

NARODNI GOSPODAR

GLASILO GOSPODARSKE ZVEZE.

Člani Gospodarske zveze dobivajo list brezplačno.
Cena listu za nečlane po štiri krome na leto; za pol leta dve kroni;
za četrt leta eno krono; posamezne številke po 20 h.



Sklep urejevanja 5. in 20. vsakega meseca. — Rokopisi se ne vračajo. — Cene inseratov po 20 h od enostopne petit-vrste, za večkratno insercijo po dogovoru.

Telefon štev. 143.

V Ljubljani, 25. junija 1902.

Poštno-hran. št. 849.872

Kmetijstvo.

Poljedelstvo.

Pridelovanje kmetijskih trav.

(Pismo prijatelju; napisal Fr. P.)

Preljubi! Po vsej pravici mi tožiš, da ti sedanji način kmetovanja ne plača obilnega truda, ki ga imaš ž njim. Prišla ti je vsled tega dobra misel, se li ne bi dalo kaj prislužiti s pridelovanjem travnih semen; saj dovolj dobro veš, koliko gre vsako spomlad denarja za deteljno in travno seme. Prosiš me torej dobrega sveta, kako sodim o tem najnovejšem Tvojem izumu. Ker se mi stvar ne zdi tako malo važna, mi gotovo dovoliš, odkriti svoje misli v odprtem pismu, ker vem, da nisi izmed onih, ki bi radi na vsako koristno stvar vzeli takoj patent.

Cela stvar, dragi moj, ki zadeva pridelovanje travnih semen, je še zelo, zelo temna, skoro bi rekel mračnejša od najtemnejših pokrajin osrednje Afrike. Manjka nam poročil, in obširnejših skušenj tudi nimamo. Vendar kar imam, to Ti dam, tembolj, ker sem prepričan, da je to še eno polje, ki ki Ti utegne plačati še najpreje pridnost in razumno prizadevanje.

Travnato seme se seje: 1. vmes med kako žito ali 2. samo za se.

Kar tiče pripravo zemlje, Ti omenjam le to:

Za travo določeni svet na jesen preorji, kakor za ozimino t. j. po navadi globoko, ter ga pusti čez zimo tako v brazdi ležati. Spomladi ga še enkrat s plugom in brano dobro predelaj in pripravi za setev.

Ako seješ travo med žito, sej pod ječmen ali oves, najraje sejejo pod ječmen, ki ne sme biti pregost in potem se z brano povleče. Na to zavlečeno žito se seje ob tihem, nevetrovnem vremenu travno seme in lahko povleče. V varstvu žita klije in raste travno seme. Ko dozori okoli meseca julija žito, se požanje in trava lahko sedaj prosto diše. Prvo leto ne dobimo od trave nikakega semena, ampak samo eno košnjo sena. Drugo leto še-le se prične prava žetev travnih semen.

Drugi način setve je oni, kjer sejejo travo samo zase. Zelo moramo pa paziti, da je polje brez plevela in ne presuho, sicer mnogo vrst trav sploh ne napravi latovja.

Kaj je bolje sejati travo mej žito, ali samo zase, tega Ti ne morem povedati jaz, to Ti pove račun in pa — izkušnja. Saj veš, da pri nas v kmetijstvu „regelce“ in pravila le malo veljajo. Gotovo je, da je pri čisti setvi travnatega semena več. Zelo ti priporočam, da ako se lotiš pridelovanja trav-

natih semen, da skušaj sejati v vrste, ker ima to marsikako prednost, posebno, če je treba okopavati, tedaj vrstna setev delo zelo olajša. Nekatera semena na pr. senožetna tratnica ali latovka (Poa) se kaj nerodno sejejo, ker se vsled goste volne vse skupaj drži. Tako seme pomešam najraje s peskom ali žaganjem, nekoliko premencam in potem vso zmes vsejem.

Kar zadeva gnojenje velja za trave, ki jih sejemo za seme, isto kar o žitih, samo z razliko, da so trave večletne. Vsled tega rabimo lako pri njih gnojila, ki jih za žita ne obrajtamo tako zelo. Rabiš lahko na pr. Tomasovo žlindro, ki se le počasi raztaplja, tudi za počasna dušičnata gnojila (krvna moka itd.) Ti bodo trave hvaležne, najbolj pa potrebujejo kalijevih gnojil. Hlevskega gnoja bi Ti, prijatelj moj, nikakor ne svetoval rabiti, zato, ker je v njem veliko preveč plevelnega semena, ki bi Ti njivo le skvarilo.

Obdelovanje travnatih njiv po setvi obstoji glavno v tem, da njivo ohraniš čisto plevela, posebno tujih trav; v 2. in 3. letu ni treba družega, nego spomladi njivo nekoliko povleči, pleti vže več ne bo treba, ker gosta trava zatara polagoma vse drugo pri skrbnem obdelovanju.

Pride čas žetve. Ta, moj mili, je pa precej težavna in ti lahko

skvari vse. Travnato seme namreč jako rado izpada, posebno ono ovsenatih rastlin (avenaceae) kot so: francoska pahovka, zlati oves, mehkolasi oves, mehka rosulja ali medena trava i. dr.

Zato pri žetvi časih en sam dan vse odloči; ako žanješ prekmalu, ostane mnogo zrnja gluhega, če pa prepozno, izpiha Ti veter ravno najboljše seme. Zato žanjemo trave takrat, kadar se prično klaski beliti, ko so zrnca ali kariopse vže močnata, ko je seme rumeno. Pri žetvi zagrabim z levo cel šop trave pod latom in s srpom odrežem. Trava se poveže v majhne snopke. Najbolje je, prinesiti na polje plahte na katerih se snopki takoj nekoliko iztepo, da odpade najbolj zrelo seme. Potem se snopje spelje domu ter se na podu suši 2 do 3 dni, pri čemur se pa ne sme segreti, ker sicer trpi kaljivost.

Ker seme rado izpade se izmlati, kar z navadnimi šibami. Seme se potem prav na tanko razgrne in dobro presuši, predno ga spravimo v vreče.

Travnato seme je težko, včasih nemogoče očistiti in to Ti bo delalo marsikako preglavico, prijatelj moj! Nekatero seme, mačji rep na pr. se da lahko čistiti z navadnim pajkelnom, tudi pahovka (angleška in laška) ter pasje trave niso težko očistiti, druge na pr. razne ovsenate trave se pa sploh ne dade. Za čiščenje semena od rezanice, plev, prahu, gluhega semena je napravila tovarna Röber (Wutha) navadne in dvojne pajtelne, ravno tako imamo stroje za sortiranje in čiščenje pahovk ali ljulik; pasje trave in bilnic.

Zatorej je v obče rečeno bolje, da zabranimo plevelu pristop mej seme, kar je vedno bolje in gotoveje, nego potem očistiti.

Vprašaj tudi, kakšni kraji da so najbolj pripravi za pridelovanje travnega semena in domnevaš, da mora biti Tvoje gorsko zakotje kot nalašč za to, češ, saj

raste trava tu pri nas bujno, kot malokje.

Tu pa, prijatelj, se motiš. Glej, kakor Ti, tako so mislili tudi drugi gospodje, ki delajo poskuse po celi Avstriji s kmetijskimi rastlinami. Mnogo let so hoteli pridelovati travnato seme po goratih legah; toda — trave, ruše je bilo pač dovolj in lepa je bila, a semena skoro nič. Premenjevali so zemljo, gnojenje, način obdelovanja, seme, vse ni nič pomagalo. Pred par leti so jeli delati take poskuse na moravskem polji, to ti je obširna, zelo suha ravnina od Dunaja gori proti severu. Storičili so to bolj tje v en dan, češ tu tako ne bo nič zraslo. Toda glej čudo, prijatelj mi je zatrdil, da bi si niti v sanjah ne bil pričakoval, toliko je bilo semena, pri tem pa le malo listja. V goratih krajih je pa ravno narobe, tu rastlina porabi vso moč za steblo in liste, tako, da ji za seme skoro nič ne preostane. Posledice blagovoli izvajati sam, pa mal poskus Ti tudi ne more škodovati.

Bi se li izplačalo tako pridelovanje? vprašaj. Nekdo, ki je potoval pred dvema leti po Nemškem, da prouči ondotne kmetijske razmere, pripoveduje, da je videl tamkaj cele vasi, ki so obogatele

s pridelovanjem travnatih semen. Videl je na pr. v Gainsheimu na Hesenskem celo elegantno vilo, ki je bila last na ta način obogatega posestnika. In tam pridelujejo vže kakih 25 let na polju travniško bilnico.

To omenjam samo mimogrede, dalje pa sam nekoliko pomisli, koliko bi te stalo pridelovanje trav in koliko stane žito.

Travno seme res da stane nekoliko več, setev je nekoliko težavnejša, žetev zamotana, toda trava trpi po več let, dve, tri, štiri, tudi pet let, in zato se samo enkrat seje in večkrat žanje, obdelovanje od družega leta naprej skoro popolnoma odpade, režija je torej tu odločno manjša nego pri žitu, tako, da ne bo težko travi tekrovati z žitom. Zato bi svetoval pridelovanje trav posebno v krajih, ki so od prometa bolj oddaljeni.

Prijatelj, mislim, da se Ti ni primerilo samo enkrat v življenju, da si moral žito ponujati na prodaj; pri travnem semenu so danes razmere še take, da gre v dobri kakovosti in dovoljni množini kot blisk izpod rok.

Žalibog, da so nas tudi tu vže preskusili praktičnejši Amerikanci, ki pošiljajo vže velike množine čez lužo.

seme zori	kg semena v			1 hl telta kg	Čistota %	Kaljivost %	Porabna vrednost	
	1.	2.	3.					
	po jesenski setvi							
lisičji rep . . .	junij-julij	185	150	60	8	80	58	47
zlati oves . . .	konci junija	485	300	120	10	70	46	36
francoska pahovka	julij-avgust	500	360	150	16	76	73	56
pasji rep . . .	„ „	150	120	50	37	90	68	61
pasja trava . . .	„ „	300	250	100	20	78	79	63
ovčja bilnica . .	junij-julij	460	300	180	18	77	65	51
travniška bilnica	julij-sept.	300	220	100	25	92	85	79
laška pahovka .	avgust	1000	200	—	20	94	75	71
angleška pahovka	julij	500	300	180	25	95	79	76
mačji rep . . .	avg.-sept.	450	300	120	50	98	91	89
senožetna tratnica	junij	380	200	80	16	86	56	49
navadna tratnica	julij-avgust	300	260	80	18	86	75	62
strašnica (bedrevec)	700	400	160	35	70	75	53

Zato je zadnji čas, da se tudi pri nas lotimo pridelovanja travnih semen, da si osvojimo vsaj domači trg. Morda bo preteklo le še malo let in pridelovanje travnih semen se ne bo več izplačalo. Zdaj pa se še in zato me veseli, da si se ravno Ti polotil te misli ob enajsti uri in upam, da jo tudi izvršiš, vsaj poskusoma, če se obnese.

Menim, da Ti napravim le uslugo, ako Ti k koncu svojega poročila pridenem še nekaj opazk, ki Ti utegnejo prav priti.

Po Kolertu znaša namreč žetev (najvišja) na 1 ha, in po Steblerju znaša čistota, kaljivost, porabna vrednost v ‰, kakor kaže predstoječa tabela.

