

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; posamne številke po 20 h.



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

Telefon štev. 143.

V Ljubljani, 10. septembra 1902.

Poštno-hran. št. 849.872

Kmetijstvo.

Poljedelstvo.

Kako vplivajo razni činitelji na hmeljsko rastlino?

—o—

(Nadaljevanje.)

Tla pridejo v poštev kot stalo za rastline in kot shramba redilnih snovij. Zelo važno pri tem je mehanično stanje zemlje pri hmelju, zemlja mora biti na globoko zrahljana, da morejo koreninice globoko prodirati, da tudi gorenje treba ohraniti vedno rahle, da pospešujemo razširjenje nežnejših vlaknatih korenin.

Oblika zemeljske površine pokaže svoj vpliv v toliko, da se nagnjene plošče močnejše segrevajo kot ravne, ravno tako se iz poševnih ploskev narejeni nasipi lažje razgrevajo nego ravnina, zato so pa podvrženi tudi močnejšim toplotnim spremembam.

Zelo važne za vspevanje hmeljeve rastline so tudi padavine. Hmelj ne prenese niti trajne moče, pa tudi ne močne suše. Vedno pa moramo računati, kadar presojamo vodno vprašanje, ob enem z zadržanjem zemlje nasproti vodi, dalje z množino vode, ki je na razpolago v dotičnem kraju in s toplotnimi lokalnimi razmerami. Pri tem presojevanju je tedaj treba ob enem upoštevati množino pa-

dašin, ki padejo v kakem kraju v rastnih mesecih, na drugi strani kapaciteto zemeljske skorje ali silo, s katero zadržuje zemeljska skorja mokroto, še bolj pa moramo upoštevati prepustnost spodnjih plastij in konečno toplino za časa vegetacije (rasti). Absolutnih števil tukaj nimamo. Isto število milimetrov deževne višine, ki v nekem kraju z zmerno, srednjo majejo in junijevo toplino zadostuje je morebiti v kakem drugem kraju z višjo poprečno toplino popolnoma nezadostno, ako si v obeh slučajih mislimo talne razmere popolnoma enake.

Pa tudi pri isti srednji toplini more biti vode v enem slučaju dovolj, ako obstoji n. pr. spodnja plast iz zvezne ilovice, dočim ista množina vode nikakor ne zadostuje na zemlji, ki ima plitvo skorjo, pa močno peščen spodnji svet.

Ako dobijo rastline meseca maja in junija dovolj vode, tedaj tvorijo trte prva dolga medkolenca (internodije), rastline se povspno kviško.

Ako dobijo rastline meseca julija in avgusta preveč deževja, potem se internodiji še vedno raztegujejo in sploh močno deluje samo vegetativni aparat, rastline, dočim se cvetja le malo nastavlja; celo v kobuljče, ki so se vže jeli razvijati, pride vsled močnega de-

ževja neka nova sila, da začno na dolgo rasti in da zlistenijo.

V tem slučaju nastopijo pri hmelju različne pogrešne prikazni kot „jalovost“, (če nastavi premalo kobuljev) norost (če kobulji zlistenijo) itd

Splošno velja načelo, da se tedaj dobro razvija, ako nastopi ob njegovem času perijoda večje zračne in talne suhote ob enem z dovoljno toploto.

Ako je preveč vode, lahko nastane tudi pomanjkljiva prehranitev rastline, kar se pokaže v tem, da listje zbledi in porumeni, vzrok temu je, ker se gnoj preslabo razkrajaja, ker vsled preobilne vode zrak ne more dovolj delovati.

Slednjič more biti tudi ob času, ko rastline preneso mnogo vode, le te vendar le preveč; v tem slučaju nastopi pozneje rada poletna snetjavost.

Znana in v hmeljiščih rabljena sredstva za uravnavo vodnih razmer so, ako je mokrine preveč: drenaža in obdelovanje na braje, ako je pa vlage premalo, tedaj je treba površino zemeljsko pridno rahljati, med hmelj se ne sme zasajati drugih rastlin, tla se pokrivajo z gnojem ali slamo, prekopava se vže jeseni.

Ako hočemo zvedeti kakšnih rudninskih snovij potrebuje hmelj,

moramo poznati razkroj ali analizo odraščene rastline.

Wolf je napravil 45 razkrojev hmelja in našel, da ima cela hmeljeva rastlina v sebi pepela 9·47 odstot., kobilji ga imajo 7·59 odstot., listje celih 18·04, trte in ovijalke 4·85 odstot. Ta pepel pa ima v sebi rudninskih snovij v naslednji množini, kakor jih kažejo sledeče poprečne številke:

da ima v sebi na zraku sušena snov hmeljeve rastline:

Kobilji . . . 3·22 % dušika
cela rastlina . 2·50 % „

Tedaj ima hmelj tudi dušika precejšnjo množino v sebi.

S tem, kar smo doslej povedali, bi bil pred nekaterimi leti vsakdo zadovoljen, kdor bi nas bil vprašal, kako se ima hmelju gnojiti. Odkar je pa l. 1887 prof.

Prvi sestav imenujemo ameriški ali Mofitijev zistem; pri njem pride klasje med vrteči se boben, ki je nasajen z železnimi klini in med tako zvano mlatilno košaro, ki ima tudi po več vrst (navadno po štiri) železnih klinov, ki so prvim nasprotno postavljeni tako, da gre pri vrtenji klin mimo klina ter se žitno zrnje iz klasja kar naravnost osmuče.

Drugi sestav imenujemo pa škotski ali Majklejev zistem; pri tem se znebi klasje zrnja s tem, da se klasje prav močno ruje in stresa, tako rekoč kosâ med nazobčanimi prečkami. Te prečke so pritrjene na boben in na košaro vzporedno z bobnovo osjo.

Da imajo sunki kolikor moč velik učinek, mora vrteči se bobnič metati žito zaradi njegove majhne mase z veliko hitrostjo proti prečkam mlatilne košare.

Pri nas imamo po navadi mlatilnice na dolgo, to se pravi take, da se snopje s klasjem naprej vlaga v požiralnik. Omlačena slama prileti precej polomljena in zmešana iz stroja. Redkeje se vidi mlatilnica na široko, pri kateri je boben tako širok, da se zamore vlagati snopje vzporedno z bobničevo osjo; taki stroji dajo lepo dolgo slamo.

Kateri sestav je boljši: ameriški s klini ali škotski z vdarjalnimi prečkami?

Kakor povsodi, tako je tudi tukaj treba ogledati si najpopreje dobre in slabe strani obeh in šele potem se da lahko točen odgovor.

Ameriški stroji na kline so lažji in zato pridejo v poštev vselej, kadar se mlati s strojem na roko. No, si boš mislil, če je ta stroj lažji za človeka, ga bomo rabili tudi takrat, kadar goni stroj živina ali parna ali druga sila, saj povsodi pomenja lažja gonitev prihranek denarja.

In vendar pri velikih, zlasti parnih mlatilnicah skoro nikdar ne naletiš na mlatilni aparat s

	Kalija v % 0/0	natrija v % 0/0	apna v % 0/0	magnezije v % 0/0	železnega okisa v % 0/0	fosfor. ki- sline v % 0/0	žvep. ki- sline v % 0/0	kremen. kisl. v % 0/0	Klora v % 0/0
cela hmelj. rastlina	24·62	3·41	22·17	7·87	2·91	9·18	4·78	20·08	6·47
kobilji	34·45	2·19	16·65	5·47	1·45	16·73	3·58	16·60	3·28
listje	12·43	3·80	42·55	6·45	0·89	6·08	4·12	21·56	2·73
stebila in trte . . .	28·03	4·04	30·88	6·68	0·88	10·78	3·26	8·46	9·07

Posamezne preiskave, ki so služile v pridobitev poprečnih števil, kažejo precejšnje razlike, čemur je deloma vzrok čas, v katerem so bile preskušnje narejene. Angleški hmelji imajo vse skozi manj kalija nego evropejski. Kraus ki je spisal obširno delo o gnojenju hmelja (Kraus, Versuchsgarten des deutschen Hopfenbauvereines) jemlje za podlago svojih proračunov, kako hmelj izmolze zemljo, sledeča števila:

Odstotki pepela v suhi snovi pri kobiljih 7·5, v listju (²/₅ listja, ³/₅ steblovja) 9·8; v pepelu je odstotkov pri kobiljih 41, v listju 21·5 kalija, fosforne kisline pri kobiljih 15·5, v listju 9·6.

Iz gorenje tabele vidimo, da potrebuje hmelj precej apna in precej kalija, iz spodnjih podatkov pa se znova potrjuje velika potrebaščina kalija. Fosforne kisline sicer v primeri s kalijem ni ravno mnogo, vendar pa se je še precej porabi.

Koliko se potrebuje dušika, se tudi razvidi iz števil, ki nam jih je podal Wolf. Iz teh razvidimo

Wagner spisal svoje delo o „nekaterih praktičnovažnih gnojilnih vprašanjih“, od tega časa je treba tudi razmotrivati, v kaki obliki kaka rastlina rajše sprejema ji potrebne in primerne redilne snovi, je li v taki obliki, v kakoršni se nahajajo v zemlji ali pa raje v obliki gnoja. Treba je odgovoriti na vprašanje, je li ima rastlina za kako snov potrebo samo na sebi, ali pa ima za isto redilno snov gnojilno potrebo.

V tem oziru s hmeljem še niso delali poskusov.

Vendar pa nekateri po analogiji sklepajo, da bo hmelj najbrže prištevati onim rastlinam, ki imajo za dušik gnojilno potrebo, ki torej dušik lažje sprejemajo iz gnoja, kakor iz zemlje.

Mlatilni stroj.

Pri mlatilnem stroju ali mlatilnici spravimo zrnje iz klasja na dvojen način in potem takem razločujemo dva glavna sestava ali zistema mlatilnic. Imamo 1. mlatilnice s klini in 2. mlatilnice s pračkami, ki udarjajo.

klini. To pa vsled tega, ker je silno težko na velikem bobnu napraviti kline v tako natančnih razdaljah, da žito ravno osmukajo in se niti ne zadevajo niti žita ne puščajo neomlačenega skozi. Za to so imeli tudi v prejšnjih časih sploh same mlatilnice na prečke. Takrat namreč še ni bilo velikih tvorniških delavnic z nalašč na to učenimi mehaniki, kakor dandanes, in so delali mlatilne stroje priprosti rokodelci. Le ti so napravljali bobnič kakor tudi zgornjo brano iz lesa, celo klini so bili večkrat leseni. Ni čuda, da taki stroji niso imeli prav nobene sigurnosti in da se je pri majhni nerodnosti vse skupaj prav rado potrla. Za to so ljudje popolnoma izgubili veselje do ameriških mlatilnic in nekaj časa je vladal na svetu edino le škotski zistem. Kakor pa je to vže na svetu običajno, se veliko kolo usode suče na okoli, kar je danes gori, je jutri zdolaj in kar je bilo včeraj spodaj, gori vstaja — tako je prišel tudi ameriški zistem pri mlatilnicah zopet do veljave. To pa šele tedaj, ko so postale tovarne za poljedelske stroje zmožne, kar najeksaktnjšega (najnatančnejšega) dela.

