

NARODNI GOSPODAR

GLASILO ZADRUŽNE ZVEZE.

Člani „Zadružne zveze“ dobivajo list brezplačno.
Cena listu za nečlane po štiri krone na leto; za pol leta dve kroni;
za četrt leta eno krono; za člane zvezinih zadrug po tri krone na leto.
Posamezne številke 20 vin.

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

Telefon štev. 216.

V Ljubljani, 25. oktobra 1905.

C. kr. poštne hran. št. 864.846
Kr. ogrske „ „ „ 15.648

Vsebina: Zadruga: Mlekarsko združenstvo. Neprijatelji posojilnic. Novi deželni predsednik. „Union“. Občni zbor.
Gospodarsko berilo: Nova železnica in naše dolžnosti. Kmetijski stroji. Pitanje živine. Mleko v papirnatih steklenicah. Ali je shranjevati v vinsko klet kaj drugega kakor vino, oziroma vinski mošt. Uporaba žvepla v kleti. O sadjarstvu. Kako dolgo obdrže kaljivost posamezna gospodarska semena. Prekopljite vrtno zemljo. Meso posušeno, kako ga za dalje časa shraniti. Koliko mesa bo imel zajec. Strd proti zastrupljenju. Apno od šip, kako najlažje odpraviti? Posoda od belega pleha, kako jo osnažiti? Inserati.

ZADRUGA.

Mlekarsko združenstvo.

Po časopisih, na sestankih, pri različnih pogovorih onih krogov, ki se pečajo sami z mlekarstvom ali imajo z istim kak stik, povdarjala se je potreba nekega osrednjega organizma za mlekarske zadrug na Kranjskem.

Mi, ki gledamo pri svojem združnem delu tudi preko kranjskih mej, bi rekli, da je potreben tak organizem za vse jugoslovanske mlekarske zadrug.

Zadružna zveza, v kojoj je včlanjenih največ mlekarskih zadrug, se je tudi že temeljito bavila s tem vprašanjem; da se reši zadeva v prid vseh zadrug, povabila je c. kr. kranjsko kmetijsko družbo, da blagovoli sodelovati.

V prostorih c. kr. kmetijske družbe vršil se je na vabilo njenega ravnatelja gosp. Pirc-a dne 15. oktobra 1905 sestanek mlekarskih zadrug.

Kot zastopnik „Zadružne zveze“ in v njej združenih mlekarskih zadrug vdeležil se je tega sestanka naš uradni vodja g. Rožman.

Sestanek je bil sicer sklican, da bi se posvetovalo o regulaciji cen masla; a za tem oficijelnim predmetom dnevnega reda razpravljalo se je tudi o ustanovitvi osrednjega organizma za mlekarske zadrug.

Mlečni trgovec v Trstu gosp. Ivančič — in pa gosp. Ribnikar iz Postojne predlagala sta, da se takoj takrat ustanovi nekaka mlekarska zveza, slednji je omenil, da so pravila pripravljena.

Sklenilo se je pa sledeče:

„Shod zastopnikov kranjskih mlekarn, ki se je vršil dne 15. t. m. v dvorani c. kr. kmetijske družbe

✓ v Ljubljani, prizna, da o enotnih cenah surovega masla in drugih mlekarskih izdelkov, kakor tudi o povzdigi mlekarstva sploh ni možno s pridom govoriti, dokler nimajo vse mlekarne enotnega vodstva. Zaradi tega sklene shod, poveriti c. kr. kmetijski družbi, stopiti v dogovor z „Zadružno zvezo“, da se osnuje popolnoma samostojna „Mlekarska zveza“, ki bi stala popolnoma nad strankami in ki bi sestajala iz zastopnikov zadrug ter iz zastopnikov deželne vlade, deželne odbora, kmetijske družbe in „Zadružne zveze“. Glede revizije in blagovnega prometa naj obdrži vsaka zadruga samostojnost. Ako na tej podlagi ni možno sporazumljenje, obrne naj se c. kr. kmetijska družba na ministrstvo s posebno spomenico, v kateri se prosi za nasvet, kako je dati izven „Zadružne zveze“ stoječim mlekarskim zadrugam na Kranjskem organizacijo.

Zborovalci prepustili so toraj rešitev sporazumnemu delu c. kr. kmetijske družbe in „Zadružne zveze“ —; ta dva činitelja sta toraj poklicana, da skrbita za najprimernejši osrednji organizem mlekarskih zadrug.

Naša dolžnost je, da na podlagi vzgledov o tem kaj več spregovorimo.

In kot najboljši vzgled nam služi osrednja organizacija avstrijskega mlekarstva sploh.

Avstrijski mlekarski odbor bavil se je s tem vprašanjem temeljito v svoji seji dne 24. in 25. januarja 1905, koje so se udeležili kot zastopniki c. kr. poljedelskega ministerstva gospodje dvorni svetnik Dr. Dafert, mlekarski nadzornik Charousek in konzulent Gierth.

Sklenilo se je, da se ne ustanovi za avstrijske mlekarne posebna, nova zveza temveč se napravi pri „Splošni zvezikmetijskih zadrug“ na Dunaju mlekarški oddelek.

Tako dobijo avstrijske mlekarne zadruge sicer svoj osrednji organizem, a ta je priklopljen že obstoječi zadrugi organizaciji.

Delokrog tega mlekarškega oddelka pri „Splošni zadrugi“ na Dunaju je sledeči:

- 1.) Zastopstvo zadrug;
- 2.) trgovske zadeve.

Zastopstvo zadrug obsega: Poduk v vseh pravnih, davčnih i. t. d. — zadevah; vozne cene in carinske zadeve; sestava pravil in poslovnikov; ureditev knjigovodstva; posredovanje pri podporah; vplivanje na zakonodajstvo, upravo i. t. d. i. t. d. (sem spada tudi revizija).

Trgovsko delovanje mlekarškega oddelka je sledeče: Sestava statistike o produkciji in trgovini mlečnih izdelkov; pregled vsikdar za prodajo pripravljenega blaga, kakor tudi, kolikor se ga rabi; ureditev prodaje mlekarških izdelkov; pozvedbe o zanesljivosti kupcev; posredovanje mlekarških potrebščin — tudi uslužbencev; priprava stavbenih načrtov in oprava mlekar. Mlekarški oddelek ne sklepa kupčij na svoj račun, temveč le posreduje — sklepanje kupčij prepušča pa zadrugam samim.

Mlekarški oddelek ima poseben oddelek pisarne „Splošne zadrugne zveze“, v kojem poslujejo za mlekarško stroko usposobljene osebe; sicer pa so mlekarškemu oddelku v potrebi vsi zvezini uradniki na razpolago, kakor tudi vsi pripomočki in naprave, ki so pri zvezi.

Mlekarška tehnika, veda, poduk in druga specijelna strokovna vprašanja pridržana so mlekarškemu odboru.

Nadalje se je sklenilo:

V pojedinih deželah naj se združijo mlekarne zadruge v zveze, čenjih koristi že itak niso zastopane v že obstoječih zvezah.

S tem je pa tudi jasno začrtana pot, po koji naj pridejo naše mlekarne zadruge do svojega posebnega strokovnega organizma.

Lahko bi toraj zaključili svoj članek — seveda, če bi bil naš namen, govoriti le o osrednjem organizmu mlekarških zadrug; no — tega namena nimamo, saj je tak organizem naloga skupnega dela c. kr. kmetijske družbe — in „Zadrugne zveze“, hoteli smo se vprašanja le dotakniti z navedbo zgleada, potem pa navesti različne mlekarne zadeve, s kojimi se je bavil avstrijski mlekarški odbor i. s.:

1.) Poslovniki.

A.) Poslovniki za ravnanje v hlevih in pri oddaji mleka, — če se izdeluje emendolski in polemendolski sir.

Priporoča se v seji predloženi poslovnik, kakor je že vpeljan v Švici; treba ga je prilagoditi pojedinim krajevnim razmeram.

B.) Če se izdeluje maslo:

V seji predloženi poslovnik se naj z ozirom na pozneje navedeni sklep o zboljšanju masla predloži kmetijskim centralam, da ga spopolnijo oziroma povejo svoje mnenje.

C.) Če se oddaja mleko v mesto.

O tozadevnem poslovniku — in ob enem o načrtu za preskrbovanje mest z mlekom — naj se posvetuje poseben odbor, ki bi obstal iz mlekarjev, mlečnih trgovcev, zdravnikov, živinozdravnikov in učenjakov; poslovnik se naj potem predloži tudi najvišjemu zdravstvenemu svetu, koji ravno pripravlja odredbo za ravnanje z mlekom.

D.) Če se napravlja otročje ali kako posebno mleko.

Tudi o tozadevnem poslovniku se naj posvetuje še poseben odbor, obstoječ iz dveh mlekarjev, dveh zdravnikov za otroke, dveh živinozdravnikov i. t. d.

2.) Pregledovanje hlevov.

Pri vseh mlekarških zadrugah naj se uvede redno pregledovanje hlevov.

3.) Povspeševanje uzornega reda v hlevih in pri živini.

Deželni kulturni sveti in kmetijske družbe se naprosijo, da posvetijo temu posebno pozornost in uvedejo v krajih, kjer se naj zboljša živinoreja in mlekarstvo, darila.

4.) Zboljšanje v pridelovanju masla.

a) Največja ovira za bodočo prodajo masla tiči v malih mlekaršah, ki onemogočijo napravo večje množine jednakega — dobrega masla; za to se naj napravijo večje izdelovalnice masla, ki imajo večše vodstvo in bi bile pod nadzorstvom osrednjega organizma.

Take večje izdelovalnice masla so le mlekarne zadruge.

b) Mlekarški odbor naj izdela poslovnik, v kojem se vpoštevajo najnovejša načela mlekarške higijene; tak poslovnik naj se razpošlje kmetijskim centralam, da izrečejo o njem svoje mnenje ali pa stavijo s krajevnih ozirov svoje predloge.

c) Sestavi naj se navod, ki bo umeven tudi najpriprostejemu kmetu; c. kr. poljedelsko ministerstvo in kmetijske centrale se naprosijo, da skrbijo za razširjenje navoda med kmetovalci.

d) Pri kmetijskih centralah pojedinih dežel naj se nastavijo maslarji.

e) Ko bode mlekarški odbor sklepal o prireditvi avstrijske mlekarške razstave, naj uredi poseben pododbor, ki bi sestavil in primerno razglasil znake dobrega masla iz različnih dežel, zbirajo naj se tudi poročila o razstavah masla v pojedinih deželah.