Koliko imaš približno sejati na 1 ha ti kaže naslednji pregled:

Senožetna tratnica potrebuje na 1 ha 20—30 kg, navadna tratnica (poa triv.) 18—25 kg, pasja trava (dactylis gl.) 25—45—60 kg, pasji rep (cynosurus crist.) okoli 20 kg, travniška bilnica (festuca prat.) 50—70 kg, angleška pahovka (lolium perenne) 60 kg, laška pahovka (lol. ital.) 40—50 kg, francoska pahovka (Avena elatior) 70—80 kg, zlati oves (Avena flavescens) 30 kg, lisičji rep (alopecurus prat.) 40—60 kg, mačji rep (phleum prat.) 10—20 kg.

Latinska imena, predragi, sem Ti pridejal zato, ker so, kakor veš ravno slovenska imena rastlin žalibog mnogokrat manj znana nego latinska ali celo nemška.

Da bo slika popolnejša, Ti slednjič omenim, da se pridelovanje travnih semen izplača samo tam, kjer so zato ugodne naravne in gospodarske razmere. Zanimivo je vedeti, kako si je svet v tem oziru razdelil delo.

Severna Amerika oskrbuje trg zlasti z mačjim repom, širokolistno latovko in šapuljo (fiorinovko) Škotska dodava pred vsem angleško pahovko, ki se da z lahka pridelovati in da obilno žetev (47—70 K stane 100 kg), potem

pa laško pahovko (45—88 K za 100 kg). Južno-zapadna Francija (Dofiné) prideluje francosko pahovko (134—142 K). Seme se jemlje od nepoležane prve košnje. Francozi dodavajo tudi zlati oves (230—470 K), pokončno stoklaso (Bromus erectus) in pasjo travo (100—142 K), kakor nova Zelandija. Severne dežele, kot Finsko preskrbijo trg z lisičjim repom (117—242 K), ki vspeva na vlažnih tleh in še v visokih gorskih legah. Severni Nemec prideluje na peščenatem kremenu ovčjo bilnico (66—87 K) in trdo bilnico. V srednji Nemčiji se najbolj izplača poleg zatega ovsa in pasjega repa pridelovanje senožetne bilnice (117—142 K), rdeče bilnice (75 K) in podobnih trav. Naša očetnjava proizvaja dobro seme mačjega repa (56—87 K) in pasje trave.

S tem upam, da sem popolnoma spolnil svojo prijateljsko dolžnost, pa sem Ti tudi v bodoče vedno na uslugo.

Tvoj Fran.

Obdelovanje krompirja.

Obdelovanje krompirjevega zelišča med rastjo ima namen ustvariti kar najbolj mogoče ugodne pogoje za njihov razvoj. V ta namen služi v prvi vrsti primerno obdelanje zemlje, da morejo zrak, vlaga in toplota zraven. To pospešuje spreminanje surove rastlinske hrane v lahko sprejemljive snovi in pospešuje rastlinsko rast. Ob enem se ima z obdelovanjem zemlje uničiti plevel, da je njiva kolikor moč očiščena za naslednji sadež.

Ako hočemo, da bomo imeli pri obdelovanju zemlje zaželjeni vspeh, tedaj je treba delo opraviti o pravem času in namenu primerno. Delo se mora pričeti še predno je zemlja preveč trda in s plevelom zaraščena. Plevel se da brez dvojbe najbolje zatirati, dokler so rastline še majhne in se

korenine še niso dosti razvile. Za to govori tudi okolnost, da plevel, dokler je še mlad ne napravi mnogo škode, dočim pozneje ukrade kulturnim rastlinam mnogo prostora, hrane in svetlobe. Čim preje se torej plevel zatara, toliko boljše.

Prvo obdelovanje krompirjeve njive se vrši z brano. To naj se zgodi, kakor hitro krompirjeve rastlinice pokukajo iz zemlje. Brananje ima namen, da zemeljsko skorjo na površju zrahlja, to je skorjo, ki se je napravila, zdrobi da imajo zračevine prost vstop do zemlje. Ob enem brana mori marsikak mlad plevel, ki je ravno dobro vzkalil. Pri tem dobi zemlja neko fino drobnost, ki olajša vsa poznejša dela. Najbolje je rabiti take brane, ki zemljo dobro razdrobijo, ki imajo torej zobe tesno drugi pri drugim in pri katerih ima vsak zob svojo brazdico.

Večkrat se zgodi, da ostanejo tudi po vlačanju na težki, zvezni zemlji še vedno velike kepe. Za tak slučaj se priporoča iti enkrat čez njivo z obročastim valjarjem. Ni se treba bati, da bi ensamkratno valjanje zemljo preveč strdilo, ker se s tem samo gorenja plast nekoliko sprime, spodnja prst pa ohrani svojo prejšnjo rahlost.

Zelo važno delo je okopavanje krompirja. To ima namen, zemljo prav temeljito zrahljati in plevel enegično zatreti. Okopavati se ne sme preje, dokler niso rastline toliko dorasle, da se vrste določno pokažejo. Tudi mora biti zemlja toliko suha, da se drobi. V mokrem ne smemo okopavati. Okopavanje je treba tudi tedaj opustiti, kadar bi imeli poškodovati listje.

Okopavamo ali z motiko ali s konjskim okopalnikom. Najbolje je opravi še z motiko v roki, ker moremo ž njo prav tesno do grmov in okoli njih vse okopati in odstraniti plevel. Konjski okopal-

nik pa mora, da se rastline ne poškodujejo, ostati vedno nekoliko oddaljen od njih. Tudi se da konjski okopalnik za v vrstah rabiti samo tedaj, ako smo vže pri sajenju krompirja na to mislili.

Ako vprašamo, je li primerno krompir osipavati, bomo v največ slučajih odgovorili z „da“. Na vseh zemljah, ki imajo spodaj neprodirno plast, na glini, ilovici in drugih fino-zrnastih zemljah, kakor tudi na takih, ki po deževju rade napravijo trdo skorjo, ni osipavanje samo priporočati, ampak je naravnost potrebno, ker se taka tla prerada zapro, vsled tega zamaše pristop zraku in rasti znatno škodujejo.

Le na popolnoma lahki, propustni zemlji, ki nima nobenega nagnenja delati skorjo, more biti bolj pametno, ako se ne osipava. A treba je že pri saditvi ozirati se na to, da ne bomo osipali in krompirjeve gomolje vsaj 10 cm globoko v zemljo spraviti. V tej globočini najde rastlina v zrahljani in rodovitni skorji vse pogoje, da more pravilno razviti, posebno da more narejati in nastavljati dovolj stolon (koreninskih poganjkov). Tudi se v taki lahki zemlji, ako krompirja ne osipavamo, vlaga dosti bolje drži.

„Osipavati se ne sme še“, pravi prof. Verner, „dokler so rastline še tako majhne, da bi jih utegnili pokriti s prstjo in ne sme se osipavati več, ako so postranske vejice vže tako velike, da bi laho njihove posamezne dele pogrnili z zemljo, tudi ne ravno pred in ravno po cvetji, ker je bil v tem slučaju spodnji del stebela vže predolgo časa v dotiki z zrakom in vsled tega na teh mestih ne tvorijo več nove stolene, ozir. novi gomoljci. Razun tega so v tem času mladi koreninski poganjki prav plitvo pod zemljo in se zapletajo na obe strani notri proti razoru. Zato bi z osipanjem, zlasti pri plitvo sajenem krompirju lahko pokončali mnogo stolon, pa

tudi mnogo vže zastavljenih gomoljčkov.“

Ako pri osipanju le nekoliko listja s prstjo zakrijemo, vže škodujemo rastlini, kakor če ptiču pristrižemo kreljuti, ne more namreč s prikritim delom sprejemati iz zraka ogljika in ne tvoriti organskih snovij, vsled česar, kakor je samoumevno, rast zastaja. Škoda, ki izvira iz tega, je lahko precej velika. Po nekem poskusu, ki ga je napravil Dreksler, je znašala zguba vsled napačnega osipanja na enem hektarju (10 mernikov posetve) v enem slučaju 17.056 kil, v nekem drugem pa 5416 kil.

Te številke nas do dobra prepričavajo, da nam je biti pri osipavanju zelo previdnim in da ne smemo listja pokrivati s prstjo.

Najpopolneje se tudi osipava z ročno motiko, ker se zamore delati okrog in okrog rastlin. Tudi se da z roko vsak plevel odstraniti. Na velikih posestvih rabijo posebne pluge osipalnike.

Tudi pri najskrbnejšem obdelovanju še vedno ostane nekoliko plevela. To napravi seme in polje je zopet polno plevela in tako je glavni namen obdelovanja krompirja, pripraviti prihodnji setevi čisto njivo, izjavlovljen. Zato je treba po osipanju še enkrat pogledati krompirjevo polje in nastali plevel z roko odstraniti.

— 0 —

Vinogradništvo in vinarstvo

Zeleno cepljenje trt.

Letošnji mraz, toča in burja v aprilu in maju, so trte v nekaterih krajih tako pokvarili, da bodo vinogradniki primorani, zeleno cepljenje mnogo poznejše kakor druga leta izvršiti, odnosno za letos celo opustiti, osobito še v bolj mrzlih krajih, ker je trta vsled dolgo trajajoče prav mrzle temperature v rašči vidno zaostala. Sicer bo trta zamujeno kmalu nadomestila, če bo količkaj ugodno

vreme, a vendar bo ponekod prepozno za vspesno zeleno cepljenje, kajti če se to delo tako pozno izvrši n. pr. v drugi polovici julija in če nastopi proti jeseni zgodaj mrzlo vreme, les ne dozori in taka cepljenka kaj rada pozebe, ali pa blede, če se kot nedozorjena pogroba ali pogrebenča.

V krajih, kjer so trte pravilno in v pravi razdalji posajene, to je ne manj kakor 1.20 m v kvadratu ali pa 1.30 m do 1.40 m vrsto od vrste in po 1.20 m do najmanj 1 m v vrsti, je najbolje, če se jih pocepi nizko pri tleh. Tako cepljenje ima mnogo prednosti in sicer: Cepljenje se lahko izvrši 1—3 tedne poprej, kakor pri visoko cepljenih, vsled česar tudi les bolje dozori; pri nizko cepljenih trtah odpade ves pokvarjen les; če se cepitev prvič ni prijela, se ista še lahko čez 1—3 tedne ponovi na istem ali na drugem poganjku; takih trt ni treba toliko obirati kot visoko cepljene in kar je važno glede prihranitve na poznejšem drugem delu, ni jih treba grobati; in konečno se take trte po zimi, za slučaj, da do zime dobro ne dozore, prav lahko z zemljo zasujejo in spomladi pa spet odsujejo.

Pri cepljenju naj se pazi, da se vzamejo le zdravi, nepokvarjeni cepiči in dalje taki, ki ne rastejo na starem, marveč na eno- in dveletnem lesu in če le mogoče, od krepkih, s sadežem obloženih poganjkov, ker taki cepiči postanejo najrodovitnejši.

Cepljenje naj se vrši v lepem vremenu; ne v deževnem pa tudi ne v vetrovnem. V vetrovnem vremenu se cepiči jako suše in prereze ter cepljena mesta se zapraše. Cepiči morajo biti popolnoma sveži, zato naj bodo vedno zaviti v mokri cunj.

