

# KMETOVALEC.

Ilustrovan gospodarski list.

**Uradno glasilo**  
**Kmetijske družbe za Slovenijo.**

•Kmetovalec• izhaja 15. in zadnji dan v mesecu ter stane 20 Din. na leto. Za inozemstvo 30 Din. — Posamezna številka stane 1 Dinar. Udje Kmetijske družbe za Slovenijo dobivajo list brezplačno.

Inzerati (oznanila) se zaračunajo po nastopnih cenah: Inzerat na pol strani 60 D. na 1/4 strani 30 D, na 1/8 strani 15 D, na 1/16 strani 10 D, na 1/32 strani 5 D. Vsaka beseda v „Malih naznanilih“ stane 50 par, najmanj pa skupaj 8 D.

Urejuje Viljem Rohrman.

Založba Kmetijske družbe za Slovenijo. — Tisk J. Blasnika nasledn.

Vsa pisma, naročila in reklamacije je pošiljati Kmetijski družbi za Slovenijo v Ljubljani, Turjaški trg šte. 3. — Ponatisi iz •Kmetovalca• so dovoljeni le tedaj, če se navede vir

št. 4. Ljubljana, 29. februarja 1924. Letnik XLI.

**Obseg:** † Franjo Dular. — Povečajmo pridelek krompirja! — Rastlina „soj“. — Uspulun sredstvo proti snetjivosti. — Predenica na travniku — predenica na njivi. — Precepljanje starejših trt v vinogradih. — Kako je ravnati s trtnimi cepiči za cepljenje na suho? — Režnja. — Porjavenje vina. — Kako se gozdni kapital obrestuje. — Vprašanja in odgovori. — Kmetijske novice. — Družbene vesti. — Uradne vesti. — Tržna poročila. — Inzerati.

## † FRANJO DULAR.

Na pokopališču Nove Gradiške, tostran Save nasproti Botsniški Gradiški, počivajo zemski ostanki moža, ki je do zadnjega diha mislil in delal za našega slovenskega kmeta. V veliki ljubezni do domače grude in kmetskega stanu je spisal pokojni Dular več poljudnih knjig, v katerih je širil v lepi domači besedi najvažnejše nauke živinorejske in živinozdravniške vede. V tisočih iztisih so romale te knjige s pomočjo Družbe sv. Mohorja med preprosto kmetsko ljudstvo in ga vnmale za napredek in samopomoč. Najbolj popularno njegovo delo „Domači živinozdravnik“ je doživelo do danes že tri natise (l. 1889., 1909. in 1921.). Pozna ga vsaka vas in vsaka zavedna kmetska hiša. Drugo njegovo delo „Umno živinorejo“ je napisal v dveh zvezkih l. 1894. in 1895. Bila je to druga knjiga o živinoreji, ki je prišla po dr. I. Bleiweisovem „Nauku o umni živinoreji“ med



Slovenci na svetlo. Tudi ta knjiga je bila l. 1907. že drugič natisnjena. Skupaj z g. V. Rohrmanom je spisal „Gospodarske nauke“, I. zvezek, ki jih je Družba sv. Mohorja izdala leta 1905. Spisal je razen tega večje število krajših in daljših sestavkov gospodarske vsebine, ki so bili objavljeni v koroškem „Miru“, v koledarju Družbe sv. Mohorja, itd.

Franjo Dular se je posvetil strokovno - književnemu delu z največjim veseljem in je plodovito delal na tem polju do zadnjega. Priredil je v zadnjem času novo strokovno delo za Družbo sv. Mohorja. Dočakal pa ni več te izdaje. Smrt mu je preneglo izvila pero iz roke.

Pokojni Dular je bil priznan veččak v svoji stroki, v kateri se je izpopolnjeval do zadnjega.

Ko je stopil v pokoj, bi se bil rad preselil v svojo ožjo domovino med svoje domače znance in rojake, s katerimi bi bil rad preživel svoja zadnja leta.

Usoda mu pa te želje ni izpolnila.

Franjo Dular, čegar sliko prinašamo danes našim bralcem, je bil dolenski rojak, doma iz Podboršta pri Mirni peči. Rojen je bil l. 1860. Na gimnaziji se je šolal v Novem mestu. Na to je študiral živino-zdravniško stroko na Dunaju. Prvo službo je dobil v Beljaku, kjer se je seznanil z Družbo sv. Mohorja in kateri je ostal zvest sotrudnik do groba. Po par letih službovanja v Beljaku je bil prestavljen v Bos. Gradiško, kjer je našel svojo drugo domovino. Nad 30 let je bival v tem kraju kot višji okrožni živino-zdravnik, nazadnje v pokoju, v srečnem zakonu, ki je pa ostal brez potomcev. Za Dularjem, ki je umrl 14. januarja t. l., ne žaluje danes samo njegova soproga in številni prijatelji in znanci, ampak vse slovensko kmetско ljudstvo, ki je spoznalo v njem vnetega svojega učitelja in ga vzljubilo. Bodí vrlemu možu ohranjen hvaležen in časten spomin!

## Povečajmo pridelek krompirja!

Povprečni pridelek krompirja je znašal v letih 1905.—1914. v bivši Avstriji 90 q na ha, t. j. 50 q na oral. V Nemčiji so pridelali v istem času 135 q na ha, v Belgiji, Danski, Nizozemski še več. Niževavstrijska je pridelala 72 q, Tirolska 128 q na ha, kakor se glase statistični podatki.

Dognano je, da bi bili pridelki lahko še večji. Tako je dosegel nadzornik za rastlinsko gojo Schubert pri uporabi hlevskega gnoja, v ostrem podnebju Tirolske baje **pridelke do 415 q. G.** Osiander, kmet v Javorniku pri Guštanju, je dosegel leta 1922. 320 q, l. 1923. 310 q na ha, t. j. 180—185 q na oral.

Ta svoj uspeh pripisuje primernemu gnojenju, skrbni obdelavi zemlje, in izbiri prave krompirjeve vrste z visoko rodovitnostjo. Tri leta že prideluje Richterjevo vrsto „Jubel“, ki je prišla l. 1908. na trg. S pomočjo skrbne izbire semena skuša vrsto vzdržati na višini donosa.

„Jubel“ ni samo izboren krompir za kuhinjo (namizen), ampak je enako porabljiv za krmo in za žganjekuho. Kako izborna vrsta je to, sem se prepričal sam, kajti dala mi je 50 odstotkov več, nego moja, pod istimi pogoji.

Izbir prave vrste z velikim donosom je za dobičkanost krompirja najvažnejšega pomena. Za saditev rabimo le krompir, od katerega je dognano, da je zdravega in rodovitnega plemena. Le tako se bo pridelovanje krompirja najbolj izplačalo.

P. Močnik.

## Rastlina »soj«.

Po daljšem odmoru se je začelo delati zopet reklamo za rastlino „soj“, kakor da bi bila posebnega pomena za vprašanje naše prehrane. Njeno zrnje naj bi nadomestovalo meso, mleko, kavo, mast, olje itd.

