateri je pridjati na 10 gr po 1 gr lizola. To naj se po potrebi ponavlja. Tako se bodo kraste oluščile, koža sama pa bo ozdravela.

R.

Vprašanje 70. Pred letom dni sem napravil kurnik za kokoši, v katerem so se mi sedaj zaredili kurjenci v taki množini, da perutnina zaradi njih grozno trpi. **Kako zatrem kurjence v kurniku in pri kokoših?** (I. O. v D. N.)

Odgovor: Kurjenci so mrčes, ki razjeda pri kuretini perje in kožne luskinе. Zaraditega tudi napadene živali slabo uspevajo. Posebno nevaren je ta mrčes bolehnim in mladim živalim, ki se ga ne morejo iznebiti, ker se izredno hitro razmnožuje. Če so napadene samo nekatere živali, jih moramo takoj ločiti od zdravih, in kurnik z vso opravo vred temeljito osnažiti in razkužiti z apnenim beležem, ki mu dodamo še kako ostro razkuževalno sredstvo. Najbolje je dodati na 10 litrov apnena beleža 30 do 40 gr lizola ali Sanolina. S takim beležem namažemo temeljito tla, stene in strop kurnika, tako da se vsaka špranja napolni s to tekočino. Sedala, na katerih kuretnina posedla, in gnezda je vzeti iz kurnika ter jih z vročim lugom izprati in potem namazati z apnenim beležem. Vse lesene dele, ki niso veliko vredni, je najbolje sežgati in nadomestiti z novimi. Ko smo kurnik temeljito osnažili, pobelili z lizolovim beležem in nadomestili lesene dele z novimi, natrosimo na kurnikova tla mešanico od pepela in apnove moke. Živalim pa moramo nuditi prihrko, da se kopljejo na prostem v suhem pesku ali pepelu od premoga, ker se na ta način najlažje iznebijo kurjencev. Posameznim živalim preženemo ta mrčes, če se jih pod perjem potrosi z mrčesnim praškom „Zacherlin“. Mrčesni prašek pa teh škodljivcev ne umori, ampak jih samo omami, zato je to delo vršiti zjutraj, preden gredo kokoši iz kurnika. Ko se namreč kopljejo v pesku, odpadejo kurjenci z njih in poginejo. Priporočljivo sredstvo je tudi, kokoši okopati v 1—2%ni mlačni lizolovi vodi, in sicer na tak način, da se perje skozinskoz premoči in pride to razkuževalno sredstvo do kože. Po kopanju, ki naj se izvrši poleti dopoldne, je pustiti okopane živali na prostem, kjer se v par urah posuše. Ob mrzlem vremenu moramo okopane živali toliko časa imeti na toplem ali v zakurjenem prostoru, dokler se popolnoma ne posuše.

L.

Vprašanje 71. Prošlo jesen sem napravil iz vinskih droži petijot na ta način, da sem nalil na drože 300 litrov vode in dodal 24 kg sladkorja. Ta petijot se mi je pred tremi meseci pokvaril. Ko ga natočim v posodo, je čist, če pa nekoliko časa stoji, pa počrni. **Kako popravim počrnel petijot?** (J. O. v D. N.)

Odgovor: Vaša pijača vsebuje železo, vsled tega počrneva, ko pride v dotiko s zrakom. V vinu se nahaja precej železa. Če ga pretočimo, se železov podokis v njem navzame zračnega kisika in pretvori v železov oksid, ki se veže s črnelovino v črnilo. Tako pijačo popravite najbolje na ta način, da jo pretočite v močno zažveplan sod in jo čistite z želatino (2 dkg na 100 litrov) ali z Julienovim praškom (1 dkg na 100 litrov). Če ga pa ne pretočite, dodajte mu obenem s čistilom 5 gr natrijevega bisulfita na 100 litrov petijota. V bodoče pazite, da ne pride vino in druga pijača v dotiko z železjem. Grozdne mline in stiskalnice dobro pregledite že sedaj ter namažite vse železne dele s pokostom za železo (železni lak).

G.—L.

IZ DELOVANJA PODRUŽNIC.