Za zeleno cepljenje je rabiti gumijeve trakove. Pri nakupovanju teh naj se ne gleda toliko na ceno, kakor na dobroto. Ceneni gumijevi trakovi niso nič vredni. Čim jih

solnce obsije in dež zmoči, pa že razpokajo in odletijo in ž njimi odpade seveda tudi cepič. Ako gumi le en teden prav dobro drži, pa je dober vspeh.

Lansko leto so se dobro obnesli rudeči trakovi, ti se še do druge spomladi niso odcepili. Sicer je pa trajnost trakov mnogo od priprivljanja v tovarnah odvisna. To je pa gotovo, da čim dražji so, tem boljši je material. X.

Vinarski shod v Ljubljani.

Dne 27. februarija t. l. se je vršil v Ljubljani vinarski shod, katerega se je vdeležilo mnogo vinogradnikov in drugih interesentov iz vseh vinogradnih krajev na Kranjskem. Shodu so prisostovali med drugimi tudi deželni predsednik ekscelenc baron Hein, deželni glavar pl. Detela, nekaj deželnih poslancev in mnogo višjih državnih in deželnih ter drugih zavodov uradnikov, ki imajo vinograde ali pa, ki se drugače s to važno panogo kmetijstva bavijo.

Predsednikom tega važnega shoda je bil voljen deželni poslanec in grajščak Franc vitez Langer, ki je v daljšem govoru naglašal pomen tega shoda, obrazloživši ob enem dosedanje delovanje in vspeh na tem važnem kulturnem polju v naši revni kranjski deželi.

V istem smislu sta govorila tudi gg. deželni predsednik in deželni glavar, poslednji povdarjajoč, da je deželni zbor kranjski izdal dosedaj samo na brezobrestnih posojilih in podporah 462.000 kron.

Pri posameznih, na dnevnem redu stoječih točkah je poročal gosp. vodja R. Dolenc o prihodnji vinski carini.

Odkar se je sklenila z Italijo pogodba, da je plačati od vsakega iz Italije v Avstrijo vpeljanega hektolitra vina, ne več 40 kron v zlatu, kokor poprej, marveč le 6 K 40 h v zlatu, je cena našim vinskim pridelkom znatno padla,

posebno v južnih krajih, namreč v Dalmaciji, v Istri in na Primorskem sploh; a tudi obmejne in severne dežele so čutile precejšnjo konkurenco in gmotno škodo.

S prihodnjim letom, namreč 1903, se pa ta vinska carina z Italijo zopet ponovi in zato pa vse sedaj pritiska, da se carina z Italijo, če že ne na prejšnjo višino, pa vsaj tako obnovi, da bodo naši pridelki prišli do prave veljave. Posebno agitacijo proti obnovitvi na sedanji podlagi je začelo društvo za varstvo avstrijskega vinarstva na Dunaju in zato je treba, da se vsi sloji, ki se čutijo tu prizadete, načelu tega društva pridružijo. Zato predlaga resolucijo:

„Danes v Ljubljani zbrani zapupniki društva za varstvo avstrijskega vinarstva se pridružujemo v polnem obsegu peticiji tega društva na državni zbor, glaseči se na to, da se vinska klavzula odpravi in da se zopet uveljavi prejšnja carinska postavka.“

Po nekaterih pripomnjah dežel. potovalnega učitelja g. Fr. Gombača, ki je povdarjal, da je v prvi vrsti odvisno od gg. poslancev, kako da se ta zadeva v drž. zboru reši in da je torej poslance na shodih pozivljati, da se za to važno zadevo v državnem zboru v odločilnem trenutku zavzamejo ter pojasnivši posledice vinske klavzule posebno v južnih krajih, je bila gori navedena resolucija enoglasno sprejeta. (Dalje prih.)

Sedmi avstrijski vinarski shod v Krems-u.

Sedmi avstrijski vinarski shod vršil se bode od 14.—17. septembra t. l. v vinorodnem mestu Krems.

Združena bo s shodom tudi razstava raznih, za vinogradarstvo in kletarstvo potrebnih strojev in posod.

Program shoda je sledeči:

V soboto 13. septembra:

Zvečer pozdrav došlih vdeležnikov v hotelu „pri zlatem jelenu“ v Krems-u.

V nedeljo 14. septembra:

Dopoldne predavanja, popoldne izleti v vzorne okolične vinograde (Stift Göttweig, Dürnstein itd.).

V ponedeljek 15. septembra:

Dopoldne predavanja, popoldne okušanje vina v veliki telovadni dvorani.

V torek 16. septembra:

Dopoldne predavanja, popoldne vožnja po Donavi s posebnim parobrodom skozi najkrasnejo krajino Donavske doline „Wachau“ v Melk, kjer se udeležniki v samostanu benediktincev od gospoda prelata Karla kot častnega predsednika shoda vsprejmo.

V sredo dne 17. septembra:

Pregledovanje deželno vinarske in sadjarske šole v Kremsu, opoldne odhod s posebnim vlakom v Klosterneuburg, kjer bo ogledovanje svetovno znane samostanske kleti in trtnih nasadov tamošnje vinarske šole. Shodu predsedoval bode deželni maršal baron Gudenus.

Kot glavni poročevalec pa bo ravnatelj Ferdinand Reckendorfer.

Udeležniki shoda dobe v dar slavnostno knjižico obsegajočo najznamitejše kulturne in zgodovinske podatke v tisočletnem vinogradnem mestu Krems, katero je za to sestavil prečastni prošt dr. H. Kerschbaumer.

Razstave strojev in posod udeležbe se najboljše domače in tuje tvrdke, za koje obdarjenje so se od c. kr. poljedelskega ministerstva in od strokovnih skupščin mnogoštevilne kolajne in častne nagrade podelile.

Shoda udeleži se lahko vsak. Vendar mora prej naznaniti vdeležbo ter si preskrbeti v to potrebno vdeležno vstopnico.

Priglasje sprejema shodni tajnik prof. Fr. Rathsam v Kremsu.

Splošno.

Umetna valilnica.

Na kmetijski razstavi v Pragi o letošnjih binkoštnih praznikih sem se le čudil raznovrstnosti in finosti češke perotnine, s katero se naša še primejati ne da. To pa tudi ni čudno; saj so ondotnemu ljudstvu razni pripomočki za perotninarstvo čisto domači; tako na pr. ni umetna valilnica vzbujala nobene posebne radovednosti, ker je vže tako precej znana.

Gotovo bo pa zanimalo marsikoga naših cen. čitateljev zvedeti

kositerne cevi in po njih vodo v omari. Poveznjena steklenica z vodo je pa zato, da se izhlapevajoča voda avtomatično vedno nadomeštuje.

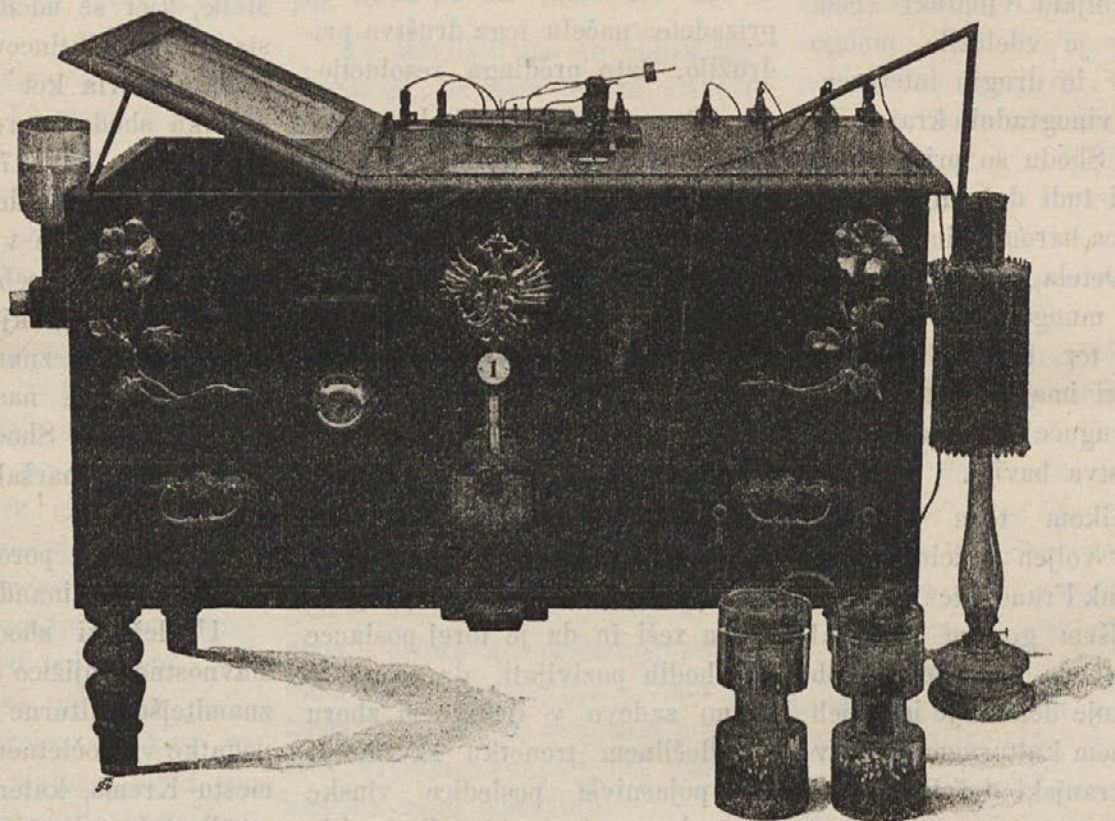
Pod vodno shrambo je predal, ki se lahko potegne ven, namenjen za nasad jajec 60, 100, 200 ali več naenkrat. Toplota gorke vode vpliva na isti način, kakor krvna gorkota valeče koklje na jajca in vzbuja v njih življenjske sile. Da so priprave za prezračevanje itd., se razume.

Poleg svetilke na levi opazite električen element, ki ima nalogo

kličje po pomoči, kadar mu je prevročje.

Toliko o valilnici, ki velja za 60 jajec okoli . . . 120 K
 „ 100 „ „ . . . 160 „
 „ 200 „ „ . . . 190 „

Kar zadeva delo, sem se prepričal, da izpolni svojo nalogo prav dobro. 80 do 95 % dobro izvaljenih jajec je navadna stvar pri onem, ki zna ravhati z orodjem, pa tudi 100% izvaljenih, seveda splojenih jajec ni nikaki čudež. Vnanja oblika je taka, da bi delala čast vsaki gosposki sobani.



kaj o tem „ne bodi ga treba“ na svetu, dasi tudi se nahaja mnogo ljudi, ki čisla v tem orodji dobrega pomočnika, ki jim je pomagal do blagostanja in sreče.