Dandanes je bobnič, je brana in so klini iz železa, in je vse kar najbolj narejeno.

Vendar pa je to delo pri zelo širokih bobnih od sile težavno in bi stroji veliko preveč stali, zato se pri velikih mlatilnicah poslužujemo le škotskega zistema.

Po gonilni sili razločujemo:

- 1) Mlatilnice na roko.
- 2) One na vratilo ali vitelj (gepel).
- 3) Stroje z drugačnim gonilom in
- 4) sestavljene ali kombinirane mlatilnice.

Vsaka mlatilnica mora odgovarjati sledečim zahtevam:

1) mora čisto mlatiti. Ako je mlatilni aparat dobro urejen, ne sme pri stroju ostati zrnja v klasju nad 3 odstotke; pri dobri

mlačvi na roko ne kaj prida čez 5—6 odstotkov.

2) Zrnja se ne sme niti lomiti ali trgati, niti mečkati.

3) Stroj mora biti solidno, to je močno sestavljen in v vseh svojih delih lahko pristopen.

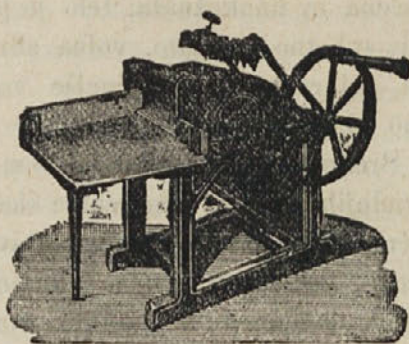
4) Tak, da lahko malo ljudij z malim trudom ž njim deluje.

5) Mora z majhnimi močmi in majhnimi stroški kolikor moč veliko opraviti.

S strojem mlačena pšenica, posebno apnena ali škropljena z galico trpi kolikor toliko na kaljivosti.

Poprečno ni vzkalilo od pšenice pri strojni mlačvi neškropljene pšenice 2—4 odstotke zrnja, pri mlačvi na roko neškropljene pšenice 3⁰/₀; pri škropljenju z bakreno galico pa 32—41⁰/₀ pri stroju in 9⁰/₀ zrnja pri mlačvi na roko. Zato bomo zrnje za seme dali raje omlatiti na roko.

Ročne mlatilnice služijo samo za smukanje zrnja, dočim kombinirane mlatilnice z večjo silo obenem tudi očistijo in razvrstijo zrnje. Ročna mlatilnica nima ravno



velike gospodarske vrednosti. Za to večje tvornice navadno te ročne mlatilnice tako napravljajo, da se da gonilni valj lahko prestaviti in tako izpremeniti ročna mlatilnica v tako na vratilo.

Živinoreja.

Ovca.
(Konec)

Tretja vrsta ovac s svetlo svilnato volno nas gospodarsko ne zanimlje ravno veliko. Od teh so začeli najpreje močno negovati le-

stersko ovco (Leicester) na Angleškem; ta ovca je zvana tudi dišly (Dischley) se da silno močno izpitati ter ima po 50—70 kg klavne teže, pa 2—3 kg volne. Pri tej reji imamo več smeri: borderske ovce z belim obrazom in jorkširske lesterske ovce s črnim obličjem, druga smer je ovca Kocvud (Cotswood), iz katere je nastal vsled primesi merinoške ovce kelčanski tip na Moravskem. Tudi linkoluška ovca je precej znana.

Zanimiva je za nas četrta vrsta ovac z navadno volno. Semkaj spada najbolj mlečna ovca, ki jo poznamo: frizijska mlečna ovca, prava naselnica rodovitnih ravnin. Najboljše teh ovac dado po 6—700 l mleka na leto; poprečno dado dobre črede še vedno po 500 litrov mleka v 4 mesečni molžni dobi.

Vendar pa to mleko ni tako koncentrirano kot ono karpatskih caklnov, ima pa še vedno po 6 do 6¹/₂ odstotkov toščice, tedaj tako mastno mleko, kot ga nobena naših krav ne doseže.

Ta ovca je sad bohotne rodovitnostne zemlje, ne prenese preganjanja po pustih pašah, zato nam ne bo prišlo na misel, da bi jo hoteli pri nas upeljavati, dasi bi bila ta misel sama na sebi jako vabljiva. Kadar nam utegnejo priti v glavo podobne muhe, spomnimo se le podobnih poskusov v Bosni in urno nam bodo prešle.

Bolj znana bo marsikomu naših ovčarjev bergamaška ovca, to so vam težke oblike, po 70 kg ena žival z dolgimi visečimi uhlji in srednje dolgim repom. Tega plemena je na južnih obronkih alp prav veliko, za mleko je še dosti dobra, volna je pa groba in ne veliko vredna. Nekoliko manjša je paduvanska in pijemonteška ovca. Najmanjše ovce z visečimi uhlji so bleiburška in zelandška ovca.

V srednji Evropi spadajo semkaj tele ovce: rönška ovca, fran-

kovska ali bamberska ovca, ki imata obe priprosto volno, sta pmerno zgodaj godni in za meso zrecej dobri.

Potem je ovca Dorset, ki so jo v Ameriki svoj čas močno redili ter so jih tudi vporabili pri svaritvi angleške pitane ovce, slednjič spadajo semkaj tudi nekatere pitavne vrste iz Angleškega n. pr. sausdaun (sonthdown), važna zavoljo svoje velike razširjenosti ob svojem času. Telesa je zatelebanega in stoji na nizkih nogah, na glavi ne nosi rogov, obličje in noge so črne. Ako živi ta ovca v suhih krajih, je volna zelo podobna merinoški volni in dolga do 8 cm. Klavna teža te ovce znaša 40—50 kg in volne da $1\frac{1}{2}$ —2 kg.

Sausdaunska ovca ima zelo trden telesni ustroj, je jako rodovitna in se da zelo rada prilagoditi.

Vendar pa je dandanes vže precej redka, zginila je vsled hypertrofičnih znakov in se tako spremenila, da ne naletiš več z lepa na čisto obliko njeno.

Iz ovce Sausdaun so nastali 3 moderni tipi angleške ovce: ovca Šropšir, Oxfordšir in Hempšir. Ovca Šropšir je mej pitanimi ovcami še najskromnejša, seveda le odnošno, kajti v primeri z našo ovco je še vedno močno špičasta, nastala je iz ovce sausdaun, vendar je pa večji od nje, brezroga rjavkaste barve, noge in obraz so večkrat popolnoma bele. Klavne teže ima okoli 50 kg in volna tehta 2—3 kg.

Hampširske ovce so najtežje pitane oblike, tehtajo do 70 kg, vendar pa stavijo na ovčerejca zelo veliko zahteve.

Ovca Oksfordšir najpreje dozori in daje največ dobička; za zelo ugodne razmere je najbolj primerna. Nastala je iz hempširske pod vplivom kocvudske ovce.

Vse te tri vrste igrajo važno vlogo v Švici, Nemčiji, posebno pa seveda na Angleškem. S poldru-

gim letom doseže žival do 80 kg teže. Posebno priljubljeno je pitanje mlade živine: Križance pitajo okoli 7 mesecev in po njih mesarji najbolj povprašujejo. Taki pitanci tehtajo potem okoli 45 kg.

Za pri nas te ovce niso, ker nimamo kupčije ž njimi. K večjemu v obližji večjih mest in v bolj majhni meri bi se utegnila ta reja splačevati.

Najslovitejše ovce za volno pa so one z merinovo volno. Nastale so v porečji Meandra v Mali Aziji. Milet je bil svoje dni imenitno trgovsko mesto za to volno. Iz Azije se je naselila merino-ovca na Grško, v Italijo, posebno so jo redili Rimljani v okolici tarentski. Na Španskem pa je merino-ovci življenje tako ugajalo, da si je izbrala Španijo za svojo drugo domovino. Kar imamo drugje merinovitih ovac, smo vse dobili iz Španskega in sami dalje redili na različne tipe.

Najfinejša, najnežnejša mej temi tipi je ovca Elektoral, tako zvana v čast volilnemu knezu saksorskemu. Je majhna, drobno koščena in finokožnata, telo je pa bolj suhotno, ogljato, volna silno fina, pripravna za najfinejše volneno blago.

Srednja dolžina volne je 25 mm v zadnjih letih je cena volne sicer močno pala, zato se je pa dobiva precej več, ker znaša dolžina volne dandanes že do 50 mm, nastriže se je naenkrat po 1 kg pri najfinejših vrstah celo samo po $\frac{3}{4}$ kg. Da je cena fini volni pala, je vzrok deloma tudi to, da izdelujejo dandanes s pomočjo strojev iz grobe volne najfinejše blago.

Kadar smo v tem spisu navedli množino volne vsake strižnje, velja to le za ovce ženskega spola, ovni dajo po 50 odstotkov več volne.

Drugi tip merinške ovce je ovca Negretti, pri tej so gledali na to, da bi dobile živali kolikor moč veliko telesno površino, če bi

bila tudi volna za spoznavanje slabejša.

Da so vzgojili to razvrst, so jemali za pleme vedno take mladice, ki so imeli na kožuhu največ gub. Negretti-ovce so precej koščene, strižna teža volne je $1\frac{1}{2}$ kil. in so nastale pri nas v Avstriji.

Slednjič imamo ovco Rambuje (Rambouillet), ki je nastala na francoski državni domeni enakega imena, kamor so jih dobivali iz Španije. Volna te ovce je mnogo daljša, nego ona preje omenjenih ovac. Iz ovce Rambuje je nastala varijeteta merino-precose s čisto rejo, ta se odlikuje po težjih telesnih oblikah in zgodnji zrelosti, volna je sicer mnogo grobejša, zato jo pa da ena žival do 4 kil. Ovca mošamp (Mauchamp) s svilnato volno nima posebnega pomena.

Rekli smo, da so zadnja desetletja volnene cene silno pale in zato se je skušalo čim več ovčerejcev oprostiti tega nehasnovitega opravila. Zadnje dve do tri leta pa sodniki ne lomijo več palic nad volno. Cena fine volne je namreč močno poskočila in reja plemenitih ovac je postala zopet rentabilna. Ni še tako dolgo, ko nisi v ovčerejnih krogih čul druge pridige, nego:

„Le ne fine volne pridelovati ampak redimo na grobo volno in meso!“

Danes pa se zdi, da se je kolo zopet tako zavrtelo, da je prišla fina volna na vrh.

Tam kjer vspeva reja goveje živine, tam seveda ne bomo začeli kar z merinoškimi ovcami, pač pa bi bilo to umestno v marsikakem kraju na vzhodu, v nekaterih delih Ogrskega itd.

Napajanje telet ali sesanje — kaj je boljše?