Kaj pa je pravzaprav s to rastlino? — To je neka posebna vrsta **fižolice**. Nemci jo imenujejo „Sojabohne“, po naše bi jo pa zaradi točnejše označbe prav lahko imenovali fižolica „soja“, namesto „soj“. Neka vrsta fižola je to, ki dela kakor fižolica drobno zrnje rumene ali črne barve in v stročju, ki je kosmato. Po vsej vnanjosti pa je podobna pritličnemu fižolu. Le zrnje ima lastnosti, ki so za orižentske dežele visokega pomena.

O tej rastlini, ki je že stara znanka, se je že večkrat pisalo, nazadnje tudi med vojno. Delali so se z njo tudi že poskusi. Med vojno se je hotelo sploh razne nove ali bolje rečeno inozemske rastline spraviti v našo deželo, pa ni šlo. In tudi poskusi s sojo so se tu in tam izjalovili, kakor že prej v preteklih časih.

Stvari na ljubo je treba poudarjati, da je sojafižolica rastlina bolj južnega podnebja in da se v hladnih krajih, kakor so naši, ne počuti tako dobro. Imamo leta, ko nam sploh slabo obrodi in slabo dozori. Po drugi strani smo pa ravno v Sloveniji tako oblagodarjeni z najrazličnejšimi pridelki, kakor malo-kje drugod, tako da se ne smemo glede potrebnih prehranil v tem oziru prav nič pitoževati. Imamo vsakovrstnih živil. Treba le, da jih pridno pridelujemo in da jih skušamo v dosedanji rodovitosti dvigniti.

Pri nas v Sloveniji je treba v poljedelstvu delati predvsem na to, da dvignemo pridelek krme in da postavimo s tem vso našo živinorejo na bolj trdno podlago, brez katere ni misliti na uspešnejši gospodarski napredek. Tržnih pridelkov imamo že toliko na omejenem prostoru naših malih posestev, da ne ostaja nič zemlje, zlasti ne za kulture, ki so dvomljive vrednosti. Fižolica „soja“ bi pa imela pomen le za bolj gorke, južne kraje, kjer bi kazalo delati predvsem poizkuse z njenim pridelovanjem in z njeno domačo uporabo in vrednostjo, kajti da bi se pri nas s to fižolico kaka posebna industrija zapolčela, na to ni misliti v danih razmerah. R.

## Uspulun proti snetjavosti žita.

Po našem žitnem polju nam prizadeva mnogo škode **snetjavost**, ki napada med jarim žitom oves, ječmen in proso. To bolezen imenujemo tudi **prešnata snet**, ker se napadeno zrnje izpreminja v črn prah, ki se nazadnje razkadi. V gotovih letih je na ta način uničenega vse polno klasja, tako da je ves pridelek močno prizadet in močno poškodovan.

Protí tej bolezní ni boljšega sredstva kakor je namakanje semena v raztopini **uspuluna**. Za **100 kg** semena zadostuje **40 l** vode, v kateri raztopimo **100 gramov uspuluna**. Namakanje traja dve uri. Na to je seme razgrniti na snažnih tleh, da se posuši in da postane dobro za setev. Uspulun se dobi pri Kmetijski družbi.

## Predenica na travniku — predenica na njivi.

Večkrat se čudimo, odkod je toliko predenice na njivi. Saj smo vendar kupili in sejali deteljno seme, ki je bilo čisto predenice. Odkod torej ta pojav? — V takih primerih se zvrča vsa krivda navadno na deteljno seme in naj je bilo še tako čisto in zajamčeno prosto predenice. In vendar se lahko motimo, kajti predenica pride tudi po drugih potih na njivo.

Prav lahko se zgodi, da smo zanesli predenico z **gnojem** na njivo. To se dogaja v mnogih slučajih. Ali ste že kdaj pregledovali travniško rušo od blizu, na raznih mestih in od vrha do tal? Tu in tam se lahko prepričate, da rase predenica tudi po travnikih. Skrita je v ruši. Opleta se po drobni deteljici pri tleh, sesa jo in uničuje. Pri površnem ogledova-



nju travnika je niti ne opazimo, tako je majčkena in drobna. Kaj je posledica? **S travniško krmo pride v gnoj, z gnojem pa na njivo.** Predenično zrnje prepotuje živalsko telo brez vse škode za svojo kaljivost. In tako se nam pokaže v prvi priliki med deteljo. Navzlic čistemu deteljnemu semenu se pojavi ta zajedalka med deteljo, kjer dela veliko škodo. Kjer imamo predenične travnike, tam imamo tudi predenične njive in naj bo deteljno seme še tako čisto.

Na ta način je boj proti predenici silno otežkočen. Predenica na detelji ni torej samo posledica premalo očiščenega deteljnega semena, ampak tudi posledica gnoja, dobljenega iz predeničnih travnikov.

Sicer pa pride predenica tudi še na drug način v gnoj, ker smo pri pokladanju predenične detelje vse premalo skrbni in ker tudi premalo gledamo, kaj vse vržemo pod živino za nastilj.

R.

## Precepljanje starejših trt v vinogradih.

Često se dogaja, da je treba starejše trte v vinogradu precepiti. V vsakem vinogradu se najdejo trte, ki slabo rode, ki na pr. v cvetju oprhnejo, ki samo buje in premalo grozdja nastavljajo, ali pa sorte, ki dajejo slabo vino. Poleg nekaterih domačih trt so to zlasti direktno rdeče ameriške trte, s katerimi si je marsikateri vinogradnik pokvaril svoj nasad, ki si ga želi zopet izboljšati.

Včasih se tudi zgodi, da je treba stare, divje ameriške trte precepljati, in to posebno, ako precepljamo matičnjake ali poedine divje trte, ki so zastale v vinogradu.

V vseh teh primerih govorimo o **cepljenju trt na stalnem mestu**, ki se v bistvu vrši na dva načina, in sicer s pomočjo visokega cepljenja z za njim sledečim grubanjem, ali pa s pomočjo nizkega cepljenja, brez grubanja.

Prvi način je na mestu, ako precepljujemo **stare ameriške trte** in osobito tedaj, ako je tu pa tam prazno mesto v vinogradu, ki ga hočemo pri tej priliki izpolniti. Visoko cepljenje in grubanje pa se ne priporoča pri trtah, kjer je treba cepiti na domači (evropski) les, ker bi se pri grubanju spravi evropski les v zemljo in bi trta bila izpostavljena uničenju po trtni uši.

Ako hočemo trto cepiti visoko in nato grubati, je najbolje, da se pri tem poslužimo **zelenega cepljenja**.

Trto obrežemo spomladi prav na kratko, divjo ameriško trto kar na glavo. Kadar odžene, pustimo tri najmočnejše poganjke, ostale pa odstranimo. Kadar dosežejo mladike potrebno višino, se 1 m do 1 m 20 cm od tal pcepajo. Čim prej se to zgodi, tem bolje je, ker le pri zgodnjem cepljenju les do jeseni lahko dobro dozori. Pri podlogi pustimo vse listje, obiramo samo zalistnike ali poganjke iz očes podloge. Poganjke iz cepiča privezujemo na kol in jih poškrpimo vsaj dvakrat, da jih ne uniči peronospora. Jeseni, ko listje odpade in les dozori, gremo grubati.