Umetna valilnica (opisujem ono, ki jo sam poznam), kakor jo kaže naša podoba, je nizka omarica na 4 nogah. Zgornji del je vodna shramba in skozi njo se vijejo kakor kača kositerne cevi, ki se končujejo na desni strani v dimnik nad svetilko, na levi pa v nastavek, nad katerim je povezana posoda z vodo. V svetilki gori petrolej in njegovi plini razgrevajo

uravnjavati (regulovati) toplino. Kedar je namreč toplina prevelika, se vzdigne v cevki, ki tiči v segreti vodi, živo srebro in sklence električni tok, ki v tem trenutku odpre nek pokrovec na vrhu vodne shrambe ter ga drži tako dolgo kviško, da odide znaten del gorke pare na prosto, potem pade živo srebro, električnega toka ni več in pokrovec pade zopet na tla. Ta regulator vže daje popolno varnost za pravo toplino, če pa hoče kdo hoditi še bolj varno, si da zraven za mal denar napraviti še električen zvonec, ki vselej

Kako se pa izvrši umetno valjenje? Kot valilni prostor nam more služiti vsak poljuben prostorček, če ima le zdrav, čist zrak in se da prezračevati, tudi vsaka soba, v kateri stanujejo ljudje, se lahko porabi za to, vsled tega, ker novejšje valilnice in njihove svetilnice človeka nič ne nadlegujejo. Trdega butanja vrat in vsakega ropota se je pa le ogibati.

Jajca naložimo v aparat še le tedaj, ko smo ga imeli poprej par dni poskusoma v delavnosti, da se vselej sproti prepričamo, da je

kurjava pravilna in da regulator dobro deluje.

Regulator uravnamo tako, da je valilna toplina — t. j. pri zračnih valilnicah segreti zrak neposredno z jajci, pri vodnih valilnicah voda v kavčukovih cevkah — neprenehoma mej 39 in 40 °C = 31 in 32° R.

Ako stopi za kratek čas toplina višje do 41° C = 33° R, to nič ne škoduje, ta meja pa se na noben način ne sme prekoračiti. Nasprotno ako toplina včasih, ne prevečkrat in ne preglokoko, pade, to nič ne škoduje, ampak samo valitev nekoliko zavleče.

V aparat deni toliko jajec, kot je le mogoče, ker nikdar niso vsa jajca rodovitna in je treba tako neoplojena jajca šesti dan odstraniti.

Posebno pozornost je pri aparatih obračati na svetilko, s katero kurimo; te imajo po navadi veliko prostora za olje, tako da zdrže 24—30 ur, ter jih je treba samo enkrat na dan zalivati. To moramo pa storiti sleherni dan ob isti uri in ob enem skrbno osnažiti sten, k čemur služi posebna priprava, nalašč za to narejena, paziti je treba, da svetilka nikoli ne dela saj, ker to kvari zrak in če bi to dolgo trpelo, je celo nevarnost, da se vname.

Ko smo napolnili in osnažili svetilko, prilijemo v aparat vode, kolikor jo je izhlapelo, kar pa ni potreba, ako ima aparat avtomatično napojilo.

Drugo opravilo pri valilnici je obračanje in hlajenje jajec, tega pa ne smemo storiti morda z rokami, ki so še umazane od petroleja, ampak je treba roke dobro umiti.

G. Mücke na Dunaju je izumil čisto [priprost način, po katerem več sto jajec lahko obrnemo v eni minuti. Jajca namreč že v valilnici leže na posebnih okvirih čez katere je razpeta mehka flanela. Tak okvir vzamem iz aparata z jajci, položim nanj drug

popolnoma enak okvir s flanelo in ročno obrnem.

Vsak dan se obračajo jajca po dvakrat, zjutraj in zvečer, posebna znamenja služijo v to, da se obračanje redno vrši. Jajca se obračajo vedno le okoli daljše osi. Ko prvokrat obračamo, pustimo jajca 5 do 10 minut zunaj valilnice, potem pa vsaki dan za eno minuto več; zvečer pa je treba obrniti prav hitro in jajčni predal hitro zopet zapreti. Jutranjega hlajenja ne smemo opustiti noben dan do izvalitve, obračamo pa samo prvih 11 dni.

Šesti dan mej jutranjem hlajenjem pregledamo in poskusimo jajca z jajčnim preskuševalcem ali „jajčnim ogledalom“ (velja 7 kron napraviš ga pa lahko tudi čisto priprosto iz trdega popirja). Ako so jajca pravilna, pokaže poskuševalec to-le podobo: zgorej je embrijo ali zarodek, in od njega izhaja žilna mrežica, v svetlordeči barvi, v spodnjem delu rumeno bleskeče vsebine pa opazimo bolj temen pas.

Jajca, ki ostanejo popolnoma čista od znotraj, so nerodovitna in jih porabimo lahko še v kuhinji za razne jajčne jedi, za v trdo kuhati pa niso. Nekateri jih prihranijo tudi, da jih dajo pozneje mladim piščancem med pičo.

Drugačno podobo zopet kažejo pokvarjena in izprijena jajca. Tudi v teh opazimo temno pego, ki se pa nič ne premika in se drži lupine.

Sicer je pa tudi tukaj, kakor povsodi skušnja najboljša učiteljica. Najboljše storimo, ako v začetku jajca, o katerih sodimo, da niso dobra, ubijemo, da se tako prepričamo, ali je bila naša sodba prava ali ne.

Jajca, o katerih dvomimo, vložimo zopet nazaj v valilnico, ker je pri nekaterih vrstah res težko razpoznati, ali so splojena ali ne.

Redni čas valjenja je pri košjih jajcih 21, pri račjih 28,

pri puranovih in gosjih 28 do 30, pri pegatkinih (ali onih od turške putke) 26 do 27 in pri fazanovih 21 do 24 dni.

Jeden do poldrugi dan predno izlezejo piščanci, prično kljuvati lupino, v tem času je treba zjutraj in zvečer nadzorovati jajčne predale in ako je kje načeta lupina spodaj, obrnimo previdno jajce navzgor, ker bi sicer izteka-joča beljakovina vtegnila odprtino zalepiti. Prazne lupine odstranimo in osušene piške, ki vže prično stati in tekati, vzamemo iz valilnice in jih postavimo v zaboj z mehkim senom, nad katerim razprostremo nepregost prt.

Na vprašanje, ali in kedaj je treba piščancu pomagati, ako se ne more sam osvoboditi, je težko točno odgovoriti, vaja je tu najboljša učiteljica. Ako je kako jajce vže več nego 12 ur naključvano, odpiranje pa nič ne napreduje, potem prav previdno razširimo odprtino, da se prepričamo, je li steklena kožica, ki obdaja piščanca vže brez krvi; na to je treba čakati, predno posežemo vmes. Ko bi prelili le eno kapljico krvi, je pišek izgubljen. Potem odstranimo gorenji del lupine in pomagamo živalici potegniti glavico iz pod krilca. V tem trenutku zamore pišek prosto dihati in se sam do cela oprostiti.

Ako bi bil piščanec prilepljen na notranjo močno, belo jajčno kožico, tedaj namočimo dotično mesto lupine od zunaj z gorško vodo. Vedno pa ravnamo najbolje, ako pomagamo še le takrat, kadar je res nevarnost.

Tudi to lahko omenimo, da trikotno, ostrorobo zrno, ki ga imajo novi piščanci na koncu gorenjega kljuna in ki jim služi kot dleto pri odpiranju lupine, čez par dni samo odpade. Nekateri namreč mislijo, da to zrno moti živali pri jedi in da ga je treba odstraniti. To je popolnoma odveč in dela piščancem samo nepotrebne bolečine.

Vprašanja in odgovori.

Vprašanje 42: K. Pr. v P. Svoje kalno vino sem čistil s špansko zemljo po navodilu, kakor ste v Vašem listu priporočali. Nisem pa dosegel zaželjenega cilja, nasprotno, vino je dobilo zopern okus po tej zemlji, ki me ne stane 60—80 h marveč 3 krone. Jeli bila zemlja prava? Opozorite ljudstvo, naj tega sredstva ne uporablja. Kot lajik v teh stvareh nisem na to pazil, da mora biti vsako vinsko čistilo absolutno brez vsakega duha. Želel sem imeti vse vino hitro in popolnoma čisto, zato sem vzel kar 100 gramov za vsakih 100 litrov ter sem vlij v sod s 310 litri. Kaj mi je sedaj početi, kako naj sedaj ravnam, da se mi vino očisti in da zgubi zoperni duh?

Odgovor 42: Že v dotičnem članku smo omenili, da je porabiti špansko zemljo le tedaj, če se vina z drugimi sredstvi očistiti nočejo in pristavili smo tudi, da se s špansko zemljo doseže dober in hiter vspeh, če se porabi ob enem tudi žolica (želatina). Žolica se sprime z zemljo in obe čistili skupaj potegneta kalnost prouzročujoče snovi seboj, to gre tudi vsled tega tako hitro, ker je španska zemlja težka in pade torej kmalu na dno.

Vaše vino ni bilo tako kalno, da bi se bili morali poslužiti zemlje, in tudi ni bilo treba vzeti 100, marveč bi zadostovalo 50—60 gramov za vsak hl. Tudi niste smeli, kot začetnik v teh stvareh, hitro v velikem pričeti, marveč napraviti najprej mali poskus, recimo z enim do pet litrov, potem bi laho preračunali, koliko Vam je treba za 100 litrov.

Zagrešeno bodete še vedno popravili, ako dodaste približno 10—15 gramov žolice za vsak hl. ter vlijete v dotični sod in vse zopet dobro z leseno palico premešate. Da se že vležena zemlja gotovo vzdigne, odtočite nekoliko vina spodaj in vlijte ga pri vehi notri. Sploh pa bo mogoče že sama zemlja včistila, le premešajte dobro še enkrat ali dvakrat, ker čistilo se je ta čas še bolj raztopilo. Ako se Vam pa čiščenje na ta način tudi v zvezi z želatino ne posreči potem je znamenje, da je vino drugače pokvajeno in v tem slučaju ga sčistite le s pomočjo filtra.

Poslana zemlja je sicer prava, a ima res nekoliko postranskega duha. Mogoče, da je bila v bližini kake ostro dišeče stvari in se je tega duha navlekla, kar je posebna lastnost špan-

ske zemlje. Zato pa je dobro, ako se sumljiva zemlja pred rabo v dveh ali treh vodah izluži to je, da se voda odlije, ko se zemlja usede.

Tudi ste plačali to zemljo predrago. Kg. stane 60—80 kr. in ne h; to je bilo pomotoma tiskano. „Weinlaube“ v Klosterneuburgu, da je po 80 kr. ali 1-60 K zmleto v paketih po 1 kg.

Verjamemo, da Vas je to neprijetno razburilo. A kaj hočete? Vsaka šola nekaj stane. Da bi pa sedaj radi tega slučaja odsvetovali v našem listu sredstvo, ki ga vporabljajo in priporočajo celo najbolj sloveči enologi že več kot 30 let in katerega se porabi vsako leto na tisoče in tisoče kg., tega seveda nikakor ne storimo.

«**Gospodarska Zveza**» priporoča svojim članom: Hudaklinov meh za žvepljanje trt. Žvepljalnik „Rex“ najnovejši sistem. Škropilnice za galico. Kose, vsake velikosti, cene, pa dobre.

V Buzetski občini v Istri je še do 18.000 htl. črnega in 28.000 htl. belega vina na prodaj. P. t. gostilničarji in drugi interesentje naj se obrnejo na županstvo v Buzetu ali pa na tamošnje društvo za „štednju i zajmove“, katero posreduje prodajo neposredno od producenta.

