

# KMETOVALEC.

Ilustrovan gospodarski list s prilogo „Vrtnar“.

Uradno  glasilo  
c. kr. kmetijske družbe vojvodine kranjske.

Urejuje Gustav Pirc, družbeni tajnik.

„Kmetovalec“ izhaja 15. in zadnji dan v mesecu ter stoji s prilogo vred 2 gld. za gg. učitelje in ljudske knjižnice pa le 1 gld. na leto. — Udje c. kr. kmetijske družbe kranjske dobivajo list brezplačno.

Inserati (oznanila) zaračunajo se po nastopni ceni: Inzerat na celi strani 16 gld. na  $\frac{1}{2}$  strani 8 gld., na  $\frac{1}{4}$  strani 5 gld. in na  $\frac{1}{8}$  strani 3 gld. Pri večih naročilih velik rabat. Družabnikom izdatno ceneje. Inzerate zunaj Kranjskega sprejemata tudi Haasenstein & Vogler na Dunaji (Wien, I., Wallfischgasse Nr 10).

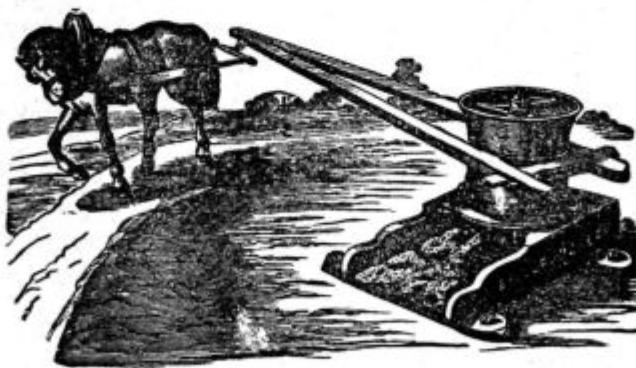
Vsa pisma, naročila in reklamacije pošiljati je c. kr. kmetijski družbi v Ljubljani v Salendrovih ulicah števil. 5.

Št. 16. V Ljubljani, 31. avgusta 1890. Leto VII.

**Obseg:** O mlinu, ki melje storže. — Krompirjev sovražnik in sredstvo zoper njega. — Poučen izlet na grajščini Rakovnik in Mokronog. — Čebelam nevarna sovražnica. — Razne reči. — Vprašanja in odgovori. — Gospodarske novice. — Inserati.

## O mlinu, ki melje storže.

Slovenci pridelujejo prav veliko turščice (koruze ali debelače), obrobkane storže pa znajo le malokje koristno uporabljati. Največkrat jih pomečejo kar na gnoj in le redkokrat jih porabijo za kurjavo. Praktični Amerikanci pa zmeljejo turščične storže ter jih potem pokrmijo. To bi tudi mi svetovali našim gospodarjem, ker ravno ob sedanjih slabih časih ne sme gospodar zometati prav nobene reči, katera mu utegne koristiti. Tako krmo bi priporočali posebno Kraševcem, katerim vedno primankuje poklaj. Prepričani smo, da bi bili uže davno krmili s storži tudi pri nas, da jih je bilo lahko zdrobiti. Amerikanci so izumili za to delo poseben mlin (glej podoba 33.), s katerim se storži prav hitro in dobro starejo. Take mline prodaja Ph. Mayfarth na Dunaji po 65 gld. Zdrobljeni storži, nekoliko namočeni, tečni so zelo toliko, kolikor rezavnica. Z vročo vodo poparjeni ali skuhani teknejo tudi prasičem.



Podoba 33.

## Krompirjev sovražnik in sredstvo zoper njega.

Ni še ravno dolgo, kar se je udomačil krompir tudi po naših deželah. Kakor z vsako novo rečjo, tako se je

godilo tudi s krompirjem. Nič kaj mu niso upali. Po več oseb zadovoljilo se je iz prva samo z enim gomoljem. In danes? Danes je krompir — rekel bi — skoro prva rastlina. Če ne najdeš sicer nič obdelane zemlje, njivo s krompirjem skoro gotovo najdeš. Pred letom dni pravil mi je neki mož, da doma nima kruha. Vprašal sem ga, s čim da se ljudje v njegovem kraju žive. Odgovoril mi je, da imajo zjutraj krompir, opoldne krompir in zvečer krompir — dokler ga je kaj, potem pa hajdi s trebuhom za kruhom. Taka hrana se nikakor ne priporoča, ker je preveč enostranska. Nekoliko sočivja vmes ugajalo bi veliko bolj telesnim zahtevam. Vender pa nam ta vzgled jasno kaže, kolike važnosti je krompir za ljudstvo. Ne le v kuhinji revežev, tudi bogatim pripravljav se krompir v različnih oblikah. Krompir pa nam ne služi le v hrano; ogromne množine potrebuje ga tudi industrija za izdelovanje alkohola i. t. d. Krompir je torej res ena prvih kmetijskih rastlin.

Iz prva ponašal se je krompir prav dobro. Ščasoma pa so se ga začele prijemat različne bolezni. Živali in rastline zajedalke začele so mu iti do živega, in človek dobival je od leta do leta manj pridelka. Posebno neka bolezen prizadevala je in prizadeva krompirju čim dalje bolj, tako da kmetovalec mnogokrat nima kaj spraviti. Komaj se je rastlina dobro razvila, pokažejo se po listji rumene pike, ki kmalu porjave in se širijo, da se cela

rastlina posuši. Ljudje pravijo, da se je krompirjevec pred časom posušil. Krompir je potem droben, večinoma „črn“ in rad gnije. Vzroka temu prosto ljudstvo ne ve, marveč le toži: če bo tako dalje šlo, kmalu ne bo kaj v loncu devati.

Zakaj pa se začne krompir sušiti? Ako natančneje opazujemo tiste rjave pike, opazimo, da so posebno na spodnji strani lista obrobjena z belkastim kolobarčkom. Pod večalom (povečevalnim steklom) videti je tak kolobarček sestavljen iz samih predrobnihih nitok, katere preraščajo listje. To je neka glivica, podobna strupeni trtni rosi (peronospora viticola), katero imenujemo v rastlinstvu „peronospora ali phytoptona infestans“ — prava zajedalka. Glivica prepreže listje s svojimi nitkastimi deli ter srče iz njega živež, in vsled tega začne listje hirati in rume neti ter naposled porjavi, ker se posuši.

Če pomislimo, kakšno nalogo ima listje v rastlinskem življenju, takoj nam bode jasno, zakaj se potem, kadar se listje posuši, gomolji nič več ne debele. Rastlina diha z listjem, uživa zračno hrano in v njem prebavlja velik del použite surove hrane v rastlinsko snov. Kakor hitro se torej listje posuši, ponehati morajo vsa ta opravila, dokler rastlina ne požene novega listja, ali pa celo usahne. Če požene še tisto leto novo listje, porabi velik del tistih snovi, katere hrani v sebi, ter tako zelo oslabi; če pa ne požene še tisto leto novega listja, pa živi deli v rasti zastanejo, ali pa se rastlina posuši. — Če se krompirjevec posuši, ne more več uživati zračne hrane, ne more več dihati, in nedušikasta hrana se ne more več prebavljati (upodabljati). Vsled tega se krompirjevi gomolji prenehajo debeliti in dajo slab pridelek. Toda nesreče ni še konec. Nitke na listji so dozorele, napravile tros (glivično seme). Tros pade na zemljo in v vlagi se obudi v novo življenje ter okuži tudi krompirjeve gomolje. Kakor je prej glivica prerasla listje, tako prerašča sedaj gomolje in provzroči najprej trde grče, potem pa rjave proge, ki se čim dalje bolj širijo, naposled pa krompir začne gniti. Krompir „počrni“ in segnije, in tako smo še ob ta uborni pridelek.

Mnogo se je poskušalo in pisalo o tej najhujši krompirjevi bolezni, pa dolgo brez uspeha. Sredstva zoper njo niso mogli najti, in — kolikor je meni znano — nobena knjiga ne navaja kolikor toliko zanesljivega sredstva zoper njo. Kar nanese slučaj, da se pokaže modra galica (bakreni vitrijol) kot izborno sredstvo zoper strupeno roso na trti. To je izpodbodlo nekatere, da so poskušali s tem pripomočkom tudi krompirjevi bolezni priti do živega, in posrečilo se jim je, tako da so z uspehom lahko zadovoljni. V nastopnih vrsticah podati hočem svojim rojakom uspehe nekaterih poskusov, katere sem nabral tam, kjer so se poskusi vršili, torej so tudi popolnoma zanesljivi. Seveda se poskusi še nadaljujejo, in na več krajih bil sem sam navzoči, ko so škropili krompir. O dobrem uspehu teh poskusov priča tudi to, da se je že tudi ljudstvo po nekaterih krajih poprijelo škropljenja krompirjevega z modro galico in apnom.