Ako nam trt v vinogradu ne manjka, ozir. ako precepljamo že rdeče, cepljene trte, potem ne cepimo visoko in ne grubamo, temveč cepimo trto **nizko pri tleh**.

Ta način cepljenja je tudi cenejši, ker odpade grubanje, ki je drago delo.

Medtem, ko se pri visokem cepljenju priporoča cepiti na zeleno, je pri nizkem cepljenju najbolj priporočljiv način cepljenja **na suho**, in sicer cepljenje v **razkol** (precep, prerez).

To cepljenje se mora izvršiti zgodaj spomladi, v pričetku vegetacije, torej pri nas navadno v pričetku marca. Kadar prične trta že odganjati in je v najhujšem soku, ni pravi čas za cepljenje in je navadno uspeh slab. Cepič prične vsled obilne vlage kmalu odganjati, še preden se je zrastel s podlogo, in ko porabi svoje rezervne snovi, se posuši.

Preden pričnemo cepiti, moramo za precepljanje namenjene trte nekoliko (najbolje do prvega členka) odkopati. Nato trto z nožem ali žagico tik zemlje, ali malo nad njo, odrežemo in rez z ostrim nožem ugladimo. Z močnim, pa ostrim nožem trto potem razkoljemo, pa ne pregloboko, namreč samo toliko, da v razkol lahko vstavimo cepič. Če se bojimo, da bi se trta preveč razklala, jo najprej nekaj nižje z beko izpodvežemo.

Rez, to je razkol, mora biti gladek. Če je treba, osobito če so cepiči debeli, ga nekoliko izrežemo v obliki črke V, tako da se cepič, na obe plati rezne ploskve dobro prilega. Ako pogledamo od strani, ne sme biti med reznima ploskvama podloge in cepiča nikalih špranj, temveč se mora cepič na podlogo tesno prilegati.

Cepiče režemo navadno na dolžino dveh, največ na treh očes. Približno en centimeter pod spodnjim očesom počenši prirežemo cepič v obliki zagozde (klina), in sicer tako, da je rez 2 do 3 cm dolga, kar se ravna po debelosti trte.

Rez mora končati v **lesu** in ne v svrži. Da to dosežemo, prirežemo eno stran cepiča malo bolj nego drugo.

Kadar vtikamo cepič v precep, moramo gledati na to, da pride kambij cepiča na kambij podloge, ker je kambij ona životvorna plast, kjer se zraste cepič s podlogo. Kambijalno plast imenujemo plast pod lubadom, ki se na navpično prežani trtni mladiki kaže v obliki zelenkastega obročka in leži med lubadom in lesom mladike. Ker je lubad starejše trte debelejši nego lubad enoletne mladike (cepiča), moramo to pri zatikanju cepičev v razkol upoštevati. Cepič moramo, od strani zaračuneno, za spoznanje proti sredini v precep poriniti, nikakor pa ne sme gledati čez rob podloge.

V vsak precep vtaknemo, če je trta debelejša, po dva cepiča, v tenko trto pa samo po en cepič.

Cepilno mesto nato čvrsto povežemo, bodisi z močnim motvozom, ali pa z beko, da se rezi cepiča tesno priležeta na rezi podloge. Cepilno mesto namažemo še s cepilnim voskom ali pa z ilovico in ga obdamo — to bo potrebno zlasti v suhi, peščeni zemlji — z mahom, da se ne zasuši. Nato prisujemo trto, s cepičem vred, tako visoko s kupčkom rahle prsti (z žaganjem in pod.), da je ves cepič v zemlji.

To je važno, ker se drugače cepič lahko posuši. Ko prične cepič odganjati, moramo skrbeti, da poganjek iz cepiča zemljo lahko prerije. Kadar postanejo poganjki vsaj za ped dolgi, odstranimo kupček zemlje do cepilnega mesta. Ako poganja cepič korenine, jih moramo odstraniti, nato pa trto zopet prisuti. Pozneje, od julija dalje, pustimo cepiče odkrite. Jeseni zopet cepilno mesto in cepič prisujemo, da ne pozebe. Drugo leto spomladi cepljeno mesto odkrijemo in obrežemo, navadno na dve očesi.

Rodovitost naših vinogradov je odvisna od rodovitosti posameznih trsov. Zato dajmo rodovitne trse zaznamovati, cepiče od njih narezati in z njimi precepiti nerodovitne trte. Tako sčasoma lahko izdatno zvišamo rodovitnost vinogradov in s tem tudi rentabiliteto vinogradništva. **B. Skalický, Grm.**

## Kako je ravnati s trtnimi cepiči za cepljenje na suho?

Cepiče režemo že prej, to je pred pričetkom vegetacije, pri nas najbolje proti koncu februarja, in sicer le od zdravih, rodovitih trsov in na dolžino 80 cm do 1 m.

Spodnji del enoletnih mladik z nerazvitimi očesi odrežemo proč, enako tudi vršičke z rahlim, nezrelim lesom in debelo svržjo. Srednji del mladike z lepimi, razvitimi očesi in čvrstim, klenim lesom, z drobno svržjo, daje najboljše cepiče.

Cepiče osnažimo od vilic in drugih izrastkov, jih povežemo v butare po 50 do 100 kom. in jih spravimo na hladnem mestu v pesek, ali še bolje v vlažno smrekovo žaganje, kjer počakajo do časa ceplitve.

Cepič mora ostati svež, sočen, ampak nikakor ne sme pri uporabi biti že razvit, to je očesa ne smejo biti še napeta (nabrekla). **B. Skalický, Grm.**

## Režnja.

Čas režnje trt se bliža. To najvažnejše vzgojno delo vinske trte bi moral pravzaprav **opraviti vinogradnik-gospodar sam**, ker on svoje trte najbolje pozna; če že tega ne more storiti, pa vsaj **nadzirati** mora to velevažno delo. Mladi, neizkušeni in nevesči ljudje napravijo pri režnji lahko največjo škodo; gotovo več slabega kakor dobrega.

Pri režnji trte je treba mnogo prakse, previdnosti, previdarka in natančnega večletnega opazovanja. Vsaka površna in nepremišljena režnja se maščuje še v istem letu pri trgatvi in tudi pozneje. Vsaka trta ima nekaj lastnega, nekaj zase, nekaj individualnega. To individualnost moramo pri vzgoji, ozir. režnji trte predvsem najti, jo v polni meri upoštevati ter trto tako obrezati, kakor zahteva njena skrivnostna narava. Le na ta način dosežemo redne in stalne donose, le tako ohranimo trto zdravo in čvrsto, mladostno in rodovitno.

Za naše podnebje je pravzaprav visokost trte (debla) predpisana, to je okoli  $\frac{1}{2}$  m visoko deblo. Preko 70 cm ne smemo iti, pod 30 cm pa tudi ne. Previsoko vzgojene trte postanejo kmalu starikave, se hitro iznosijo, grozdje na njih slabije zori, poletna dela so otežkočena itd. Sploh pregled starih vinogradov nam nudi mnogo dokazov, da je previsoka vzgoja napačna in skrajno slaba; sicer se dajo take trte s **kratkim obrezovanjem** in temeljitim osnaženjem debela prisiliti, da poženo spodaj mlade poganjke, ki jih polagoma vzgojimo v reznike; nad tem mestom trto potem skrajšamo in pomladimo.