Salame ogrske 1-70 gld., domače iz šunkna 1-20 gld. domače 1 gld., dunajske 80 kr. Šunka brez kosti (Rollschinke) 90 kr. in 1-10 gld., suho meso 70 kr., suha slanina 70 kr., glavina brez kosti 40 kr. kilo, velike kranjske klobase po 18 kr. in drugo pošilja od 5 kil naprej po povzetju in sicer le dobro blago **Janko Ev. Sirc v Kranju.** (150) 12-4

Priporočajo se: Vzajemna zavarovalnica proti požarnim škodam in poškodbi zvonov. Edini domači zavod te stroke: **Ljubljana, Medjatova hiša.**

Kmetijsko društvo v Vipavi oskrbuje svojim članom:

- 1.) Vse potrebščine za vinogradništvo: žveplo, galico, gumico, škropilnice, cepilno orodje, orodje in stroje za kmetijstvo, dalje vsakovrstna semena in umetna gnojila.
- 2.) a) Razprodaja zajamčeno pristno vino, napravljeno iz grozdja svojih članov po novem franc. načinu po 30 kron in višje 100 litrov loco Postojna, bolj trda kislasta vina rudeče in belo (kakor cviček) iz hribov pa po znatno nižji ceni.
b) Posreduje p. n. kupcem, ki želijo kupiti pristno vino po nižji ceni od 24 kron naprej nakup in odpošiljatev.
- 3.) Prodaja iz svoje trtnice na Portalis in Monticolo požlahtnjene trte, beli burgundec, zeleniko, zelen po 14 vinarjev komad.
- 4.) Prodaja iz svoje zaloge tudi pristni „tropinovec“, vzorec in cene na zahtevanje.

Hranilnica in posojilnica v Marezigah pri Kopru

ima mnogo pristnega črnega vina liter od 15 do 20 kr. in Refoška liter od 20 do 23 kr., prosto postaja Trst ter vabi konsumente za nakup.

Kmetijsko društvo v Gorjah pri Bledu na Gorenjskem

ima na prodaj železne izdelke kakor: sekire, krampe, capine, lopate, živinske zvonce pravlične in dr.

Oglas iz Istre! „Gospodarsko društvo“ v Pazinu posreduje pri kupovanju vina. Opozorujejo se na to trgovci z vinom. Društveni urad je v hiši predsednika dr. Kureliča.

Kmet. društvo v Vipavi prodaja dobro ohranjen stroj za cepiti trte po znižani ceni.

Ročnih žvepljalnikov (Hudaklinov meh) ima še nekaj v zalogi izumitelj Jos. Hudaklin št. Jernej. Dolenjsko. Komad 4 krone 50 vin.

Trgovina in obrt.

Trgovina.

Enketa radi nedeljskega počitka v trgovini.

Na Dunaju vršila se je vsled vabila niževavstrijske trgovske in obrtne zbornice enketa in sicer 1. o vprašanju, bi li ne kazalo do sedaj določeni čas prodajanja ob nedeljah (izvzemši prodajo živil) od 6.—11. ure premestiti na čas od 7.—12. ure dopoldne, in 2. o vprašanju, ali bi ne bilo umestno v špedicijski obrti na novo vrediti določbe o nedeljskem počitku pomočnikov v komptoarjih. Glede zadnje točke poudarjali so delodajalci, da je radi brzovoznega prometa delo od 9.—11. ure dopoldne neobhodno potrebno, vender ni treba, da bi vse osobe v tem času delalo. Zastopniki pomočnikov izrekli pa so se, da ni prav nikake potrebe za nedeljsko delo. Glede prve točke pa so bila mnenja med trgovci različna. Dočim so bili nekateri proti vsakemu podaljšanju časa za prodajanje, so bili drugi proti vpeljavi popolnega nedeljskega počitka. Pomočniki pa so bili edini v zahtevi ne-

deljskega počitka, le prodaja živil naj bi bila ob nedeljah do 10. ure dopoludne dovoljena.

Za trgovce, ki izvažajo govedo v Rumunijo.

Trgovski in obrtniški zbornici se je naznanilo, da je kralj. rumunsko generalno ravnateljstvo sanitetne službe v Bukarestu izdalo odlok, da se mora govedo, ki se uvažava v Rumunijo — če se o njem ne more izkazati, da je bilo že cepljeno zoper tuberkule — takoj pri uvozu cepiti.

Jamstvo železnic za nezgode.

V Avstriji imamo zakon z dne 5. sušca 1869, ki določa, da morajo železnice plačati odškodnino, ako je po nesreči na progi poškodovan ali usmrčen človek. Ako pa železnično vodstvo dokaže, da železnica ozir. osebe ni krivo nesreče, katero je n. pr. povzročila višja sila — vis major — potem ni dolžna plačati odškodnine. O tej „vis major“ so se juristi dolgo prepirali, končno pa zedinili, da morajo železnice plačati odškodnino, če tudi se jim ne more dokazati krivda. Ako železnice iščejo dobička od prebivalstva, morajo biti tudi odgovorne za slučaj nesreče.

Novi zakon, ki ga je poslanska zbornica sedaj sklenila, določa, da je vsaka železnica obvezana plačati odškodnino, če tudi ni naravnost kriva nesreče.

Obrt.

Nekoliko iz zgodovine svečarstva.

Svečarska obrt je bila vedno združena z milarskim (žajfarskim) obrtom, ker si segata druga drugi v roko.

Vendar pa ne smemo misliti, da je morda zgodovina lojeve sveče tako zelo stara, če tudi je materijal, iz katerega in način po katerem je napravljena, tako silno

priprost in enostaven, saj so še v pretečenem stoletju bile v navadi vse povsodi oljnate leščarbe in smolnate baklje, da celo z oljem napojen stržen mnogih trstik, če tudi je bilo belenje voska in topenje surovega loja že davno znana stvar.

Sveče sprva niso bile nič drugega kot majhne bakljice z leseno palčico v sredini mesto današnjega stena (tahta).

Sicer so baje že stari bogati Grki in objestni Rimljanje poznali rabo sveč, vendar pa predpostavlja izdelovanje sveč po današnjem načinu natančneje poznavanje načel, na kojih počiva celo razsvetljevalstvo.

Kakor pripovedujejo stare listine, sega izdelovanje sveč nazaj v 2 stoletje po Kr. rojstvu. Davno preje, predno so jeli ljudje rabiti tekoče tolšče, ki goreče razširjajo svetlobo, razsvetljava, davno preje tedaj so prišli ljudje do spoznanja, da imajo tudi nekatera trdna telesa, n. pr. lojni vosek iste lastnosti. Prva telesa, ki so bila našim svečam vsaj nekoliko podobna, so bila neka vrsta s tolščo prepojenega ločja, namesto tega surovega blaga so prišle pozneje sveče iz voska z lanenim stenom.

Vže proti koncu 2. stoletja so menda razločevali voščene in lojeve sveče.

Stoletja so minevala in v svečarstvu ni bil storjen ne korak napredku; ker so v tem zagledale beli dan razne iznajdbe in odkritja, ki so omogočile zboljšanje sveč, zato so si ljudje prizadevali izpolniti tudi to razsvetljava.

Rabljive sveče s stenom smo zato dobili precej pozno, ko je bilo predilništvo že povsod znano in razširjeno.

Prve take sveče so imele v sebi precej loja, ter so bile seveda cenejše nego čisto lojeve. To primičevanje smole se je pa počasi izgubljalo in sicer najpreje v deželah, ki niso bile bogato založene s smrekami in drugim iglasim

drevjem in tako so prišle s časom v navado čisto lojeve sveče.

Visoko je povzdignilo izdelovanje voščenih sveč bogoslužje katoliške cerkve in pozneje potratnost gospodarskih in knježjih dvorov in še v 12. stoletju so veljale lojeve sveče za veliko potratnost, voščene sveče pa bi bili našli samo v slavnostnih dvorinah kraljev in cesarjev in po cerkvah. Tedaj je bila navadna razsvetljava oljnata leščarba in voščene in lojevo sveče so prišle v splošno porabo šele v 13. stoletju ali še pozneje. Poraba voščenih sveč je pa kmalu narasla in dosegla slednjič velikanske razmere, tako da so baje v neki veliki samostanski cerkvi v Vitenbergu v začetku 16. stoletja požgali vsako leto 18.000 kg. voščenih sveč.

Iz tega sledi s precejšnjo gotovostjo, da je bilo izdelovanje lojevih sveč do sedanjega veka — do tedaj je bilo milarstvo prosta umetnija, ki jo je smel vsakdo izvrševati — še precej pomanjkljivo in da so se v resnici dobre lojeve sveče dobile še le po tem, ko so nastale zadruga, tedaj imenovane cehi.

To dejstvo me prav živo spominja na neko naličnost ali analogijo današnjega časa. Opetovano sem že čul pritožbe, da je komaj dobiti pristnih voščenih sveč za sv. mašo in za tabernakelj. Kaj, ko bi nas tudi sedaj rešilo podobno sredstvo iz zadrege, kot je pomagalo svoje dni. Vsaj ako bi čebelarji dali v voščarski ali čebelarski ali kakorkoli imenovani zadrugi predelati svoj vosek v sveče, bi bilo to le njim v korist, ker bi cerkvena predstojništva zajamčeno dobro blago gotovo rada plačala, saj morajo tudi sedaj drago plačevati „voščene pristne sveče“, ki imajo svojih 20 — 50 in več % ceresina in drugih primesij v sebi, tako da je veselje tako ceno blago prodajati za pristni vosek. Cerkev same pa bi imele pri taki zadrugi tudi

garancijo za dobro blago, ki je sedaj ni in ni.

Toliko mimogrede.

Sveče so bile do 17. stoletja, ko so iznašli vlivanje brez izjeme vse vlečene in niso imele lepe vnanje podobe, kot jo imajo dandanes. Obstale so iz loja, ali iz voska ali iz mesi obeh.

Da so imeli svečarji omenjenega stoletja vže precejšno konkurenco, kaže vabilna listina nekega svečarskega ceha iz leta 1633.

Listina se končava z nastopnimi besedami:

Milo vreti, sveče vleči
To je pač trud naš največji.
Če tudi kmet še žge smolnico
Nam to ne dela preglavico,
In leščerbe oljne varčnost
Nam jemlje prav vsako prostost.

Še le v 18. stoletju so jeli izdelovati sveče iz kitove masti, ki so jo pozneje mešali tudi z voskom in take sveče imenovali kristalne sveče, katere so tudi barvali rožnordeče, zeleno in modro. Najizvrstnejše so izdelovali v Parizu, velika množina ameriških sveč — tam je bilo nad šestdeset tovarn — je romala v Pariz, tam so jih podelovali in kot francosko blago poslali zopet nazaj v Ameriko.

Kako vse drugače stojimo dandanes v svečarstvu.

Vže voščeno svečarstvo je v marsičem napredovalo, posebno kar tiče napravljanje natančnega in finega stena, ki se povžije ob enem z obdajajočim voskom, pa tudi v marsikakem drugem oziru tehnične izvršitve, dasiravno je izdelovanje voščenih sveč sedaj čudno priprosto delo.

Vse drugačen je napredek pri svečah iz drugih, recimo modernih ali novodobnih snovij.