5. Pospeševanje avstrijskega sirarstva.

a) Skuša naj se doseči, da se izdelujejo pojedine vrste sira v prvi vrsti v določenih krajih, ki so zato po svojih mlekarških in krmskih razmerah sposobni, toraj naj se določijo za pojedine vrste sira okrožja, kar se priporoča posebno iz mlekarško-tehniških in bakterioloških ozirov, — a tudi z ozirov na poduk, nadzorstvo, združenje in prodajo. Narbolji vzgled za taka okrožja nam nudi Francija.

Po dosedanjih izkušnjah so dobre za izdelovanje emendolskega sira posebno nekatere alpske pokrajine (k tem bi se mogla prištevati tudi naša Gorenjska), v krajih, kjer pa še ni vzorna živinoreja in mlekarstvo, se naj izdelujejo vrste, ki niso tako občutljive n. pr. polemendolski sir, grojer.

V pokrajinah, kjer se najdejo posebne domače vrste sira, se naj te spopolnijo oz. zboljšajo, da morejo tekmovali z drugimi.

V jedni mlekarni se naj ne izdelujejo raznovrstni siri.

Potovalni učitelji naj bi v tem smislu delovali.

b) Odlikovanja; taka odlikovanja sirarstva naj bi se prirejala za eno okrožje, za eno zvezo ali eno deželo, kakor se prirejajo n. pr. na Danskem, v Švici itd.

Mlekarne oglasile bi se prostovoljno in bi prispevale kako malenkost k stroškom.

Komisija, obstoječa iz mlekarškega potovalnega učitelja, trgovca s sirom, vodja kake sirarne in iz načelnika kake sirarske zadruge, pregledala bi pojedine sirarne s posebnim ozirom na enakost in kakovost izdelkov, na opravo, snago, red itd.

O vsem sestavila bi komisija poročilo, ki bi se lahko obelodanilo, s čim bi se dalo mnogo poduka.

Narbolje sirarne bi dobile darila.

c) Da se taka obdarovanja vpeljejo, naprosi se c. kr. poljedelsko ministerstvo, naj se samo informuje o pojedinih okrožjih, morda na način, kakor v letih 1868 in 1876.

d) Vsako tretje leto priredi naj se v kakem okrožji ali deželi sirarska razstava.

e) Nastavijo naj se zmožni, izkušeni sirarji, ki bi pri pojedinih sirarnah po 8—14 dni ostali ter odpravili napake in zboljšali poslovanje.

f) Kakor na Danskem in Švedskem, naj se uredi tudi pri nas i. s. na Dunaju stalna razstava sira, ki bi v prid trgovine in izdelovanja določila kakovost pojedinih vrst.

Sirarne, ki bi se take stalne razstave vdeležile, vpslale bi vsakega četrta leta vzorce, koje bi presojevala komisija, obstoječa iz trgovcev s sirom in iz strokovnjakov.

Sirarne, kojih blago bi se pohvalilo, bi se razglasile; če se katera sirarna Skrat pohvali, prejme diplomo.

g) Mlekarški nadzorniki, mlekarški potovalni učitelji itd. se naprosijo, da naznanijo mlekarškemu odboru za sirarstvo pripravne kraje in navedejo tudi vse okolščine in obdarovanja.

6. Ogledi in obdarovanja mlekarn. Male (zasebne) mlekarn.

V okvirju ene zveze ali pa v okolišu ene kmetijske družbe naj se pregledajo mlekarn redno — (morda vsako drugo leto) i. s. z ozirom na napravo in poslovanje.

Mlekarne prijavijo se prostovoljno.

Pregleduje posebna komisija obstoječa iz mlekarškega potovalnega učitelja, mlekarškega tehnika in zastopnika dotične zveze ali družbe.

Komisija se seveda ne sme ozirati samo na to, da je mlekarna v tehničnem oziru primerno urejena, ozirati se mora tudi na gospodarsko ureditev.

Pri ogledu stavbe in oprave upoštevati se mora: Jeli stavba primerna izdelovanja, stavbeni prostor kanalizacija, dobava vode, ventilacija, ledenica, hladilnica, se li da poslopje razširiti, razmerje med stavbenimi stroški k dohodkom mlekarn, tla, stene, razvrstitev prostorov, višina, vodna ali druga moč, stroji, orodje, oprava skladišča in kleti, postranska poslopja (hlevi). Komisija mora tudi vpoštevati, jeli mlekarna šele na novo urejena ali pa obstoji že več časa, a tudi krajevne razmere se ne smejo prezreti.

Za najboljše mlekarn določijo se darila, obstoječa iz diplom, priznalnih pisem in denarja.

Male (zasebne) mlekarn dobiti morejo darila le tedaj, če so dosegle v razmerju k obsegu in sredstvom res izvanredne vspehe ali če so krajevne razmere res take, da se ne morejo združiti v večjo mlekarno. Zasebne mlekarn, ki se ne potrudijo za združenje ali temu celo nasprotujejo, oziroma take, ki na nepošten ali škodljiv način tekmujejo z drugimi, pa ne smejo dobiti nobenega darila.

(Dalje prihodnjič.)

Neprijatelji posojilnic.

V vsaki vasi najdejo se taki neprijatelji, ki se sami posojilnice ogibajo, ob enem pa ji nasprotujejo, kjer le morejo.

Tako svoje postopanje znajo kaj lepo utemeljiti:

Nekterniki so bogataši, ki denarja ne rabijo, zato pa tudi ne zadruga, ki bi jim denar preskrbela.

Počasi prijatelji — ozir. neprijatelji! Če tudi denarja ne rabite, temveč ga imate sami odveč, pa vendar lahko pristopite k zadrugi in ji daste na razpolago, kar imate odveč, š čim zadruga zopet drugim pomaga.

To zahteva ljubezen do bližnjega!

Sicer pa lahko pride tudi premožen posestnik v trenutne denarne zadrege in s teh ga reši najhitreje, brez vsake škode — domača rajfajzenovka.

Drugi spet kričijo, da ne vzamejo v domači posojilnici denarja, češ, da se vse zve.

To se ne sme pripetiti, odbor posojilnice mora čuvati uradno tajnost — in če jo kateri član odbora krši, je najbolje, da ga nadzorstvo odstavi — ali pa se mu v začetku naloži globa.

Sicer pa je tak izgovor sam na sebi ničev.

Kdor išče denar drugod — in ne doma, bo pač videl, da so njegovi sovaščani vsejedno zvedeli, da išče posojila; je že tako, da navadno cela vas dobro ve, kdo rabi denar in se tudi opazuje, če si ga poskuša izposoditi tudi v devetem mestu.

Navadno se pa taka zadeva posebno naglo zve, če dotičnik posojila ni dobil, bodisi, da ga je iskal v domači posojilnici ali v tujem mestu; a ni ga morda izdal kak odbornik domače posojilnice ali tujega denarnega zavoda, — izdal se je sam, ker je obešal svojo jezico na veliki zvon, kar se najložje zgodi v gostilni pri pijači.

So pa tudi nemaniči, ki pravijo, da od domače posojilnice denarja ni dobiti; taki bi pač želeli, da jim je posojilnica vir denarja — in vsem takim tudi posojilnica ne more pomagati.

Nekternikom spet neomejena zaveza ne prija; a ravno radi te zaveze vživajo posojilnice povsod zupanje; če ima posojilnica dobro načelstvo in nadzorstvo in vrh tega člane, ki se tudi brigajo za svojo posojilnico, se neomejene zaveze ni bati.

Največji neprijatelji zadruga pa so na vsak način oni lastni člani, ki zanesejo v zadrugo nezadovoljnost in nejednost; navadno storijo to iz osebne mržnje ali zavisti.

Tu pa pomaga samo le eno sredstvo: „Vun s takimi člani!“

Novi deželni predsednik.

Vojvodina Kranjska dobila je novega deželnega predsednika, prebl. gosp. Schwarza.

V imenu združništva, kakor je zbrano v „Zadružni zvezi“ in v „Gospodarski zvezi“ podali so se k g. deželnemu predsedniku g. Jeglič, podpredsednik „Zadružne zveze“ — ob enem predsednik „Gospodarske zveze“, g. Belec, odbornik obeh zvez — in g. Rožman, uradni vodja „Zadružne zveze“ in načelnik nadzorstva „Gospodarske zveze“ — in so bili jako ljubeznjivo sprejeti.

Gospod deželni predsednik informiral se je o združnih razmerah in pri tem kazal smisel za gospodarsko delo ter tudi obljubil svojo naklonjenost.

Imenovani gospodje bili so tudi pri novem dvornem svetniku gosp. grofu Chorinski, ki je je istotako prijazno sprejel.

»Union«.

Najlepša stavba cele Ljubljane je dogotovljena. V soboto, dne 28. oktobra 1905 je slavnostna otvoritev hotela in kavarne „Union“.

Ker je to podjetje, — prvo te vrste na avstrijskem jugu, — izrastlo prav za prav tudi na podlagi združništva in nam podaja vzgled za nadaljno združno delovanje, vrh tega pa bode v hotelu „Union“ zbirališče vseh zadrugarjev in prijateljev gospodarskega dela, ki so v Ljubljani ali pa pridejo v Ljubljano, imamo zadosten povod, da radostno pozdravljamo otvoritev in iskreno željimo, da bi imelo podjetje narbolje vspehe.

Opis stavbe priobčimo v prihodnji številki.

VABILO

na

izvanredni občni zbor

Kmetijskega društva v Velikih Laščah,
reg. zadruga z om. zavezo,

ki se vrši dne 29. oktobra ob 3. uri popoldne v prostorih
k. s. izobraževalnega društva.

Dnevni red:

1. Volitev novega odbornika.
2. Razgovor o društvenem poslovanju. Odbor.

GOSPODARSKO BERILO.