Na posestvu kmetijske šole v Šmihelu na Tirolskem škropili so l. 1889. krompir dvakrat: prvič, ko je bil kakih 20—25 % visok, in drugič tri tedne po prvem škropljenju.

Neškropljeni del dal je 105 q, škropljeni 212 q pridelka, in med krompirjem od neškropljenega dela bilo je mnogo več črnega, nego med krompirjem od škropljenega dela.

Škropili so s tekočino ter so na 1 % vode raztopili 1 % modre galice in primešali 1/2 % apna.

Na posestvu kmetijske šole „Rütli“ v kantonu Bernu v Švici škropili so z različnimi tekočinami. Navesti hočem le poskuse z modro galico in apnom. Nekaj oddelkov škropili so po trikrat, nekaj pa samo edenkrat.

Koder so škropili trikrat, škropili so prvič 21. junija 1889 s tekočino ter so na 1 % vode vzeli 3 % modre galice in primešali ravno toliko apna. Drugič so škropili 11. julija z ravno tako tekočino. Razločka med škropljenim in neškropljenim krompirjem ni še bilo opaziti. 26. julija škropili so tretjič. Na 1 % vode pa so vzeli 4 % modre galice in ravno toliko apna. Bolezen se je začela prikazovati pri vseh vrstah krompirja, pa posebnega razločka med škropljenim in neškropljenim delom ni še bilo opaziti. 17. avgusta imel je škropljeni del vse drugačno lice od neškropljenega in ravno tako 28. avgusta. (Konec prihodnjič.)

## Poučen izlet na grajščini Rakovnik in Mokronog.

(Dalje.)

V sirarnici ogledali smo si najpred sirno kuhinjo. Tu smo našli obilo poučnega gradiva. Na mah vzbudila je našo občo pozornost sredi kuhinje stoječa „centrifuga“ (separator), t. j. stroj za posnemanje smetane s pomočjo sredobežne sile. S tem strojem posnemajo namreč mleko takoj po molži ter dobivajo na ta način sladko smetano in sladko posneto mleko. Stroj gonijo z roko ter posnamajo v eni uri do 100 litrov mleka. Ker je posnemanje mleka s tem strojem nezavisno od toplote in letnega časa, priporočati je takovo napravo posebno velikim mlakarijam, kakeršne so združne ali pa po velikih gospodarstvih.

Iz sladke smetane izdelujejo fino surovo maslo ter je prodajajo v zavojih po 1/2 in 1 % na Dunaj. Za pinjenje jim rabi „holštajnski vertikalni stroj“, katerega sestavo smo si tudi ob enem ogledali. Iz posnetega sladkega mleka pa izdelujejo pusti sir po bohinjškem načinu, katerega nam je tamkajšnji sirar na drobno opisal. Razkazal nam je pri tem tudi različno opravilo, ki je potrebna za napravlanje sira: kakor sirni kotel, nož, motič, stiskalnice i. t. d. Naposled smo si ogledali še sirno klet, kjer je bilo videti par sto hlebov sira različne starosti od najmlajših do popolnoma dozorelih (godnih). Kakor smo čuli iz ust sirarjevih, dobivajo iz 150 litrov posnetega mleka 1 hleb sira, ki je 9—10 % težek.

Polni notranje zadovoljnosti s toliko poučnim gradivom iz raznih vrst gospodarskih, prišli smo iz sirne kleti, da si ogledamo naposled še najnovejši napredek kmetijski — napravo sladkega sena ali sladko ensilažo. V to nam je bilo iti iz „Doba“ na Št. Ruperško cesto, ki pelje v Mokronog. Brzo smo stopali po grajščinskem polju do sela Rakovnika, kjer smo sedli na vozove ter se odpeljali proti Št. Rupertu. Po kratki vožnji dospeli smo na lice mesta, kjer se visoko v zrak vzdiguje prav enostavna lesena zgradba, sestavljena iz štirih visokih, po kakih 5 % narazen stoječih tramov, ki nosijo le seno streho, spodaj pa je nekoliko od tal dvignjen oder, da se nanj naklada krma. Med tem tramovjem je seno stisneno s posebno vinto tako zelo, da je znotraj v kupu razgredo do 70° C toplote, kakor smo se osvedočili na poskusnem železnem drogu, v katerem je toplomer. Kako enostavna je vsa ta stvar, pa vender kako umetelna iznajdba! Ker je bila naprava sladke krme že pojasnjena v „Kmetovalca št. 7. z dne 15. aprila t. l., ni mi treba

še enkrat ponavljati. Iz dotičnega spisa je korist take naprave tudi preočividna, da bi jo tukaj zopet opisoval. Povedati je le toliko, da stiska krmo tram, ki je vrhu kupa na tlačče droge počez položen in katerega privijajo z pomočjo vinte — takisto, kakor se stiska seno na senenem vozu. Tačas bilo je v stisnem kupu 102 voza sena po 7 q teže, skupaj toraj 714 q. S to množino sena napolnili so o pričetku skoro ves prostor med tramovjem gori do strehe. Z vednim stiskanjem pa se je kup znižal, in prostornina zmanjšala se je za dve tretjini, tako da je zavzemal stisnjeni kup sena v tem času le še  $\frac{1}{3}$  vsega prostora.

Toploto razgretega sena ravnaajo s stiskanjem. V malo dneh razgreje se stisneno seno do 70° C. Z nadaljnjim stiskanjem skrbe, da se jim krma ne pokvari ter da ostane zdrava do porabe. Da se jim kup preveč ne ugreje ter da vložena krma vsled presilne vročine ne porjavi (zogleni), to preprečijo tudi z močnejšim stiskanjem. Ko bi torej toplomer kazal nad 70° C, stlači in stisne se s privijanjem vinte seno še bolj, in toplota se primeroma zniža. Za napravljanje sladkega sena treba v tem oziru pozornega ravnanja in pravičnega stiskanja. Na tem mestu nam je vnovič posebno pohvalno omenjati prizadevanja gospoda grofa za kmetijski napredek. Baš on je prvi, ki se je lotil na Kranjskem tudi te iznajdbe in katera se mu po dveletni izkušnji povsem dobro izponaša. Kakor v ostalem njegovem gospodarstvu, katero izkuša spraviti na stopinjo današnjim časovnim razmeram primerno, daje nam tudi v tem oziru najlepši vzgled. Iz kratka, on vnema in izpodbuja na vse mogoče načine k napredku.

Bilo je že okolu desete ure v noči, ko smo se ločili od tega mesta. Ob jasni noči ogledali smo si ta zadnji predmet, in gospod grof ostal nam je do konca zvest tolmač. Po zopetni srčni zahvali gospodu grofu poslovali smo se potem ter odpeljali v Mokronog, kjer nam je bilo prenočiti.

(Konec prihodnjič.)

## Čebelam nevarna sovražnica.

Kadar prijetno pomladanjsko solnce staja sneg, začne se gibanje po zemlji in pod zemljo. Živali, ki so spale po zimi, prebude se, rastline jamejo poganjati in se razcvitati, in razni prirodni pevci letajo pojoč in žvrgoleč po duhtečem vzduhu. Posebno zgodaj upajo si pridne čebele iz iz svojega domovja, v katerem so preživele trdo zimo, da breneč pregledajo vso okolico, kje bodo iz nova začele delo in si nabirale hrane. S paznim očesom leti čebela čez travnike, polja in gaje in utrujena se povrača domov. Večkrat mora počivati, ker so jej peroti po zimi postale okorne in ob pičli zimski hrani opešale moči, ali je o prvem izletu precenila moči svoje in na vsem dolgem potu ni dobila nič hrane. Take trenutke preté čebeli mnoge nevarnosti. Ptiči in druge lačne živali prežé na njo, in utrujena živalca jim je kaj dovoljen prigrizek, zlasti ker jo sedaj kaj lahko ujemó. Če je ušla vsem tem pretečim nevarnostim, pride največkrat vsa upehana domov in pade malo korakov pred uljnjakom na tla. Tu je pa že čaka zavratna hladnokrvna roparica — žaba. Pod listom kake rastline ali pa v travi preži s široko odprtimi očmi na izbrano žrtev, katero ujame s spretnim skokom v ugodnem trenutku. In da si potolaži glad, treba je nikdar siti žabi dokaj živalic (15—20), in torej v malo dneh čebelarju napravi veliko škode. Posebno zjutraj in zvečer hodi na plen in preži s svojimi tovarišicami pred uljnjakom.