Znanost, ki gre z veliko (žal, da večji del samo z veliko) obrtnijo vedno roko v roki, jo je naučila poznavati neko telo, neko lepo, trdno, snežnobelo telo, ki kristalizuje in se nahaja v loju, iz katerega se tudi dobiva pod

imenom stearinova kislina. L. 1816 so iznašli, da ima loj v sebi neko snov, ki je trja in težje raztopna od naravnega loja in to priliko so porabili za izdelovanje stearinovitih sveč, ki so rmenkasto bele in se čutijo nekoliko na mastno. Še pozneje so iztuhtali, da ako vpliva žgano apno, razjedljivi lug ali žveplena kislina na loj, da se spremeni stearin v stearinovo kislino, neko kislino, ki stoji sredi med lojem in voskom, ki je zdrobljiva in se še težje stopi od stearina.

Poslužujoč se teh vrlin, so jeli izdelovati sveče iz stearinove kisline, ki so jih po gosp. Milly-ju, prvem izdelovalcu teh sveč na Dunaju, imenovali tudi Milijeve sveče, ki se pa pogosto zamenjavajo z navadnimi stearinovimi svečami.

Milijeve sveče so se doslej tako razširile, da so voščene sveče iz posvetnega doma popolnoma izpodrinile in omejile samo na cerve.

Preiskavanje raznovrstnih sveč je pokazalo, da pri enaki teži gori stearinova sveča najdalje, vošena vže manj časa, iz kitove masti še krajši čas, hitreše še lojeve in najpreje pogore Milijeve sveče.

Nadaljni poskusi so pokazali, da če vzamemo svetlobno moč voščene sveče kot enoto = 100, da znaša pri enaki teži svetlobna moč sveče iz kitove masti = 104, dočim je ona Milijeve sveče samo 84, lojeve 80 in stearinove samo 65. Kadar tedaj presojava cene teh lučij, moramo dobro vpoštovati podane razmere. (Konec prih.)

Občni zbor obrtne zadruga v Kranju.

V nedeljo 8. t. m. se je vršil ob 3. uri popoldne občni zbor zadruga in dopuščenih obrtov za sodni okraj kranjski. Shod je bil dobro obiskan in se je vršil v gostilniških prostorih „Nove pošte“.

Predsednik g. Zupan otvoril je zborovanje, pozdravil posebno iz Ljubljane došlega gosta g. Kregarja, ki je na to v daljšem govoru razložil pomen obrtnih zadrug in kake koristi imajo obrtniki od istih. Omenjal je državne podpore zadrugam, kakor posojil, strojev, vojaškega dela itd. Potem razložil pomen skladišč za izgotovljeno blago in za surovine. Za vzgled navedel je zadrugo v Št. Vidu. Govoril je tudi o konkurenciji, umazani konkurenciji, bolniških blagajnah za mojstre ter končno poudarjal, da je zadnji čas, da se obrtniki krepko organizirajo, vsaj je bil obrtni stan v 20. stoletju najbolj desorganiziran stan. Nato je poročal g. Hlebš o premembi pravil kranjske zadruga. Razvila se je živahna debata posebno pri paragrafu drugem, kateri določa, da so vsi obrtniki, ki stanujejo in izvršujejo obrt v sodnem okraju kranjskem, člani zadruga. G. Peternel stavil je predlog, naj se paragraf drugi premeni v toliko, da okoličanom ne bo treba pristopiti k zadrugi. G. Remec in Štular bila sta istega mnenja. Gg. Strniša, Sink, Jenko, Rebolj, Wolgemut in predsednik govorili so vsi za, češ, kolikor več obrtnikov nas je organiziranih, toliko bolje za naš stan. Vse premembe pravil so se potem sprejele z veliko večino glasov. Pri zadnji točki „raznoterosti“ bila je tudi živahna debata. Zanimivo je bilo izvajanje g. Wolgemuta o šol. odseku obrtne nadaljevalne šole v Kranju. Konečno se je izvolil odsek treh članov, — Zupan Rebolj in Wolgemut, kateri ima izročiti šolskemu svetu enoglasno sprejeto resolucijo: Slavni šolski svet nadaljevalne obrtne šole v Kranju se naprosi, da premeni učne ure obrtne šole tako, da se uk vajencev prične ob 7. uri zvečer. Vajenci, kateri se pa pošljejo več kilometrov iz mesta Kranja, naj se za iste dni, ko so zunaj na delu, pouka oprost. Slavni

šolski svet naj tudi omogoči, da se bodo prošnje za oprostitev pouka vajencev v nedeljah — v posameznih slučajih — v poštev jemale.

Urar — profesor.

Vodji nemške urarske šole v Glasshütte L. Strasserju je nemški cesar dal naslov profesor. Strasser

se je l. 1853 izučil urarstva, bil dalje časa urar in je končno prišel učiti urarstvo na zgoraj imenovano šolo.

ZADRUGA

Smetanske postaje.

Pri ustanavljanju novih mlekarne nastane dostikrat kopica težavnih vprašanj, na katere se ne da tako lahko odgovoriti. Taka vprašanja zadevajo posebno: potrebne prostore, potrebni denar za preraznovrstno notranjo opravo in kako donašati od oddaljenih krajev morebiti majhne množine mleka v skupno mlekarne.

Na večino teh vprašanj se mi zdi pripraven odgovor ravnanje mlekarjev na Gorenjem Avstrijskem. Tu je bilo z mlekarstvom še pred kratkim tako, da je bila vsaka mlekarne sama zase, kar zadeva izdelovanje putra. Zato je bilo v deželi toliko kvalitet (vrst) putra, kolikor mlekarne, ozir. še veliko več, ker se nahaja v Gor. Avstriji veliko posnemalnikov v zasebnih rokah. Pred kratkim pa so Nižjeavstrijci postali pametnejši in so si napravili središče za prodajo putra v Šerdingu (Schärding), ob enem pa so sklenili, da bodo pinjili samo v nekaterih velikih parnih mlekarneh, kamor imajo vse druge pošiljati smetano. Ravno tako delajo na Ogrskem in kupčija gre briljantno izpod rok.

Kar velja za druge dežele, to velja še bolj za naše kraje in naloga bližnje bodočnosti bo morala biti, da se v tem pogledu kaj stori. Vendar pa ne mislim razpravljati danes o tem velikem načrtu kot takem, ampak govoriti o smetanskih postajah v malem.

Smetanske postaje so namreč na mestu tam, kjer so gospodarstva nekoliko bolj oddaljena od skupne mlekarne, tako da bi se

morda že slabo splačalo nositi malo mleka tako daleč, ali pa bi vsaj preveč obteževalo.

V ta namen se v dotični vasi postavi majhen posnemalnik, ljudje prineso še sveže mleko v nabiralno postajo, kjer se jim takoj posname. Vsak dobi nanj pripadajočo množino istega domačega mleka, ki ga je prinesel nazaj, smetana pa ostane na postaji, se takoj shladi in nato odpošlje v skupno mlekarne. To ravnanje ima marsikakšne prednosti pred našim dosedanjim ravnanjem; prednosti za dodavatelje mleka, prav za prav smetane same, pa tudi skupna mlekarne je na dobičku.

Za dodavatelje je bolje, ker 1) jim ni treba hladiti velikih množin mleka, kakor so to dolžni storiti, ako pošiljajo mleko v daljno mlekarne; tukaj se mleko še toplo posname in vsa nadaljna skrb je odzeta, glavna stvar je pa

2) prihranitev prenašanja, pri čemur se tekom leta prihrani veliko časa in tudi, pri pošiljanju po železnici tudi mnogo denarja.

Veliko vredno je tudi to, da vsak oddajavec dobi nazaj ravno tisto mleko, katero je prinesel; s tem je zabranjeno širjenje zelo pogostne bolezni jetike. Znano je namreč, da boleha prav veliko krav, posebno tacih, ki ne pridejo nikdar na prosto pašo in pod milo nebo, za tuberkulozo. Mleko takih krav ima v sebi strupene kali jetične bolezni ako je vživa k bolezni razpoložen človek nekuhano, prav lahko dobi smrtno kal v svoje telo, da ga potem polagoma razjeda. Da je pri skupnih

mlekarneh tako razširjenje kaj lahko mogoče, izprevidi iz rečenega vsakdo prav lahko.

Tudi za živino je sveže posneto mleko brez primere boljše od okisanega. To pa vsled tega, ker je ravno skisano mleko najboljše podštat (ali njiva) za milijarde nepridnih bitij, ki prišedši v slabotno živalsko telo (bodisi pri teletih ali pujskih) lahko ondi provzročijo pravo prekucijo v zdravstvenih ozirih.

Po letu je pri skupnih mlekarneh mnogokrat neprijetno tudi to, da ni iz mlekarne nazaj prinešeno posneto mleko za kuho čisto nič zanesljivo, ter se zelo rado zasiri. To tudi ni čisto nič čudno, saj je mleko ne samo od vseh vetrov skupaj zmešano, ampak je bilo že tudi 3 ali 4krat ohlajeno in zopet segreto, predno smo ga dobili v roke.

Pri smetanskih postajah je pa tudi mlekarne sama kot taka na dobičku, zakaj:

3) se da iz koj po molži posnetega mleka napraviti mnogo boljše presno maslo, nego iz nekaj ur stoječega. Vže davno je dokazano, da je puter toliko bolj trpežen, čim lepše se glešta krave in čim čistejšje je mleko. V hlevskem ozračju in sploh povsodi plavajo neštete množine škodljivih bakterij, ki iščejo pripravnih tal, kamor bi se mogle vgnjezditi. Posebno pripravna tla za nje je gorko mleko in čim dalje to stoji toliko slabše zanje; od tod velika prednost smetanskih postaj, [kjer se mleko takoj po molži še gorko posname.

Pa še v nekem drugem oziru so vstanu smetanske postaje odvzeti prizadetim marsikako skrb in strošek.

To velja za starejše mlakarne, katerih marsikaka stoji vsled obilnega števila udov in vsled velike množine dnevnega mleka, pred vprašanjem, če ne bi kazalo, celega podjetja povečati. Tako povečanje je po navadi dragocena zabava in velikokrat se ji z lahka izognemo s tem, da del članov pošilja mesto mleka samo smetano v mlekarno. Ako se to zgodi, potem so dosedanji posnemalniki dovolj veliki in prihranimo si nove stroške, in poslovanje se nič ne moti.

Nove mlekarne si prihranijo, ako upeljejo takoj od začetka dodavanje smetane, velike osnovne glavnice in zlasti privabijo na ta način mnogo oddaljenih udov, katerim bi bil sicer pristop jako težaven.

Kako je vsa stvar uravnana, o tem drugikrat podrobneje.

Živinorejske zadruge.

(Ant. Jakopič, kmetovalec)

(Konec.)

Ko bi se poslopja krila z opeko, bila bi varnejša proti požaru, rži in pšenice bi se malo ali nič ne sejalo, ker nima nobene cene za kupčijo. Gnoj, ki se mora sedaj porabiti za setev rži, bi se potem izvozil na travnike in porabil za pridelovanje krme. Na ta način bi se pridobilo več in boljšega krmiva. Vsak posestnik bi moral biti zavarovan za poslopje, kakor tudi za živino v nezgodah.