Trte naj se reže zgodaj sredi februarja — začetkom marca; pozna režnja trte slabi.

Pri nas je udomačena najbolj vzgoja na reznike in šparone (rajngavska vzgoja). Obče naj se reže bolj na kratko; s tem ohranimo trto čvrsto, pa tudi kvaliteta vina se s tem izboljša.

Za šparone se izberejo najdebelejše rozge. Režemo jih na  $\frac{1}{2}$  m dolžine (6—8 očes), ki pa morajo **biti vedno višje od reznika** (dve očesi). Z rezniki na vrhu, trto zvišujemo, s šparoni na vrhu pa jo ohranimo stalno v isti višini (vsako leto odpadajo). Oba **šparona in reznik morata zmeraj stati na dvoletnem lesu, nikdar na starem, ker le potem sta rodovitna.**

Mlade trte vzgajamo in zvišujemo polagoma! Tu velja pravilo, da režemo v 1. letu na eno oko, v 2. letu na dve očesi, v 3. letu na tri očesa, v 4. letu na štiri očesa in šele v 5. letu, ko je trta 40—50 cm visoka, jo naložimo. Premlade in šipke naložene, ozir. predolgo rezane trte postanejo preveč švigljaste in šipke; take trte se hitro iznosijo.

Z režnjo v zvezi je tudi **zatiranje rosnih korenin**, to je onih korenin, ki rasejo tik površine zemlje; zlasti pri mladih trtah moramo na to posebno paziti.

Starejše trte moramo očistiti lišaja in stare skorje. Dobro je, da jih namažemo obenem tudi z žveplovoapneno brozgo (proti plesni).

V dobrih legah z dobro lapornato zemljo, kjer se gleda predvsem na dobro kvaliteto vina, je vpejlana tudi pri nas takozvana „**kozlovska vzgoja**“ zlasti pri vrstah, ki dobro ne preneso trajno daljšega obrezovanja, n. pr. laška graševina, kraljevina, šipon, rdeči vrh, modra frankinja, beli muškatelec, itd.

Pri tej vzgoji režemo trte do 4. leta slično kakor pri prejšnji vzgoji. Deblo mora biti 40—50 cm visoko. V 4.—5. letu si vzgojimo iz obeh očes po en reznik (na 2 očesi). Mladike režemo potem prihodnje leto zopet na reznike, in sicer tako dolgo, kakor si želimo poznejše veje (15—30 cm dolga ramena). Na ta način si vzgojimo (3—4) rogovile, ki so podlaga in nositeljice poznejših reznikov, oz. rodovitnega lesa. Na vsaki veji je potem po en (2 očesi) reznik; trta ima vsega skupaj 6—8 rodovitnih očes. Ta način je predvsem priporočljiv za boljše lege in zgoraj navedene sorte, kjer hočemo pridelovati zares kvalitetna vina.

Spas našega vinogradništva leži v **pridelovanju dobrega kvalitetnega vina**, pa naj si bo potem „dolenjski cviček“, ali pa buteljno vino; vsako vino ima svoje ljubitelje. S pravilno režnjo oz. vzgojo in pravo izbiro (selekcijo) dobrih vrst bomo ta cilj kmalu dosegli.

**F. Kafol.**

## Porjavenje vina.

Porjavenje vina, ki ga prištevamo k napakam, ne k boleznim vina, je zelo razširjeno in je kaj neprijetno v kletarstvu. Bolezni vina nastajajo v splošnem zaradi škodljivih glivičastih organizmov, kakor n. pr. cik ali vkisanje vina zaradi očetnih bakterijev, porjavenje kot napaka vina pa zaradi kemijskih izprememb ob sodelovanju fermenta, imenovanega oksidaza. Za vinske bolezni in napake velja, da jih laže preprečujemo, nego zdravimo in odpravljamo.

Vino v redno zapolnjenem sodu je pred pretakanjem lepe svetle barve in tudi normalnega okusa; čim ga pretočimo s prezračevanjem, pa v gotovih primerih bolj ali manj porjavi, izpremeni tudi duh in okus, da spominja na kruh nove peke ali na vlažno krušno skorjo, suho sadje, južna vina, včasih celo na seno. Vino v čaši, pravkar vzeto iz soda, je lepo, čim pa stoji nekaj časa na zraku, začne rjaveti z vrha navzdol, dokler vse ne porjavi. Vino v neprodušno zamašeni steklenici ostane dolgo svetlo; ko ga nač-



nemo, porjavi. To se pojavlja pri vinih, ki nagibajo k porjavenju, odnosno vsebujejo pogoje za to. Taka vina pa porjavijo po končanem vrenju tudi že v sodu, ki ga ne zapolnjujemo redno ali imamo dolgo na pipi. Iz tega je razvidno, da pri teh izpremembah sodeluje zrak, odnosno kisik zraka, kojega nekako prenaša tako imenovana oksidaza na organske snovi v vinu, ki zaradi tega porjavijo in izločajo nečedno usedlino. Dokler pa je v vinu ali nad njega površino še mnogo ogljikove kisline, ga ta konservira, ker ne more do njega kisik iz zraka, ki je specifično lažji nego ogljikova kislina; tako dolgo vino ne porjavi. Da se prepričamo o morebitni napaki, moramo torej ogljikovo kislino najprej odstraniti (iztirati) s stresanjem ali ponovnim pretakanjem vina, na pr. iz čaše v čašo.

Včasih, a bolj redko porjavijo tudi rdeča vina in črnina; taka vina izgledajo potem grdo rdečkasto-rjava, kakor z zdrobljeno opeko pomešana voda. Človek z zdravim okusom odklanja rjava vina.

Nobenega vina naj ne pretočimo, dokler se nismo prepričali, kako se kaj izpreminja na zraku; taki zračni poizkusi z novim vinom (v odprti čaši) trajajo kaka dva dni. Pri tem se tudi pokaže, ali vino porjavi ali ne, kar je odločilno za način, kdaj naj pretakamo, in pa kako, kar je posebno važno.

Približno polstoletja je veljalo mnenje Nesslerjevo, da vino porjavi zaradi uporabe gnilega grozdja. To naziranje je ponavljala vsa znanstvena literatura o tem vprašanju do zadnjih dni. Temu je ugovarjala praksa, ki je že davno dokazala, da porjavijo tudi vina iz čisto zdravega grozdja, zlasti če je mošt bil dalje časa na tropu, odnosno tropinah. Tudi ta nazor so sicer sprejeli v literaturo, a vprašanje s tem še ni bilo razčiščeno.