Kmetijska podružnica Št. Jurij ob Ščavnici je zborovala 2. avgusta. Od 104 članov je bilo 21 navzočih. Iz poročila o delovanju je povzeti, da se je vršilo dvojje poučnih predavanj, dalje trimesečen tečaj za dekleta, katerega se je udeleževalo 24 gojenk, in petdnevni tečaj za može in fante z 18 udeležniki. Pomnožen je tudi inventar. Naročilo se je en vagon galice, 18 q žvepla in 6 q salojidina. Dohodki so znašali 100.147 Din, stroški 99.608 Din, tako da je preostanka 539 Din. V odbor so bili izvoljeni Jak. Breznik načelnikom in Jak. Nemeč, Ljud. Ivanjšič, Fr. Žinkovič, Fr. Korošec, Jak. Zemljčič, Ferd. Jurjevič in Fr. Mlinarič odbornikom. Za delegate so bili izvoljeni: Jak. Nemeč, Ljud. Ivanjšič in Fr. Mlinarič. Sprejeli so se na to predlogi za protest proti prepovedi točenja pod vejo, proti novim carinskim tarifom in proti maksimiranju cen za meso.

Kmetijska podružnica v Žalcu je zborovala 2. avgusta. Od 136 članov je bilo navzočih samo 15, dasi je bil občni zbor že v drugič sklican. Podružnica je preskrbela članom potrebno galico, sadno drevje in Zakov plug. Blagajniško poročilo navaja, da je imela podružnica 1542 Din prejemkov, 183 Din stroškov in 1358 Din preostanka. Za podružnične delegate so bili izvoljeni Fr. Roblek, Ed. Kucec in Vinc. Kveder.

Kmetijska podružnica v Globokem pri Brežicah je zborovala 2. avgusta. Od 111 udov se jih je udeležilo 49. Računi za l. 1924. so se odobrili. Pri volitvah v odbor so bili izvoljeni: načelnikom J. Urek; za odbornike pa Vin. Cvetko, Fr. Kržan ml., Jož. Lesinšek, Jože Kene ml., Jak. Medved, Avg. Tominc, Lov. Velhar, Iv. Kos, Mih. Kostevc, Iv. Ogorevc, Mart. Kostevc in Marko Juratovac. Za delegate so bili izvoljeni: Iv. Urek, Avg. Tominc in Mart. Kostevc. Občni zbor je sklenil, da se takoj nakupi čistilnik za žito. Zborovanje je bilo zaključeno s predavanjem nadučitelja Tomina o gojitvi namiznega sadja, za kar se je načelnik toplo zahvalil.

Kmetijska podružnica v Novem mestu je zborovala 2. avgusta. Od 343 članov je bilo navzočih 71. Poročilo o delovanju se je odobrilo, istotako poročilo o računskem sklepu. V odbor so bili izvoljeni: načelnikom Ant. Globelnik; za odbornike pa: Boh. Skalicky, Miha. Kos, Iv. Kulovec, Ant. Avsec, Fr. Malasek, Fr. Kafol, Mih. Brulc. Za podružnične delegate so bili izvoljeni: Iv. Kulovec, Ant. Avsec, Ant. Klinc, Al. Hude, Jan. Udovč, Ant. Špendal, Fr. Kaštelic, Fr. Kafol in Ant. Globelnik. Podružničnim članom se priporoča poraba trijerja za čiščenje žita, nabava dobre semenske pšenice grofa Barboa z Rakovnika, poraba uspuhna in segetana proti žitni snetjivosti. Pogovore se tudi zadeve cen pri umetnih gnojilih in galici. Priporoča se udeležba na živinski razstavi v Ljubljani.

Kmetijska podružnica v Trbovljah je zborovala 9. avgusta. Od 266 udov je bilo 80 navzočih. Iz poročila o delovanju je povzeti, da je imela podružnica v pretečeni poslovni dobi 19 odborovih sej, 4 občne zборе in 4 sestanke celokupnega članstva. Podružnica je nabavila 2 plem. bika in 4 merjasce. Ustanovitev krajevne zavarovalnice za živino se ni posrečila. Odbor je nastopil proti maksimiranju cen pri mleku. Blagajniški račun izkazuje 47.963 Din v dohodkih in 22.742 Din v stroških, tako je ostanka 25.221 Din, s katerim je poravnati še nekatere zaostanke. V odbor so bili izvoljeni: načelnikom Dominik Kolenc; za odbornike pa: Ferd. Roš, Mart. Gričar, Andr. Vabič, Fr. Potrata, Fr. Kovačič, Gust. Vodušek, Ad. Jesih, Rud. Ahac, Mart. Zadobovšek, Jak. Gašparič, Jan. Pust, Mart. Žagar, Al. Cestnik, Jož. Goropevšek, Raj. Deu, Gašp. Mrzelj. Za delegate so bili izvoljeni: Fr. Potrata, Andr. Vabič, Mart. Zadobovšek, Mart. Žagar, Janez Urbajs, Fer. Roš in Jan. Pust. Občni zbor je končno sklenil, da se priredi 18. oktobra t. l. živinorejska razstava v zvezi s premovanjem živine.