Če so pred njim nasajene cvetlice ali zelenjava, imajo te čebelne roparice kaj ugodno skrivališče in zbere se jih obilo. Če hoče čebelar varovati čebele, naj jih spomladi ne izpušča prezgodaj, ker večkrat poginejo, kadar nenedoma potegne mrzla sapa, ali jih pa polové ptiči, prostor pred uljnjakom naj pa potrebi vsakih, zlasti širokolistnatih rastlin in slednje jutro in večer poišče prežeče roparice in jih odpravi. Žab pa ni treba pobijati, ker so koristne, ampak prenesé naj jih v zelenjak, kjer naj lové škodljive žuželke, črve itd.

## Razne reči.

— **Krastača sovražnica gozdnih mrčesov.** Pri poslednjem shodu Harškega gozdnega društva poročal je nadgondar Otto, da je preiskaval želodec krastači in našel v njem raznih gozdnih mrčesov.

— **Kako se privabi mleko?** Da privabiš mleko kobilam, kravam, kozam in ovcam, utri jim sesce in trebušne žile z žganjem, daj jim močnate krme in deni jih v gorek hlev. Če pa ta sredstva ne pomagajo, daj živinčetu na tešče janežvega semena v mleku. Kravi ali kobili daj  $\frac{1}{2}$  litra semena v 1 litru mleka, ovci ali kozi pa pol manj. Če to sredstvo ne pomaga prvič, daj ga zopet kravi čez 48 ur. Prav gotovo bodeš dosegel namen svoj, če le žival ni bolna.

## Vprašanja in odgovori.

**Četrty odgovor na 143. vprašanje:** Glede pokončevanja praproti naj tudi jaz poročam, da je pri nas navada kositi jo okoli kresa, ker nas izkušnja uči, da se potem korenine najraje posuše.

**Vprašanje 174.** Goveda sploh, zlasti pa teleta močno trpe od muh, zato bi rad vedel, kako te sitnice pregnati iz hleva in s čim namazati govedi noge, da muhe na nje ne sedajo? (Fr. J. v Z.)

**Odgovor:** Na podobno vprašanje smo odgovorili uže v zadnji številki „Kmetovalca“ pod št. 173., zato Vas na to opozarjamo. Kaj več nam ni znanega, ker dosedaj nam ni še nihče poročal o kakem izkušenem sredstvu.

**Vprašanje 175.** Rad bi vedel, kako kokljam, ki nečejo nehati kokati, to odpraviti? (Fr. J. v Z.)

**Odgovor:** Običajno sredstvo kokljam kokanje pregnati je, hladiti jih po parkrat na dan v mrzli vodi. V ta namen se koklja ujame ter za par minut drži do vrata potopljena v mrzli vodi. Morda je kje drugje kako drugo sredstvo v navadi, zato prosimo poročil izmed čitateljev našega lista.

**Vprašanje 176.** Vsled članka v „Vrtnarji“ nabral sem dva polovnjaka borovnic. Ker pa nisem imel prilike prodati jih niti žgati, zato sem jih po nasvetu prijatelja svojega zabil v polovnjaka, a sedaj ne vem, kaj bi ž njimi storil, da bi ne imel škode. Prosim pouka. (S. K. v Š.)

**Odgovor:** Ako so borovnice v sodu ostale zdrave, t. j. ako niso zgubile, lahko jih žgete ali pa naredite vino iz njih, kakor je popisano v „Vrtnarji“ št. 12. na 48. strani.

**Vprašanje 177.** Naznanite mi v „Kmetovalci“, katera sadna stiskalnica je najboljša in najbolj priprosta ter kako bi se dala pri nas napraviti, ker hočemo delati mošt, sadje je namreč obilo obrodilo. V lanskega leta „Vrtnarji“ št. 2., 3. je narisana sadna stiskalnica, ki je res priprosta, pa ne vem, če je dobra za mošt ali ne. Blagovolite mi to naznaniti. (Fr. P. v Č.)

**Odgovor:** Sadna stiskalnica, ki je narisana v 23. številki lanskega „Vrtnarjevega“ letnika, je le za izdelovanje sadnega soka, t. j. malinoveca, praže ali čežane. Za stiskanje svežih jabolok ali hrušek mora pa biti velik pritisek in zategadelj tudi močna stiskalnica. Vse stiskalnice, ki rabijo za grozdje, dobre so tudi za sadje, in bolj priprostitih takih stiskalnic, ki se dajo tudi pri Vas doma narediti, ni, nego so vinske stiskalnice, ki rabijo na Dolenjskem ali Vipavskem. Morda si jih kje v bližini sami ogledate, ali pa Vam kečo razjasni in popiše, kakšne so, saj so pri Vas gotovo ljudje, ki hodijo po vino na Dolenjsko ali v Vipavo ter so tam videli take stiskalnice. Ako si pa hočete boljšo omisliti, t. j. železno, oglejte si jo pri g. A. Druškoviči v Ljubljani na mestnem trgu, ali pišite za cenik Ignaciju Hellerju na Dunaj, čigar inserat najdete v „Kmetovalci“. Heller Vam lahko postreže s slovenskim cenikom.

**Vprašanje 178.** Ali kaže letos kaj sadna kupčija ali ne? Prav nam bode to vedeti, da znamo sadje za kupčijo bolj skrbno spravljati. (Fr. P. v C.)

**Odgovor:** Sadna letina, t. j. kar se tiče jabolok, je po vsej srednji Evropi malo prida, in bržkone bode sadna kupčija precej živahna. Kolikor smo dosedaj čuli, jeli so se sadni trgovci uže oglašati. Tudi kupčija z namiznimi jabolki v Trstu utegne letos biti dobra, ker imajo kraji, ki navadno zalagajo Trst z jabolki, letos zelo slabo sadno letino. Na vsak način Vam svetujemo sadje skrbno obirati in hraniti, ker ga bode letos gotovo lahko in dobro prodali.

**Vprašanje 179.** Imam zidano in oblokano žitnico uže 9 let. Sedaj so prišle miši vanjo, in nobeno sredstvo ne pomaga, da bi jih pregnal. Na več mestih so miši predrle zid, ki ga pa nikakor ne morem zadelati, da bi ga zopet ne pre-rile. Ali je kako sredstvo, da bi se miši odkrižal, ali da bi se jim veselje do vrtnja po zidu pregnalo? (J. Gr. v K.)

**Odgovor:** Navadna in tako rekoč edina sredstva miši preganjati so pasti in strup, a najboljša sredstvo je dobra mačka. Luknje ali rove od miši bode pa le tedaj z uspehom zazidali, ako primešate malto zdrobljenega stekla (glaževine). Miš skozi tako malto ne more riti, ker si precej močno rani rillec.

**Vprašanje 180.** Blagovolite razjasniti, kako je ravnati s češpljami odmenjenim, za slivovec? (J. P. obč. svetovalec v D. pri Koprju.)