Zdravo jabolko razrežem na kose in pustim sveže krlje na zraku, ali pa sad enostavno olupim: vsa površina svežega sadu (brez olupka) porjavi čedalje bolj. Jabolčne ali grozdne tropine na zraku osobito ob toplejšem vremenu naglo rjavijo, kar opaziš redno pri nečedni in prepočasni obdelavi takega sadnega materiala. **Tu je treba iskati početne vzroke za poznejše porjavenje pijače!** Najboljša stārina (od belega vina) je zlatorumena; je — kakor pravimo — „zlata“ kapljica, ki kolikortoliko vsaj spominja na lahno porjavenje vina, četudi ne kviri okusa.

V zadnjem času sta delala Müller-Thurgau in Osterwalder-Wädenswil v Švici točne pokske z belimi vini iz zdravega in gnilega grozdja istih sort ob najrazličnejšem postopanju pri obdelavi, odnosno prešanju grozdnega materiala ter sta prišla do teh zaključkov:

1. Vina od pet različnih grozdnih sort (grozdje je bilo gnilo in se je naglo prešalo) so na zraku le malo porjavela, da so sličila čaju svetle barve, ker je bilo že gnilo grozdje take barve. Enako napravljena vina istih pet sort iz zdravega grozdja so na zraku tudi le malo porjavela, vendar manj, nego prej navedena vina, ker je bilo že zdravo grozdje svetlejšje barve.

2. Vina iz zdravega grozdja, ki so vrela na tropu (kakor drozga), so na zraku močno porjavela, najmanj tako kakor enako napravljena vina iz gnilega grozdja.

3. Naziranje, da povzroča porjavenje vina gniloba (v prvi vrsti žlahтна gniloba — botrytis cinerea), torej ne drži.

4. Vina iz zdravih grozdnih jagod, ki so vrela na tropu (kakor drozga), so manj porjavela, nego vina istih sort, katerih jagode so vrela na tropu s hlastinami ali pečlji vred.

5. Hlastine v kipeči drozgi pospešujejo torej porjavenje znatno.

6. Tudi jako kislina morejo porjaveti, kar so doslej mnogi zanikali.

7. Porjavenje vina na zraku povzročajo v prvi vrsti čreslovinate snovi in morda še druge manj znane spojine s fenolnim značajem.

8. Porjavenje nastane zaradi sprejema kisika ali oksidacije teh spojin, bodisi pod vplivom posebnih oksidaz, odnosno encimov, ali brez teh (avtoksidacija), ali, kar je najverjetnejše, ob sodelovanju obeh kemijskih procesov.

Pri črnini je stvar drugačna in še ni razjasnjena: kajti vemo, da drozgo črnine puščamo, brez hlastin ali tudi z njimi (poslednje se ne priporoča), da dobro povre, vendar pa črnina ob sicer pravilnem postopanju le redkoma porjavi ali sploh ne. V tej smeri, zaradi točneje razlage te izjeme, se poskusi nadaljujejo.

**Kako porjavenje belega vina preprečujemo ali možnost njega nastopa vsaj zmanjšamo?**

1. Sveže brano grozdje je po možnosti takoj pečljati ali robkati, na vsak način pa naglo zmastiti in naglo prešati, da prešni material ne porjavi že na zraku in da je mošt čim krajši čas v dotiki s tropom.

2. Lahno je zažveplati sod, v katerega spravljamo mošt, da uničimo še morda navzoče povzročitelje porjavenja (oksidaze): uporabljati je le lahke azbestne trake z nekapljajočim žveplom pri gorenju, ali pa zažveplalnike (kadilke).

3. Mošt iz gnilega grozdja je — takoj od preše — z zažveplanjem razsluziti, izčiščenega čez dva dni pa potočiti ob temeljitem prezračevanju v nezazveplan sod z oddatkom čistih vinskih kvasnic ali pa vsaj kipečega mošta iz zdravega grozdja.

4. Uporaba čistih vinskih kvasnic je priporočljiva v vsakem primeru še iz mnogih drugih razlogov.

**Kako zdravimo, odnosno odpravljamo porjavenje?**

Najprej ugotovimo, ali vino nagiba k porjavenju, s poskusom na zraku (primerjaj zgoraj!). Ako je na zraku stanovito, ga pretočimo s prezračevanjem o pravem času na običajen način. Ako pa na zraku porjavi, ga pretočimo brez pristopa zraka, z vinsko salko — odnosno s kavčukovo cevjo — naravnost iz soda v sod, ki ga precej zažveplamo, da povzročitelje porjavenja uničimo; ali pa prej raztopimo v čaši vode največ 5 gramov natrijevega bisulfitu za 1 hl vina, v kojega to raztopino pomešamo in šele čez kak teden pretakamo z namenom, da prej oksidaze uničimo; potem pretakamo normalno.

Ako nam je pa vino že porjavelo pred pretakanjem ali pozneje, ne odpravimo tega z žveplom ali z omenjenim preparatom, ampak le s primernim čiščenjem, n. pr. z želatino, tudi z rastlinskim ogljem (eponitom, enokarbonom, enoeponitom) itd. Preden pa čistimo, moramo povzročitelje porjavenja uničiti na omenjeni način, ker sicer se ta napaka vedno zopet ponovi.

Porjavenje draži tudi marsikaterega izkušenega kletarja, ker se ta grdoba včasih čisto nepričakovano iznova pojavlja. Vendar pa je temu kriv vselej le kletar.

Andrej Žmavc, Maribor.

## Kako se gozdni kapital obrestuje?

Inž. Anton Štivic.

### III.

Vsi v predidčem, II. poglavju, navedeni faktorji povzročajo, da se ljudje potegujejo, pridobiti si posestva — posebno taki, ki imajo denar — in da se zadovoljujejo z mnogo nižjimi obrestmi od kapitala, kakor bi jih prejimali, ako bi ga vložili v razna podjetja in v zavode, ki dotirajo spekulativna podjetja. V poslednjih pač denar ni vselej tako varno naložen, da bi bila neprijetna presenečenja izključena.

Izjemoma se nam tudi v gozdno posestvo investirani kapital visoko obrestuje, ako je bil kdo tako nesparten, da nam je posestvo za slepo ceno prodal.

Iz podanih presodkov je umevno, da je v škripcih, kdor kupi gozdno posestvo sicer za primerno ceno, to z **izposojenim** denarjem, od katerega mora plačevati **visoke** obresti.

Spekulativen kupec si navadno skuša pomagati na ta način, da čimpreje poseka ves dozorel in dozorelosti bližajoč se les ter da z izkupilom tega lesa poplača čimvečji del kupnine, odnosno dolga. Tako se skuša odkrižati plačevanja obrestne diference med običajnim denarnim ali celo visokim bančnim in pa med gozdnim obrestovanjem.