Nova železnica in naše dolžnosti.

(Nadaljevanje.)

3. Poljedelstvo.

3. Naši posestniki radi priznavajo, da se setev žita ne izplača. Potrebno je vendar sejati ozimino zaradi družega pridelka in slame, katero potrebujejo za strehe. Prvi vzrok, da morajo imeti repo, korenje in ajdo, je veljaven. Toliko žita bo treba tudi vedno sejati, da se za domačo rabo pridelata repa in korenje. Za ajdo pa pravijo, da se v večini naših krajev zaradi slabega pridelka ne izplača. Po Nemčiji ajdo vedno bolj opuščajo. Drugo potrebo, sejati žito zaradi slame, ki je potrebna za streho, bi morali počasi odpraviti. Vsak, ki se je le malo pečal z zidanjem in nabavo opeke, ve, da je streha iz opeke trpežnejša in zato tudi cenejša. Vsako leto beremo o groznih požarih, ki vničijo pogosto vse hiše, krite s slamo ali lesenimi deskami, ter spravijo uboge ljudi skoro na beraško palico. Hiše, krite z opeko in do vrha obzidane so zoper ogenj veliko bolj varne. Na Saskem se ne sme nobena nova liša kriti s slamo ali z deskami. Starim se še pusti pravica, ko se popravlja se mora kriti s opeko. Ko bi gospodar računil, koliko ga stane opeka in koliko bi mogel več dobiti iz svojega polja ali od svoje živine, ko bi s slamo ne kril svoja poslopja, bi se pokazala znatna razlika.

Čudno se mi tudi zdi, da se opeka v nekaterih krajih doma ne napravlja. Vsaj ni potrebno družega kot dobra ilovica, ki se skoro povsod nahaja. Če je mešana z apnenim peskom, se dobijo stroji, ki to napako odstranijo. 1000 komadov stane navadno 16 do 20 kron, če se delavci dobro plačajo. Da se kdo ne prenagli, je dobro, poslati ilovico na kemično preskuševališče v Ljubljano, kjer se za poškušnjo plača 3 K, pa se ve natančno, če je zemlja za to ugodna ali ne. Naše posojilnice, če teh ni v kraju, pa podjetniki zasebniki lahko to brez težav in brez vsake nevarnosti poskusijo. Delo se vedno lahko začne in vedno lahko ustavi.

V zadnjem času se rabi tudi cementna opeka, ki je bolj trpežna in lepa od navadne. Ker je cement iz naše tovarne zanesljiv, je trpežnost te opeke odvisna od peska, ki ne sme imeti nobene (prstne) primesi. Čim boljši je pesek, boljši je opeka. Rabi se navadno vodni pesek, ki pa tudi ni vselej popolnoma čist.

Nerazumevno mi je tudi, kako je mogoče, da po več ur daleč vozijo tako opeko, ko bi jo vendar lahko napravili doma. Dobi se delavec, ki stvar ra-

zume, če tega ni, se pošlje eden domačinov za par dni v kraj kjer se opeka že izdeluje, da se navadi te preproste procedure in vsa umetnost je gotova.

Največja težava je v mnogih krajih, ker nimajo dobrega peska. Temu se da z malo podjetnostjo prav lahko pomagati. Napravi se bencin-motor, ki melje kamenje v najboljši pesek brez vsake druge primesi. Kakor so mi veščaki pravili, stane tak motor do 1700 K. Porabi se lahko tudi za mlenje gramoza, ki služi za nasipanje cest. V par letih so vsi stroški pokriti.

4. Ker govorim o poljedelstvu, moram omeniti tudi izboljšanje travnikov. Pri nas je umetno izsuševanje polja skoro neznano. Povsodi po deželi se nahajajo močvirni ali premokri kraji. Kjer voda nima pravega odtoka. Videl sem taka močvirja na ravnem med najlepšim poljem, kakor tudi med visokimi gorami, ki tvorijo velike kotline, zadržujejo odtakanje vode, da se napravi gori pravo močvirje, ki se na mnogih krajih „blato“ — „blatica“ imenuje. V mokri zemlji ne vspevajo rastline, ker zrak nima lahkega dostopa in solnce ne more zemlje pregreti. Naredi se kisl prst z železnim oksidulom. Košnja in žetev je na takem svetu pozna in slaba. Krma, ki se zove kisl, je za krave prav slaba.

Tak svet se mora izboljšati. Pogosto zadostuje, če se napravijo globokejše brazde ali večji jarki. V gorskih kotlinah bi zadostoval presek sveta na nag-njeni strani. Ko bi bil zaradi kamenitega sveta presek zelo težaven, se napravi lahko v sredi večji jarek, kamor se voda odteka.

Težje je na ravnem, kjer se gospodar boji pre-gostih jarkov, ki mu ovirajo vožnjo in vzamejo precej sveta. V takih razmerah je najbolje poskusiti z dre-nažo (drainage), ki so jo vpeljali leta 1736. na An-gleškem in se je v preteklem stoletju razširila po celi Nemčiji. Napravijo se tam sesalne, lončene cevi z luknjicami, ki odpeljujejo vodo v lončene nabiralne cevi, ki držijo proti odtoku ali vsprejeto z najnižjim mestom sveta. Sesalke se postavijo v težki ilovici 10 m, v peščenem svetu 20 m narazen.

Sesalne cevi imajo 0.3% padca, nabiralne 0.5% padca, torej pri metru dolžine 3—5 mm. Sesalke imajo 35 mm, nabiralke 100 mm svetlobe. Položijo se tako globoko, da jim ne škoduje mraz in same ne ovirajo poljskega dela, navadno 1.25 m globoko. Začne se kopati za nabiralne cevi na najnižjem mestu, odtod se izkoplje mreža po celem prostoru. Za en hektar sveta stane drenaža 140 do 280 K, kakor je zemlja. Voda se po teh ceveh hitro odvaja, polje se spomladi hitreje posuši, da se more popred pričeti z obdelo-

Kmetijski stroji.

vanjem. Na takem polju se ne pozna več škodljivi vpliv močvirja. (F. Kreuter, Handbuch der Drainage 188.)

5. Če je več posestnikov skupaj v močvirnem svetu, je izsuševanje seveda težje in drenaža skoro nemogoča. Videl sem kraje, ki ima po več sto hektarjev močvirnega sveta zaradi slabega odtoka vode. Seno in poljski pridelki bi imeli najmanj trikrat višjo ceno in množino, ko bi se odtok vode mogel urediti. Posamezniku je nemogoče kaj storiti. Da bi storila občina kaj dobrega v tem oziru, skoro ni pričakovati. Stroški so skoro previsoki in vsak se vstraši velike rizike. Za neko tako občino je inženir preračunal le načrte na 1200 K.

Ali tu ni mogoče pomagati? Spominjam se dogodka v letošnjem državnem zboru spomladi, katerega naši domači listi niso omenili. Agrarni poslanci so zahtevali od poljedelskega ministra, naj pomaga ubogemu kmetu z melioracijami. Poljedelski minister, ki je gotovo eden prvih veščakov in znan prijatelj kmetov, grof Buquoi je odgovoril, da je vlada poskušala in želela pomagati ljudem pri izsuševanju z komasacijami. Toda ljudje se med seboj ne morejo razumeti. Vlada je pripravljena zastonj napraviti načrte, dati znatno podporo in vse delo sama voditi, če se ljudje med sabo razumejo. Dozdaj ne kažejo posebnega smisla za te agrarne operacije. V celi državi je bilo doslej mogoče le v dveh slučajih izpeljati komasacijo.

Prašal sem veščake, kaj je to komasacija? Zvedel sem, da morajo vsi vdeleženci svoj svet vkupaj zložiti, t. j. se odpovedati vseh lastninskih pravic ravno v tistih mejah, kakor so jih imeli dozday, da postane ves tozadevni svet nekaka skupna last vseh upravičencev, pri katerem ima pa vsak v razmerju svojega sveta pravico do vsega. Zdaj se obrnejo na agrarno komisijo za izboljšanje. Ta napravi načrte, prosi državne in deželne podpore in izvrši s tlako vdeležencev melioracijo in svet na novo razdeli. Navadno dobi vsak svojo prejšnjo last nazaj, le oni, skozi katerih svet so napravljeni jarki in prekopi v večji množini, morajo biti odškodovani z drugim svetom. — Menda je odločeno, da se prva komasacija na Kranjskem izvrši le na državne in deželne stroške.

Zakaj se s to prepotrebno melioracijo ne začne. Tu se kaže zopet naš stari greh, nezaupnost in nevošljivost. Sosed ne zaupa sosedu, brat ne bratu: „Saj ne bo nič, oškodovan bom, ta bi znal več dobiti, raje nič“. Biti morajo seveda vsi zadovoljni, če niso, ne gre. Rojaki, tu je treba enkrat pokazati, da smo možje! V skupni ljubezni in skupnem delu moremo in moramo povzdigniti svojo rodno zemljo. Naj se lotijo razumni možje z vso vnemo komasacije! Lahko ne bo šlo, šlo bo vendar, ker predsodki se morajo umakniti očiti koristi.

Vsaka naprava, ki dela namesto človeka, ima poleg svojih dobrih, tudi svoje slabe strani. Marsikdo vidi v strojih samo blagoslov, ne pa tudi nesreče, ki je ž njimi v zvezi. Parni stroj ogromno veliko naredi; ali je pa razmere v človeški družbi izboljšal? Deloma da, deloma ravno nasprotno: oškodoval je neizmerno mnogo rokodelcev. Mesto premožnih posestnikov ob velikih cestah, mesto veselih voznikov, poštenih sedlarjev, kovačev, kolarjev i. t. d. daje železni stroj posla celi armadi sužnjev, ki se celo življenje ne morejo izmotati iz uboštva. Poljedelcu ugrablja posle in jih tira v mestno revščino. Železnice in parobrodi so tako potisnili cene naših poljskih pridelkov, da se skoro ne izplača več jih pridelovati. Podobno je oškodoval tudi šivalni stroj; ta nič več ne preživlja poštenega krojača starih časov, ampak krojačem in šiviljam, ki sedijo ob njem sije, blede lakota in beda raz obličeje.