**Odgovor:** Na to vprašanje odgovarjamo Vam obširno s člankom, katerega je pred mnogimi leti objavil gospod vodja R. Dolenc: „Kako slivovec kuhati.“ Kuhanje slivovca jo po deželah, koder dosti sliv pridelujejo, že od nekdaj v navadi. Največ slivovca, pa tudi najboljšega napravljajo v Sremu, Banatu, Slavoniji, Bolgariji in nekoliko tudi na Hrvaškem. Tudi pri nas ga kuhajo ob takih letinah, ob katerih se češplje dobro obnesejo, toda naš slivovec se ne more nikdar z onim zgoraj omenjenih dežel primerjati. Vzrok temu je prvič to, da pri nas ne puščajo češpelj, da bi popolnoma dozorele, drugič so pa tudi vse priprave za kuhanje slivovca jako pomankljive. Ako hočemo torej dober, močen in aromatičen (dišeč) slivovec narejati, neobhodno je potrebno, da puščamo češplje toliko časa na drevju, da se začnejo grbančiti in veniti. Ako češplje poprej otresemo, ni se nadejati dosti, pa tudi ne dobrega slivovca; kajti s prezgodnjim otreseanjem se preneha v češpljah napravljati tako imenovano eterično olje, katero se v dobro dozorelih češpljah nahaja po majhnih celicah in slivovcu daje prav prijeten duh. Neha se pa tudi delati sladkor, iz katerega se pri kipenju ali vrenju slivovca dela moč ali tako imenovani cvet. Da je temu res tako, ni nam treba nobenih kemičnih preiskav, kajti znano nam je, da se ravno med zorenjem kaj lep in prijeten češpljev duh popolnjuje; potrjuje nam pa tudi jezik, da zorenje češpelj ter tudi vsakega

drugega sadja obstoji v tem, da se sadna kislina spreminja v sadni sladkor. Ravno s tem, kar sem tukaj omenil, pa je tudi dokazano, da je misel nekaterih kmetovalcev, ki menijo, da se dobi potem manj slivovca, ako češplje uvenejo, popolnoma napačna, kajti z venenjem gre v izgubo le voda, katere gotovo ni škoda. Ako torej češplje popolnoma dozore, gotovo je že veliko storjenega, da dobimo dobrega slivovca, vendar pa ne še vse, ker poleg vsega tega je slivovec še lahko prav slab, ako namreč pri daljnem podelovanju češpelj ne ravnamo prav. Kadar smo češplje otrsli, pride, kakor nam je znano, najprej na vrsto kipenje ali vrenje, katero je ravno tako važno, kakor zadostno dozorenje, o katerem smo poprej govorili. Toda žal! ravno pri nas se kipenje češpelj jako slabo pospešuje, in to je glavni vzrok, da se iz drugače popolnoma dobrih češpelj vendar slab slivovec dobiva. Že iz tega se tedaj lahko umeje, da ne more biti nikakor prav, ako se ne le od naših priprostitih kmetovalcev, ampak še celo od bolj izobraženih gospodarjev namesto kipenja dostikrat sliši izraz gnijenje. Prav za prav se pa tudi s tem izrazom nobeden ne zlaže, kajti ne da bi umno skrbeli, da bi češplje kipele, dostikrat jih puste v odprtih kadeh, da se kisajo in gnijo. Ako tedaj želimo, da bi se naš domač slivovec lahko meril s tujim, kakor na primer s sremskim, treba je, da Sremce posnemamo. Sremci gotovo dobro vedo, da kislec privrhnih češpelj skisa in da gnilec skisanim češpljam ne prizanese, marveč jih spremeni v smrdljivo gnilobo, katera spodnje še nepokvarjene češplje okuži, kakor hitro namreč ž njimi pride v dotiko. Zategadelj pa Sremci popolnoma zrele češplje z lesenimi tolkači prav dobro zmečkajo, tako da se tudi koščice zdrobe, ter na ta način zdrozgane pomečejo potem v primerne sode, katere pokrijejo s pokrovom in vse razpoke z ilom prav dobro zamažejo. V pokrov izvrtajo po dve luknji, v katere se vtaknejo primerno zaključene vrelne cevi ali pa nalašč zato narejena stekla (Gähr-röhren oder Gährgläser), da med kipenjem nastajajoči plini, kakor so n. pr. ogelna kislina in drugi, lahko izpuhte in zrak ne pride do češpelj. Tako napolnjene in pripravljene sode postavijo naposled v hladne kleti, ali jih pa zakopljejo v zemljo, da se kipenje vname in polagoma vrši. V kakih petih tednih je vrenje pri kraji, in lahko se s kuhanjem prične. Razloček med tako uravnanim pravim kipenjem in pa navadnim se pri odmašenju sodov takoj lahko zapazi, kajti kakor hitro se sodi odmaše, videli bomo, da po starem ali navadnem načinu žonta smrdi, po ravno navedenem pa prav prijetno in dobro diši. Za kuhanje imajo po nekaterih krajih, koder namreč slivovec tako rekoč po fabriški pridobivajo, posebne kotle in druge enake priprave, o katerih nam pa ni treba govoriti, ker te vrstice niso namenjene fabrikantom, ampak le našim prostim kmetovalcem, katerim navadni žganjarski kotli popolnoma zadostujejo. Opomniti pa vendar moramo, da je pri kuhanju slivovca vselej velike pozornosti treba. Paziti se namreč mora, da se žonta ne prismodi, kajti če bi se to zgodilo, zadobi slivovec jako neprijeten duh, in ves dober uspeh je potem pri kraji. Da se tedaj kaj takega ne zgodi, treba je, da se počasi kuri, kar je tudi zategadelj dobro, da slivovec prehitro ne teče in se iz cevi ne kadi, kajti drugače bi veliko eteričnega olja izpuhtelo v zrak. Da se eterično olje pridržuje, treba je tudi na to gledati, da se cevi vselej nekoliko ohladi. Toliko o kuhanju slivovca z zagotovitom, da se bo naš domač slivovec, ako se bo v prihodnje po tukaj navedenih pravilih pripravljal, kmalu v dobroti približal sremskemu slivovcu.

**Vprašanje 181.** Kdaj in kako je dobivati seme od črne jelše. (Št. K. pri sv. M. na Štajarskem.)

**Odgovor:** Jelša pokaže cvetje že jeseni, a šele zgodaj spomladi razevete se popolnoma. Seme dozori oktobra meseca, in takoj, kadar dozori, mora se nabirati, da po zimi ne izpade. Dobi pa se jelševo seme iz češarkov kakor iz češarkov drugih dreves, in poseje se redko spomladi, in sicer ko leži še sneg,

da se vidi, če ni preredit ali pregosto sejano. Za eno oralo se potrebuje 8 do 10 funtov semena. Večidel pa se sadijo le mladice po štiri- do šestletne, ker seme posebno od črne jelše rado pogine, ko se vseje v mokrotno zemljo.

**Vprašanje 182.** Kako se dobi iz zrelih jagod navadnega bezga dobra žganica, ki tudi rabi za zdravilo? (St. K. pri sv. M.)

**Odgovor:** Iz bezgovih jagod se kuha žganje enako kakor iz brinovih; dobro blago bodete pa le tedaj izdelali, ako prvo žganje še enkrat prekuhate.

**Vprašanje 183.** Kako se nareja dober kis iz vina ali vinskih droži? (St. K. pri sv. M.)

**Odgovor:** Kis je zmes od vode in očetne kisline. Očetna kislina se naredi iz alkohola vsled vpliva očetne glive ob primerni toploti (najbolje ob 25 do 30° C.) in ako je dovolj zraka. Iz alkohola naredi se po teoriji sicer za tretjino več očetne kisline, a v praksi se računa, da določena množica alkohola da enoliko množico očetne kisline. Dober kis naj ima 8 do 10 odstotkov očetne kisline, zato mora imeti, ako hočemo narediti tak kis, vino, najmanj toliko odstotkov alkohola. Ako hočete delati iz vina kis, postavite je na gorko, na pr. za peč, in tam se vam bode sčasoma skisalo. Ako pa hočete hitro delati kis, morate pa imeti posebne priprave. Vodja R. Dolene priporoča v ta namen kisno kad. Taka kad bodi blizu 130 cm visoka, spodaj 70 in zgoraj pa 86 cm široka. Spodaj ima pipo, zgoraj pa za pokrovo posebno posodo, katere dno ima mnogo prav drobnih luknjic, in pa primerno pokrovo, ki pa propušča zrak. V kadi so nadalje v enakih presledkih narejena še štiri drobno preluknjana dna, in kad sama je nad vsakima dvema dnoma okrog in okrog poševno od zgoraj navzdol preluknjana. Na vsaka preluknjano dno se denejo hlastine od grozdja, ali če jih ni, pa bukove stružnice. V vrhno posodo se vlije vino, katero počasi teče skozi vsa ta dna, prihaja v gorkem prostoru obilo z zrakom v dotiko, in ako primerna množica vina trikrat v 48 urah teče v primerno topli shrambi (25 do 30° C) skozi to posodo, dobi se v tem času popolnoma dober kis. Vinsko drožje je pa najprvo izsačiti in tekočino, ki se dobi na gorenji način, skisati. Ob priliki bomo natančneje popisali Dolenčevo kisno kad in pa tlačenje drožij.

**Vprašanje 184.** Blagovolite povedati, kje je dobiti dobro pumpo za gnojnico ter pripravo, ki se pritrdi k sodu, da gnojnico razškropeva? (J. R. v D. pri R.)