Za ustanovitev zadrug je pa treba tudi denarja. Kje tega dobiti? Z denarjem naj bi svojemu stebru na pomoč pritekla država. Ona naj bi odločila nekaj milijonov vsaj za brezobrestna posojila kmetovalcev potoma kmečkih zadrug.

Taka posojila brez obresti naj bi se dajala tistim posestnikom, ki so udje zadruge in le s pogojem, da si zboljšajo poljedelstvo in živinorejo in k temu pripadajoče primerno gospodarsko poslopje. Taka posojila bi posestniki vračali v večkratnih obrokih. Kmetovalci bi si zboljšali dohodke in bi lahko vračali državno posojilo.

Veliko bi se vže s tem prihranilo če bi bila poslopja krita z opeko, bile bi potem zavarovalne premije precej znižane.

Ako država podpira take nprave, ki so ljudstvu le v splošno rabo, zakaj ne bi prišla ljudstvu na pomoč tam, kjer je vir nadejati se boljših dohodkov za kmečko ljudstvo, od koder je glavna podpora naroda, dežele in države.

Zato na delo za blager kmečkega stanu in celega naroda. Pred vsem pa morajo storiti naši poslanci svojo dolžnost v tem oziru.

Nova knjiga.

Revizor „Gospodarske zveze“ g. Vekoslav Pelc namerava izdati v kratkem navodilo o poslovanju „Raiffeiznovih posojilnic“, kojemu pa bode priklopljeno tudi navodilo o poslovanju „Kmet. društev“, „Mlekarskih zadrug“ in „Čebelic“. V knjigi bode posebno natančno navodilo o postopanju pri posojilih na osobni kredit, kakor tudi na vknjižbo z vsemi potrebnimi obrazci in tabelami pri vknjižbah. Opozarjamo toraj vse prijatelje združne organizacije na to velevažno knjigo.

VABILO

k

☞ ZVEZINI SKUPŠČINI ☞

„Gospodarske zveze“ v Ljubljani

registrovane zadruge z omejeno zavezo,

v četrtek, dne 26. junija 1902 ob 10. uri dopoludne

v dvorani »Katoliškega doma« v Ljubljani.

Dnevni red:

- 1.) Poročilo načelstva.
- 2.) Odobritev letnega računa in bilance.

- 3.) Volitev 11. članov „Zvezinega odbora“.*)
- 4.) Poročilo „Zvezinega revizorja“ o revizijah.
- 5.) Poročilo „Zvezinega revizorja“ o razvoju združništva v „Zvezinem okolišu“.
- 6.) Zadruga in trgovina, poročila Fran Rozman.
- 7.) Poročilo pripravljalnega odbora „lesne izvozne zadruge“ poročila dr. Krek.
- 8.) Slučajnosti.

*) Izžrebani so naslednji gg. odborniki: Belec Anton, Jaklič Fran, Kromar Ivan, dr. Evgen Lampe, dr. J. Pavlica, Stele Ivan, dr. Schweitzer Viljem, Šubic J., dr. D. Trinajstič in Tršar Franc.

Izveček iz pravil § 19.: Zvezina skupščina je občni zbor zadruge. Zvezina skupščina sestoji :

- 1.) iz odposlancev Zvezinih zadrug,
- 2.) iz Zvezinih trgovcev,
- 3.) iz Zvezinih obrtnikov,
- 4.) iz Zvezinih rednih članov.

Vsako Zvezino zadruge zastopa na Zvezini skupščini njen načelnik. Če pa ta pri Zvezini skupščini ni prisoten, zastopa Zvezino zadruge pooblaščenec, ki se izkaže s pravilno izdelanim pooblastilom načelstva Zvezine zadruge. Na isti način se vdeležujejo Zvezine skupščine Zvezine podružnice in sploh vse kot člani vpisane juristične osebe.

Vsaka Zvezina zadruge, ki je založila glavni delež prve vrste, ima na Zvezini skupščini za vsak založeni glavni delež prve vrste 5 glasov. Vsak glavni delež druge vrste daje zadevni Zvezini zadruge na Zvezini skupščini jeden glas.

Trgovskih deležev daje 10, obrtnih deležev 20, opravičnih deležev pa 50 po jeden glas. Na podlagi te vrste deležev zamore na občnem zboru tedaj le tisti združnik glasovati, ki ima svojih ali pa s pooblastilom v zastopstvo izročeni deležev toliko, da reprezentuje bodisi 10 trgovskih, 20 obrtnih ali 50 opravičnih deležev.

Ta glasovalna pravica pa velja le z omejitvijo, da noben združnik na podlagi trgovskih, obrtnih ali opravičnih deležev ne sme oddati več nego 2 glasova.

Vsaka Zvezina podružnica ima kot taka na Zvezini skupščini en glas.

Denarni promet hranilnic in posojilnic.

V mesecu mardu :

Hranilnica in posojilnica v Št. Rupertu :
Prejemki 2138 K 24 h, izdatki 2040 K 40 h, denarni promet 4178 K 64 h, prejete hranilne vloge 400 K — h, izplačane hranilne vloge 151 K 01 h, dana posojila 1650 K — h, vrnena posojila 800 K — h.

V mesecu aprilu :

Hranilnica in posojil. v Št. Rupertu :
Prejemki 1814 K 34 h, izdatki 1793 K 59 h, denarni promet 3607 K 93 h, prejete hranilne vloge 530 K — h, izplačane hranilne vloge 840 K — h, dana posojila 920 K — h, vrnena posojila 130 K — h.

V mesecu maju :

Hranilnica in posojil. v Frankolovem :
Prejemki 9131 K 09 h, izdatki 5780 K 18 h, denarni promet 14911 K 27 h, prejete hranilne vloge 7079 K — h, izplačane hranilne vloge 1205 K — h, dana posojila 1400 K — h, vrnena posojila 530 K — h.

Hranilnica in posojilnica v Metliki :
Prejemki 47002 K 30 h, izdatki 41348 K 12 h, denarni promet 88350 K 42 h, prejete hranilne vloge 20879 K 74 h, izplačane hranilne vloge 11906 K 29 h, dana posojila 29044 K — h, vrnena posojila 3781 K 76 h.

Hranilnica in posojilnica v Seleh :
Prejemki 20724 K 41 h, izdatki 17165 K 68 h, denarni promet 37890 K 09 h, prejete hranilne vloge 10617 K 90 h, izplačane hranilne vloge 8290 K 32 h, dana posoj. 2754 K — h, vrnena posojila 3000 K.

Hranilnica in posojilnica na Vrhniki :
Prejemki 69994 K 57 h, izdatki 63744 K 62 h, denarni promet 133739 K 19 h, prejete hranilne vloge 12115 K — h, izplačane hranilne vloge 1935 K 81 h, dana posojila 8710 K, vrnena posojila 4550 K.

Hranilnica in posojil. v Škocijanu pri Mokronogu :
Prejemki 11576 K 31 h, izdatki 11569 K 92 h, denarni promet 23146 K 23 h, prejete hranilne vloge 5754 K 48 h, izplačane hranilne vloge 2640 K 63 h, dana posojila 8820 K — h, vrnena posojila 850 K.

Hranilnica in pos. Sv. Jakob ob Savi :
Prejemki 2449 K 35 h, izdatki 1587 K 38 h, denarni promet 4036 K 73 h, prejete hranilne vloge 802 K 70 h, izplačane hranilne vloge 170 K — h, dana posojila 1390 K, vrnena posojila 840 K — h.

Hranilnica in posojil. v Crnem Vrhu :
Prejemki 7104 K 51 h, izdatki 5199 K 32 h, denarni promet 12303 K 83 h, prejete hranilne vloge 3640 K 97 h, izplačane hranilne vloge 3711 K 37 h, dana posojila 1320 K, vrnena posojila 760 K 35 h.

Hranilnica in posojil. v Naklem pri Kranju :
Prejemki 4724 K 23 h, izdatki 4364 K 56 h, denarni promet 9088 K 79 h, prejete hranilne vloge 3370 K — h, izplačane hranilne vloge — K — h, dana posojila 2160 K, vrnena posojila — K.

Hranilnica in posojilnica v Trziču :
Prejemki 9379 K 46 h, izdatki 7688 K 58 h, denarni promet 17068 K 04 h, prejete hranilne vloge 7167 K 91 h, izplačane hranilne vloge 883 K — h, dana posojila 2200 K, vrnena posojila 7030 K — h.

Hranilnica in posojil. v Žužemberku :
Prejemki 31598 K 96 h, izdatki 31008 K 54 h, denarni promet 62607 K 50 h, prejete hranilne vloge 30776 K 77 h, izplačane hranilne vloge 1264 K — h, dana posojila 11190 K, vrnena posojila 30 K — h.

Hranilnica in posojilnica v Tunicah :
Prejemki 2662 K 67 h, izdatki 2460 K 72 h, denarni promet 5153 K 39 h, prejete hranilne vloge 412 K — h, izplačane hranilne vloge 40 K — h, dana posojila 2420 K — h, vrnena posojila — K — h.

Hranilnica in posojilnica v Zagradcu :
Prejemki 10501 K 81 h, izdatki 10270 K 15 h, denarni promet 20772 K 06 h, prejete hranilne vloge 9044 K — h, izplačane hranilne vloge 450 K — h, dana posojila 760 K, vrnena posojila 870 K.

Hranilnica in posojilnica v Šmartnem pri Litiji :
Prejemki 15343 K 76 h, izdatki 8875 K 27 h, denarni promet 24219 K 03 h, prejete hranilne vloge 9995 K — h, izplačane hranilne vloge 1324 K — h, dana posojila 1550 K — h, vrnena posojila 100 K — h.

Hranilnica in pos. v Kranjski Gori :
Prejemki 15535 K 67 h, izdatki 15166 K 89 h, denarni promet 30702 K 56 h, prejete hranilne vloge 5349 K 19 h, izplačane hranilne vloge 7874 K 07 h, dana posojila 7100 K, vrnena posojila 2450 K — h.

Hranilnica in posojilnica v Vipavi :
Prejemki 41859 K 23 h, izdatki 37882 K 38 h, denarni promet 79741 K 61 h, prejete hranilne vloge 25198 K 15 h, izplačane hranilne vloge 8091 K 27 h, dana posojila 29526 K 88 h, vrnena posojila 6432 K — h.

Hranilnica in posojilnica v Horjulu :
Prejemki 7946 K 71 h, izdatki 6983 K 45 h, denarni promet 14930 K 16 h, prejete hranilne vloge 3621 K — h, izplačane hranilne vloge 2420 K 04 h, dana posojila 3550 K — h, vrnena posojila 3504 K 23 h.

Hranilnica in posojilnica v Marezigah :
Prejemki 2169 K 05 h, izdatki 1971 K 13 h, denarni promet 4140 K 18 h, prejete hranilne vloge 840 K — h, izplačane hranilne vloge 504 K — h, dana posojila 1400 K — h, vrnena posojila 640 K — h.

Hranilnica in posojilnica v Šturiji :
Prejemki 5927 K 91 h, izdatki 4185 K 45 h, denarni promet 10113 K 36 h, prejete hranilne vloge 2390 K — h, izplačane hranilne vloge 1328 K — h, dana posojila 2260 K, vrnena posojila 290 K.