KMETIJSKO-ŠOLSKI VESTNIK.

Kmetijsko-gospodinjstva šola v Repnjah otvori s 15. oktobrom zimski kmetijsko-gospodinjstvi tečaj, ki traja šest mesecev, in sicer od 15. oktobra 1925. do 15. aprila 1926. V zavod, ki je v rokah šolskih sester iz reda sv. Frančiška, se sprejme 18 gojenk z vso potrebno oskrbo. Oskrbovalnina znaša mesečno 450 Din. Nekolekovane, lastnoročno pisane prošnje, naj se opremijo s sledečimi potrebnimi prilogami: 1. zadnje šolsko izpričevalo, 2. zdravniško izpričevalo, 3. krstni list, 4. posestni list, potrjen po davčni oblasti, 5. obvezno pismo staršev ali njihovih namestnikov; da bodo zanje plačali vse stroške šolanja, 6. zavezni list gojenke, da se bo natančno ravnala po hišnem redu. Prošnje, za sprejem gojenk, ki naj bodo vsaj 16 let stare, je vlagati do 1. okt. 1925 pri vodstvu kmetijsko-gospodinjstva šole v Repnjah, p. Vodice nad Ljubljano, kjer se dobe na željo vse potrebne informacije.

Vinarska in sadjarska šola v Mariboru, ki je bila doslej dvoletna, se je izpremenila v enoletno. Pogoji za sprejem so razpisani tudi v „Kmetovalcu“ od 15. avgusta t. l. Prošnje za sprejem se morejo pošiljati še do 1. oktobra, ker je začetek novega šolskega leta za novince preložen na prve dni novembra, o čemer se bo vsakega prosilca posebej svoječasno točno obvestilo.

Kmetijska šola na Grmu ima za zimski tečaj šolskega leta 1925/26 že dovolj prosilcev in bi bile nadaljnje prošnje za ta tečaj brez uspeha. Pač pa je na razpolago še 10—15 mest za celoletno šolo, in sicer so tja večina brezplačna mesta. Na to opozarjamo naše kmetijske posestnike, da ne zamude ugodne prilike za brezplačno splošno in strokovno izobrazbo svojih sinov. Sprejemni pogoji so bili objavljeni v „Kmetovalcu“ 15. julija t. l. in drugih časopisih istega meseca. Prošnje se morejo vlagati še do 25. septembra t. l. — Ravnateljstvo.

DOPISI.

Iz Rateč. Ustanovitev „Mlekarske zadruge v Ratečah-Planici“. V Ratečah pri Kranjski Gori se bavijo gospodarji z ovčerejo posebno pa z **govedorejo**. Tamkajšnja srenja ima v Planici sirarno za izdelavo ovčjega sira. Dohodki iz prodaje tega sira in iz uporabe domače volne so vsega vpoštevanja vredni. Gospodarski obrat z ovčerejo, kakor tudi z govedorejo je v občini kot celoti dokaj močan. Po zatrdilu tamkajšnjih posestnikov bi zamogla vsa občina, čim bi bilo vnovčevanje mleka oziroma sira zadržnim potom omogočeno, dati dnevno po najmanj 600 litrov kravjega mleka v mlekarno. Dani so pa pogoji za proizvajanje tudi do 1000 litrov mleka na dan. Zato razveseljivo je torej, da se je med zavednimi gospodarji vzbudila misel za ustanovitev mlekarske zadruge. Na željo posestnikov je imel dne 29. avgusta t. l. srežki ekonom poučno predavanje o bistvu in ciljih kmetijskega združništva, na kar se je za ustanovnim občnim zborom ustanovila mlekarska zadruga. Pristopivši člani so zelo zavzeti za zadržno delovanje, ker uvidevajo, da si občina zbog njene oddaljenosti, gospodarske osamljenosti ter velikih neprilik in gospodarskih škod vsled dvolastništva **zamore gospodarsko opomoči le z zadržnim delom**. Nova zadruga ima namen, zidati novo zadržno sirarno za kravji sir, čim pride do zadostnih sredstev. Trenutno bodo uporabljali za sirarno najeti prostor pri g. Pintbahu. Novi zadrugi želimo mnogo uspeha, ki ji je zagotovljen, ako bo le vztrajala na započetem delu.