**Odgovor:** Vse to Vam priskrbi v Ljubljani gosp. A. Druškovič na mestnem trgu. Lahko pa oboje naročite tudi na Dunaji pri Ig. Hellerji, čigar naslov je med inserati „Kmetovalčevimi“. Pumpa stoji 24 gl., škropilna naprava pa 6 gl.

**Vprašanje 185.** Kateri kotli so najboljši za kuhanje droži, najbolj ekonomični in kje se dobe? (A. K. v B.)

**Odgovor:** Za kuhanje droži morajo biti taki kotli, ki imajo mešalno pripravo, da je ž njo med kuhanjem lahko drožje mešati, ker se prižge. Najbolj ekonomični, t. j. najbolj hranilno delujoči kotli za žganje so pa tisti, pri katerih se porabi malo kuriva, a se dobi veliko žganja. To se doseže, če je kotel primerno vzdian in ako je hladilna cev toliko dolga in gre skozi toliko hladno vodo, da pride ves par popolnoma v tekočino spremenjen iz hladilne cevi. Žganjarski kotel vam naredi vsak kotlar, in cena mu je zavisna od tistočasne cene bakru.

**Vprašanje 186.** Na željo mnogih naročnikov Vašega lista dovoljujem si vprašati, kako se napravljata vini z imenom pikolit in šampanjec, in sicer po načinu, ki je najlaži. Upamo, da se dobi med Slovenci človek, ki zna in razume to stvar. Izdelovanje bi poskusilo več tukajšnjih vinščakov, ker imamo trto z imenom „osipek“, ki ima kaj sladko in rano zrelo grozdje. (Naročnik v Vipavski dolini.)

**Odgovor:** Uže večkrat smo povedali, da odgovarjamo v „Kmetovalci“ le na vprašanja, ki jih dobivamo s popolnim podpisom? Zakaj se sramujete zapisati svoje ime? Gotovo Vas je sram, da kot Vipavec ne veste, kako delati pikolit. Pikolit je pravo pravcato vipavsko vino, zato Vam ne bomo razkladali, kako se dela, vsaj Vas more o tem praktično in zato bolje poučiti vsak boljši vipavski vinščak. Kar se pa tiče izdelovanja šampanjca pa je gotovo mnogo Slovencev, ki vedo, kako se dela, in tudi urednik našega lista to dobro ve, saj je osebno videl na Francoskem izdelovanje pravega šampanjca; neprimerno bi pa to bilo v našem listu razkladati, ker bi Vam nič ne hasnilo, kajti za uspešno izdelovanje šampanjca je treba razen velike razumnosti tudi fabriko in velikanske kleti s stroji, ki veljajo nekaj sto tisoč goldinarjev. V Austriji je pričelo mnogo z denarjem dobro založenih ljudi delati šampanjec, a razen dveh ali treh ni se nihče obdržal.

**Vprašanje 187.** Popravljaj sem vino po Vašem navodu, a nič ni hasnilo, noče se učistiti. Blagovolite mi naznauti, kako bi se dal iz tega vina narediti kis? (D. Č. v I.)

**Odgovor:** Vino je uže močno bolno, a vender bi Vam priporočali vse to še enkrat poskusiti, in sicer z 1  $\frac{1}{2}$  oglja na vsak hektoliter. Predno pa potem vino začnete čistiti s francosko žolčo, dodenite mu tanina. Kolikor vzamete tanina, toliko vzemite tudi žolče, t. j. na hektoliter kakih 10 g. Kisa ni delati iz takega pokvarjenega vina, ker bi vsled velike toplote in zraka bolezen postala le hujša.

## Gospodarske novice.

\* O priliki rojstvenega dneva presvetlega cesarja dne 18. t. m. poklonil se je družbeni predsednik gosp. cesarski svetnik Ivan Murnik gospodu deželnemu predsedniku baronu Winklerju ter ga prosil, da sporoči do najvišjega mesta tudi najudanejša vošila c. kr. kmetijske družbe kranjske.

\* † **Gospod Fran Kotnik**, tovarnar in veleposestnik na Vrdu pri Vrhniki, umrl je 15. dne t. m. ter bil pokopan 17. t. m. ob velikanski udeležbi ljudstva iz vseh stanov. Pokojnik je bil ud kranjske kmetijske družbe od 5. maja l. 1867. ter predsednik vrhniški podružnici od 5. aprila leta 1868. Kotnik je bil v vseh rečeh vrl mož, kakeršnih je malo, in z njegovo smrtjo je zadela deželo velika izguba, kajti prominil ji je eden najboljših sinov njenih. S svojim obilim znanjem pripomogel je Kotnik mnogo k povzdigi kmetijstva, in šteti smo ga smeli k najuzornejšim kmetovalcem dežele naše. Prijetna nam bode dolžnost v prihodnji številki našega lista podrobneje spominjati se vrlega narodnjaka, ki je z vsemi močmi in vedno deloval na gmotni napredek našega naroda. Blag mu spomin!

\* **Mejnarodni kmetijski shod** bode od 2. do 6. septembra t. l. na Dunaji. S Kranjskega se udeležita shoda v imenu kmetijske družbe gospod predsednik ces. svetnik Ivan Murnik ter družbeni tajnik Gustav Pire.

\* **Kranjsko-primorsko gozdarsko društvo** zborovalo bode od 9. do 10. septembra v okolici tržaški. Kmetijsko družbo kranjsko bode zastopal njen odbornik ter deželni gozdni nadzornik gospod W. Goll.

\* **Premovanja govedi** bodo v Šent Vidu pri Zatičini v ponedeljek 29. septembra, v Kamniku v soboto 4. oktobra in v Vipavi v soboto 11. oktobra. Podrobne določbe je brati na zadnji strani današnje številke.

\* **Naše čitatelje** opozarjamo na današnji članek v „Vrtnarji“ „premisleki po sklenenem letošnjem učiteljskem tečaju v Grmu“.

\* **Za kmetijsko in vinarsko šolo v Grmu** razpisuje kranjski deželni odbor ravnokar šest ustanov. Podrobnosti tega

razpisa je brati med inserati v današnji številki našega lista. Prav živo priporočamo posebno dobrim kmečkim gospodarjem, naj dajo svoje sinove v to šolo, ker prepričani naj bodo, da dandanes tudi kmet ne more uspešno gospodariti brez strokovnega pouka.

\* **Prosena vešča** (nemški Maiszünsler, Hirsezünsler) se je letos pokazala na več krajih in tu in tam v tako obilnem številu, da je cele njive turščice, prosa ali konopelj močno poškodovala ali celo uničila. Živi se od stržena prosenih, turšičnih, konopelnih stebel, pa tudi hmeljne nasade ljubi. Da

se nje razširjanje zapreči, je najizdatnejše sredstvo, da se bilje požetega prosa, konopelj, turščice skup spravi in sežge, kajti kadar te rastline dozore, spravi se črv (gosenica) niže v steblovje, kjer ostane čez zimo. Skrbno naj bi se to navadno na njivi ostajajoče bilje (strnišče) spravljalo na kupe in povsod sežigalo; namarnost enega soseda škoduje tudi drugim, ker imenovani škodljivec poišče na široko okrog ležeča polja ter uniči pridelke.

V Šent Juriji na južni železnici 22. avgusta 1890.

Dr. Ipavie.

## INSEKATE

sorejema „Kmetovalec“ po ceni zaznamovani na prvi strani. V „Kmetovalec“ priobčeni inserati imajo najboljši uspeh, kajti list je razširjen posebno po deželi, zlasti pa v premožnejših kmečkih krogih. Zelo priporočljiv je „Kmetovalec“ za objavljenja pri nakupu ali prodaji gospodarskih pridelkov, izdelkov ali potrebsčin.

## Kupi se

proti gotovemu plačilu

staro orožje, meče, uradniške meče,  
kopja, železne oklepe, čelade, kape.

Ponudbe naj se pošiljajo (74-1)

**JULIJU HERMANNU**

v Rimskih toplicah. (Römerbad).

Št. 6987.

## RAZPIS.

Na deželni vinarski-, sadjarski in poljedelski šoli na Grmu pri Novemestu, — z dveletnim poučevanjem in slovenskim učnim jezikom, — izpraznjenih je 6 deželnih ustanov za prihodnje šolsko leto 1890/91, katero se prične 1. novembra 1890.