Od racijonelne reje živine moramo zahtevati, da doseže konečni produkt oziroma telesnega razvoja, hasnovitosti in zdrave trpežnosti

to, k čemur je po svojem rodu usposobljen.

Čas, v katerem se more ta smoter doseči, je bolj ali manj odvisen od plemena, od krajevnih, podnebnih in talnih razmer, posebno tudi od tega, je li dana dovoljna prilika za prosto prežibanje in za pašo mlade živine; v ta namen so seveda planinski pašniki najprimernejši. Ta čas okrajšati skoro ne kaže, četudi zamore biti v zvezi zgodnejša in morda tudi večja hasnovitost, toda zgodilo bi se vselej le v škodo telesnega razvoja in zdravstvene trpežnosti, vsled česar bi se moral tudi čas hasnovitosti nujno skrajšati.

Mi hočemo, kratko rečeno, dobiti govedo, ki skozi dolgo vrsto let svojo pičo prav dobro izkorišča z dajanjem mleka, z vožnjo in z zarejo zdravega in telesno kar najugodnejše ustvarjenega zaroda.

Pri izreji teleta gre za to, ali naj ga pustimo sesati ali naj ga napajamo. Kot prednosti sesanja navajajo te-le stvari:

1. Sesanje je bolj naravno; to je v toliko resnično, v kolikor se nanaša na način sprejemanja mleka, neresnično pa v toliko, ker se mladič ne pusti toliko časa pri materi, kot bi moral prav za prav sesati. Pri sesanju je navada, da se tele odstavi prezgodaj, že čez 3 do 8 tednov, dočim je naravni čas sesanja 6 mesecev. Dalje sesanje pri našem načinu živinoreje ko držimo krave vedno ali vsaj deloma v hlevu in jih krmimo nalašč na obilno mleko, ni naravno, ker daje krava več mleka, nego ga daje goveda v divjem stanju. Zato se naša teleta pri sesanju odebele.

2. Pravijo, da je pri sesanju s teletom manj dela; s tem se misli na to, da teletu mleka ni treba še le ponujati in predenj polagati, ampak se ga pusti kar prosto sesati brez daljnega opravka. Vendar se pa opaža, da je v ve-

likih hlevih spuščanje telet k materam precej zamudno delo.

Kot slabe strani sesanja pa lahko navedemo:

1. Tele se pri sesanju, kakor že omenjeno, preobilno redi in postane tolsto, kadar se pa odstavi, tedaj zgubi takozvano materno meso, to je, postane suho in dobi v največ slučajih velik, viseč trebuh (seneni trebuh), ki ni naraven, ampak le posledica za to starost nenaravne krmitve; tele mora namreč uživati več grobih krmil in umetnih krmil, kakor bi jih prav za prav smelo. Vsled tega se razširi želodec, posebno vamp, premočno in tele se more le nepopolno hraniti.

Najpreje tolstost ni dobra in kratko lahko rečemo, da pomenja vsa tolšča pri živali, ki jo izrejamo, le proč zagnano krmo. V drugi vrsti je pa ono slabotno, stanje, ki sledi tolstosti po odstavljenju očitna napaka, ki se da, časih pa tudi ne da več popraviti.

Nikakor ne moremo tega načina reje slaviti kot onega, pri katerih se dosega naravni vspeh. Posebna posledica prezgodnjega odstavljanja so tudi ozke prsi, ki se dado tako razlagati, da se prsni koš vsled nenaravne teže vampa ne more pravilno razvijati. To je pri zelo mehkih telečjih kosteh popolnoma gotovo.

To so opazovali že mnogi gospodarji, dokazal je pa nekdo na ta način, da je imelo 3 leta staro potomstvo v prsih že za 6—7 cm več v premeru, kakor krave, pri čemur je bilo potomstvo izrejeno z napajanjem, krave pa s sesanjem.

2. Mlečnost krav se popolnoma ne izrabi in močno zaostaja. Pri sesanju se namreč izločevanje mleka premalo vzpodbuja, vime se ne prazni vedno enakomerno, nekateri seski se rabijo preveč, drugi premalo, ker so teletu mari le lastne lagodnosti (komoditete) in sesa ondi, kjer mu je najbolj priročno brez ozira na to, je li se pri tem vime popolnoma izprazni

in brez ozira na momente, ki so za boljši razvoj in obilno delovanje mlečnih žlez merodajni. Ravno s tem pa, je li delovanje mlečnih žlez v prvem času laktacije (čas molže od teleta do teleta) boljše ali slabše, ravno s tem pravim lahko za vspeh sledeče laktacijske dobe veliko pridobimo ali pa tudi veliko zamudimo. Ob enem je tudi jasno, da tele mleka iz vimena popolnoma nikdar ne izprazni, ker dajo v naših razmerah gospodarstva krave po otelitvi mnogo več mleka, nego ga more tele brez škode porabiti. To se pa večkrat zgodi, da se tele do škode nasesa, dasi že redno dobiva več mleka, nego mu je za razvoj potrebno, kar se pokaže v tem, da se sesajoča teleta navadno odebelijo.

3. Preobilno vživanje mleka pri sesanju provzroča pogostno motenje zdravstvenega stanja in se da brez pomisleka trditi, da pri sesanju zbolijo mnogo več telet, nego pri napajanju.

4. Odstavljanje sesajočih telet je neprijetno za kravo in za mlado. Krava je nemirna in ima nekaj dni veliko manj mleka. Tele tudi noče žreti. Drug kliče za drugim, kar pomanjša pri kravi množino mleka in vsled česar tele shujša, večkrat pa tudi oboli na raznovrstnih boleznih.

Za napajanje pa govore sledeči razlogi:

1. Mlečnost krav se s tem pospešuje, ker ostane vime prepuščeno človeški roki, ki si prizadeva izločevanje mleka kolikor moč pospeševati in to tudi dosega s tem, da kravo, ki ima mlado tele 3 do 4krat, da celo pogosteje do zadnje kaplje izmolze, dočim tele misli (da po človeški govorim!) le nase in vleče zdaj ta zdaj oni sesek, pri tem se pa prebito malo briga zato, kaj naj se zgodi z ostalim mlekom. Mnogi hočejo temu zlu odpomoči na ta način, da kravo najpreje pomolzejo in potem spuste telička k nji; vendar

pri tem ne morem nikdar za gotovo reči, je li nisem pustil teletu mleka preveč ali premalo.

Drugi zopet svetujejo tako: najpreje naj sesa tele in potem izmolzi še kravo; toda tudi to nas ne privede do namena, ker krava s sesajočim teletom redoma pri sledeči molži noče dati mleka, to se pravi, ona ima fiziološko zmožnost v takih okoliščinah mleko do neke gotove meje pridržati. Ker je pa za uspešno draženje in pospeševanje mlečnih žlez popolno izpraznenje vimena glavna stvar, zato z označenim ravnanjem ne sledimo pravega načela.

Slednjič treba še omeniti, da, ako najpreje kravo pomolzemo in tele potem sesa, dobi tele veliko preveč tolsče v zadnjem mleku, dočim v drugem slučaju, ko tele najpreje sesa in se kravo za njim pomolze, dobi tele primeroma veliko prepusto mleko, ker ima prvo mleko, ki pride iz vimena, silno malo tolsče v sebi, zadnje pa neprimerno veliko.

2. Vzreja teleta je vzrejnemu namenu mnogo bolj primerna, bolj enakomerna in bolj urejena, ker dobiva tele v določenih porcijah, v določenem času svoje mleko. Načelo pri napajanju je namreč: teletu se ima dati samo toliko mleka, da ni v rasti nikdar ovirano, brez vsakega tolsčobnega nastavka.

3. Napajanje telet je v toliko naravnejše, ker se poklada mladi živini mleko toliko časa, kolikor časa bi ga v divjem stanju v resnici dobivala. Le način pokladanja je drugi. Množina pa in drugo postopanje, ki se kaže pri divji govedu, se pa po možnosti posnema.

Kot senčne strani napajanja navajajo:

1. Napajanje da ni naravno, kar smo iz gorenjih prednostij že dovolj osvetlili. Zraven moramo pomisliti, da do dandanes še niso našli resničnega nadomestila za mleko.

2. Napajanje zahteva velike točnosti, skrbnosti in snage.

To je pa že res, da poklicu gospodinje tudi nad vse lepo pristojaja.

Sadjarstvo.

Sadne in vinske stiskalnice.

Če tudi je bila letošnja spomlad v obče hladna, skoro mrzla in je bilo tudi prvi del poletja dežja več nego zadosti, bodo imeli vendar v mnogih krajih naše domovine bogato sadno in vinsko letino in marsikak gospodar se bo moral vprašati: „Kje dobim praktično sadno in vinsko stiskalnico?“

Če v bogatih sadnih in vinskih letinah ne gledamo ravno tako natančno, da bi pač slednjo kapljico soka iztisnili iz tropin in če si marsikdo pomaga s kako staro, slabo stiskalnico, se da to dozdevno opravičiti, češ: kjer je žita na kupe ni ravno gledati na eno zrnce. Tako se zdi. V resnici je pa v vsakem gospodarstvu varčnost, ki se boji nabaviti, dobrega orodja, s katerim se delo hitro in skrbno opravi, skrajno negospodarstvena. To velja tudi, kakor bomo razvideli iz sledečega o sadnih in moštnih stiskalnicah.

Nepopolne, slabo narejene stiskalnice dajo za 10—20% manj soka, nego stiskalnice najboljše vrste. Večji dohodek pri rabi dobrih stiskalnic smemo smatrati popolnoma kot čisti dobiček. Kolikor moč popolno iztisnenje ima pa še drugo dobro stran. Sok, ki izteče nazadnje ima namreč posebno veliko sladkorja in drugih snovij v sebi, ki dajo sadnemu moštu posebno veliko trpežnost in dober okus; vsled tega je tudi vino iz popolnoma iztisnjenih tropin mnogo močnejše, ter bolj bogato vinskega cveta nego mošt iz slabo iztisnjenega sadja.

Dokaz temu je okolnost, da pri slabem stiskanju k tropinam treba privedati vode in še enkrat

stiskati, ali pa, da če pustimo tropine malo pokipeti in jih potem kuhamo, da dobimo še precejšno množino žganja.

Kadar si napravljamo sadno ali vinsko stiskalnico, bi morali na to gledati, da dobimo z njo kar največ sadnega soka, da je material brez graje, delo skrbno in da zamoremo z majhno silo in v kratkem delavnem času doseči največji pritisek. Take stiskalnice so, ako se oziramo na njihovo delo, na majhno obrabo in na njihovo sigurnost pri delu še najceneje.

Dobre take stiskalnice izdeluje tvrdka Ph. Mayfarth & Co. na Dunaju. Imenujejo se „Herkul“ in se izdelujejo v vseh velikostih, kakor tudi v različne namene za sadje, grozdje, jagode stiskati.