I. S.

Z Bleda. Razstava goveje živine in sirarska razstava se je vršila tudi letos na Mali šmaren, dne 8. septembra na Bledu. Razstava goveje živine je uspela nad

vso pričakovanje dobro. Prignanih je bilo 105 govedi gorenjsko-pingavske pasme, in sicer 18 plemenskih bikov, 29 hlevskih krav, 26 planinskih krav in 32 telic. Prve premije so dobili siedeci posestniki: za **bike** Marija Košir iz Poljšice pri Gorjah in Blaž Lukan iz Zasipa; za **hlevske krave**: Matevž Ulčar iz Grada; za **planinske krave**: Jakob Jan iz Podhoma; za **telice**: Simon Tonejc iz Gorij. Vsega skupaj je bilo premovanih 15 bikov, 43 krav in 21 junic, skupaj 79 govedi. Životne oblike razstavljenih živali so bile v pretežni večini zelo povoljne, v mnogih primerih skoraj brezhibne, osobito pri nekaterih bikih. Mlečnost krav je bila v splošnem prvovrstna, vsa mlečna znamenja so bila zelo izrazita. Primerov srednje mlečnosti je bilo prav malo. Opazilo se je enotnost in pravilnost oblik poleg značilnih znakov za užitek. Napredek se pokazuje še posebno pri plemenskih bikih. Uspeh razstave je bil zelo zadovoljiv ter pokazuje napredek gorenjske govedoreje.

Sirarska razstava je pokazala, da narašča med gorenjskimi sirarnami potrební zmisel za tekmo v izdelavi čim boljšega blaga, a tudi zmisel za danes vsega uvaževanja vredno reklamo domačih izdelkov. Tekmovanje mora končno dovesti sirarne do zenačenja gorenjskega polnomastnega sira; le s prvovrstnim brezhibnim blagom enotnega tipa premaga gorenjski sirar tujo konkurenco, katero danes tako zelo občuti, ter si pribori stalen trg in sorazmerno boljše cene. Razstava je bila združena s strogo strokovno oceno sirov (17 hlebov). Udeležilo se je razstave 7 sirarskih družb in zadrug iz Bohinja (Bitnje, Nomenj, Savica, Bohinjska Bistrica, Nemški Rovt, Stara Fužina in Srednja vas) ter sirarski zadrugi Hraše pri Lescah in Ribno. Ocenjevalna komisija je obstojala iz 5 članov: drž. mlekarski instruktor A. Pevc, drž. ekonom I. Sustič, Alfonz Mencinger iz Boh. Bistrice, Jakob Kunstelj iz Gorij in Martin Langus iz Češnjice. Pri presoji se je posebej ocenilo aroma in okus sira, finost testa, očesnatost (luknjičavost) ter zunanost razstavljenih sirov. Prvo nagrado za 14 mesecev star sir se je prisodilo sirarski družbi v **Bitnjah v Bohinju**, I. nagrado za mlad sir pa sirar. družbi v **Savici**. Povprečna kakovost sirov je bila zadovoljiva, toda kakovost in medsebojna primera razstavljenih izdelkov velevata sirarskim zadrugam, da se poprimejo v celoti modernih načel sirarstva, tako da čimpreje zboljšajo in **pocenitijo kakovost** izdelkov. Razstava je uspela dobro in želeli je le, da se enake prireditve ponove vsako leto. — I. S.

KMETIJSKE NOVICE.

Sadni ogledi. Sadjarstvo pridobiva v našem gospodarstvu čimdalje več na svoji veljavi. Lahko trdimo, da je za nas Dolenjce poleg živinoreje in vinarstva najvažnejša gospodarska panoga. Sedaj na jesen je naša dolžnost, da pregledamo, katere vrste (sorte) sadja, predvsem jabolk pri nas najbolj uspevajo in katere vrste so najboljše za trgovino. Najlepšo priliko za to nam nudijo sadni ogledi. Taki sadni ogledi naj se prirejajo po vseh važnejših sadnih okrajih. **V nedeljo, 20. septembra t. l. se vrši dopoldne sadni ogled v Brusnicah, in sicer v občinski dvorani (v stari šoli).** Priredi ga drž. ekonom iz Novega mesta. **V Toplicah pri Straži** se bo vršil sadni ogled **na nedeljo, 27. septembra ob treh popoldne v tamošnji ljudski šoli.** Naprošajo se vsi župni uradi, šolska vodstva in napredka željni sadjarji bližnjega okoliša, da z vso vnemo delujejo na čim večjo udeležbo pri teh ogledih. Na ogled postavljeno sadje se bo po prireditvi preneslo in razstavilo pozneje na glavni sadni razstavi na Grmu meseca oktobra, ki jo priredi podružnica Sadjarskega in Vrtnarskega društva v Novem mestu.