Ako so v gozdu stari prihranki (rezerve), ki presegajo normalno razporedbo gozdnih sestojev, bi proti takemu postopanju ne bilo prehudih pomislekov. Ako pa rezerv ni, bi tako počenjanje ne bilo v skladu z vztrajnim gospodarstvom. Vsako predalesno poseganje v substanco gozdnega kapitala bi imelo za zlo posledico, da se poznejši redni dohodki znižajo, s temi pa tudi renta, odnosno obrestovanje. Poleg tega pa bi se mogla iz velikega izkoriščanja izcimiti pravcata devastacija gozda, ki bi jo bilo iz javnih ozirov že v naprej zabraniti, posebno tam, kjer se predvideva, da je kupec navezan na posojilo in da bo vsled tega prisiljen, premočno poseči v gozdni kapital. Navadna posledica takih kupčij je, da kupec posestvo, ko ga je izkoristil in poslabšal, proda drugim, ki naj se z njim dalje ukvarjajo. Da se spravi tako izrabljeno posestvo zopet v produktiven ali celo v normalen stan, treba je dolgotrajna leta. Navadno je šele drugi ali tretji rod deležen zopetnih normalnih dohodkov dotičnega posestva.

## VPRAŠANJA IN ODGOVORI.

Na vsa kmetijsko-gospodarska in druga vprašanja, ki dohajajo na Kmetijsko društvo za Slovenijo ali na uredništvo „Kmetovalca“, se načelno odgovarja le v „Kmetovalcu“. Odgovarja se ednole na vprašanja udov, ki so podpisana s polnim imenom; brezimna vprašanja ali taka, ki so zaznamovana le z začetnimi črkami, se vržejo v koš. V „Kmetovalcu“ se pri vprašanju nikdar ne natisne vprašalčevega imena, ampak vedno le splošne vrste imena in kraja. Redno se v vsaki številki odgovori le na tista vprašanja, ki pridelo pravočasno pred izdajo lista; na pozneje došla vprašanja se odgovori v prihodnji številki. Kdor takoj želi pismenega odgovora na svoje vprašanje, mora priložiti 2 dinarja za stroške. Odgovori na vprašanja, ki niso kmetijsko-gospodarski, zlasti pravni, morejo biti seveda le splošne vsebine, kajti uredništvo ne more poznati vseh včasih zelo važnih okoliščin in zato za take odgovore ne prevzame nikakega jamstva.

**Vprašanje 15.** Imel sem za kugo bolne prasiče, ki so mi poginili. Gnoj od njih sem zvozil na njivo. Ali smem sedaj na njivo, ki je pognojena z gnojem na kugi poginulih prasičev — vsejati krmo za prasiče? Sosedu mi to odsvetujejo. (J. D. v S.)

**Odgovor:** Z Vašim vprašanjem nam niste vposlali nikakega opisa, kakšne znake ste na obolelih živalih opazovali in kakšne izpremembe so se dognale v njihovih telesih, iz česar sklepamo, da se potom raztelesenja sploh ni skušalo boležen

dognati. Svinjskih kug je dvoje in je ločiti svinjsko kugo kot kužno pljučnico in pa svinjsko kugo kot svinjsko kolero, t. j. kužno vnetje debelih črev. Posebej moramo omeniti tudi še svinjsko kugo pujskov. Povzročevalci teh bolezni (bacili) so različni in je njihova odpornost, odnosno zmožnost za nadaljnje življenje na solncu, v gnoju, zemlji ali vodi zelo različna. Medtem, ko eden teh škodljivcev v gnoju ne živi nad 14 dni, pa živi drugi v zemlji lahko še cele štiri mesece, in nekateri zdravniki priporočajo celo uničevati gnoj od obolelih živali. Kakor že rečeno, mi zaraditega, ker nam niste vposlali točnega popisa, ne moremo sklepati, katere vrste kugo so Vaši prasiči imeli in pa ker se obe prvoimenovani kugi radi pojavita tudi obenem, Vam pač moramo svetovati, da krme za prasiče iz previdnosti ne pridelujete na zemlji, ki je pognojena z gnojem po kugi poginulih prasičev, ter na tej zemlji raje nasete kako žito ali pa deteljo.

Jam.

**Vprašanje 16.** Ali je pesa, pokladana v veliki množini z vodo vred res škodljiva prasičem, da lahko povzroči celo pogin živali, kakor trdijo nekateri? Ali je kaj razločka med krmsko peso in med vrtno peso? (A. P. v P.)

**Odgovor:** Pesa je prav slastna in dobra klaja za prasiče in se malone povsod poklada, toda le poleg druge klaje; sama zase je pre malo tečna, ker ima pre malo beljakovin, pa tudi pre malo rudniških snovi. Pesa je lahko prebavna in bi sama zase oslabilo delovnost želodca, zlasti če bi dajali tako klajo preveč vodeno. V veliki množini pokladana, torej skoraj sama pesa in vrhutega še stanjšana z vodo, bi v resnici ne vplivala ugodno. Živali bi dobile drisko in bi trpela vsa prebavnost želodca in črev. Tako daleč pa pri nas sploh ne pride pri pokladanju pese, ker jo mešamo z drugo pripravno klajo (krompirjem in korenjem) in jo vrhutega oblodimo z močnimi krmili (otrobi, turščico, ječmenom itd.) Vaše vprašanje je v toliko pomanjkljivo, ker ne poveste, za kakšne prasiče, se gre v tem primeru, za mladiče, za odrasle, rejne ali plemenske prasiče ali za pitane. Krmska pesa je posebno dobra za dojne svinje in za rejne ali plemenske svinje, manj vredna pa za mlada praseta in za pitovne prasiče. — Med vrtno peso (solatno ali jedilno peso) in med krmsko peso je razlika, ker je vrtna pesa bolj sladka in bolj okusna, pri tem pa manj rodovitna. Zato je tudi kot zelenjad cenjena in bolj draga.

—n.

**Vprašanje 17.** Rad bi gojil lečo in kihro, pa mi ni znan način pridelovanja in na kateri zemlji uspevata. Zelo bi bilo ustrezno, če bi prinesel „Kmetovalec“ navodilo za pridelovanje navedenih stročnic. (M. S. v Ž.)

**Odgovor:** Obe ti rastlini potrebujeta ugodno podnebje in rahlo, bolj suho zemljo. Moča in težka zemlja ni zanje. Kihra, kateri pravimo tudi **čizara**, je rastlina južnega podnebja. Pridelujejo jo splošno v Grčiji, Rumuniji, Turčiji, Španiji, v Egiptu itd. Tu in tam se je tudi pri nas že dobila. Leča je pri nas cenjena jed, uspeva pa le v krajih, kjer je zemlja bolj peščena, puhličasta in lega bolj suha. Zaradi pomanjkanja prostora prinese mo prihodnjič popis, kako jo je pridelovati. Po ugodnih legah bi bilo prav, da bi se sejala, ker ima dobro ceno.

—n.

**Vprašanje 18.** Kuram bi rad pokladal zdrobljene kosti, pa mi manjka priprave, ker se pri navadnem tolčenju kosčki preveč razlete. (M. S. v Ž.)

**Odgovor:** Za drobljenje kosti se dobijo stroji, ki so pa danes za posameznika dragoceni; vsled tega si je treba posameznikom še dalje pomagati s tolčenjem kosti v možnarjih. Prekuhanne kosti naj se spravijo po peki še v krušno peč, da jih vročina prevzame in s tem napravi bolj krhke in lažje drobljive. Če je možnar dobi velik, lahko dosežete s pripravnim pokritjem, da Vam kosčki kosti ne vhaajo vun.

—n.