Hranilnica in posojilnica v Šmarji pri Ljubljani :
Prejemki 5751 K 33 h, izdatki 4074 K 22 h, denarni promet 9825 K 55 h, prejete hranilne vloge 3140 K — h, izplačane hranilne vloge 2507 K 76 h, dana posojila 1530 K, vrnena posojila — K — h.

Hranilnica in posojilnica v Stariloki :
Prejemki 18928 K 81 h, izdatki 14868 K 48 h, denarni promet 33797 K 29 h, prejete hranilne vloge 5316 K 39 h, izplačane hranilne vloge 10095 K 63 h, dana posojila 4700 K, vrnena posojila 1116 K 07 h.

Hranilnica in posojil. v Št. Jurji pri Kranju :
Prejemki 7985 K 46 h, izdatki 6299 K 49 h, denarni promet 14284 K 95 h, prejete hranilne vloge 1820 K — h, izplačane hranilne vloge 1976 K 09 h, dana posojila 2290 K, vrnena posojila 1290 K — h.

Hranilnica in posojilnica v Semiču :
Prejemki 11842 K 68 h, izdatki 7904 K 24 h, denarni promet 19746 K 92 h, prejete hranilne vloge 7496 K 16 h, izplačane hranilne vloge 5975 K 81 h, dana posojila 1780 K, vrnena posojila 2775 K — h.

Hranilnica in pos. na Igu pri Ljubljani :
Prejemki 8662 K 96 h, izdatki 6203 K 02 h, denarni promet 14865 K 98 h, prejete hranilne vloge 3496 K — h, izplačane hranilne vloge 1554 K — h, dana posojila 2240 K, vrnena posojila 1500 K — h.

Hranilnica in posojilnica v Borovnici:
Prejemki 61456 K 57 h, izdatki 59991 K 95 h, denarni promet 121448 K 52 h, prejete hranilne vloge 54897 K — h, izplačane hranilne vloge 220 K — h, dana posojila 56024 K, vrnena posojila — K.

Hranilnica in posojil. v Senožečah:
Prejemki 1859 K 01 h, izdatki 1747 K 32 h, denarni promet 3606 K 33 h, prejete hranilne vloge — K — h, izplačane hranilne vloge — K — h, dana posojila 940 K — h, vrnena posojila 160 K — h.

Hranilnica in posojilnica v Zgornji Besnici: Prejemki 6657 K 69 h, izdatki 6387 K 44 h, denarni promet 13045 K 13 h, prejete hranilne vloge 3494 K — h, izplačane hranilne vloge 209 K 02 h, dana posojila 4160 K — h, vrnena posojila 100 K — h.

Hranilnica in posojilnica v Kamnjah:
Prejemki 2901 K 08 h, izdatki 2507 K 80 h, denarni promet 5408 K 88 h, prejete hranilne vloge 199 K — h, izplačane hranilne vloge 60 K — h, dana posojila 1880 K, vrnena posojila 640 K.

Hranilnica in posojil. v Trebelnem:
Prejemki 7958 K 72 h, izdatki 4913 K 52 h, denarni promet 12872 K 24 h, prejete hranilne vloge 3807 K — h, izplačane hranilne vloge 953 K — h, dana posojila 1960 K — h, vrnena posojila 100 K.

Hranilnica in posojilnica v Robu:
Prejemki 2696 K 02 h, izdatki 2272 K — h, denarni promet 4968 K 02 h, prejete hranilne vloge 994 K — h, izplačane hranilne vloge 1130 K — h, dana posojila 140 K, vrnena posojila 400 K — h.

Hranilnica in posojilnica v Dobropoljah:
Prejemki 59789 K 40 h, izdatki 57954 K 23 h, denarni promet 117743 K 63 h, prejete hranilne vloge 35198 K 51 h, izplač. hran. vloge 17724 K 19 h, dana posojila 14071 K 66 h, vrnena posojila 9878 K — h.

Hranilnica in posojilnica v Mošnjah:
Prejemki 6144 K 22 h, izdatki 5185 K 80 h, denarni promet 11330 K 02 h, prejete hranilne vloge 4740 K — h, izplačane hranilne vloge 959 K 68 h, dana posojila 20 K, vrnena posojila 116 K — h.

Hranilnica in posojilnica v Rovtah pri Logatcu: Prejemki 3372 K 72 h, izdatki 3359 K 33 h, denarni promet 6732 K 05 h, prejete hranilne vloge 1434 K — h, izplačane hranilne vloge 852 K 67 h, dana posojila 1000 K — h, vrnena posojila 329 K 40 h.

Hranilnica in posojilnica v Črničah:
Prejemki 5132 K 75 h, izdatki 4363 K 16 h, denarni promet 9495 K 91 h, prejete hranilne vloge 4070 K — h, izplačane hranilne vloge 2275 K — h, dana posojila 820 K, vrnena posojila 500 K — h.

Hranilnica in posojilnica v Srednji vasi: Prejemki 16534 K 70 h, izdatki 13918 K 11 h, denarni promet 30452 K 81 h, prejete hranilne vloge 8378 K 44 h, izplačane hranilne vloge 7391 K 60 h, dana posojila 2200 K, vrnena posojila 4300 K — h.

Kot
dobrota
za vsako družino se
izkazuje uporaba =

Kathreiner-Kneippove
sladne kave.

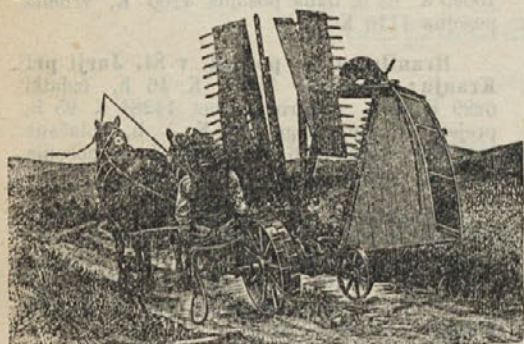
Nobena skrbna gospodinja naj
se ne pomišlja dalje uvesti to
zdravo pijačo.

Najbolj priporočna primes in naj-
boljše nadomestilo za zrnato kavo.

Kathreiner-Kneippova sladna kava
se dobiva pristna samo v izviri-
nih zavoječih z zvarstveno znamko
»župnik Kneipp« in imenom =

Kathreiner.

Stroji za žetev



„Star“

so najboljši
na svetu.

Zahtevajte
novi glavni
katalog od
tovarne
za stroje

Jos. Friedlaender-ja

Dunaj XX, Dresdnerstrasse 42—46.

„Gospodarska Zveza“

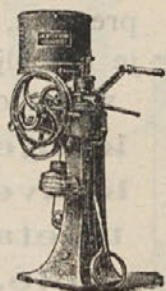
v Ljubljani, Gradišče št. 1

naznanja, svojim udom, da ima vedno v zalogi vsa
potrebna **umetna gnojila**, kakor **Tomazevo**
žlindro, **kalijevo sol**, **solitar**, **superfosfat**
(koščeno moko) in **Barthel-ovo klajno apno**.

Naročila se točno izvršujejo!

Vse tu naznanjene predmete preskrbi tudi »Gosp. Zveza« po orig. cenah.

Ing. Math. Quinz, Dunaj



III/2 Obere Weissgärberstr. 14.
Patent «Lanz»-ov
 Posnemalnik za mleko
 na roko in močno silo garantovano najboljšo posnemanje.
 140 12-10 Zaloga
 vseh poljedelskih strojev
 stroji za košnjo po ameriškem sistemu Jones

!! Najbolji vozovi za gnojnico!!

iz jeklene pločevine dvojno pocinjene v obsegu od 4—25 hl.



Nedosegljive verižne sesalke. Patentovane brizgalnice z medenim škornjem. 141 12—5

Najbolj priznana strgala za krompir in repo.

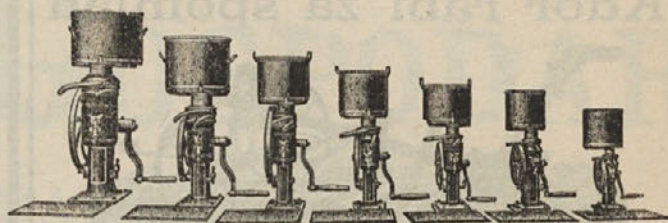
Izdeluje špeciálno

JOS. KLEMENT,

tovarna za sesalke in gospodarske stroje. Hrobce-Roudnice, Češko.

Do 1 kilo surovega masla dobimo od krave na teden več, ako rabimo posnemalnik (najbolji na svetu)

„Teutonia“



Cene:	500	300	200	180	100	75	50 litrov na uro
	775	460	350	275	240	210	150 kron

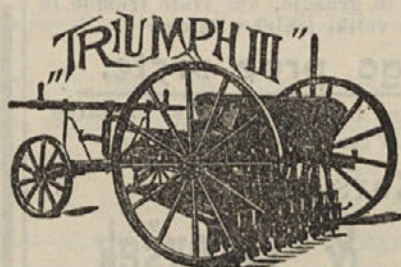
ocarinjen z Dunaja ali pa od avstrijske meje. Posnemalnik „Teutonia“ se dobiva naravnost iz tovarne ali pa iz skladišča na Dunaju.

Zastopništva na gotov račun ali pa proti proviziji ustanavljajo se do 1. aprila t. l. po posebno prikladnih izvanrednih pogojih.

Vsa vprašanja treba je poslati na

(146) x-7

»Märkische Maschinenbau-Anstalt »Teutonia« G. m. b. H. Frankfurt a. Oder.



„Triumph III“

je na Avstrijskem najboljši stroj za sejati.

==== Posebna tovarna ====

Josip Friedlaender

145 15-7 Dunaj, XX., Dresdnerstr. 42.



Bratje Slovani!

Kose, srpe, brusne kamne „Carborundum“, vitelje, vsakovrstne oprave za poljedelstvo in podrobnosti za dom ni treba

pri naših nasprotnikih kupovati.

Vse to ima naprodaj najboljšo kakovosti in po nizkih cenah iz kmetovalcev sestojeca češka in krščanska tvrdka: (149) 4—4

Društvo „Hospodar“

zasýlatelský závod

v Hustopečích u Hranic (Mähren).

Zahtevajte obširne cenike, katere vsakomur brezplačno in poštne prosto dopošljemo.

C. kr. priv.

pred ognjem in tatovi varne

blagajne

prodaja najceneje dobro znana tovarna blagajnic

M. Adlersflügel

založnik Raiffeisnovih posojilnic

Dunaj, I., Franz Josephs-Quai št. 13.

(134) 24—12

Jajca za valjenje

148 6—6 od plemenitih kur, kakor:

Plymouth Rok	eno po	40 vin.
Hudan velike z čopom	»	40 »
Dorking srebrnovratne	»	40 »
bele	»	50 »
Leghorn bele	»	50 »
Paduanke bele	»	50 »
Taljane progaste	»	50 »
Vyandot zlatoprogaste	»	50 »
Lak srebrni	»	60 »
Hamburški zlatoprizni domači fazan	»	60 »
belgijske velike kunce prodaja		

Ivan Kranjc

v Št. Ilju p. Velenje, Štajarsko.

Manj ko 10 jajc se ne odpošlje.

Vse tu naznanjene predmete preskrbi tudi »Gosp. Zveza« po orig. cenah.