F. Kafol.

Sadna razstava na Grmu. Letošnji pridelki sadja so v Sloveniji in tudi drugod precej skromni ter se bo sadje, ki je po nekaterih naših dolenskih krajih dobro obrodilo, prav lahko spravilo v denar. 3. in 4. oktobra t. l. se vrši na kmetijski šoli na Grmu sadna razstava, kjer naj dolenski sadjarji razstavijo vzorce sadja, ki ga imajo na prodaj. Sadje se bo razstavilo vloženo v ameriških zabojih po vzorcu sadnega sejma, ki se je vršil lani v Ljubljani. Od vsake sorte sadja, namenjenega za kupčijo, je treba poslati vsaj 25 kg obranega, skrbno spravljenega blaga enotne kvalitete; ti vzorci naj pokažejo povprečno kakovost posameznih sort, ki jih ima dotični posestnik na prodaj. Pozivljajo se torej vsi zainteresirani, da takoj prijavijo ravnateljstvu kmetijske šole na Grmu, s katerimi sortami se žele udeležiti razstave in koliko sadja imajo na prodaj. Vzorce sadja je treba poslati na razstavo najkasneje do 1. oktobra. Priporočamo zlasti tistim sadjarjem, ki bivajo blizu Ljubljane ter jim je znano način ameriškega vlaganja, da si sami nabavijo omenjene zaboje pri Sadjarskem in vrtarskem društvu (Kmetijska družba) ter za razstavo namenjeno sadje pošljejo že v zabojih pravilno vloženo. Opozorjamo naše sadjarje v njih lastnem interesu na to važno prireditvev ter vabimo obenem tudi vse kupce, da si pridejo ogledat dolensko sadje.

Gozdne sadike. Državna gozdna drevnica v Ljubljani ima v zalogi večje število triletnih smrekovih, dve- in triletnih borovih sadik (beli, črni in gladki bor) črne jelše in kanadskega topola. Letos se bodo oddajale sadike tudi jeseni. Naročila je nasloviti na šumarski referat Velikega župana v Ljubljani.

GOSPODARSKE STVARI.

Izterjavanje davkov. Na podlagi alarmnih vesti, ki krožijo v zadnjem času v naši javnosti o brezobzirnem izterjavanju davčnih zaostankov, se je pred kratkim vršil sestanek gospodarskih krogov v Ljubljani, na katerem se je izvolila posebna deputacija, ki naj predoči g. finančnemu delegatu težak položaj gospodarskih krogov in ga prosi, da izterjavanje omili, odnosno dovoli postopno likvidacijo davčnih zaostankov. V odsotnosti g. delegata je sprejel deputacijo dvorni svetnik Bonač, kateremu so posamezni člani deputacije razložili dejanski položaj in ga prosili, da o njem informira g. delegata. G. dvorni

svetnik Bonač je obljubil, da bo sporočil želje deputacije g. delegatu in ga naprosil, da nudi deputaciji priliko, da svoje težnje g. delegatu osebno utemelji in sliši njegov odgovor.

Nakupovanje enobarvnih bikov z državno podporo za južne kraje se je izvršilo zadnji teden po Dolenskem. Komisija je kupila v Ortenuku 7 bikov, v Stični 4, v Veliki Loki pa 19 bikov v povprečni starosti 1½ leta. Živali so bile deloma montafonske krvi, deloma pa domače sive. Teh 30 bikov se je odpeljalo v Bosno in v južno Srbijo. Cene so bile ugodne. Komisija se je izjavila, da bo v kratkem zopet nakupovala mlade plemenjake za pospeševanje živinoreje po južnih krajih. — Dolenska je do pred kratkem trpela na velikem pomanjkanju bikov. Dosedanji uspehi z rejo in nakupovanjem mladih bikov pa kažejo razveseljiv napredek pri naši domači živinoreji. Naj bi se v to smer tudi nadalje podpirala in izboljševala naša dolenska živinoreja.

URADNE VESTI.

VABILA

o občnem zborom podružnic Kmetijske družbe za Slovenijo.