Sedanji svet namreč nič ne vpraša po tem, je-li stroji olajšujejo pezo človeških bremen ali ne. Več proizvajati in tako potisniti cene kolikor se da, za tem ciljem gre naša doba.

Tudi v kmečko hišo že sili stroj; marsikak gospodar je dal slovo staremu in se dal zapeljati novostim.

Kadar si hočemo omisliti kak stroj, se moramo pred vsem vprašati, ali imamo v gospodarstvu toliko posla zanj, da se nam izplača že v malo letih. Čim manjše je posestvo, toliko lažje je opraviti vsa dela, toliko menj strojev je treba. Če je gospodarstvo obširno in ni lahko biti kos vsemu delu, se bomo oprijeli stroja in sicer toliko raje, čim dražji so delavci. Ako si moremo s strojem prihraniti enega ali vsaj pol posla, tedaj se dobro izplača. Ako pa rabimo stroje, časa pa, ki ga s tem pridobimo, ne vemo nikamor drugam obrniti, tedaj nimamo od stroja nobene dobička, k večjemu le škodo. Posli morajo imeti vedno delo, raba strojev ne sme podpirati lenobe. Bolje je, da mlatijo posli celo zimo dan na dan, kakor če bi s strojem urno omlatili in krepki hlapci bi potem postopali. Ker ne moremo poslov po zimi dati od hiše, moramo pa poiskati vsaj primerne dela zanje.

Večkrat se priporoča, da naj več gospodarjev skupaj kupi kak stroj. To je sicer res ceneje, toda povzročuje mnogo sitnosti. Stroj mora iti od hiše do hiše, pri tem se večkrat pokvari in krivec hoče odvaliti krivdo od sebe. Zato se tudi taki stroji v „španoviji“ radi pokvarijo, ker nihče ne skrbi zanje. Ako si več gospodarjev omisli skupno mlatilnico, tedaj naj se popreje natančno določi: A prevzame stroj, ga mora imeti pod streho in skrbeti za nezadolžena popravila. Zato pa je dolžan on nekaj manj plačati

pri prvem nakupu stroja. B, C, D, i. t. d. plačajo pri-spevke, primerne delu, ki ga bodo opravljali s stro-jem; če bo n. pr. B rabil stroj 6 dni, bo plačal še enkrat toliko kot C, ki lahko omlati v 3 dneh. Kar zadeva vrsto, po kateri naj se mlati, bo A redoma prvi na vrsti. Drugi pa naj se lepo zmenijo ali pa naj odloči srečka. Zmeniti se je treba pa že pri nakupu, da se izognemo poznejšim prepirom. Ako hoče B rabiti stroj, da A svojega hlapca s strojem; ta mora pri delu pomagati in le on ima opraviti pri stroju, nihče drugi. B mora dati za tega hlapca tako plačilo, da si zamore A najeti za to drugega delavca. Ravno tako velja za C in D-a in druge španovarje. Tako je stroj pod vednim nadzorstvom. Če nastopi nenadoma velika škoda, morajo vsi gospodarji prispevati vsak po svojem deležu. Kar smo tu za zgled naveli za mlatilnice, to velja seveda tudi o drugih strojih, trijerjih, sejalnih strojih i. t. d.

Stroj nima pameti, on zagrabi vse in ga ni moči nenadoma ustaviti. Ako oko gospodarjevo skrbno ne pazi, se rada prigodi nesreča. Ako imamo pri mlačvi poleg poslov tudi najete ljudi, tedaj jim odkažimo manj nevarna dela, kajti če se zgodi nesreča, tedaj mora nositi gospodar stroške za postrežbo bolnika najmanj prvih 6 tednov. Če pa je ponesrečenec postal nezmožen za delo, utegnejo gospodarja obsoditi, da mora dotičnika vzdrževati celo žizljenje. Da to nevarnost zmanjšamo, zato delo natančno razdelimo in zavarujemo one delavce, ki so v nevarnosti. Seveda ne sme dajati vesten gospodar takim delavcem tudi nobene opojne pijače.

Mnogo je koristnih strojev, ki se lahko pripo-ročajo tudi najmanjšim gospodarjem. Dočim ima bo-gati graščak raznovrstne pluge na dvorišču, si po-maga mali posestnik s tem, da na eno ogredje pri-trdi razne vrste lamežev in drugih priprav, n. pr. za izoravanje krompirja, za osipovanje i. t. d. Marsikaj si lako naredi tudi sam, n. pr. grablje za napravo vrst, v katero potem sadi koruzo, peso, krompir. Veliko časa in truda prihrani slamoreznica. Koristni so šrotovniki, t. j. mlini, ki drobijo žito, ki zdrobljeno mnogo več zaleže, nego celo.

Stroji so pač tudi del tako imenovanega napredka; kam nas ta „napredek“ privede, to je težko povedati. Vendar nima prav, kdor meni nič, tebi nič zametava stroje sploh.

Živinoreja.

Pitanje živine.

Nedavno srečam kmeta, ki se je grozno jezil nad mesarji, nad mestno tehtnico in nad celim svetom. Ko ga vprašam, zakaj da je tako strašno slabe volje, mi odgovori: „Kako bi ne bil slabe volje, komur se tako godi kot meni. Ravno pred 14 dnevi sem dal

stehtati svoja dva vola, predno sem ju odgnal na semenj. Imela sta natančno 1240 *kg*. Na trgu ju prodam mesarju po 68 K za 100 *kg* žive teže. Pre-govoril me je, naj vola krmim še 14 dnij, češ čim bolje ju pitaš, temveč dobiš zanje. Jaz sem se mu vdal, ker sta vola celi čas pitanja rada žrla in vidno postajala težja. Danes zjutraj ob 6tih odženem vola od doma, ob 10tih smo bili v mestu in ob 2h smo tehtali vola in imela sta komaj 1220 *kg*. Povejte mi vendar ali je to mogoče? Gotovo so me ogoljufali pri tehtnici.“

Kaj podobnega se je morebiti primerilo že mar-sikomu drugemu tudi in sicer zato, ker je prvič tehtal dobro nakrmljene in napojene živali in je pozabil od-tegniti od teže 40—50 *kg*, kajti toliko izgubi par volov, ako se v drugo tehta zopet sestradan in utrujen.

Zato se je treba ravnati vedno pravila, da je živino vedno tehtati nenakrmljeno, raje lačno, nego sito. Saj če jo moreš pozneje dobro nakrmljeno pro-dati po živi teži, kar se pa le redko pripeti, je to vedno mnogo bolj prijetno nego pa narobe.

Pa še nekaj važnega bi pripomnili pri tem slu-čaju, namreč, da se pitanje pri nas navadno ne iz-plača, to se pravi popolno pitanje ne, ampak samo delno.

V prvih tednih pitanja dobiva živina pri isti krmi v enakem času še enkrat več teže, nego v zadnjih tednih pitanja, ali z drugimi besedami: Za vsak *kg* žive teže je treba proti koncu pitanja dva-krat toliko piče kot v začetku pitanja. Da, pride čas proti koncu pitanja, ko živina sploh nič več ne pridobi na živi teži, pač pa na klavni teži in je meso veliko boljše. Meso od močno pitane živine ima v sebi menj vode, pa več tolšče, zato je dosti bolj redilno, sočnato in več vredno za konsumenta (vživalca), toda kmet-producent nima od tega nobe-nega dobička, ampak naravnost zgubo, ker je za-vržena vsa krma od trenutka, ko živina ne postaja več težja. Naši mesarji za močno pitano govedo ne plačajo veliko več kot za pol spitano, ker tudi sami prodajajo meso od obeh po precej enakih tarifih. Na-šemu meščanstvu, ki porabi večino mesa se niti ne sanja, kakša razlika glede redilnosti je mej mesom bolj suhega in precej čedno pitanega vola. Le po-mislite nekoliko na sledeče številke:

10 <i>kg</i> mesa od suhega	10 <i>kg</i> mesa od pitanega
vola ima v sebi:	vola pa:
vode 6— <i>kg</i>	vode 3·75 <i>kg</i>
mišic 3·06 „	mišic 3·6 „
tolšče 0·8 „	tolšče 2·5 „
pepela 0·14 „	pepela 0·15 „

Mislím, da te številke dovolj jasno govore. Če kupiš meso suhega goveda je zraven polovica vode, to pa dobiš veliko ceneje iz vodnjaka ali od potoka. Zato pa ima meso pitanega vola za polovico več

trdnih redilnih snovi, je veliko bolj redilno in zato tudi dvakrat več vredno od onega. In kako se meso po manjših krajih prodaja? Od pitanih, napol pitanih in suhih volov po popolnoma enakih cenah in ravno zato se popolno pitanje pri nas ne splača.

Velika napaka je na deželi, da se razni deli celega vola prodajajo po enakih cenah. Kilogram iz vratu stane ravno toliko kot *kg* od obistne pečenke, četudi je ta dvakrat več vredna. Razlika se dela samo v toliko, da vsakdanji odjemalci dobijo boljše partije, revež pa, ki si privošči samo eden- ali dvakrat na mesec mesa, dobi najslabše kose. Z drugimi besedami: Bogatin dobi najceneje — revež najdražje meso.

Dokler so razmere take se popolno pitanje ne splača, boljše kvalitete bi morale imeti višjo ceno, zato pa menj vredni deli nižjo ceno. Cela žival bi se morala razdeliti v tri štiri kvalitete in vsaka kvaliteta imeti svojo posebno ceno. Dočim bi n. pr. *kg* obistne pečenke (I. kvaliteta) stal K 1·86—2·35, bi prišel 1 *kg* iz vratu, glave, nog na K 0·58—0·80, za vmesne kvalitete pa bi veljale tudi vmesne cene.

Ako bi se meso tako prodajalo, bi se jako povzdignila prodaja mesa, kajti bogatin in premožnik bosta tudi zanaprej hotela imeti najbolj sočnate delce, na drugi strani pa bi se tudi revež lahko večkrat privoščil kaj nižjih kvalitet.

Kdor hoče živino pitati, naj pazi na sledeče reči.