Spodnja deska obstoji iz kemično pripravljene železa in je jako močna, tako da se ne more skriviti ali počiti, tudi pri veliki sili ne. Železo je prevlečeno s posteklenino ali glazuro, da ne more sadni sok v neposredno dotiko z železom, zato tudi tako vino ne počrni, ne zgubi arome in ne trpi na moči in barvi. Ta stroj nam predstavlja slika 1.

Če kdo želi, dobi lahko spodnjo desko iz hrastovega lesa, ta je pa dražja in zavzema tudi več prostora.

Vreteno ni iz železa, ampak iz najboljšega finožrnatega jekla. Vreteno je v spodnjo desko vbrušeno in privito tako, da je nemogoče, da bi nastala kaka negotota, da bi se cedilo skozi desko, kakor se pri navadnih stiskalnicah tako rado zgodi. Vrezi (kvinti) so tako narejeni, da se človeška sila tu najbolje izrabi: stiskalnicam z lesenim dnom se lahko dobe tudi bakrene škornice, ki varujejo sok, da ne pride v dotiko z vretenom.

Stiskalnica ima dvojno stiskalo, ki pritiska pri vsakem premikanju vzvoda, naj potem pritiskamo vzvod naprej ali nazaj; s tem si

prikrajšamo delavni čas za polovico. Ker je prijemališče jako veliko in tudi prestava visoka zato dosežemo z majhno silo zelo velik pritisek.

Posebno veliko je vredno to, da se da pritiskalna sila uravnava, in sicer: 1. z ozirom na hitrost stiskanja in 2. z ozirom na moč stiskanja, tako da lahko oboje menjajoč podvojimo.

Podvojena pritiskovalna moč je zlasti na mestu takrat, kadar se bliža stiskanje koncu.

Stiskalni koš je tako urejen, da sok lahko neoviran odteka, ter je pri večjih stiskalnicah navpično in vodoravno v 4 četrtinke deljiv; zato lahko v njem popolnoma iztisnemo ves sok, ne da bi bilo treba podlagati nove podlage. Vsled te deljivosti nam je tudi olajšano vkladanje zmletega sadja in odjemanje stisnjenih tropin.

počeznimi nosači stiskalni cilindri iz najboljšega litega železa.

Stiskalna glava obstoji iz kovno-železnih I. nosačev, na katere je pritrjen pokrovec iz trdega lesa.

Stiskalno dno je iz najboljše hrastovine, tako da je vsaka dotika soka s kovinskimi deli nemogoča; ta deska je postavljena na štiri kolesa, da se zamore po stiskanju lepo izpeljati in složno izprazniti. Navadno rabijo dva dna tako, da se na prvem tlači, dočim se drugo prazni iz zopet napolnuje. S tem se doseže najvišje, kar je doseči mogoče, tako da se lahko na dan iztisne do 20.000 l mošta, ako drži koš 800 l.

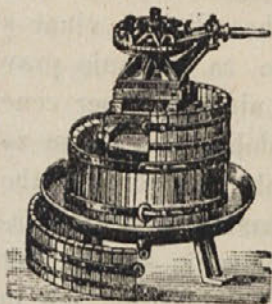
Stiskalni koši so lahko okrogli ali čveterooglati.

Stiskalna sesalka deluje s tlakom 250 atmosfer in proizvaja v stiskalnici sami delavnega pritiska

Zato je važno vprašanje bodisi za novoustanovljeno mlekarno, bodisi za smetansko postajo ali pa tudi za zasebnega gospodarja, ki je prisiljen sam zase posnemati, ker ni v obližji nobene mlekarne, važno je pravim v vseh teh slučajih vprašanje: Kako velik posnemalnik naj si napravimo?

Odgovor na to bomo dali hitro, samo da nam poveš, koliko litrov mleka posnamete pri vas na uro in pa s kakšno silo posnemate?

Ako rabiš posnemalnik za domačo hišo, vzemi tolikšnega, da se bo mleko lahko precej mej molžo tudi posnelo; pri mlekarni na roko naj bo posnemalnik tolik, da bo mogoče posneti mleko vsaj v eni uri, saj se vže v pol uri skoro vsakdo naveliča goniti in naveličan človek le prerad potem svojo zlovoljnost spušča nad ne-



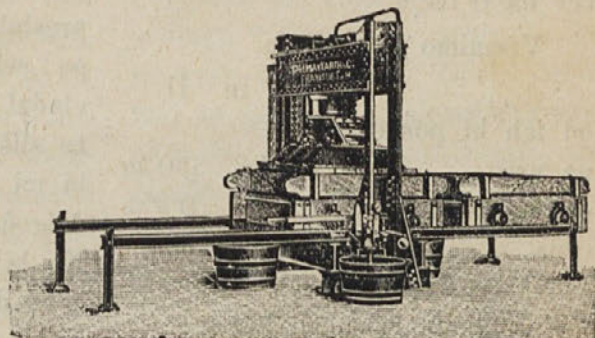
Slika 1.



Slika 2.



Slika 3.



Slika 4.

Imamo pa tudi stiskalnice z zgornjim pritiskom, pri katerih je popolnoma izključen vsakteri stik mošta z železom in kovino. Tako stiskalnico kaže slika 3.

V zadnjih letih so se močno razširile hidravlične stiskalnice, ki imajo sicer mnogo prednostij, toda le za največje posestnike, ozir. tudi za kraje, kjer se več posestnikov združi, da skupno stiskajo vino ali sadni mošt.

Izmed raznih sestavov se je kot posebno dobro izkazala stiskalnica v sliki 4., ki prekaša druge te vrste v marsikakem oziru.

Stojalo je popolnoma iz kovanega železa in ima med gorenjimi

okoli 125.000 kg; to vse doseže en sam možak. Lahko se pa uravna tudi za živalsko ali parno silo.

Na stiskalnici je manometer ali tlakomer, ki naznanja vsakokratni pritisek, varnostni ventil pa daje popolno varščino, da se stiskalnica ne more streti ali drugače poškodovati.

Mlekarstvo in sirarstvo.

Posnemalnik pri smetanskih postajah in v mlekarneh sploh.

Ako pregledujemo cenike različnih tvrdk, najdemo ondi posnemalnike najrazličnejše velikosti, take ki posnamejo v eni uri po 40 litrov mleka, pa tudi orjake, ki posnamejo 2000 litrov na uro.

dolžnim strojem, ki nič ne more za njegovo nelagodnost.

Kadar kupujemo posnemalnik se moramo vselej ozirati na te-le reči:

- koliko posname na uro,
- koliko natančno in ojstro posnema,
- je-li stroj sam dovolj solidno narejen in
- na ceno.

Za množino na uro posnetega mleka, kakor tudi za počezno ojstrino posnemanja je najbolje, ako zahtevamo od tovarnarja garancijo.

Prosimo pa, da vsakdo, ki ima s tem opraviti zapomni pravilo:

Delo posnemalnika in pa ojstrost posnemanja stojita v ob-

ratnem razmerji, to se pravi: čim bolj dobro kak stroj posnema, toliko bolj posname v eni uri.

Da to še očitneje izrazimo s številkami, vzemimo posnemalnik ki posname na uro 400 litrov in pusti v posnetem mleku samo 0·20% tolšče; ako bi ta posnemalnik pustil v mleku več, recimo 0·3% tolšče, potem bi posnel na uro veliko več, 5—600 litrov. Seveda s posnemanjem na 0·3% ne smemo biti zadovoljni, pač pa je dovolj dobro posneto na 0·2%; tudi pri ročnem posnemanju ne sme ostati v posnetem mleku nad 0·25% tolšče.

Iz množine v eni uri posnetega mleka in iz natančnosti posnemanja stroja preračunamo lahko, ako pustimo dobro izvršitev dela pri tem v nemar, vrednost stroja. Pri tem nanašamo vse na posnemanje 100 litrov v eni uri in sicer na 0·10%.

Vzemimo dva stroja

I. in II.

od teh bi posnel		
na uro . . .	300 kg	350 kg
oјstrost posnemanja	0·2%	0·3%
cena . . .	K 636	660

sedaj sta vrednosti teh dveh strojev v takem razmerji kakor:

$$\frac{636 \times 2}{300} : \frac{660 \times 3}{350} \text{ ali kakor:}$$

$$3\cdot5 : 4\cdot7.$$

Vrednosti strojev tedaj ne stojita v pravem razmerji do cen, tedaj ne v razmerji 636 : 660, ampak v razmerji 35 : 47; to se se pravi: drugi posnemalnik je za kake 33% dražji od prvega.

Računati smemo, da dobimo pri drugem posnemalniku na vsakih 1000 kg mleka kakih 1·12 kg manj presnega masla nego pri številki I.

Kar zadeva ravnanje s posnemalnikom, je najbolje, da ima ž njim opraviti vedno ena in ista oseba, ki ga je vajena. Ta oseba nam mora biti odgovorna za posnemalnik in plača tudi, ako se kaj zgodi po njeni nerodnosti.

Zato se pa tudi spodobi, da jo ob novem letu primerno obdarujemo, ako je celo leto s posnemalnikom lepo ravnala. To ne velja samo za posnemalnik, ampak tudi za vsak stroj, da celo pri vzgoji in ravnanju z otroci imajo taka darila v pravi meri velik vzgojevalen pomen.

Para goni posnemalnik čisto enakomerno in človeška roka ga mora kolikor se da posnemati in vrteti vedno enako in brez vsakega suvanja in zaletavanja. Če hočemo z lahka privaditi ljudi na to enakomernost, je treba nabaviti le priprosto nihalo, ki v minuti ravno tolikrat zaniha, kolikorkrat je treba ločec zavrteti. V kratkem času se potem gonilec sam privadi predpisanemu številu zavrtajev.

Kakor v mlekarstvu sploh, tako je zlasti pri posnemalniku silno imenitna snaga. Znano nam je, da je bil posnemalnik vsled preslabega snaženja vzrok, da je po celem posnemalnem prostoru vladal zopern duh. In vendar sem že slišal pritožbo: „Posnemalnik bi mi bil že še povšeči, toda tisto dolgočasno in natančno pomivanje! Ko bi le tistega ne bilo!“

Kdor se tako pritožuje, ta navadno ne ve, kako se jako priprosto in lahko očistijo kovinski deli stroja mlečnih ostankov. Da bi namreč gotovo dobro opravil ti vlije marsikdo vrele vode na kovinske dele. To je pa ravno popolnoma narobe svet, da si ga bolj narobe težko izmisliš; zakaj: vsled visoke gorkote se mlečni ostanki sesedejo in se tesno vležejo na kovino, tako da jih je potem treba mehanično s silo odstraniti. To sitnost si lahko prihranimo s tem, da s prva ne rabimo kropa, ampak, da vse mlečne dele umijemo v topli, mlačni vodi (toplina ista, kot jo ima kri). S tako vodo vse mlečne delce lahko izplaknemo, ne da bi potrebovali k temu kakršnegakoli mehničnega napora. Še le, ko so na ta način odstranjeni mlečni ostanki,

oblijemo orodje z vrelo vodo, poplaknemo na to z mrzlo vodo in potem obrišemo s priprosto cunjjo. Peska ne smemo za čiščenje nikoli rabiti.