**Vprašanje 19.** Imam v živinskem hlevu plemenske prasiče, da so na gorkem, pa sta mi dva obolela na nogah, tako da ne moreta vstajati. Kako naj ju zdravim? (I. Z. v M. p. V. pri D.)



**Odgovor:** Vprašanje je, če nimate v hlevu cementnih tal, po drugi strani pa, če nimate živali preveč v moči. Pri prasičih je treba, da so tla dosti suha in stelja dosti gorka. Nekateri živali so za revmatizem bolj občutljive kakor druge. Premočna ali pretečna klaja je tudi napačna, zlasti pa vsak nagel prehod na tako klajo. Sporočite nam še, koliko stari so prasiči in kakšno klajo imajo. —n.

**Vprašanje 20. Kakšne lastnosti imajo sledeče trtne vrste glede reznje, odpornosti proti boleznim in rodovitosti, in sicer: vrbovec, modra frankinja, žlahtnina, peček, rdeči vrh?** (L. Št. v G. p. K.)

**Odgovor:** Vrbovec ali tantovina rodi zelo bogato, zori pozno, daje pa slabo, lahko in kislo vino, ki ni stanovitno. Reže se na feznike ali na locne. Proti boleznim je malo manj občutljiva, nego druge žlahtnejše sorte. Razmnoževanje se priporoča le za domačo porabo namesto šmarnice ali drugih direktno rdečih grozdnih vrst. — **Modra frankinja** rodi precej bogato, zori bolj pozno in daje v dobrih legah dobro, toda v navadnih letinah malo kislo rdeče vino (mora se pa kvasiti, to se pravi pustiti na tropinah povreti). Rezati jo je boljše le na reznike. Proti boleznim je občutljiva. Saditi se sme le v boljših legah za pridobivanje črnine. — **Žlahtnina ali plemenka** (Gutedel) rodi precej bogato, zori rano in daje tečno, lahko vino, čigar kvaliteta pa naglo pojema in se mora tedaj že prvo leto použiti. Zahteva kratko rez in večkratno gnojenje. Proti boleznim je občutljiva. Lahko se jo sadi tudi v slabše lege. Daje tudi prvovrstno namizno grozdje. Razmnoževanje se priporoča zlasti v svrhu mešanja z drugimi bolj rezkimi vini. Žlahtnina je cela vrsta varletet: bela, rdeča, narzlanost listnata, muškata, rdeča kraljeva, brusnata itd. Najboljši sta bela in rdeča žlahtnina. — **Peček** (Elbling) rodi bogato, podvržen je pa zelo jesenski gnilobi in da vsled tega navadno le slabo vino. Rezati ga je na locne. Proti boleznim je manje občutljiv. Razmnoževanje ni priporočljivo. — **Rdeči vrh** (Rotgipfler) je manj rodovit, zori pozno in daje okusno močno vino. Reže se na locne. Proti boleznim je občutljiv. Razmnoževanje se priporoča le v najboljših legah. A. P.

## KMETIJSKE NOVICE.

**Vinski sejm v Semiču in belokranjska vina.** Trenutno je najmanj vinske kupčije v Belokrajinu, deloma ker je ta kraj bolj od rok, deloma pa zaradi tega, ker se za povzdigo vinske trgovine premalo stori od strani domačih vinogradnikov. Skupno organizacijo bi mogli doseči tudi Belokranjci več uspeha in bi lahko oddajali svoja vina tudi dlje od doma. Lanski pridelček je prav dober in je treba, da gre v denar. Saj so razni vinski trgovci in gostilničarji že odnekad radi kupovali semiška in metliška vina. V ta namen se priredi v **četrtak, 13. marca vinski sejm v Semiču**, na katerem bodo najboljša belokranjska vina na prodaj. Vabimo vse zainteresirane, da se tega sejma udeležijo. Naj se pripravijo o dobroti in vrednosti belokranjskega pridelka! F. G.

**Strokovni tečaj na Grmu.** Vsled neprikladnega vremena se niso mogli vršiti strokovni tečaji v kmetijski šoli na Grmu v času od 18.—25. t. m. ter se vrše v pričetku prihodnjega meseca, in sicer: **vinarski tečaj** dne 1. in 2. marca, **sadarski tečaj** dne 3., 4. in 5. marca, **tečaj za pridelovanje in uporabo krme**, dne 6., 7. in 8. marca.

**Vredno posnemanja.** Pri sestavi proračuna za sodni okraj Metlika so zbrani župani določili iz okrajne blagajne prispevek 1000 Din desetim kmetovalcem iz okrajne Metlika, ki se udeležijo kmetijskega poučnega tečaja na Grmu. Čast zavednim županom in vsem, ki so k temu sklepu pripomogli. Ako bi ta lep čin posnemali tudi naši drugi okraji, bi to gotovo znatno pripomoglo h gospodarskemu napredku naše dežele, katerega smo tako silno potrebni.

**Cene inozemskih krav.** Krave montajonske pasme, ki so vzgojene na Predarlskem, stanejo v starosti 4—5 let franko postaja Rožna dolina 14.200.000 aK = 18.000 Din. Biki 1½ leta stari stanejo 15 milijonov aK, t. j. 18.000—19.000 Din. Ako bi mi tako smotreno postopali, kakor delajo Švicarji in Tirolci, potem bi bile tudi naše krave in plemenski biki danes nekaj več vredni. Pri tako visokih cenah je seveda vsak uvoz plemenskih krav iz inozemstva takorekoč izključen.

**Občni zbor Glavnega Saveza jugosl. vinogradnikov** se je vršil v Zagrebu 16. februarja. Savez se je ustanovil za vse vinorodne pokrajine Jugoslavije. S tem smo vinogradniki končno vendar le dobili svojega legalnega zastopnika, ki prevzame naše vodstvo v najtežjih časih, ko se imamo boriti za naš obstoj. Trdno smo prepričani, da bo Glavni Savez storil svojo dolžnost. Toda njegovi uspehi so popolnoma odvisni od nas vinogradnikov samih. Na čim večje število članov se bo Glavni Savez lahko opiral, tem več bo zalegla njegova beseda, tem uspešnejše bo lahko zastopal naše interese. Zatorej je sveta dolžnost vsakega količkaj zavednega vinogradnika, da pristopi naši organizaciji ter žrtvuje v lastnem interesu in v interesu skupnosti, vsako leto par litrov svojega vinskega pridelka v svrhu kritja stroškov, ki jih ima organizacija pri zastopstvu interesov vinogradništva. **V upravni odbor** so bili izvoljeni izmed Slovencev, ki imajo zastopati interese našega vinogradništva, gg. vinarski ravnatelj Puklavec kot drugi podpredsednik in za odbornike pa: kmet. svetnik Boh. Skalicky, nar. poslanec in posestnik Jože Nemanič iz Metlike, veleposestnik Lovro Petovar iz Ivanjkovcev, veleposestnik Robert Košar iz Sv. Bolfenka pri Središču in veleposestnik in vinski trgovec Fric Zemljč iz Ljutomera. V nadzorni odbor sta bila imenovana izmed Slovencev veleposestnika: Franc Penca iz Mokronoga in Peter Miovič iz Maribora. Predsednik Saveza, ki ima imeti svoj sedež v Zagrebu, še ni imenovan. Na ustanovnem občnem zboru se je razvila živahna debata o vinski krizi. Večina govornikov je bila mnenja, da je vinsko krizo zakrivila v prvi vrsti vlada, ki je mirno gledala, kako so nam Italijani in Madžari odvzeli naša inozemska tržišča. Naglašala se je nujna potreba izvoza, zabranitev vsakega uvoza laškega vina in potreba enotnega vinskega zakona. Udeleženci so se pečali tudi z vprašanjem izdaje posebnega glasila za vinogradnike. Organizacija Saveza jugosl. vinogradnikov se ima izpolniti s tem, da se bodo poleg Glavnega Saveza za vsako pokrajino ustanovili še Pokrajinski Savezi.