Pravico do teh ustanov imajo sinovi kranjskih kmetovalcev in vinogradnikov, ki so vsaj 16 let stari, čvrsteja zdravja, lepega vedenja in so z dobrim uspehom dovršili vsaj ljudsko šolo. Prednost imajo taki kmetski sinovi, od katerih je upati, da se bodo potem na svojem domu s kmetijstvom, vino- in sadjerejo pečali.

Učenci z ustanovami dobivajo brezplačno hrano, stanovanje in poduk v šoli, obleko si pa morajo sami preskrbovati.

V šolo sprejemajo se tudi:

1.) Plačujoči učenci, kateri plačujejo po 33 do 50 kr. na dan za hrano in stanovanje, in pa 20 gl. šolnine na leto; in

2.) eksternisti, ki zunaj šole stanujejo in plačujejo le šolnino.

Lastnoročno pisane slovenske prošnje se imajo

**do 20. septembra 1890**

izročiti vodstvu deželne vinarske-, sadjarske- in poljedelske šole na Grmu pri Novemestu.

Prošnjam priložiti je rojstni list, spričalo dovršene ljudske ali obiskovane srednje šole, zdravniško potrdilo o čvrstem telesu in trdnem zdravju in župnijsko spričalo o lepem vedenju.

Prošnjam za sprejem proti plačilu priložiti je reverz ali obvezno pismo starišev, oziroma varuha, zaradi vzdrževanja učenca. (73-1)

### Od deželnega odbora kranjskega

v Ljubljani dné 21. avgusta 1890.

### Lekarna Josipa Svobode



pri „zlatemu orlu“

v

**Ljubljani,**

Prešernov trg.

ima vedno naprodaj skušene lekarniške posebnosti ter priporoča kmetovalcem zelo priljubljena, skoz mnogo let izkušena in z izvrstnem uspehom rabljena zdravila za živino, in sicer:

**Živinski prašek** kotobono zdravilo za konje, goved in prašiče, ki se doda krmi. En zavoj stoji 20 kr. večji 30 kr.

**Konjski cvet** (restitučni fluid) za obdrženje konjskih nog kot izvrstno krepčilno sredstvo za konje, ki na nogah slabé. Velika steklenica stoji 80 kr., kdor jih več naroči, dobi jih cenejši. (23-15)

Zdravila razpošiljajo se vsaki dan. Pri naročilih zadostuje dopisnica. Naslo je:

Jos. Svoboda, lekarnar v Ljubljani.

### Največa zaloga.

## L. MIKUSCH

tovarna za dežnike in solnčnike  
v Ljubljani



na Mestnem trgu štev. 15.  
priporoča svojo bogato zalogo



### solnčnikov in dežnikov

vsake velikosti, barve in raznoterega blaga, čisto navadne pa tudi jako elegantne po najnižjih cenah.

Prodaljem dežnikov razpošiljam cenike brezplačno in poštne prosto. (51-8)

Najnižja cena.

Dobro blago.

Najlepša oprava.

Prav nov močan stroj za slamo rezati

# slamoreznica

najnovjše sisteme, za z roko goniti ali na gepelj in vodo je na prodaj pod prav ugodnimi pogoji. Kje? pove vredništvo tega lista. (72-1)

Najcenejša, najboljša, skušena rujava maža za les je

## Barthel-jev izvorni karbolinej,

kateri trajno varuje

namazane ograje, skednje, skladišča, strehe, vozove, orodja, tla pred gnjilobo, trhlenobo, gobo, mrčesem.

V hlevih karbolinej razkužuje.

1 kgr. zadostuje za 6 štirjaških metrov. Popisi pošiljajo se zastonj. (63-7)

5 kgr. težke pošiljatve za poskušnjo po 1 gld. 50 kr., 100 kilogr. 16 gld. iz Dunaja.

Mihael Barthel & Comp.,

na Dunaji WIEN, X., Keplergasse 20.  
Ustanovljena l. 1781.

Zaloga pri Bratih Eberl v Ljubljani.

## „Ljubljanski zvon“.

(2-12) Stoji pol leta gld. 2.30, četrta leta gld. 1.15.

## Izvrstne pluge

z železno desko in pravilno narejene izdeluje in jamči za dobro in počteno delo  
**ALOJZIJ ŠTRUKELJ,** (70-2)  
kovač v Šentvidu nad Ljubljano.

### Wilhelm Klenert

prej Klenert & Geiger

I. štajerska drevesnica za sadno drevje in vrtnice  
v Gradci.

(Ta drevesnica pripoznana kot ena največjih in najbolj vredjenih v Avstriji.)

Priporočamo veliko in izborno zalogo:

Vrtno, visokodebelnatih in pritličnih; sadnega drevja, visokodebelnatega in pritličnega ter piramide, špalirje, kordone in enoletne požlabnitve; divjakov in podlag za pritlikovce; jagodnega sadja; lepotilnega drevja in grmovja, drevja za drevorede itd.

Razpošiljatev pravilno imenovanih oeploev vsih vrst sadja

☞ Cenike je dobiti zastonj in franko. ☜

### Nik. Hoffmann,

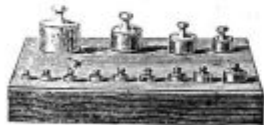
tovarnar kirurških instrumentov, umetalni, ter orožni kovač in nožar

v Ljubljani, na Mestnem trgu št. 12,

priporoča bogato zalogo svoje raznovrstnega v njegovo stroko spadajočega blaga. Vsa zaloga obstoji iz lastnih izdelkov in se za vsako prodano reč jamči, da je dobra in iz najboljšega blaga narejena.

Zlasti so v zalogi najboljši noži za vrtnarje in vinogradarje, kakor sploh nožarsko in fino kovaško orodje za kmetovalce, vrtnarje, vinogradarje, gozdarje itd.

Reči, ki niso v zalogi, se po naročilu precej in v najboljše kakovosti narede (4-16)



## Andr. Druškovič

trgovina z železom, mestni trg št. 10,  
priporoča po zelo nizki ceni

okove za okna in vrata, štorje za štokadoranje, samokolnice, traverze in stare železniške šine za oboke. znano najboljši kamniški Portland- in Roman-cement, sklejni papir, (Dach pappe) in asfalt za tlak, kakor tudi

lepo in močno narejena

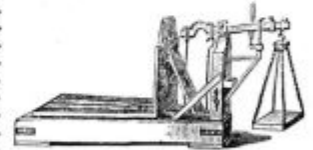
štedilna ognjišča in njih posamezne dele.

Vodnjake za zabijati v zemljo, s katerimi je mogoče v malih urah in majhnimi stroški na pravem mestu do vode priti; ravno tako se tudi dobivajo vsi deli za izkopane vodnjake, železne cevi in železolitni gornji stojali, kakor tudi za lesene cevi mesingaste trombe in ventile in železna okova.



Za poljedelstvo:

Vsake vrste orodja, kakor: lepo in močno nasajeni plugi in plužna železne in lesene brane in zobove zanje, motike, lopate, rezovnice, krampe itd. Tudi se dobiva zmerom sveži dovski mavec (Lengenfelder Gyps) za gnojenje polja. (21-15)



# Deželna

„pri Mariji

Ljubljana

Mestni trg št. 11.

od

## L. Grečel-na

lekarja



# lekarna

pomagaj“

prva in najstarejša

alopatiška in homeopatiška

lekarna

na Kranjskem.

Zaloga

vsih skušenih tu- in inozemskih medicinskih,  
farmaceutičkih

preparatov in posebnosti

je priporočena slavnemu občinstvu in naznanja tu spodaj le nekatera njenih skušenih zdravil in sicer:

**Cvet zoper luskinje** je najracionalnejše sredstvo za odstranjenje sitnih luskin na glavi, ki so tolikrat vzrok plešam. Cena steklenici z navodilom rabe 80 kr.

**Cvet zoper protin in revmatizem** za odpravo vsakovrstnih bolečin, bodi si akutnih ali kroničnih. Cena steklenici 50 kr., dvanajstori 5 gld.

**Pijakerski prašek**, znano zdravilo proti kašlju. Cena škatljici 25 kr.

**Francoski čaj proti kašlju**. Po pravem receptu narejen samo v moji lekarni, ter je izkušeno sredstvo proti vsem prsnim boleznim, kašlju, zamolklosti itd. Cena zavozu 25 kr.