Na ta način se čistijo vse kovinske mlečne posode, tudi mlečne konve, v katerih se nosi mleko v mlekarno ali one v katerih se razpošilja mleko po železnici v druge kraje. Vsakdo se bo čudil, kaho z lahka se daše tem potom mlečna posoda očistiti. Da ne pozabimo, omenimo takoj, da je treba vsako orodje, zlasti posnemalnik, ki pride iz tovarne ves prevlečen z neko rumeno mastjo, takoj predno se prvokrat rabi dobro omiti z gorko vodo, v kateri stopimo nekoliko ($\frac{1}{2}$ —2 kg) sode, drugače bi imelo prvo posneto mleko nek čudno-zopern vonj in okus.

Kar zadeva nadaljno ravnanje s posnemalnikom ima človek mnogokrat priliko opazovati, kako bi ljudje radi prihranili kak vinar s tem, da rabijo za mazanje prav ceno olje. Nič nimamo zoper ceno olja, če je le dobro, ker pa se za slab denar dobi večinoma slabo blago zato nimamo v čisljih slabega olja za mazanje strojev, ker dobodo stroji kmulu težek tek in pa močno se obrablajo. Kakor bi moral vsakdo vedeti se ravna olje za mazanje po tem, kako hitro se dotični strojevi deli vrte. Vse drugače mažemo vozna kolesa, vse drugače valjce (vretenca) pri vratilu (geplju). Kakor bi bilo torej popolnoma na glavo postavljeno pravilo, ako bi kdo z voznim mazilom (šmirom) šel mazat gepelj, ali pa ako bi vzel mašinsko olje za mazanje svojih težkih voz in parizarjev, ravno tako napčno je, ako bi kdo rabil vsako poljubno olje, ki je ima ravno pri roki za mazanje svojega posnemalnika. Olje za posnemalnik mora biti brez kislin, da ne zajeda vreten in ležišč in nam tako prihrani drage poprave in pre-zgodnjo prenovitev stroja.

Kadar dobimo nov posnemalnik, skrbno zapokan iz tovarne, dobimo po navadi zraven tudi navod, kako je ž njim ravnati. Tega navodila se je treba skrbno držati, ako se hočemo obvarovati nepotrebnih stroškov. Vendar pa bi radi opozorili na nekatere ne majhne malenkosti.

Ako nam pri posnemalniku kaka stvar ne gre skupaj, Bog varuj, da bi poslali takoj k vaškemu kovaču ali komu drugemu, ki stroja ne pozna, ampak treba je poklicati kakega zvedenca. Tudi ne puščajmo nikoli kaj prenarajati ali piliti na posameznih delih. Vsi deli posnemalnika so sestavljeni jako natančno in zato ne bomo s kako raskavo pilo nikoli nič zboljšali.

Ako se hočejo na smetanskih postajah prepričati jeli posnemalnik še dobro dela je treba od časa do časa (morda vsakih 14 dnij ali vsaj vsak mesec enkrat) pošiljati na centralo poskušnje posnetega mleka.

Ako en združnik prevzame posnemanje za več sozadružnikov, kakor je to pri manjših smetanskih postajah, mu zadruška za njegov trud nekaj povrne. Nagrada znaša po $\frac{1}{4}$ do $\frac{1}{2}$ vinarja za vsak liter prinesenega mleka. Vožnjo smetane pa morajo plačati udje smetanske postaje sami, ker si s tem prihranijo donašanje mleka do daljne mlekarne.

Sicer pa pri vseh teh rečeh govore odločilno besedo krajevne razmere, ki naj v zvezi z združniškimi čutom brez malenkostnih prepisov vse odločujejo. Y.

S p l o š n o.

Važnost in pomen bakterij v naravi.

Mikroorganizmi, k katerim spadajo razun bakterij tudi plesnobne in kipelne glivice se nahajajo povsod na zemlji, izvzemši le severne in južne (arktične) pokrajine okoli obeh tečajev, kjer je top-

lina veliko prenizka, da bi se mogla razvijati ta bitja. Mikroorganizme dobiš v prsti in v vodi, v zraku, na površini vsake reči, v črevesju ljudij in živalij — z eno besedo povsodi. Povsodi, kamor le morejo organske snovi, se nahajajo tudi mikroorganizmi, če so le toplinske in vlažne razmere ugodne.

Kakšen namen pa je imel vendar ljubi Bog, ko je na tako darežljiv način raztrosil tako gorostasno množino mikroorganizmov po zemlji?

Najpreje je dokazano, da vse nalezljive bolezni pri ljudeh in pri živalih provzročijo mikroorganizmi, ali naj je pa to edina in najhvaležnejša naloga bakterij na svetu? To ni mogoče!

Res nam napravljajo na eni strani nekateri teh malih organizmov največje nepravilike, ker provzročajo hude bolezni, zato nam pa drugi skazujejo neprecenljive zasluge s tem, da razdevajo in spreminjajo velikanske množine mrtvih živalij in rastlinskih ostankov; vsaj bi inace ti ostanki celi svet izpremenili v odprto grobišče, da bi ne bilo moči prebivati na njem in vse življenje na njem bi bilo uničeno!

To je ravno prevažna naloga mikroorganizmov v hiši narave, da sestavljena telesa, ki je izločujejo organska bitja, razdeljujejo in spreminjajo v bolj enostavna ter jih slednjič spreminjajo v njihove obstojine: vodo, ogljikovo kislino in amonijak, tako, da morejo rastline te enostavne spojine zopet použiti in tako na novo provzročiti veliko kolobarjenje.

Ako bi se na pr. gnoj po svoji izločitvi iz živalskega telesa ne izpremenil, bi ne imelo popolnoma nobenega smisla voziti in trositi ga po njivah, kajti rastline ne morejo neposredno uživati in rabiti sestavljenih snovij, iz kateršnih obstoji gnoj. Tu nam priskočijo na pomoč bakterije, ki na opisani način gnoj razdelijo, da

morejo rastline enostavne njihove obstojine porabiti za hrano.

To razdevajoče delo bakterij imenujemo po različnosti dela ali gnitje, trohnenje ali kipenje.

V navadnem življenji imenujemo gnitje oni proces, pri kojem nastane neprijeten vonj; trohnenje imenujemo počasno razpadanje, ki se ne da zasledovati z nosom in kateremu so podvržene rastline in živali v zemlji in znamenje kipenja ali vrenja so navadno razločno se razvijajoči plini. Vendar pa imenujemo tu in tam „kipenje“ tudi take tehnične procese, pri katerih ne nastane vidnih plinov, na pr. razdvoj mlečnega sladkorja po mlečnokislinskih bakterijah „mlečno-kislo vrenje“.

Kako so pa vendar v stanu bakterijske stanice izvršiti vse te kemijske procese in izpremembe?

Vse življenje, pri živalih, kakor tudi pri rastlinah, ima svojo podlago v kemijskih procesih, ki se vrše v stanicah. Taisto velja tudi za bakterije. Bakterijska stanica ima zmožnost razdvajati organske snovi na ta način, da si prizadeva doseči one obstojne dele teh snovij, katerih potrebuje za svojo prehranitev in ob enem postane prosta neka množina energije, katero izkoristi stanica v svoj namen. Notranje bistvo tega postopa, kakor v obče bistvo staničnega delovanja pa je skrajno zamotano in kljubuje vsemu ostroumu razizkovalcev.

Vendar pa stojimo ravno sedaj, rekel bi na pragu k važnim odkritjem na tem temnem polji.

Nova bakterijološka znanost je dokazala, da ima ves učinek, ki ga imajo bakterije, svoj izvor v nekih snoveh, ki jih izločujejo stanice in ki proizvedo vse kemijske učinke, o katerih govorimo.

(Konec prihodnjič.)

Kaj naj bo moj sin?

(Konec)

Na tisoče je izštudiranih, učnih mladeničev, ki ne najdejo

službe in pridejo v bedo in revo. Mnogo izmed njih je dobilo že za časa šolanja vsled neprestanega pomanjkanja in duševnega napora kal boleznih vase, ki se ne da več zatreti in ki jih spravi v pre-zgodnji grob, ne da bi mogli uživati sadov svoje pridnosti. Koliko je pač mladih študentov, ki skoro zavistno gledajo za roko-delskim učenčkom s kosom kruha v roci ali za kmečkim fantom, ki pride v mesto, ki oba ne potre-bujeta vsaj stradati ne in sta varna vsaj skrajne bede.

Kakor pa je tudi želeti, da bi se prav veliko mladih pridnih lju-dij posvetilo častitemu poljedel-skemu poklicu, vendar moramo očete resnobno svariti, naj svojih kakor k nobenemu, tako tudi h kmetijskemu poklicu nikari ne silijo. Skušnja uči, da sila nikjer ni mila in da iz takih prisiljenih ljudi nikoli nič prida ne postane in da se je že marsikako lepo posestvo razrušilo edino le vsled pomanjkanja ljubezni do poklica.

Bolje je, ako se vže v otročje srce skuša vcepiti ljubezen do našega polica s tem, da se mu ne govori vedno samo o njegovih ne-prijetnostih (kar žalibog kmečki stariši tako radi prakticirajo), am-pak da se povdarjajo tudi pred-nosti kmečkega stanu.

Kdor je kaj premišljeval raz-mere in potrebe človeškega živ-ljenja, ta je moral priti do pre-pričanja, da je ravno naš kmečki stan oni, ki ohranja nevoljno člo-veštvo. Zato ga tudi ne najdeš poklica in če ki ga iskal z lučjo pri belem dnevu, ki bi bil bolj koristen, bolj važen in starodaven kot naš kmečki poklic. Seveda je za ta poklic treba imeti tudi po-trebnih lastnostij; te so kmetijska znanost, pridnost, varčnost, tudi malo smisla za kupčijo in veselje do poklica združeno z zavestjo, da en sam premalo premore, vsi pa skoro vse, tedaj čut celokup-nosti kmetijskega stanu, iz katere

izvirajo najlepše cvetke združne misli v povzdigo kmetijstva.

Odkodi neki prihaja, da do-bimo mej kmečkim ljudstvom to-liko nezadovoljnosti, celo siroma-štva in bede?

Večkrat so temu vzrok posebne nesreče, toda pred takimi tudi drugi stanovi niso varni. Večinoma pa je vsega kriva nesrečna neve-dnost, uživanja željnost, pomanj-kanja potrebne stanovske omike, pridnosti in varčnosti, kakor mnogokrat tudi nakupovanje zem-ljišč po veliko previsoki ceni, ne-premišljeno kupičenje hipotek, dol-gov, obrestij itd.