1.) Ni vsaka žival enako sposobna za pitanje. Nekateri živali poplačajo krmo prav dobro, druge zopet prav slabo. Kar pri prvih pridobiš, pri slednjih zgubiš.

2.) Močna krmila smemo pokladati šele bolj rejenim živalim, ne pa zelo suhim. Pri teh gredo namreč močna krmila neprebavljena v gnoj.

Popolnoma dorasle živali ne nastavljajo več čistega mesa, ampak samo še mast. Le mlade živali nastavljajo še mišičnato meso, zato jemljimo za pitanje raje še nedorasle živali.

4.) Pri vsakem pitanju mora imeti odločilno besedo tehtnica. Če nam ta pravi, da žival vkljub dobri krmi ni nič pridobila na teži, k mesarju žnjo! S silo nikoli ne poskušaj spitati kakega živinčeta, drugače boš doplačeval, da bo joj. Tehtnica ti tudi pove, od kedaj se nadaljno pitanje več ne izplača. Račun je na kratko ta: Žival porabi vsaki dan piče za . . . vinarjev, iz nje napravi žive teže . . . *kg*, za 1 *kg* žive teže dobim od mesarja . . . vinarjev. In zdaj vidim, ali me stane vsakdanja krma več, ali dobim za živo težo, ki jo je naredila vsakdanja krma od mesarja več. Najdelj smem pitati do časa, ko se ti dve številki izjednačite. Če bi pa pital naprej, bi bil to samo šport, zabava, a ta bi hodila predrago.

(„Kmet. poročila iz Štirске.“)

Mlekarstvo in sirarstvo.

Mleko v papirnatih steklenicah.

Večji posestnik mlekarne v bližini New-Yorka odpošilja kot novost svoje mleko v steklenicah iz papirja različne velikosti. Z okrožnico opozoril je svoje odjemalce, da so papirnate posode po preskuševanjih izkušenih bakteriologov spoznane bolj zdravim nego steklenice iz stekla z kovinastim zaklepom. Da bi se mleko v papirnatih steklenicah moglo onesnažiti, je skoraj izključeno. Nove steklenice se prirejajo iz močne kartonaže, ki se kolikor znano izdeluje iz smrekovega lesa. Oblike so cilindrične in dno imajo dvakratne debelosti: močne so tako, da jih ni mogoče zdrobiti niti pod pritiskom teže 1½ stota. Zamaški so istotako iz papirja. Steklenica se zlima kjer je potrebno: da pa ne preide kaj okusa lesa ozir. papirja in lima na mleko, je steklenica prevlečena z belim parafinom. Papirnate steklenice so končno desinficirane (razkužene) pri 100° C vročine. Iznajditelj teh mlečnih posod zatrjuje, da se mleko v papirnatih steklenicah ohrani dva dni dalje nepokvarjeno nego v steklenih. Druga prednost je tudi ta, da četrtlitraska steklenica iz papirja tehta le 60 gramov, a iz stekla pa 750 gramov. S to novostjo bode olajšano odpošiljanje mleka, a ob enem izključena nevarnost zdrobljenja steklenic.

V koliko bode omenjena novost imela pomen v mlekarstvu, se danes še ne more soditi, ker Evropejci smo za novosti bolj previdni nego Amerikanci. Saj se je tudi z mlečnimi vrči šlo iz lesenih na kovinaste, vzlic temu da so imeli leseni mnogo prednosti pred temi. Papirnate steklenice bodo pač težavne za snaziti tako kot so bili leseni vrči, tudi ako bodo prevlečene z parafinom, in snaga, očitna snaga skozi nebarvno prozornost mlečnih steklenic je prva zahteva mlečne trgovine.

Vinoreja in kletarstvo.

Ali je shranjevati v vinsko klet kaj drugega kakor vino, oziroma vinski mošt?

Že naslov vinska klet nam kaže, da je to prostor, kamor nam je shranjevati samo vino oziroma vinski mošt. In vendar koliko se najde pri naših vinogradnikih vinskih kletij, kjer ne bi bilo vse mogoče in nemogoče natlačeno? To vam je tudi shramba za kisle zelje in repo, krompir, sploh različne zelenjave, mleko, sir, kis (jesih) i. t. d. Ni se torej čuditi, ako se enemu ali drugemu pri takem postopanju vino skvari in da mnogi niti ne vedo od kod to pride. Vino dobi slabi okus in ga ni mogoče spraviti v denar, ker se dostikrat več zvraciti ne da.

Kdor si hoče ohraniti dobro, oziroma zdravo vino in si osigurati odjemalce, naj ne shranjuje druge najmanj pa skisane stvari v vinski kleti. Niti sadja in sadjevca, ter grozdja se priporoča shranjevati v vinski kleti.

Kdor bode te nasvete uvaževal in se po njih ravnal, se gotovo ne bode kesal. Le tako je tudi mogoče gledati na snago in ta je kakor povsod tudi tukaj prepotrebna. Z.

Uporaba žvepla v kleti.

V nekaterih naših vinorodnih krajih se še danes prav malo poslužujejo tega sredstva in je tam najti tudi največ pokvarjenega vina. Zadnje ima ali okus po plesnovcu ali po suhem, (praznem) sodu i. t. d. V krajih pa, kjer je žveplo v porabi mu pa zopet pripisujejo preveliko, vsestransko moč in stojijo ob vsaki priliki z žveplom pri posodi. Torej tu premalo, tam preveč. Hočemo si prazno, označeno posodo ohraniti zdravo, nepokvarjeno, je žvepljanje neobhodno potrebno; pravilno spravljene mošt in zdravo vino ob vsakem slučaju žveplati pa je nespametno. Žvepljanje naredi sicer vino bolj odporljivo, trpežno, a vendar je tako ravnanje z zdravim vinom odveč, povzroči glavobol in druge bolezni, ter postane vino manj okusno. Posledice po uživanju pred kratkim žveplanega vina ne bode menda treba opisovati. Mnogi jih je že sam okusil. Tu je tudi iskati med drugimi eden vzrok, da se ljudstvo obrača vedno bolj k drugim pijačam.

Ako ločimo pri trgatvi gnilo grozdje od zdravega, nalijemo mošt v zdrave in snažne sode, rabimo kipele vehe, (vrelne pilike), nadalje ako imamo snažno klet in je ista primerno dovolj topla, da mošt hitro odvreje, ter ako o pravem času pretakamo in pri vsakem delu pazimo na največjo snago, se nam ni treba bati, da bi se vino skvarilo.

V tem slučaju lahko omejimo uporabo žvepla samo na žveplanje prazne posode.

Pri vinu iz gnilega grozdja in pri drugače bolnih vinih, ter pri prevažanju mošta je pa žveplanje vedno potrebno. Namen teh vrstic je samo pokazati dejstvo, da tudi ne kaže preveč in vsikdar žveplati.

Kar se tiče kakovosti žvepla, naj bode isto kolikor mogoče brez vsacega primeska in je najbolj priporočljivo čisto, rumeno žveplo vlito na fine papirnate trake. (Seidenpapier). Tanjši kot je vlito, tem bolje je, ker tem preje vse zgori in ne kaplja na dno posode. Da se zadnje ne zgodi, je tudi umestno rabiti v to svrhu pripravne laterne-kadilnice, katere lahko vsaki klepar naredi. Z.



Sadjereja.

O sadjarstvu.

(Vzorec za predavanja na občnih zborih zadrug, v društvih itd.)

Spoštovani možje in zadružniki!

Marsikom, ki prihaja v jeseni rodovitih let v naš kraj in vidi toliko bogastva na naših sadnih vrtovih, se zdi, kakor bi prišel v kak sadni paradiz. In res, naša okolica ima vse predpogoje, pod kojimi bi moglo vsevesti sadjarstvo. A s popolnim vspehom se, dragi zadružniki, vendar še z daleka ne morete in ne smete ponašati; kajti ako greste drugam, n. pr. v nekatere kraje na Štajarskem ali Tirolskem, boste dobili sadjarstvo v vse drugačnem cvetju, bodisi kar zadeva gleštanje drevja, bodisi dobroto sadnih vrst ali sadno porabo. Zato se mi zdi prav primerno, da danes nekoliko premišljujemo, kaj bi se dalo v naši župniji še obrniti na bolje z ozirom na sadjarstvo.

Pred vsem naj vam omenim, da ima slovensko sadje, posebno naša jabolka, zelo sloveč glas po svetu; k temu je pripomogla posebno sadna razstava v Parizu l. 1900. Tje, v glavno mesto Francoske so poslale pred petimi leti vse imenitnejše sadne dežele v neštivilnih jerbasih in zabojih svoje najlepše sadje in ga prav lepo razstavile na ogled, podobno, kakor ste mogli videti lansko leto na sadni razstavi v Radovljici na Gorenjskem. Videti je bilo v Parizu bohotnih jabolk iz južne Nemčije, krasnih sočnih hrušk iz Belgije, rožnožametastih breskev iz Francije, žarnih pomaranč in slastnih fig iz Laškega in Španskega, potem še raznega družega nam neznanega blaga iz vročih krajev Afrike, Indije in Amerike n. pr. banane, kokosovi orehi, ananas, granatna jabolka, dateljni itd.

Toda vse to, baje čudovito krasno bogastvo tujih dežel, je prekosilo avstrijsko sadje, mej tem v prvi vrsti štajarska jabolka, po imenu rejnete ali kosmači, ki so dozoreli večjidel na naših slovenskih tleh, v južnem Štajerju, ki pa ravno tako lepo obrode tudi po Kranjskem in v Primorji ter Istri. Iz našega cesarstva so poslali na pariško razstavo več vagonov najlepšega sadja. Iz celega sveta došli obiskovalci so kar strmeli in se niso mogli načuditi krasoti in žlahtnemu okusu našega sadja. Vsi so priznali, da so naša jabolka iz Štajarske in Kranjske tako lepa in žlahtna, da svet nima boljših in zato je tudi dični pridelek naše domovine dobil od razstavnega odbora najvišje odlikovanje.

