

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

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

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

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

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

Skupaj . 9 gold. 46 kr.

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

## Kmetijske novice in izkušnje.

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

\* \* \*

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

\* \* \*

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

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

\* \* \*

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

\* \* \*

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

\* \* \*

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

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

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

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

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

\* \* \*

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

## Nova postava.

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

(Dalje.)

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