Ravno v tem se pogosto hudo greši. Potem bi moralo biti mej kmetovalci tudi brez primere več ljubezni do bližnjega. Kolikrat bi si lahko ljudje pomagali s svetom in dejanjem, bi lahko skupno iz-vršili mnogo dela, ki jih posame-zni ne morejo, prihranili bi si lahko mejsebojno mnogo dnine, stroške za zboljšanje in napravo cest, za namakanje in osuševanje travnikov ali drenaže itd. Pač imamo mnogo izprevidnih, požrt-vovalnih in dobrohotnih moči, ki radi pomagajo svojim sodrugom, a poleg njih naletavamo na še več sebičnost, proklete zavisti in ško-doželjnosti in mnogo je ljudij (če sploh zaslužijo to ime), ki ne mi-slijo skoro na drugo, kakor na to, kako bi drugim izkopali jamo in uničili soseda, da bi sami vlekli od tega dobiček.

Življenje na kmetih nam po-nuja cel zaklad plemenitega in cenega veselja, ki ga drugi sta-novi pogrešajo. Noben poklic ne veže tako tesno človeka z naravo in z njegovim Stvarnikom, kot kmetški poklic. Kdo bi ne bil vesel bujne cvetane travnikov in vrtov, krasne lepote cvetočega sadnega drevja, zelenja senčnatih gozdov, milega petja radostnih krilatev, premogovrstnih sadežev zemlje itd.

Naj bi pač oni kmetovalci, ki so nezadovoljni s svojim stanom,

pomislili, da ima pač sleherni stan svoje trude in težave, da ga ni človeka, ki bi mu ne bilo treba nositi križa in da je zlasti v tako imenovanih „višjih in boljših“ stanovih nakopičena cela gromada nezadovoljnosti in bede, v primeri s katero se more imenovati pre-mnog kmetič v svoji skromni koči pri črnem kruhu pravi sin sreče!

Malenkosti.

Kdor vinarja ne časti,
ta krone vreden ni.

Na stotine je v vsakem gospo-darstvu malenkostij, ki tvorijo skupaj znatno glavnico premoženja in naloga ter dolžnost dobre go-spodinje je, da vse te malenkosti drži lepo skupaj ter jih o pravem času, na pravem kraju in na pravi način izrabi in izkoristi. Seveda ne smemo zamolčati, da če tudi govorimo najpreje o ženi kot oskrbnici malenkostij, vendar tudi mož in gospodar ni od tega izvzet.

V obče res nismo možje po-sebno pripravni zato, paziti na vsako malenkost, vsa naša čutila so obrnjena le bolj na celoto in vsled tega pač lahko prezremo marsikako posameznost, zlasti ako je majhna: toda to je od nas od-ločno napačno.

Sicer je kak malenkostnež v resnici nekaj groznega, prava egiptovska nadloga za ženo, otroke in posle, in kdor vtika nos v vsak lonec in lonček, prelahko razburi kri svojim domačim: — toda kdo ti pa vleva hoditi po teh opolzkih potih, drži se raje zlate srednje steze. Kdor se peča samo z velikim in ne pazi na malenkosti, temu uidejo male stvari same izpod rok, in drugi ga za-nje ogoljufajo in okradejo.

Marsikak gospodar se muči s prerajtovanjem velikih dohodkov, še bolj seveda velikih stroškov in si beli glavo vsled tega. To je sicer hvale vredno, — dovolj pa še ni. Veliki stroški in veliki do-hodki pridejo sami od sebe, in

jih pričakujemo, preračunamo in tvorijo podlago celega gospodarkega poslojja; in če pridejo ravno preje ali pozneje, to ima prav za prav malo v sebi, četudi nas časih jezi, ker smo namreč računili na kak dohodek v gotovem času, ki ga pa ni in ne moremo razpolagati ž njim.

Veliki dohodki in veliki troški tvorijo okostje, ogrodje gospodarkega bitja, na katerem spočiva celi njegov ustroj; izpolnitev tega koščenega ogrodja pa s krvjo, mesom in mastjo v prijetno zaokroženje, za trpežnost proti vnanjim vplivom in njegovo zavarovanje s kožo in dlako proti vetru in nevihti, vse to je naloga majhnih nabirkov iz malenkostij. Gospodarske pridobitne razmere so dandanes s svojimi grami in centimetri tako zaojstrene, da smo nujno primorani računati tudi s temi malimi količinami, in kdor hoče danes gospodariti iz polnega, ta mora imeti poleg sebe ali skrateljna, ki mu neprenehoma polni denarno vrečico ali pa jo jadra naravnost z razpetimi jadri nasproti svojemu gospodarskemu polomu.

Varčnost in skopost sta si v sorodu, pa niste hčeri iste matere; kje pa prehaja potrebna lepa varčnost v grdo lakomnost to je včasih težko reči: ako dva isto storita, mnogokrat ni isto. Kar se pri prvem hvali kot varčnost, se lahko pri drugem imenuje zapravljivost, pri tretjem pa se lahko zmerja kot skopost. Toliko je pa gotovo, da neumestna varčnost ni družega kot obžalovanja vredna zapravljivost.

Ako pozno jeseni meseca oktobra vsled varčnosti plačam delavcem v akordu za vsak stari stot izkopanega krompirja po 10 vinarjev, dočim sosedje plačujejo po 15 vin., in potem mi pozebe 1000 stotov krompirja, sem si sicer prihranil 50 kron pri delavcih, ob enem pa sem treščil skozi okno

2000 kron, ako je krompir le po 2 kroni stari cent.

Ako prodam voz žita ali pitanega vola, tedaj spada skupiček zato k gospodarskemu okostju; meso pa, ki je potrebno, da veže kosti med seboj, dobim na ta način, da prodano blago po ceni proizvedem, z dobrim obdelovanjem polja, s skrbnim in cenim krmljenjem, pa tudi s tem, da svoje pridelke uporabivši ugodne kupčijske okolnosti dobro spravim v denar.

Ako se v mojem gospodarstvu pridela vsaki dan po 300 litrov mleka in ako vnovčim liter vsled prebrisanosti svoje žene ali iz kakega družega vzroka le za 1 vinar dražje nego doslej, znaša to vsaki dan po 3 krone ali celo leto 1095 kron; in vendar je šlo samo za malenkost enega samega vinarja.

Ako s skrbnim obdelovanjem pridelam na oralu le 50 funtov več žita, dobim na 400 oralih 200 stotov več žita in pri ceni 8 kron znaša cena tega več pridelanega žita 1600 kron; in vendar je bila le malenkost 50 funtov.

Ako vpeljem navado, da dobi mesečnem plačevanju kovač n. pr. plačano le ono delo, o katerem ima od mene pisan izkaz, preprečim s tem strogim nadzorstvom, da moji ljudje ne ravnajo z orodjem tako po hribovsko, kakor bi bilo vse orodje zastonj ali kje ukradeno; s tem se pa tudi prepreči slaba navada, ki je tu in tam udomačena, da dajejo delavci in drugi ljudje svoje orodje kovaču popravljat, kar mora potem gospodar nevede plačati. Pri velikih gospodarstvih se na ta način mnogo prihrani.

Ako svoj krompir prav čedno izberem in sortiram in za vsak stot dobim 20 vin. več, znaša to pri 1000 stotih 200 kron in za ostali drobni krompir ima kot živinska piča isto vrednost, kot preje neizbran krompir.

Ako v resnici dober, zanesljiv posel zahteva, da mu zvišam letno

plačo za 10 kron; jaz ga pa raje odpustim iz službe, nego da bi v to privolil, sem slabo računal: hrana je za oba posla enaka in stane približno še enkrat toliko kot plača v gotovini: nevarnost za mojo živino je pa pri zanikernem poslu desetkrat večja in njegovo delo je slabše.

Kakor sneženi plazovi tako naraščajo stroški za popravo in nadomestila mrtvega inventarja, ako le-to leži po dvoru ali po polju brez vsacega reda semtertje razmetano, kakor črepinje okrog ciganskega ognjišča; veter in dež storita pri tem svoje, nepoštenemu delavcu pa kosmata vest tudi nič ne očita, ako si obdrži to, kar se mu ravno pripravno zdi.

Ako vseh svari natančno ne nadzorujemo in ne zahtevamo, da se vsaki večer vse spravi lepo v red, s tem sami kvarimo svoje delavce in posle in jih vadimo v nemarnosti.

Studenček curlja in curlja v potoček in potočki šumijo počasi v reko, ki lahko preplave celo kmetijo.

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

Kmetijsko društvo v Gorjah pri Bledu na Gorenjskem

ima na prodaj železne izdelke kakor: sekire, krampe, capine, lopate, živinske zvonce prav lične 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.

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

Hranilnica in posojilnica v Marezigah pri Koprju

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.

Hranilnica in posojilnica v Zagradcu naznanja, da bode v mesecih okt., nov. in dec. t. l. obrestovala vloge po 4%.

Zagradec, 24. avgusta 1902.
Načelstvo in nadzorstvo.

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) 12-5

Sejmi.

Na Kranjskem:

11. septb. v Senožečah.
14. " v Žužemberku.
15. " v Ljubljani, Črnem vrhu, Št. Vidu pri Zatičini in v Loškem potoku, v Vinici, v Idriji, v Banjaloki, v Osilnici, v Boštanju, v Senožečah in Višnjigori.
16. " v Rakeku, v Št. Janžu na Dolenj. pri Radečah in v Črnomlju.
17. " v Št. Lambertu.
18. " v Podvelbu (Dolensko) in v Škocijanu.
20. " v Vel. Brusnicah za živino.
21. " v Kranju (konjski), v Ribnici in v Zg. Tuhinju.
22. " v Bučki.
27. " v Podbukovju in v Borovnici.
29. " v Drnovem, na Dovjem, v Rovtah (Vrhn. kant.), v Loki, Grosupljem, v Mirni Peči, Mengšu, Novi vasi (na Blokah), v Zavertih.
1. oktob. v Starem Trgu.
6. " v Kostanjevici in Litiji, pri Fari in na Jesenicah, v Gor. Logatcu, na Vidmu poleg Krke, v Litiji in Šent Rupertu.
7. " v Metliki in pri sv. Heleni.
8. " v Motniku in Zagorju (na Notr.), v Zdenski vasi in v Šturiji.
9. " v Toplicah in v Št. Petru na Notranj.

Na Štajerskem:

10. septb. v Dobju.
13. " v Dobovi.
14. " v Rogatcu in Mancu v Kozjanski komis.
15. " v Zdolah v soseski Pleterje, v Loki, v Št. Jurju ob južni železnici, v Št. Janžu (pri Tabrzi), v Šmarju (blizu Celja) in v Brazlovčah.
16. " v Ljutomeru.
17. " v Kapeli in Brežicah.
18. " na Dobrni.
21. " v Franheimu, na Laškem, v Luči in v Podsredi.
24. " v Bistrici pri sv. Rupertu, pri sv. Trojici (v Goricah).
27. " pri sv. Urbanu pri Ptujem.
29. " pri sv. Barbari, pri sv. Lorenecu (Ptujski p.), v Marenbergu, Mureki, Soštanju, Veržeji, Vildonu in na Pilštanju.
4. oktob. pri sv. Lorenecu (v Slovenskih Goricah), v Kostivnici, v Articah, v Zavcu.