Zakaj vam to pripovedujem, cenjeni združniki? — Zato, da boste vedeli, kake zaklade hrani v sebi vaša rojstna zemlja, zaklade, ki pa leže dozdej še nevzdignjeni vsled naše nevednosti in pomanjkanja smisla za svetovno kupčijo. Ta zadnja pa je pri naših malenkostnih razmerah le mogoča po združenem potu z združenimi močmi; vsak sam zase ne opravi čisto nič, to le predobro veste. Zato si večkrat pokličimo v spomin besede naše narodne pesmi:

Slovec, Tvoja zemlja je zdrava,
Za pridne nje lega najprava;
Polje, vinograd, gora, morje,
Ruda, kupčija tebe rede.

Za uk si prebrisane glave.
Pa čedne in trdne postave:
Išče te sreča, um ti je dan,
Našel jo bodeš — ak' nisi zaspan.

Izvajajmo pa, prosim vas, tudi res posledice iz teh stihov, kako, to bomo z ozirom na sadjarstvo kmalu slišali.

Še en dokaz za izvrstno sposobnost naše domovine za sadjarstvo:

Lansko leto jeseni je bila sadna razstava tudi v Düsseldorfu (Diseldorf) na Nemškem. Pri tej priliki je izdal deželni odbor štajarski, ki vendar ljubi Slovence tako, kakor vi trn v peti, ta odbor je izdal knjižico („Steiermärkischer Obstbau“ v. steierm. Landesausschuss, Graz 1904), v kateri pravi doslovno o južnem, tedaj slovenskem Štajerju:

„Ta južni del dežele (z žlahtnimi vini) je pač ideal (raj) sadne dežele. Tam najdemo na solčnih pobočjih (na podnožji vinogradov) in v rodovitnih dolinah zelo razširjeno sadjarstvo v zvezi s travniki. Tudi najbolj občutljive sadne vrste se izvrstno sponašajo v tem raju dežele, mogočni orjaki plemenitega kostanja zaljšajo solčne brežine in celo smokev prezimlja in dozori pod milim nebom na prostem. Ta deželica proizvaja silno fine breskve in sočnate zimске hruške, toda biser vsega sadja pa je in ostane aromatično (dišeče), krasno pisano in sočnato jabolko

Pridelovanje namiznega sadja je tu od leta do leta intenzivneje (močnejše), pa tudi mostnega sadja je v obilici; tudi oreh igra precejšnjo vlogo.“

Tako pišejo v času najhujših narodnostnih bojev Nemci o slovenskem Štajerju in gotovo velja to tudi o precejšnjem delu ostale slovenske domovine in mora biti tedaj gotova istina.

Toda, dragi moji, ako se spomnim na sadje, kakoršno imajo pri nas posamezni gospodarji, ne morem drugače, nego da vzkliknem: „Bog nas varuj, to je cel Babilon (babel pomeni zmešnjavo) sadnih vrst in mej njimi je mnogo takih, ki res ne zaslužijo prostora, ki ga zavzemajo na vrtu.“ Zato vas prosim: Ne skrbite samo zato, da zasadite po možnosti vsako prazno mesto na vrtu s sadnim drevcem, ampak pazite tudi na to, da boste sadili in cepili le takšne vrste, ki rade rodijo in se lahko spravijo v denar. Treba je dobro prevdariti: katere vrste narbolje rodijo za naš kraj, katere vrste rade in obilno rode in katere vrste bi se dale najložje prodati in najbolje porabiti za dom. Časih se je gledalo, in mnogi gospodarji ravnajo še danes tako, samo na to, da se razmnoži v sadonosniku, kolikor mogoče veliko različnih sadnih vrst. Toda to ni za kmeta, ki hoče živeti, ampak le za učenega sadjarja, ki hoče delati poskuse z različnimi vrstami. Če pride kupec, ki išče sadja za razpošiljanje, ne vpraša: „Koliko raznih vrst sadja pa imaš?“ ampak: „Koliko 100 kilogramov ene vrste imaš?“ Tisti gospodar, ki ima n. pr. same tofeljčke, same parmene, kosmače, čebularje, kanadske rejnete, mošančkarje, tisti proda najložje, pa tudi najdražje.

Kadar hočete toraj saditi mlado drevje, izberite le malo vrst, a skrbite, da bodo dobre. Zato vas želim danes seznaniti z nekaterimi najboljšimi sadnimi vrstami za naše kraje. (Opomba: Mej naštevanjem in kratkim opisom sadnih vrst kaže pomočnik ali demonstrant po naravi posneta jabolka in hruške iz cerezina, ki se lahko naročijo pri neki tvrdki na Nemškem. Res da stane vsak komad okrog K 1.40, toda če pomislimo na važnost dobrih sadnih vrst in njih spoznanje, tedaj je že vredno, da si posamezne zadruge omislijo manjše zbirke ali krajevne sortimente, kakih 10—15 vrst jabolk in 10 vrst hrušek ter jih imajo vedno zastavljene v društvenih prostorih v stekleni omari. (Če bi kje želeli natančneje pojasnil, je zveza drage volje na razpolago.)

Tu namreč velja stavek: „Temeljito poznavanje sadnih vrst je edino prava pot do umnega sadjarstva.“

Oglejmo si tedaj sadje po vrsti, toda ne brez vsakega reda, ampak držati se hočemo tudi Lukasovega (imenitnega nemškega sadjezanca) zistema:

on deli jabolka v 15 in hruške v 15 razredov, ki so pa včasih precej samovoljni.

1. razred: Kalvili, z večine bolj visoko, proti muhi zoženo obliko in rebri. Meso silno fino aromatično, okus po rudečih jagodah ali malinah, meso včasih tudi rudeče od znotraj. Sem prištevamo: beli zimski kalvil, le za kak posebno ugoden vrt z obzidjem, zavarovan proti vetrovom in solnčno lego kot posebnost; od tega jabolka stane en sam komad na Dunaju do 3 krone, v Meranu na Tirolskem je nalašč velika trgovska družba za izvažanje belega kalvila. Dalje spada sem rudeči jesenski kalvil in gravenštajnovc.*)

2. Klopotei. Podolgasto, valjasto sadje, včasih zelo nesimetričnega ustroja. Sem spadajo: prinčevo jabolko, zelo sposobno za bolj ojstre kraje, lepe oblike in rado rodi.

3. Gulderlingi. Srednje velika, krog muhe bolj ali menj rebrasta jabolka, podobna kalvilom, zato jih tudi imenujejo psevdot. j. laži-kalvile, so podolgasti ali ploščati, malokdaj barvani, navadno rumeno-zelenkasti. Okus večinoma malo kisel ali popolnoma sladak. Mimogrede naj opomnim, da velika kupčija povprašuje le po kislekastih jabolkih, popolnoma sladkih ne mara. Sem štejem: bojkenovo jabolko, po vnanje skoro čisto podobno belemu kalvilu, samo zardelo po eni strani in zelo priporočljivo, dalje šampanjska rejneta (kosmač) je zelo podobna tofeljčku in priporočljiva mesto njega v krajih, kjer tofelj ali zimski tofetna boleha na fuzikladiju; tako bolno sadje je rjavo pegasto in grenkega okusa. Tudi rumeni belfler in dolenski voščenska spadata sem (voščenska je le za kraje, kjer trta rodi in zori.)

4. Rožniki, z dobrim vonjem in okusom po sladkem janežu ali aromo po vrtnicah. Tu imamo vrste: šarlamovski, danciški robač, virginsko rožno jabolko, beli astrakanec. Tudi prve tri vrste niso ravno napačne; kdor hoče imeti prav zgodaj zrelo lepa jabolka, ta naj zasadi par dreves virginskega rožnega jabolka, ki zori okrog sv. Jakoba (25. julija).

5. Golobniki: alantovo jabolko (virginskemu rožniku zelo podobno).

6. Ramburji ali funtna jabolka, debel in zelo debel sad, kot že ime kaže, a precej nepravilne oblike; ena polovica je redno manjša od druge s posameznimi vzbočeninami. Sem spadata: car Aleksander, ki je bolj za lišp na gosposkem vrtu, nego gospodarsko sadje, a posebno dober za jabolčni kolač, in pisani kardinal.

7. Ramburske rejnete, srednje velika, lahko pa tudi zelo debela jabolka, precej kalvilaste

oblike, okrog muhe močno vzbočena. Lupina večjidel raskava z rjo prevlečena. Barva navadno temeljna, enobarvna, k večjemu na solčni strani zagorela. Okus mojsterski. Glavna zastopnika sta: Kanadska rejneta (jo lahko imenujemo „non plus ultra“, ni boljšega za naše kraje) in pa londonski pepinec.

8. Voščene rejnete. Sicer med seboj precej podobno, a zopet tako značilno različno sadje, da ga lahko takoj ločiš po barvi in gladkosti kože: na pr. anasova rejneta (za vinske kraje), bolj drobna, okrogla, posuta z zelenkastimi pikami na rumenem dnu, v kupčiji visoko obrajtana (40 do 50 vin. za 1 kg stane v Gradcu), zlatorumena rejneta, landsberška rejneta, Oberdikova rejneta.

9. Borsdorfške rejnete, majhno svetlo sadje, okroglo, bolj enotne barve s posameznimi bradavicami in rjastimi pegami; živa podoba te družine je: mošančkar, ki ga ne podčrtam, ker premočno boleha.

10. Rudeče rejnete, temeljna barva rumenkasta ali zelenkasta, z rjastimi pegami ali pa žarno pisana. Sad zelo okusen in lep. Sem spadajo: Baumanova rejneta, karmeličanska rejneta, muškata rejneta.

11. Sive rejnete ali kosmači v ožjem smislu (ledrarji), sploh znano, zelo okusno sadje: siva francoska rejneta, siva jesenska rejneta, osnabriška rejneta, Parkerjev pepinec (popolnoma podoben bolj drobnemu krompirju), damazonova rejneta.

12. Zlate rejnete, večinoma debelo sadje, večkrat nabuhnjeno, temeljna barva z večine rumena, vrhna in temeljna barva delata neko zmes, neko nečisto rudečico na solčni strani. Meso je zelo fino. Vrste: Blenhajmova zlata rejneta, velika kaselska rejneta, Harbertova rejneta, kraljevi kratkopicelj, orleanska rejneta, Ribstonov pepinec, lepo Boskupovo jabolko, zlata zimski parmena (to bi z veseljem podčrtal iz svoje skušnje, žal da se je zadnja leta vedno huje prijema nesrečni fuzikladij), koksova pomeračna rejneta.