**Grenko vino tudi želodec krepčujoče vino** imenovano, iz najzdravilnejših gorenjskih rastlin, izvrstno upliva pri raznih želodčnih boleznih, posebno pri pomanjkanju slasti do jedij, slabem želodci, slabem prebavljenju, posebno pri zastaranih boleznih želodca. Steklenica, z navodilom rabe velja le 80 kr.

**Horstova voda za oči** proti vnetim očem, njih kataralnim afekcijam. Cena steklenici 30 kr., dvanajstori 3 gld.

**Kapljice za bledišne**, dobro sredstvo proti pomanjkanju krvi, zobe ne črne. Cena flakonu 40 kr.

**Kapljice zoper krč** neprekosljive glede zdravilne moči, nekaj kapljic na sladuro ali v kamilčnem čaji takoj ukroti krč. Cena steklenici 36 kr., 1 dvanajstori le 3 gld. 60 kr.

**Kapljice zoper mrzlico**, za menjajočo mrzlico vsake vrste. 1 steklenica 30 kr., dvanajstori 3 gld.

**Kri čistilne krogljice** poprej univerzalne krogljice imenovane. Dobivajo se pristne le pri meni. Cena škatljici 21 kr., zvitku s 6 škatljicami in navodom rabi 1 gld. 5 kr., 6 zvitkov 5 gld. 25 kr.

**Kri čistilni čaj Köllerjev**. Majhen zavitek 75 kr., velik 1 gld. 30 kr. z navodom rabe vred.

**Krogljice zoper bledico** dr. Blanda (pocukrane), katere rabijo najslavnejši zdravniki z uspehom proti pomanjkanju krvi (bledici, slabosti, pešanju). Škatljica velja 60 kr.

**Mazilo za kile**, ta iz svežih, močnih aromatičnih planinskih zeljšč kuhana maža ozdravi vsakovrstne kile, naj so tudi zastarane. Cena lončku 1 gld.

**Oblíž zoper kurja očesa**, oblíž za turiste imenovan Luserjev 60 kr., ravno tak pa od mene narejen le 40 kr.

**Rusko mazilo zoper ozeblino** po nekem posebnem, dosedaj še nikomur znanem predpisu pripravljena. Cena lončku 40 kr.

**Sirup iz planinskih zeljšč** proti kašlju, hripavosti, prsnim in plučnim boleznim itd. je napravljen iz pravih planinskih zeljšč. Cena steklenici 50 kr., dvanajstori 5 gld.

**Tinktura za rast las**, proti izpadanju las in za obnovenje in oživiljenje rasti las. Cena steklenici 60 kr.

**Univerzalni jedilni prašek**. Ta prašek je v širnih krogih pripoznan za izvrstno sredstvo proti zlatej žili, slabemu želodcu, zgagi, pomanjkanju slasti do jedij in zabasanju ter je jako priljubljen. Cena škatljici z navodom za rabo 50 kr.

**Univerzalni zdravilni oblíž** ima vse kreposti, ki se morejo zahtevati od oblížev najboljših in daleč znanih sestavin. To je racionalno in mnogo preskušeno sredstvo za

popolno ozdravljenje vseh vnetij, ran in oteklin. Cena škatljici 30 kr.

**Ustna voda** dr. Duflosa pripravljena iz ameriških rastlin, jako aromatična, ohranjuje zobe in dlesno čisto, zdravo in ozdravi vsakovrstne zobne bolečine. Po tem takem je jedno najprvih in najizvrstnejših sredstev za ohranjenje zob in dlesna. Cena večemu flakonu 60 kr.

**Zobne kapljice**, ondontin imenovane. Steklenica velja 10 kr., 1 dvanajstori 90 kr.

**Zobne kapljice** po dr. Hagerji, ukrote nakrat tudi najhujšo zobno bolečino. Steklenica velja 30 kr.

**Zobni prašek beli**, po dr. Heiderji, je jako priljubljen in se mnogo zahteva. Poleg tega imam vedno v zalogi rudeči, sivi in črni vegetabilni zobni prašek. Škatljica velja 30 kr.

**Želodečne kapljice Marije Pomagaj**. Te kapljice ozdravijo vsakovrstne bolezni želodca, da celo najtrdovratnejše, zlasti pomanjkanje slasti, do jedij, tiščanje v želodci, krč v želodci, motenje prebavljenju, koliko, zagnetenje vranice in jeter, žoltico in zlato žilo in sploh vse bolezni, ki izvirajo iz slabega želodca ali pa slabega prebavljanja. Cena steklenici 30 kr., dvanajstori 3 gld.

## Živinska zdravila.

**Homeopatične kapljice za prasiče**. Te kapljice ozdravijo vse bolezni prasičev, zlasti hujšanje, če nečejo jesti, gniloba ščetin, vnetico vratu, drisko, božjast, vnetje možganov, koliko, vnetje pluč, volčič v grlu in na parkljih, vranični prisad, revmatizem, pereč ogenj, vnetje ušes, bolezni rila, omotico in rane. Cena steklenici z natančnim navodilom, kako se rabi, velja 30 kr.

**Poskušni prašek za prasiče**. Ta preskušeni prašek je izvrstno sredstvo proti perečemu ognju, vraničnemu in plučnemu prisadu, pomanjkanju slasti do jedij, driski, kataru, (bolezni v rilci), trganju (revmatizem vnetji), gnilobi ščetin, itd. Cena zavitku z navodom, kako se rabi 30 kr.

**Konjski cvet** za utiranje udov, pri raztegnjeni kit, nogah, žolčni bolezni, bulah na komolci, zabreki na nogi, zmečkaninah, otiščaninah sedla in konjske oprave in pri sušici. Cena steklenici 1 gld. Liter 2 gld.

**Poskušeni konjski prašek**. Ta prašek obvaruje konje pred protinom v črevih, smoliko, pred vsemi nalezljivimi boleznimi, kašlja in pred sušico in vnetjem sapnika. Cena zavitku z navodom, kako se rabi, 50 kr.

**Poskušeni mlečni in goveji prašek**. Pri ovcah služi ta prašek posebno za ozdravljenje jeternih metljajev, gnjilobe in vsakega motenja in oviranje v vampu in črevih in druge bolezni. Cena zavitku z navodom, kako naj se rabi 50 kr.

**Pasje krogljice**, so dobro varovalno sredstvo proti vsakej bolezni, če jih dobé semterja sicer zdravi psi. Posebno dobro varujejo pse pred tako nevarno steklino. Ceno škatljici z navodom rabe 50 kr.

Homeopatična zdravila posebne dobrote in čistote ter najtočnejše pripravljene se preskrbujejo. (35—7)

Vsa zdravila kakor razredčenja in potencovanja se vedno sveža narede in to z največjo natančnostjo. — Naročena zdravila razpošiljajo se s pošto 2krat na dan.



Išče se izučen

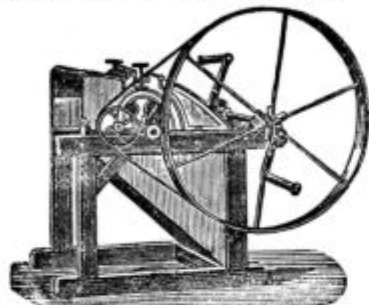


koji je ob jednom vrtnar. Ponudbe naj se pošiljajo  
g. F. Fridrich-u, graščaku v Mirasan-u,  
pošta Celje. (68-3)

## Vsi stroji za kmetijstvo in vinarstvo!

Stiskalnice in mline za oljke  
Stiskalnice za grozdje in sadje  
ter trtne škropilnice  
Grozdune in sadne mline

najnovejše se  
stave in v  
vsih veli-  
kostih.



mlatilnice, žitočis-  
tilne stroje, gepelje.  
sejalne stroje, za  
turšičico robkati,  
pluge itd. itd.

Šušilnice za sadje  
in zelenjad

Šušilnice, izvrstne ter  
ceno in vsake vrste po  
fabriških cenah.

**IG. HELLER, Dunaj (Wien), Prater-  
strasse 78.**

Cenike in dobre svete na zahtevanje zastoj.

(52-10) Prekupci dobe znižane cene.

Iščejo se dobri zastopniki, kateri se dobro plačujejo.

## Esenca za želodec



lekarja Piccoli-ja v Ljubljani je ko-  
ristno zdravilo proti boleznim že-  
lodca in črev, jeter in vranice, proti  
zlati žili, telesnemu zaprtju, vodenici,  
povračajoči se griži, kakor tudi proti  
glistam pri otrocih.