5. oktob. pri sv. Mariji, v Jarenini.
6. " v Ormožu, v Konjicah in v Dolu pri Hrastniku, pri sv. Urbanu pri Slivnici, pri Celju.
8. " v Lavbeku.

Na Koroškem:

14. septb. v Gradišah.
15. " v Jezeru (Kapelsk. k.) za živino in blago, v Tribinji.
18. " v Renvigi.
22. " v Zgor. Beli in v Traberku.
29. " v Grajfenberzi, v Pusarnici, v Redendolu, v Rožeci in v Št. Pavlu, v Št. Vidu pri sv. Mih. semenj 4 tedne, to je 14 dni pred in 14 dni po sv. Mih., v Šmihelu pri Pliberku in v Ukvah.
4. oktob. v Trebižu.

Na Primorskem:

14. septb. v Buzetu, pri sv. Križu, v Telmecu (Videm. del.), v Cerknem in v Sežani.
17. " Nabrežini.
18. " Nabrežini.
20. " v Rajfenbergu.
21. " v Tominu.
22. " v Komeni in Borštu za les.
25. " na Bali (Maggio, Videm. del.)
26. " v Slivji.
29. " v Cevdatu (Cividale) 3 dni, na Bukovi in v Bavecu.
4. oktob. v Veroni (14 dni), 4 do 14. v Basanu (Belun d.)
5. " v Kastvi.
6. " v Šmarji (Monte), pri Koprju.
7. " v Šuti ali sv. Tuliku, 7. do 21. v Padovi.
10. " v Turjaku (2 dni).

Trgovina in obrt.

Trgovina.

Trgovske novice.

Povišanje železničnih tarifov v osebnem prometu. Z letom 1903. dobimo pri avstrijskih železnicah povišanje tarifov v osebnem prometu, prouzročeno po davku na vozne listke, kateri stopi v veljavo z dnem 1. januarja 1903. Cene voznih listkov povišajo se s tem za 10⁰/₀, ker treba od 12⁰/₀ onega poviška odšteti 2⁰/₀, ki jih že sedaj plačujemo za kolek.

Koliko se pridelava kave na svetu? V zadnjem letu pridelali so kave 15 in pol milijona vreč, katerih vsaka tehta 60 kg. Samo v Braziliji pridelali so 11 in pol milijona vreč, v Arabiji 225.000 vreč.

Obrt.

Nekaj iz zgodovine oljke in izdelovanja olivnega olja.

Drevo rastoče v vinskem bregu
Lepo zeleno v belem snegu,
Oj drago oljkovo drevo!
Pozdravljam te srčno, srčno!

Utrudilo bi te moje pero, pa tudi pozornost ljubeznjivega bralca bi opešala, ako bi hotel opisati vse, kar ima oljkovo drevo na sebi zgodovinskega in zanimivega.

Profesor Kutanc (Coutance) piše v svojem naravosloveskem delu:

„V najbolj davnem starem veku, skoro na pragu zgodovinske dobe se omenja oljka.

Tu je vzvišeno veličanstvo svetopisemskega prizora, ki izročena njeno ime potomstvu; tamkaj zopet ljubko posreduje grško izmišljeno boštvo njeno prikazen presenečenemu pogledu človeštva.

Predno je Noe zapustil barko, je poslal hoteč se prepričati je-li zemlja vže pripravno bivališče za ljudi, goloba, ki se je pa na večer zopet vrnil nazaj z zeleno oljkino vejico v kljunčku. Iz tega je sklepal Noe, da je zemlja vže suha. Prva njegova skrb je bila, da je zasadil vinski trs; nesmrtna oliva pa je prestala vesoljni potop z vsemi njegovimi grozotami in je ohranila celo pod vodo svoje dragocene sokove.“

Prva svetopisemska knjiga „Geneza“ nam kaže golobčica z oljčno mladiko v kljunu kot znamenje miru, katerega večni simbol (znamenje) je postal.

Ako zasledujemo zgodovino zvoljenega, Božjega ljudstva na dalje, nam stopa vedno očitneje pred oči imenitna vloga, ki jo je imela igrati oliva; zdaj je oljka drevo (najimenitnejše drevo) „par excellence“ te naše jako rodovitne zemlje, zdaj zopet živa in vsepreživeča priča največjih in svetpretresajočih dogodkov (oljke na vrtu Getzemani pričajo še dandanes krvavi pot našega Gospoda).

Nikjer se oljka in njen sad ne imenuje večkrat kot v svetih knjigah (vdova v Sarepti s sinom in vrčem olja in moke).

Knjiga sodnikov pripoveduje v IX. poglavju o oljki krasno legendo, ji daje prvo mesto med vsemi rastlinami in prerokuje, da njeni blagoslovljeni vrelci in sok njenega olja za nas nikdar ne bo usahnil.

Mojzes, ki je hotel iz svojega ljudstva napraviti narod poljedelcev, je dal mnogobrojne postave z namenom, da bi obilo preskrbel svoje ljudstvo z oljem, žitom in vinom in je ob enem opominjal svoje ljudstvo, da naj obdelovanju oljke, pšenice in vinske trte posveti največjo skrb, torej onim virom, ki nam dovajajo najpotrebnejšo hrano: olje (tolščo), škrob in alkohol.

Da bi pospeševal kulturo oljke in vinske trte, oprostil je celo vojnaščine in javnih del vse one, ki bi se posvetili kmetijstvu do prve žetve. Vsled tako modrih postav je bila kmalu cela Judeja zasajena z zelenim oljčnim drevjem in dežela je bila ena najbogatejših na olju.

Od Akropole (grad v Atenah) se je razširilo posvečeno oljkovo drevo čez celo Grško do najbolj

oddaljenih naselbin, kjer so jo visoko častili.

Tudi v lepi Grški nahajamo pogosto postave v varstvo oljke in v pospeševanje njenega pridelovanja. Kmalu je postalo olje na Grškem eden glavnih kmetijskih pridelkov in eden najvažnejših kupčijskih predmetov.

Od bregov grškega morja je poromala oljka z lahkoto na bližnje otoke, celo v Malo Azijo, kjer je vže Homer opeval slavo svetega drevesa, ki je bilo presajeno po izseljenih narodih iz izhoda v Afriko, Španijo, Italijo in v Provanso (južno Francosko).

Na Francosko je baje prišla oljka okoli l. 600 pr. Kristom po Feničanih, dočim drugi mislijo, da se je oljka naravnim putem razširila po Grškem, Afriki, Španiji, Laškem in Provansi. Tudi trdijo nekateri, da je Atlas presadil oljko v Atiko.

Popolnoma gotovo pa je, da so najprej Feničani in za njimi Rimljani prinesli oljko na južno Francosko. Zato se nahaja oljka pri nas v srednji Evropi od pradedavnih časov in se je hitro razširila čez obširne pokrajine laške in francoske, kjer podnebje posebno ugaja njeni rasti in kjer je njeno vspevanje postalo kmalu bogastvo dežela.

Katon starejši in Terencij Varosta smatrala oljko za najdragocenejše drevo svoje laške domovine, in Virgilij jo je opeval v nesmrtnih harmoničnih stihih. Učeni Parmentier nam predstavlja v svoji leta 1803 izišli naravoslovski enciklopediji oljko naravnost kot drevo, katero je človeštvo za industrijo najbolj splošno in najbolj koristno uporabilo in ki za to tudi zasluži mej vsemi drevesi prvo in častno mesto.

Stari rimski Columella daje v svojih dveh razpravah: „o kmetijstvu“, (de re rustica) in „o drevju“ (de arboribus) na dolgo in široko popolno navodilo o obdelovanju in o plodu oljčnega drevja, kakor tudi o napravi olja in njegovi uporabi.

On imenuje oljko: Prima arborum est olea (prvo drevo je oljka). To drevo, pravi starina, zasluži vže zavoljo tega vso pozornost, ker se drži brez posebnega obdelovanja. Celo ako je bilo mnogo let zanemarjeno, vendar še prinaša v nasprotju z vinsko trto svoj sad; da si pa popolnoma opomore in prinaša popolen sad, treba je samo enega leta in nekoliko obdelovanja. V resnici, tako sklepa stari rimski kmet, čudovita je narava tega drevesa (Eximia tamen ejus ratio est). (Dalje sledi.)

ZADRUGA

Zadružništvo na Hrvaškem.

Na Hrvaškem so začeli šele v najnovejšem času misliti o gospodarske organizaciji. Ta malomarnost se zdaj hudo maščuje. Narodne moči so opešale. Spoznali so tudi na Hrvaškem sedaj, da je treba narod postaviti najprej v gmotnem pogledu na noge.

Začetek je storjen z utemeljenjem poljedelske banke v Zagrebu. Kmetu je treba najprej pomoči, da se vzdrži jedro naroda. Dozdaj je bil kmet odvisen od

raznih oderuhov, ali pa od hranilnic po mestih. Prej nego katoličani so se zdramili pravoslavni ter so osnovali že po vseh večjih krajih, kjer je pravoslavno prebivalstvo, svoje posojilnice. Poljedelska banka pa je začela šele letos svoje delovanje ter je dozdej osnovala že do 69 Raiffeisenovih posojilnic. To je lep začetek, a uspeh bi bil še mnogo večji, ko bi bilo po deželi več požrtvovalnih mož za takšna podjetja. Nade je, da se bodo začela kmalu snovati

poleg posojilnih tudi produktivna društva, žitna skladišča itd.

Nič bolje nego kmetom se godi tudi hrvaškim obrtnikom in trgovcem. Pomoči ne dobijo od nikoder, in ne bojo je dobili, dokler se čvrsto ne združijo ter vsaj ono, kar se da, rešijo v svojo korist.

Pred nedavnim je bil glede tega važnega vprašanja napovedan sestanek v Zagrebu. V nekem časopisu se je razpravljalo celo o tem, kako bi se v Zagrebu za-

snoval internat za trgovske in obrtne učence, da bi se ob enem tudi odgajali, ker so po navadi sami sebi prepuščeni. Seveda bo treba najprej poskrbeti za sredstva, a to bode dolžnost dotičnega odbora.

Tudi Hrvatje iz Bosne so se lotili posla v tem pogledu. Hrvatje iz Bosne so sklenili, osnovati si društvo za odgojo mladega trgovskega naraščaja ter si izbrali odbor, da sestavi pravila za tako društvo. Ta osrednji odbor bode v Sarajevu; v zvezi naj ostane z zagrebškim sličnim društvom, ko se osnuje. Obenem so ti Hrvatje sklenili, da se osnuje za Bosno in Hercegovino denarni zavod, ki bi imel pospeševati posebno trgovska podjetja.

Denarni promet hranilnic in posojilnic.