13. Pisanci, precej nepravilno ustvarjeni sadovi. Sem spada vse pisano sadje, ki nima mesta v enem gorenjih razredov, n. pr. veliko rensko boboko jabolko, trijerski moštnik, rudeča pisana lesnika itd.

14. Špinceljni, niso nič posebnega, prehitro gnjijo.

15. Ploščarji, ime kaže na podobo: rumeno žlahtno jabolko, zeleni knežjak, rudeči in zeleni štetinec, trdika, zimski tofeljček, Huberjev moštnik, princ Rudolf itd.

Hruške:

1. Maslenke, bolje putrnice, ki se tope v ustih, ko so medne, kot surovo maslo. Za nas bi bile: Kolomanova putrnica, Dilovka, Hardisovka,

*) Razprto tiskane vrste priporočamo za naše razmere.

lesnobrvena putrnica, Josipina Mehelska, Ligelnovka, zimska dekanovka (le za posebno ugodne lege), zimska Nelisovka.

2. Polputrnice, prvim zelo podobne, samo da se ne tope tako rade v ustih. Taka je zgodnja zelena Magdalenka zori že pred sv. Jakobom in rada rodi.

3. Bergamotke, so ravno tako izvrstne, kot putrnice, le bolj stisnjene podobe, večkrat bolj podobne jabolku, kot hruški. Pri nas vse premalo znane: Esperenova bergamotka, Olivier de Serres (izg. Olivije de Ser).

4. Polbergamotke, pobobne prejšnjim: 0.

5. Zelene dolginke, vsaj za četrtno daljše, kot široke, zelenkastorumene barve: pastorovka.

6. Steklenke, prejšnjim podobne, le da je vsa koža potresena s cimetasto, rudečesivo rjo. Dobre so: Boskova steklenka in kleržo (Clairgeau).

7. Apotekarice, ravno tako dolge kot široke, nepravilne podobe: Hardenpontovka, vojvodinja augulemska, Napoleonovka.

8. Ruseletke, fine hruške cimetovega duha, ki se od muhe proti peclju lepo zožujejo, barve večkrat ognjevite, včasih tudi rjaste. Priporočam: postrvenko (rudečepikčasta kot postrv v potoku) in dobro Lojzo ovranško.

9. Muškotelke: 0.

10. Razne prave maslenke, ne putrnice: 0.

11. Dišavnice, navadno bolj majhne, dočim so maslenke bolj debele: solnograška hruška.

12. Podolgaste kompotnice, hruške za vkuhanje za zimo: 0.

13. Okrogle kompotnice: 0.

14. Podolgaste moštnice: 0.

15. Okrogle moštnice: velika mačja glava, tepka, črnevka, Weilerjeva in štajarska moštnica.

Imenoval sem vam glavne vrste jabolk in hrušk in ponavljam, da so razprto tiskane vrste za vas najbolj priporočljive. Prosil bi vas skoro, da si zapišete nekatere najboljše vrste jabolk in hrušk (vsakih največ 4 do 5 vrst) ter jih daste tudi drugim sosedom, ki jih ni tukaj, v prepis in da se ob novem sajenji tudi držite teh, kot za dobre spoznanih vrst. Vprašate: „Kaj pa naj storimo z drevjem, ki je le majhne dobrote in ki ga je dovolj po naših vrtovih?“ Prijateljski vam svetujem: Precepitate spomladi tako drevje z dobrimi vrstami in v 3 letih imate na kupe najzlahnejšega sadja na razpolago. Nevarnosti za drevje ni nobene in delo se zvrši lahko spomladi v času, ko ni še tako nujnega dela, sicer pa tudi samo ob sebi ne zamudi ravno veliko.

Splošno.

Kako dolgo obdrže kaljivost posamezna gospodarska semena?

To vprašanje si je že marsikateri kmet stavil. Po raznih skušnjah razjasnujemo sledeče:

Nardalje obdrži kaljivost ječmen, kajti po 8 do 10 let staro zrnje se ne loči mnogo glede kaljivosti od 2—7letnega.

V drugej vrsti za tem je oves. Pri pšenici klije pa od prvega do četrtega leta 94—100^o/_o, od petega do sedmega 85—87^o/_o, od osmega do desetega leta pa le 70—80^o/_o. Prihodnje desetletje pa se manjša kaljivost spet za 20—30^o/_o.

Pri rži pade kaljivost zrnja v petem letu na 65, v šestem na 36, v desetem na 1—2^o/_o. O rži se toraj more reči, da mu je v desetih letih kaljivost popolnoma uničena.

Detelja rudeča obdrži kaljivost do treh let popolnoma, v 4. 5. in 6. letu upade že za 20^o/_o, v sedmem za 50^o/_o, v osmem na 16, v devetem na 10 in v desetem na 3^o/_o.

Istotako oslabe od 1 do 10 let vsa travna semena. Iz tega je razvidno, da je potreba pametnemu gospodarju vedno skrbeti, kakor za čisto, tako tudi za novo seme, da ne bode vsled tega obdeloval svojega polja na pol — zastonj.

Prekopljite vrtno zemljo.

Podpisanega uči mnogoletna skušnja, da prekopavanje zemlje na zelenjadnem vrtu mogočno vpliva na rodovitnost in zboljšanje zemlje. V ta namen navadno počakam do srede novembra, ko nastopi v naših krajih prva zmrzlina, da dobim večje grude. Kajti čim večje so prstene grude in čim rahlejšje leže, toliko večji je vspeh in toliko lažje je delo spomladi. Kopljem ali štiham vedno počez v smeri gredic. Ko je prekopan 1 meter zemlje, jo oblijem prav močno z gnojnico iz stranišča, kateri primešam še pepela in saj, zalivam toliko časa, dokler prst še lahko vsrkava tekočino. Spomladi bi bila taka gnojnica preojstra, zdaj pa prodre globoko v dolenje plasti in zimski mraz ima lahko delo v zemlji, ker je dovolj vlage v nji, da jo drobi. Gnojnica se nabira čez poletje v straniščni jami in kadar se ometajo dimniki, se pomeša s pepelom in sajami. Da dobim potrebne črnice (črne prsti ali humusa) gnojim na vsaki dve leti in sicer zopet v jeseni z dobro vležanim hlevskim gnojem in nekoliko Tomasove žlindre, gnojnico pa izpustim. Spomladi potem ni potreba družega kot poravnati gredice z grabljami.

Praktični vrtnar.

Meso posušeno, kako ga za dalje časa shraniti?

Gotovo ga ni boljšega grižljeja za zdravega človeka, nego je kos kuhane svinjine. Zlasti po letu ta jako diši utrujenemu kmetu, ko pride domu ves spehan od dela. Vendar svinjina diši tako le tedaj, ako se je lepo presušila in varno shranila, da se ni na kak način pokvarila. Takšna — pokvarjena — pa ne more dišati nobenemu, tudi narbolj lačnemu človeku ne.

Da se to ne bi zgodilo, poslušajmo nekaj skušenj, kako treba svinjino skovariti, da se ohrani okusna dalje časa.

Trije sovražniki mesa so, kateri nam jo kvarijo. Ti pa so: 1. Gnjloba, 2. črvi in 3. molj. Da vemo se jih ubraniti, moramo znati vzrok, po katerem pridejo do mesa.

Gnjloba se rodi vsled tega, ker je bilo meso ali premalo soljeno, ali se je le kratko časa v solnej vodi namakalo, da je ostalo vsaj v večjih kosih znotraj še surovo. Tudi če se meso prenašlo suši, to je v prevelikej vročini, se mu od zunaj napravi skorja, med tem ko je v sredini še mehko in sočnato.

Zategadelj nam je treba biti previdnim že pri raztelesenju živali in večje ude kolikor mogoče bolj v male kose razdeliti. Posebno še, ako koljemo žival že v spomladi, svetuje se, da se debelejši kosi mesa od gnjati, plečet itd. od kosti odrežejo in samo meso osoli in posuši. Znano je namreč, da meso začne gnjiti najprej vselej pri kosti, od koder se gnjloba kaj naglo razširi na vse meso in ga v kratkem spridi. Ako pa nam ne kaže odločiti meso od kosti, moramo pa vsaj napraviti zarezo naravnost do kosti, v katero uribajmo precejšnjo množino soli, da ta prevzame notranjost celega kosa mesa.

Dalje treba nam meso vložiti v pripravno posodo, vedro ali majhno kad. Na meso se priporoča viliti vode — v primernej množini — v kateri smo razmočili stolčen česenj, kakor za klobase. To se svetuje že zategadelj, da napravimo s tem več solne vode na meso, katera se mora potem vsakih 48 ur odcejati in zopet polivati na meso. Tudi se priporoča takrat meso nekoliko predevati, da pride vsaki kos še zopet v dotiko s soljeno vodo.

Čez vse pa se ob enem priporoča meso takrat pokriti z lesenim pokrovom in ga — kakor zelje — s kamenjem ali kako drugače obtežiti ali stiskati. S tem se iztisnejo soki, kateri provzročajo gnjilobo, iz mesa, da se ono potem dá nam prav lahko posušiti.

Omeniti je še treba, da se mora meso shraniti vloženo od 14 dnij do jednega meseca. To pa z ozirom na letni čas in velikost kosov. Med tem pa se nikakor ne sme pozabiti na redno precejanje in polivanje s soljeno vodo.

Sedaj pa pride čas, da treba meso obesiti v dim. V pozimskem času to ni tako izbirčno, storimo ta posel kadarkoli. Pač pa je nam v gorkejšem času treba biti previdnim zaradi muh. Ako te le zvohajo sveže meso, takoj pribrenče, in ako se le ena mudi nekoliko časa na njem, bode koj drugi dan jajec ondi vse polno in čež par dni mrgolelo bode vse polno črvov. V dobrem tednu je takšno meso od te golazni do cela pokvarjeno, če ne naravnost — uničeno!