Kemična analiza je pokazala, da so  
zdravila, katera hvalisajo kot nezmotljive pri-  
pomoke proti raznim boleznim ter jih pro-  
dajajo pod kričnimi imeni, posebno balzami  
in kroglice, sestavljena iz **lopatike**  
(aloč) in drugih škodljivih snovi.

Od dr. Hager-a, v Frankobrodu ob  
Odri in profesorja Knapitsch-a, zapričenega sodnega ke-  
mika v Ljubljani napravljena kemična analiza te **esence**,  
pripravljene po receptu dr. Stöckl-a, c. kr. vladnega svetnika  
in zdravstvenega poročevalca za Kranjsko, z ozirom na naj-  
novejše skušnje in predpise denasnjih zakonov, je za trdno  
pokazala, da je ta esenca sestavljena iz samih **zdravilnih**,  
med **rastlinstvo** spadajočih snovi, da v njej **ni niti tro-  
hlice lopatike**, da ni nikako drastično sredstvo, mar-  
več lahko in ob jednom zanesljivo, delovanje organov ure-  
jajoče zdravilo, ki organizmu nikakor ne škoduje, če se prav  
delj časa rabi. To esenco prodaja po 10 kr. samo izdelovatelj

**G. PICCOLI, lekarna „pri angelu“  
v Ljubljani na Dunajski cesti.**

Po 15 kr. dobiva se v lekarni Sladovič-evi v Novem  
mestu, kakor tudi skoraj v vseh lekarnah na Štajerskem,  
Koroškem, Primorskem, v Istriji in v Trstu. (40-12)

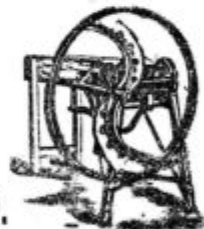
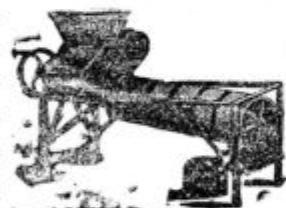
Esenco za želodec pošilja izdelovatelj proti poštnemu  
povzetju v škatljah po 12 stekleničic za gl. 1-36, po 24 za  
gl. 2-60; po 36 za gl. 3-84; po 44 za gl. 4-26; po 55 za  
gl. 5-26; po 110 za gl. 10-30; po 550 za 50 gl.

## Založba tovarne

pri

# Franju Detter-ju v Ljubljani

na starem trgu št. 1. nasproti železnemu mostu (v lastni hiši).



Tu se dobivajo najbolj različni kmetijski in drugi stroji in orodja n. pr. **mlatilni stroji** na vlačilo (Göpel) in na roko **slamorezni, šivalni**, potem stroji, s katerimi se **žito čisti in odbira**, dalje **malni**, ki **snajijo, žito trejo** (šrotajo) in **sadje meč-  
kajo**, potem **otrgači za koruzo robkati** in **grozdje obirati**, za vino in sadje, **smrki** (pumpe), dalje tudi **trombe za gnojnico**; stroji  
s katerimi se **repa in korenje drobi, preproste** in **dvojne pluge, blagajnice**, varne pred tatom in ognjem, **stroje za žehtanje** in  
**ozemanje** po Strakoseh in Bonerjevemu načinu i. t. d.

Kmetovalec, ki ne morejo precej plačati nakupno vsoto za prekornostne stroje i. t. d., morejo plačati tudi pozneje, na  
pr. o Vseh svetih, o Božiči i. t. d. **Imam tudi za kmetijske stroje veččega monterja (mašinista, ki se zastopi na sestavo strojev)**,  
ki je v stanu vsak stroj, bodisi, da ga goni človek, žival, voda ali par najboljši sestavi ter ga prirejiti da dobro gre. To je ve-  
like vrednosti za kupca mojih strojev, zlasti ker jih monter skoraj nič ne stoji. (24-7)

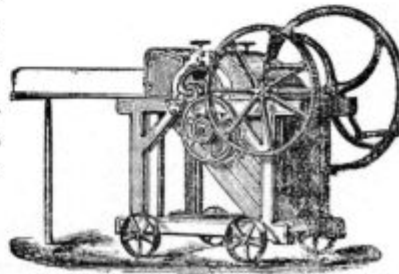
Jaz se tedaj priporočam za prav obilno nakupovanje, **svarim** pa ob enem gg. gospodarje, da se varujejo kupiti  
stroje od potovalcev (agentov), kateri so s svojim nepoštenim postopanjem uže marsikaterega gospodarja spravili v zadrego. —

Praviloma naj nikdo ne kupi reči, katere ni poprej videl, in če  
to ni mogoče, vsaj ne od ljudi ali od tvrdk, katere nihče ne  
pozna. Z neprevidnim postopanjem je bil uže osleparjen mar-  
sikater dober in pošten kmetovalec.

Moja popotnik **Ivan Grebenc** ima moja legalizo-  
vano, splošno pooblastilo, nanj se morejo kmetovalec popolnoma  
zanesti in mu dajati naročila za mene. Drugače pa prosim se  
pismeno in z zaupanjem na me obrniti.

S spoštovanjem

**Franc Detter**



# PROGRAM

## delitve premij za govejo živino,

ki bodo

v Šentvidu pri Zatičini v ponedeljek 29. septembra, v Kamniku v soboto 4. oktobra in v Vipavi v soboto 11. oktobra t. l.

Slavni deželni odbor kranjski je na predlog c. kr. kmetijske družbe Kranjske blagovolil dovoliti, da se napravijo delitve premij za govejo živino in sicer v Šentvidu pri Zatičini za litijski pol. okraj, v Kamniku za kamniški pol. okraj in v Vipavi za postojinski pol. okraj ter je v ta namen dovolil potrebni denar.

### Cilj in konec tej razstavi in delitvi premij je:

- Da se živinorejci tega okraja s primerjanjem goved spodbudijo v napredek živinoreje in o njem podučijo;
- da se razvidi vspeh, ki se je vzlasti s pripomočjo deželne in državne podpore dosihmal dosegel pri reji naše domače goveje živine.

1. Pravice do premij v Šent-Vidu imajo vsi živinorejci okrajnega glavarstva litijskega, v Kamniku okrajnega glavarstva Kamniškega in v Vipavi okrajnega glavarstva postojinskega.

2. Do 9. ure pa mora vsa živina na mestu razstave biti, in sicer posebej junci, in posebej telice in posebej krave na ograjah privezane. Vsak lastnik mora sam skrbeti, da ima njegova živina hlapca ali deklo, ki živini streže.

3. Živina, katera hoče premije deležna postati, mora najmanj uže pol leta lastnina tistega gospodarja biti, ki jo razstavi. To mora razstavnik dokazati s spričalom svojega županstva.

4. Možje, kateri bodo sodili ob premiranji živine, se izberó po dotičnem predpisniku c. kr. ministerstva kmetijstva in se morajo ravnati po propisih za to določenih.

5. Kdor je premijo dobil, se mora s posebnim pismom zavezati, da bode spolnil vse kar imenovani ministerski predpisnik veleva ter da bode premirano goved najmanje eno leto za pleme obdržal.

### 6. V razstavo se pripuščajo:

*junci* (biki), ki so  $\frac{1}{2}$  do 3 leta stari,  
*breje telice*, ki so najmanj 2 leti stare,  
*molzne krave*, ki so imele eno, dvoje, tri,  
štiri ali k večem 5 telet.

Goved smé biti izvirnega Marijadvorskega, Muriškega, Belansko-Pincgavskega plemena in pa mešana domača živina z zgorej imenovani 3 rodovi ali pa tudi z drugimi žlahtnimi rodovi ali pa tudi čisto domača živina.

### 7. Za lepo živino so določene premije takole:

I. premija za <b>bike</b> :	25 gld.	IV. premija za <b>telice</b> :	10 gld.
II. " " "	15 "	V. " " "	10 "
III. " " "	10 "	I. " " <b>krave</b>	20 "
IV. " " "	10 "	II. " " "	10 "
I. " " <b>telice</b> :	20 "	III. " " "	10 "
II. " " "	10 "	IV. " " "	10 "
III. " " "	10 "	V. " " "	10 "

Od centralnega odbora c. kr. kmetijske družbe kranjske.

V Ljubljani 15. avgusta 1890.

Ivan Murnik,  
predsednik.

Gustav Pirc,  
tajnik.