V mesecu januarju:

Hranilnica in posojilnica v Domžalah: Prejemki 8043 K 91 h, izdatki 7021 K 15 h, denarni promet 15065 K 06 h, prejete hranilne vloge 1211 K 62 h, izplačane hranilne vloge 2915 K 15 h, dana posojila 4100 K — h, vrnena posojila 4340 K — h.

V mesecu februarju:

Prejemki 12150 K 63 h, izdatki 540 K 38 h, denarni promet 12691 K 01 h, prejete hranilne vloge 1699 K — h, izplačane hranilne vloge 443 K — h, dana posojila 60 K — h, vrnena posojila 1351 K 58 h.

V mesecu marcu:

Prejemki 12005 K 84 h, izdatki 4179 K 79 h, denarni promet 16185 K 63 h, prejete hranilne vloge 1250 K 70 h, izplačane hranilne vloge 1156 K, dana posojila — K — h, vrnena posojila 115 K — h.

Hranil. in posojilnica v Buzetu, Istra: Prejemki 8429 K 96 h, izdatki 2380 K 70 h, denarni promet 10810 K 66 h, prejete hranilne vloge 4272 K 13 h, izplačane hranilne vloge 790 K — h, dana posojila 1542 K, vrnena posojila 1969 K 37 h.

V mesecu aprilu:

Hranilnica in posojilnica v Domžalah: Prejemki 10219 K 22 h, izdatki 3123 K 50 h, denarni promet 13342 K 72 h, prejete hranilne vloge 2096 K, — h, izplačane hranilne vloge 1668 K — h, dana posojila 1430 K — h, vrnena posojila 180 K — h.

Hranil. in posojilnica v Buzetu, Istra: Prejemki 9356 K 94 h, izdatki 6978 K 76 h, denarni promet 16335 K 70 h, prejete hranilne vloge 869 K 52 h, izplačane hranilne vloge 5648 K 41 h, dana posojila 1320 K, vrnena posojila 2216 K 18 h.

V mesecu maju:

Hranilnica in posojilnica v Domžalah: Prejemki 7918 K 62 h, izdatki 719 K 44 h, denarni promet 8638 K 06 h, prejete hranilne vloge 817 K — h, izplačane hranilne vloge 621 K 80 h, dana posojila 80 K — h, vrnena posojila — K — h.

Hran. in posojilnica v Buzetu, Istra: Prejemki 4201 K 23 h, izdatki 1649 K 64 h, denarni promet 5850 K 87 h, prejete hranilne vloge 649 K 90 h, izplačane hranilne vloge 211 K 25 h, dana posojila 1331 K — h, vrnena posojila 1003 K 54 h.

V mesecu juniju:

Hranilnica in posojilnica v Domžalah: Prejemki 9431 K 40 h, izdatki 4542 K 68 h, denarni promet 13974 K 08 h, prejete hranilne vloge 640 K — h, izplačane hranilne vloge 3949 K 42 h, dana posojila 340 K — h, vrnena posojila 787 K 90 h.

Hranilnica in posojil. v Buzetu, Istra: Prejemki 5374 K 58 h, izdatki 2106 K 09 h, denarni promet 7480 K 67 h, prejete hranilne vloge 166 K — h, izplačane hranilne vloge 281 K 22 h, dana posojila 1758 K — h, vrnena posojila 2113 K 53 h.

Hranilnica in posojil. v Poljanah nad Škofjo Loko: Prejemki 56772 K 87 h, izdatki 49016 K 90 h, denarni promet 105789 K 77 h, prejete hranilne vloge 20488 K — h, izplačane hranilne vloge 16168 K 14 h, dana posojila 7770 K — h, vrnena posojila 3350 K.



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—17

„Gospodarska Zveza“

v Ljubljani, Gradišče št. 1

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

Naročila se točno izvršujejo!

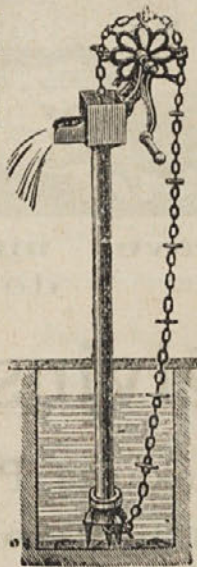
Vse tu naznanjene predmete preskrbi tudi »Gosp. Zveza« po orig. cenah.

Ako se nočeš pri vsakem izpumpanju gnojnice **jeziti**, tedaj si kupi (142) 12-8

Klementovo
pumpo na verige,

katera prekosi po svoji čudovito veliki izvršitvi in trajnosti vse druge pumpe. Ta ne obstoji niti iz dil ali zaklopk, niti iz usnjatih cevij.

Nemogoče je splohda, bi se zamašila, zamrznila ali polomila; veliko posestnikov ne izda pri 20letni uporabi niti vinarja za popravo. Nad 3000 jih je v rabi; več sto pohval o njih nam je došlo. Razpošiljam to pumpo na 6tedenski poskus; ako bi bila pa ta nerabljiva, vzamem jo brez vsake odkšodnine nazaj.



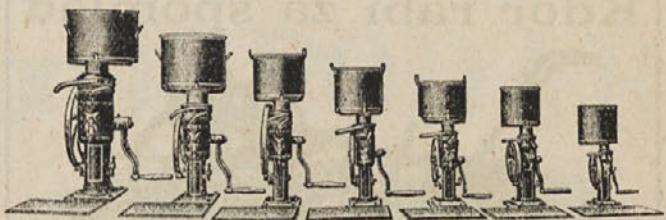
Josip Klement,

tovarna strojev v Hrobeih-Roudnici ob/L.

Nepresežni so sedaj posnemaľniki

„Teutonia“

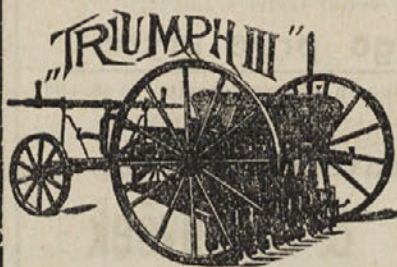
Skrajno posnemanje Zelo lahek in miren tek. Najpriprosteji in najtrdněji



Posname: 50—500 litrov v eni uri. — Cene od 150 kron naprej. Več tisoč v rabi! Več sto priznanj! Na leto se izdela po 10.000 posnemaľnikov. (146) x—12

Povsod se iščojo zastopniki, — Geniki brezplačno.

»Märkische Maschinenbau-Anstalt «Teutonia» G. m. b. H. Frankfurt a. Oder. Največja in posebna tovarna za posnemaľnike na kolesa na Nemškem.



„Triumph III“

je na Avstrijskem najboljši stroj za sejati.

Posebna tovarna

Josip Friedlaender

145 15-12 Dunaj, XX., Dresdnerstr. 42.

Spretni zastopniki se povsod sprejmó!

Svetovnoznani !!! Nad 300.000 v rabi. Nad 500 prvih odlik.!!!

ALFA-LAVAL-Separator-ji

so najboljši

posnemaľci smetane

je dobiti v 14 različnih velikostih, posnamejo od 40—2000 litrov v eni uri.

Popolne oprave za dobivanje sirotke

(155) 12-2

na roko in par

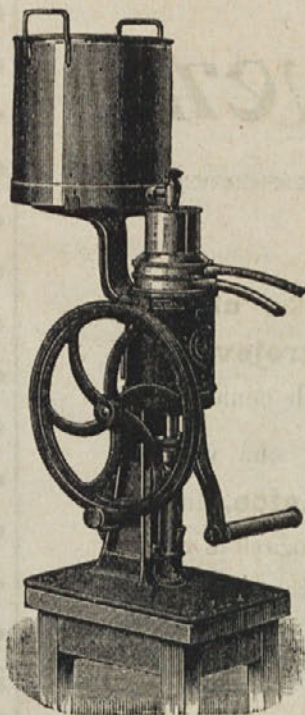
pa tudi druge stroje za mlekarstvo izdeluje in pošilja

Akcijska družba ALFA-Separator, Dunaj.

Zaloga za južne dežele

v Gradcu, Annenstrasse 26.

Podružnice: Budimpešta. Praga.



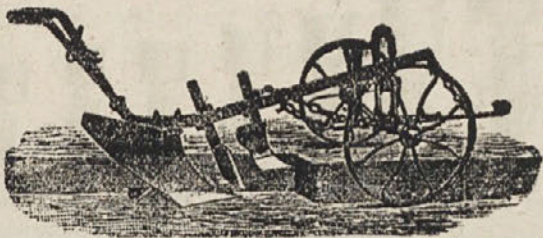
Posebnost: Turbine na par, naprave mlekar.

Posebnost: Posode za prevažanje mleka brez gumi.

Geniki, podučne brožure, proračuni in načrti za mlekarne na razpolago. Svet se daje v vseh zadevah mlekarstva. Zahteva naj se naš strokovni list „Alfa-Mitteilungen“ brezplačno.

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

Kdor rabi za spomlad



dober plug, naj si ogleda naše jeklene pluge, katerih ni potreba nič držati, — za orati so veliko lažji in trpežnejši kakor navadni plugi.

Vsakdo dobi plug na poskušnjo

in ga lahko vrne, če mu ne ugaja.

Znano dobra in lahko tekoča vratila, mlatilnice, slamoreznice, čistilnice, mlini za žito s kameni, mlini in stiskalnice za sadje in grozdje, vse vrste trombe in cevi za vodovode itd. v veliki izbiri v zalogi.

Same blage prve vrste.

Traverze, železniške šine in vse potrebščine za stavbo dobi se po jako nizki ceni in točni postrežbi pri

Karol Kavšeka nasl.

Schneider & Verovšek

trgovina z železnino na debelo in drobno in zaloga poljedeljskih strojev

Ljubljana, Dunajska cesta št. 16.

(135) — 17

Vsak kmetovalec

se lahko prepriča, da je najboljše sredstvo konje, krave, teleta, vole, ovce, prašiče i. t. d.



zdrave, močne, hlastežne in debele ohraniti (144) 24—12

živinski prašek

iz lekarne Piccoli „pri angelju“ v Ljubljani, Dunajska cesta.

Zavitek 1/4 kile velja 50 vinarjev; 10 zavitkov 4 krone.

Pošiljatvena naročila proti povzetju.

Centrala za nakup in prodajo!

Gospodarska Zveza

v Ljubljani

posreduje svojim članom

nakup vsakovrstnih kmetijskih potrebščin, kakor umetnih gnojil, modre galice, žvepla; raznih poljedelskih strojev, vsakovrstnih semen; koruze, moke, otrobov itd. po najnižjih cenah;

prodajo vse vrste kmetijskih pridelkov itd. ter ima v zalogi vse tiskovine za raiffeisenske hranilnice in posojilnice, katerim preskrbi po znižani ceni tudi železne blagajne, varne proti požaru in vlomu.

Zaloga Barthel-ovega klajnega apna, oddaja se od 5 kg naprej.

Posredovalnica za Zvezine trgovce!