SPORED:

1. Točke 1.—6. po § 31. družbenih pravil

2. Slučajnosti.

Opomba: Opozorjajo se načelnikstva, da pravočasno (t. j. vsaj 10 dni pred izidom onega „Kmetovalca“, v katerem ima biti objavljena vršitev občnega zbora) pošljejo vabila in spored podružničnih občnih zborov Kmetijski družbi, kajti za veljavnost teh je merodajen izpremenjeni § 30., po katerem morajo biti občni zbori podružnic vsaj 14 dni poprej razglašeni v družbenem glasilu z natančno navedbo kraja, prostora in časa.

Cerknica, v nedeljo, 4. oktobra 1925. ob eni popoldne pri načelniku štev. 10;

Mengeš-Jarše, v nedeljo, 11. oktobra 1925. ob treh popoldne pri ge. Frančiški Kralj v Vel. Mengšu;

Poljčane, v nedeljo, 4. oktobra 1925. ob treh popoldne v občinski pisarni;

Sv. Marjeta pri Moškranjih, v nedeljo, 4. oktobra 1925. ob polosmih zjutraj v šolskih prostorih;

Zavrče, v nedeljo, 18. oktobra 1925. po rani službi božji v stari šoli.

Tržne cene v Ljubljani in v Mariboru.

Cene so navedene v dinarjih.

	Ljubljana	Maribor
Konji (prigon v Lj. 440, v M. 6 glav):		
1 par dobrih konj	5.900 do 14.000	
Voli in krave (prigon v Lj. 119, v M. 324 glav):		
1 kg žive teže I.	8.50 do 9.—	8.— do 8.50
1 „ „ II.	8.— do 8.50	7.75 do 8.—
1 „ „ III.	7.— do 7.50	6.25 do 6.50
1 „ „ krave, klobasarice	4.50 do 5.50	4.— do 4.50
Teleta (prigon v Lj. 20, v M. 5 glav):		
1 kg žive teže	12.— do 13.—	11.50 do 12.50
Prasiči (prigon v Lj. 104, v M. 54 glav):		
1 komad 6—8 tednov stari	12.— do 20.—	12.50 do 15.—
1 „ 3—4 mesece „	—	27.50 do 35.—
1 „ 5—7 „ „	—	37.50 do 50.—
1 „ 8—10 „ „	—	60.— do 65.—
1 „ enoletni	—	70.— do 80.—
1 kg žive teže, debeli	—	12.— do 14.50
1 „ mrtve teže, debeli	—	15.— do 17.50
Kože:		
1 komad konjske kože	—	75.— do 175.—
1 kg goveje kože	—	16.— do 18.—
1 „ telečje kože	—	— do 25.—
1 „ prasčje kože	—	7.— do 8.—
1 „ gornjega usnja	—	90.— do 100.—
1 „ podplatov	—	70.— do 90.—

	Ljubljana	Maribor
Perutnina:		
1 komad, piščanec	12.— do 28.—	15.— do 32.50
1 „ kokoš	23.— do 35.—	30.— do 45.—
Mleko, maslo, jajca, sir:		
1 liter mleka	2.50 do 3.—	2.50 do 3.—
1 „ smetane	—	12.— do 14.—
1 kg čalnega masla	60.— do 65.—	65.— do 67.—
1 „ surovega masla	45.— do 50.—	40.— do 44.—
1 „ bohinskega sira	38.—	—
1 „ sirčka	9.— do 10.—	3.— do 7.—
1 lalce	1.25 do 1.50	1.25 do 1.50
Žito in drugo:		
1 q pšenice	30.— do 32.—	27.50 do 30.—
1 „ rži	27.50 do 30.—	20.— do 27.50
1 „ ječmena	22.— do 23.—	2.50 do 25.—
1 „ ovsu	24.— do 28.—	22.50 do 25.—
1 „ prosa	34.—	40.— do 45.—
1 „ koruze (nove, sušene)	24.50—	26.50 do 26.50
1 „ ajde	32.50 do 33.50—	22.50 do 30.—
1 „ fižola, ribničar	40.—	20.— do 30.—
1 „ fižola, prepeličar	35.—	—
1 „ krompirja (novoga)	100.— do 125.—	50.— do 150.—
Krma:		
1 q sladkega sena	60.—	45.— do 65.—
1 „ kislega sena	30.—	—
1 „ slame	30.— do 35.—	30.— do 40.—
Kurivo:		
1 m ³ trdih drv	150.— do —	160.— do 180.—
1 „ mehkih drv	50.— do 80.—	105.— do 120.—