Da se to zabrani, treba nam je meso v pomladnem času obešati v dim vselej zvečer, ko muhe že mirujejo. Po noči meso že nekoliko usahne, da dobi nekako skorjo, katere se mušja jajca že manj primejo. Vendar se svetuje, v drugo jutro meso nesti na kako hladno in varno mesto, p. v klet ali v drugo shrambo, kjer naj visi čez dan, in zvečer denimo ga zopet v dim. Ako bomo to ponovili parkrat, ne bo se nam potem treba več bati muh, ob enem smo varni tudi pred njih zarodom — črvi.

Ko smo meso tako lepo posušili — kadar že ni več mehko v sredini, ga pa snamemo, — treba nam pomisliti sedaj, kam in kako ga shranimo? Ako smo ga namreč oteli dveh sovražnikov, gnjilobe in črva, čaka še jeden, da ga zgrize in to je molj. Bog zna, kje se zlodej drobni vzame, kateri, ako se enkrat vgnjezdi v mesu, ga prevrta, zgrize in spraši tako, da je od njega v nekaj tednih komaj nekaj ogrizkov in pa — gola kost.

Da se še to zabrani, treba nam je meso kaj previdno shraniti. V ta namen omenimo več načinov, kako drugje ravnajo.

Narbolj gotovo in varno sredstvo je meso z ščetko lepo osnažiti in vložiti v zasčko (sesekano zabelo). Toda nikdar se ne sme meso pred polaganjem v zabelo prej umiti ali zmočiti, kajti takrat se od njega rodi plesenj, kateri lahko uniči mnogo zabele. Sploh pa se ravno radi potrate zabele navadno ne deva mnogo mesa na ta način shraniti.

Drugi priporočajo meso lepo zaviti v papir in položiti posamezno v skrinjo, vmes pa nasuti z pepelom. Ta način bi ne bil napačen, samo da meso dobi od pomankanja zraka nekak slab duh. Vendar lažje je še tega prenašati, nego bi se meso drugače skvarilo.

Spet drugi priporočajo meso enako vložiti, to pa zakriti z rezanico ali otrobi. To sredstvo velja pa le za malo časa, kajti izkušnja uči, da ravno blizo moke meso ne sme biti, kjer se najprej pojavi molj.

Narboljši sredstvo, meso varno shraniti je pač dobro zaprta skrinja na hladnem prostoru; ondi se napravi prostor tako, da se meso v njo obesi in ne sme se jeden kos družega dotikati. Mesu je potrebno pa tudi nekaj zraka, zato treba napraviti nekak dihalnik od strani. To je precej velika luknja, katera

pa je omrežena s platnom od žime ali pa z drobno preluknjanim plehom.

Nekateri imajo takšne shrambe za meso nalašč narejene v kleti, kar je sicer narboljše. Te pa stanejo precej, ker treba biti to varno zazidano s cementom, da miši ne vlomijo in kradejo.

Tako naj velja tukaj nekaj nasvetov našemu kmetu, s željo da bi si on težko pridelani grižljaj mesa mogel lažje shraniti od zime na poletne trudapolne dneve. Pohorski.

Koliko mesa bode imel zajec?

To se lahko takoj zračuni, ko tehtamo zajca celega, s kožo in črevami vred. Množino, ki smo jo dobili, delimo s 1.46. Na primer: Zajec tehta 3.65 kg je račun naslednji: $3.65 : 1.46 = 2.5$ kg samega mesa. Ako velja takšen zajec 2.40 K pride 1 kg zajčjega mesa na 96 vinarjev.

Strd proti zastrupljenju.

Ako se je primerilo, da je kdo povžil strup mineralni (arzenik, žveplo itd.) ali pa rastlinski (strupena zelišča), se svetuje takemu dati takoj nekaj žlic strdi, zmešane v sladkem mleku. Med tem pa je treba naglo poslati po zdravnika.

Apno od šip oken, kako najlažje odpraviti?

Večkrat se zgodi, da se šipe oken omažejo po delavcih z apnom. Nekteri ljudje le-to snažijo s tem, da odstržejo apno z nožem. Na ta način se pa lahko pokvari šipa ali pa okvir. Veliko boljše je takšne madeže očiščevati z ribanjem z solno kislino. V to se namaka cunjia ali majhna ščet in riba ž njo, pa bode madež kmalu odstranjen.

Posodo od belega pleha, kako jo osnažiti?

Razume se samo ob sebi, da se posoda od pleha, ako se postavlja k ognju, omaže in osmodi. Da se ta zopet lepo osnaži, svetuje se, ribati jo čvrsto z cunjjo, namočeno z pepelom in petrolejem. Oboje se mora zmešati v gosto kašo.

Ako pa hočemo, da dobi takšna posoda prav prvotno barvo, denimo jo v velik lonec ali pa kotel, v katerega smo djali vode, pepela in nekaj sode. To naj zavre za nekaj časa, nato se posoda izvzame in oriba. S tem se ji osnaži vsa umazanost, rja in plesnoba, da postane, kakor nova.

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

Baderna (v Istri), gospodarsko društvo, ima v svoji zadružni kleti 4000 hl črnega in 500 hl belega vina. Kdor hoče kupiti izborno istrsko kapljico po zmernih cenah, jo dobi zanesljivo pri gospodarskem društvu v Baderni.

Zajamčeno pristno vino ima v zalogi Kmetijsko društvo v Vipavi veliko množino, katero prodaje za mašna vina belo od 40—60 kron 100 l postavljeno na postajo Postojna. Rudeče po 35 kron. Zadrugam in večjim odjemalcem oddaja vino po izjemnih znižanih cenah. V zalogi je tudi tropinsko žganje.

Ogrska rožnata paprika Szegedinska I-a, sladka, jamčeno prava, priznana najboljša vrsta. Lastni pridelek à kg 5 Kron. Pošilja se proti povzetju od 1 kg naprej poštne prost. Nadalje posebnosti: špeh, ogrske salami itd po najnižji ceni. Razpošiljevalna trgovina raznovrstnih deželnih pridelkov HAUPT A. RUDOLF, Budimpešta (Ogrsko) VII. Ovoda-cesta 22. 24—16

Zadružna tiskarna v Ljubljani

reg. zadr. z omej. zavezo

Stari trg števil. 19

priporočila

koverte s firmo, pismeni papir, vizitnice

ter vsa v to stroko spadajoča dela po

== najnižji ceni. ==

Unanja naročila se točno izvršujejo.



Take table preskrbi zadrugam „Zadružna zveza“.

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.
 233 24-20

Nad 200 strojev v zalogi!

Najboljše mlatilnice,
 gepeljne, tri-
 jerje, čistilnice
 (pajkelne),
 slamoreznice,
 mline in preše
 za sadje, fine kose, srpe in
amerikanske motorje
 na bencin
 posebno pripravni za kmetije
 in vse potrebščine za poljedelstvo v veliki
 izberi priporočata po nizki ceni
 Karol Kavšeka nasledniki
Schneider & Verovšek
 trgovina z železnino in zaloga strojev
 Ljubljana, Dunajska cesta 16.
 243 x-13 Slovenski ceniki brezplačno.

Nad 200 strojev v zalogi!

Zadružna zveza
 oskrbuje
 = svojim zadrugam =
 vse tiskovine, blagajne itd.

Izvirni
Alfa-Laval
 so v trpežnosti, množini in natančnosti
 posnemanja
 227 24-15
nedosegljivi.
 Čez **pol milijona** komadov je postavljenih in z čez 600 prvimi odlikovanji.
 Ceniki brezplačno in poštnine prosto.
 Delniška družba
ALFA SEPARATOR
 Praga Dunaj Gradec
 Specijelna tovarna za mlekarske stroje in oprave najboljše vrste.
 Zastopniki se povsod iščejo.




Najboljša in najsigurnejša

Stanje vlog koncem leta 1904:
čez 11 milijonov kron

**prilika
za štedenje!**

Denarni promet v letu 1904:
K 46,173.224·38

Ljudska posojilnica

preje: Gradišče št. 1

sedaj: Kongresni trg št. 2, I. nadstropje

sprejema hranilne vloge vsak delavnik od 8. ure zjutraj do 1. ure popoldan ter jih obrestuje po

4 1/2 %

brez kakega odbitka, tako, da sprejme vložnik od vsacih vloženih 100 kron čistih **4 K 50 h** na leto.

Stanje vlog 31. decembra 1904: K 11,095.751·15 — Denarni promet v letu 1904: 46,173.224·38

Hranilne knjižice se sprejemajo kot gotov denar, ne da bi se obrestovanje kaj prekinilo.

Za nalaganje po pošti so poštnohranilnične položnice na razpolago.

V Ljubljani, dne 1. januarja 1905.

234, x-19

Dr. Ivan Susteršič,
predsednik.

Josip Šiška, knezoškofijski kancelar,
podpredsednik.

Josip Jarc,
veleposestnik v Medvodah.

Odborniki:

Anton Belec,
posestnik, podjetnik in trgovec v Št. Vidu nad Ljubljano.

Dr. Andrej Karlin,
stolni kanonik v Ljubljani.

Karol Kauschegg,
veleposestnik v Ljubljani.

Matija Kolar,
župnik pri D. M. Polju,

Ivan Kregar,
svet. trg. in obrt. zbor. v Ljubljani.

Frančišek Leskovic,
zasebnik in blag. ljud. pos.

Ivan Pollak,
tovarnar in posestnik v Ljubljani.

Karol Pollak,
tovarnar in pos. v Ljubljani.

Gregor Šlibar,
župnik na Rudniku.

Gospodarska zveza

centrala za skupni nakup in prodajo v Ljubljani, Gradišče št. 1

(uhod: Kongresni trg št. 16)

preskrbuje za svoje člane

nakup vseh gospodarskih potrebščin, posebno pa umetnih gnojil: Tomazeve žindre, kalijeve soli, solitra, superfosfatov itd., modre galice, žvepla, krme, koruzne moke, otrobov itd., semen, živine, strojev, orodja itd. ;

nakup vseh gospodinjskih potrebščin;

prodajo vsakovrstnih kmetijskih pridelkov in izdelkov.

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