**Gruda** bo naslov mesečniku, namenjenemu našemu kmetkemu ljudstvu. List bo vsestransko zanimiv in bo prvi list te vrste med Slovenci. Prinašal bo leposlovne in strokovne spise najboljših naših mož. Izvrstni vsebini bo odgovarjala tudi umetniška, dostojna oprema. Naslovnina stran in vinjete bodo izdelane po originalih priljubljenega akad. slikarja **M. Gasparija**. Uredništvo je prevzel pisatelj Ivan Albreht. — Prva številka izide v obsegu 32 strani že sredi marca. Naročnina znaša letno Din 30, polletno Din 15, posamezna številka Din 3. Naročila sprejema **uprava Grude**, Ljubljana, Kolodvorska ul. 7. Lastnik lista je Zveza društev kmetijskih fantov in deklet. Vsak kmet, ki se zaveda svojega stanu, mora naročiti prvo in edino njemu namenjeno revijo. Čim več bo naročnikov, tem lepša in boljša bo Gruda!

**Natečaj za izvorno delo „Živinogojstva“.** Hrv. Slav. Gospodarsko društvo v Zagrebu je razpisalo v 4. štey. „Gospodarskega lista“ natečaj za izvorno delo „Živinogojstva“. Pogoji so bili objavljeni v tem „Gosp. listu“ in jih lahko dobe zainteresirani pri imenovanem društvu brezplačno. Za najboljšo delo je razpisana nagrada 15.000 Din. Razentega dobi avtor še poseben honorar 250 Din za tiskano polō. Visokost druge nagrade se bo objavila pozneje. V presojevalni komisiji je med drugimi strokovnjaki inž. Zidanšek, kmetijski svetnik v Mariboru.

## DRUŽBENE VESTI.

† **Ivan Koštomaj ml.** Kmetijska podružnica v Teharjih nam sporoča, da je umrl na Čretu pri Teharjih družbeni član Ivan Koštomaj ml., dolgoletni tajnik kmet. podružnice, načelnik Sadjarske in vrtnarske podružnice itd. Bil je nadepoln in napreden mlad gospodar in posebno vnet sadjar, čebelar in zadruigar, ki je neumorno z besedo in dejanjem vzpodbujal sosede k napredku. Bodi ohranjen blagopokojnemu časten spomin!

**Opomin zamudnim podružnicam.** V zadnjem času so se začeli pritoževati posamezni člani, da ne dobe „Kmetovalca“. Krivda leži pa na dotičnih podružnicah, ki še dosedaj niso poslale imenikov svojih članov in vplačano članarino. Zamudne podružnice naj store svojo dolžnost, pa se bo „Kmetovalec“ takoj zopet vsem določil, ki ostanejo člani. To je potrebno tudi v interesu rednega poslovanja pri upravnih listah, kajti nič ni bolj neprijetnega, kakor nepotrebne reklamacije, ki jih imajo zamudne podružnice na vesti. Za točno poslovanje upravnih listov je treba tudi točnosti pri podružnicah.

**Vinarski in sadjarski odsek Kmetijske družbe za Slovenijo v Mariboru** je imel 3. februarja svoj redni občni zbor, ki je imel na sporedu tudi likvidacijo tega odseka. Do tega pa ni prišlo, ker so se navzoči izrazili proti likvidaciji v sedanjih razmerah. Po poročilu predsednika vinarskega ravnatelja Puklavca o stanju in delovanju tega odseka, se je občni zbor bavil z vinsko krizo in je sprejel več resolucij, ki se tičejo izvoza vina v Avstrijo, zabranitve vsakega uvoza italijanskega vina, imenovanja vinarskega eksperta iz Slovenije kot posvetovalca delegata pri trgovinskih pogajanjih in izvoza vina avstrijskih državljanov, ki imajo svoje vinograde v Jugoslaviji. Ta resolucija se glasi: Čuje se, da je rep. Avstrija dovolila svojim državljanom, ki imajo vinograde na našem ozemlju, uvoz lastnega pridelka proti polovični uvozni carini in da se od avstrijskih državljanov, ki imajo vinograde pri nas, dela na vse kriplje na to, da bi ga smeli uvažati popolnoma carine prosto. Ker je v Avstriji vino najmanj za polovico dražje nego pri nas, bi to pomenilo gospodarsko ojačenje vinogradnikov, ki so avstrijski državljanji. Skozi to bi bili oni v stanu svoje vinograde boljše obdelovati in bolje gnojiti, svoje delavce dražje plačevati, ravnotako razne vinogradarske potrebščine, kar bi

vse vplivalo na nadaljnje podraženje vinarskega obrata. S tem bi naši vinogradniki prišli v nevzdržljiv položaj in bi morali ali svoje vinograde opustiti ali pa jih svojim avstrijskim, gmotno si boljše stoječim posestnikom prodati. Naši vinogradniki bi postali viničarji avstrijskih posestnikov, sužnji Nemcev na svoji lastni grudi v večji meri, nego so to bili pod bivšo Avstrijo. Opozarjamo našo vladno na nevarnost, ki preti zlasti našim obmejnimi vinogradnikom in jo pozivamo, da zadevo temeljito prouči in ji posveti vso pažnjo tudi že pri vršcih se trgovinskih pogajanjih z Avstrijo. Mi stojimo na stališču, da se ne sme tujim državljanom, ki imajo posestva pri nas, koncedirati kakih pogodnosti, ki so v nasprotju z interesi naših državljanov, in zahtevamo od vlade, da te pogodnosti paralizira z uvedbo primerne izvozne carine!

**Naročila na travne mešanice.** Opozarjamo naročnike travnih mešanice, da sporoče v svojih naročilih: 1. čemu se ima rabiti travna mešanica, ali za stalne travnike ali za začasne ali menjalne traynike; 2. kakšna zemlja in 3. kakšna je lega dotičnega zemljišča. Naj se tudi pove, ali se ima mešanica rabiti za pomladitev travnika (podsetev) ali za napravo novega travnika. Vse to je namreč potrebno vedeti za izbiranje trav.

**Cena modri galici** je določena na 9.50 Din za 1 kg (ne seveda za 100 kg, kakor je bilo zadnjič po pomoti natisnjeno) in velja **na mestu Ljubljane**; podružnicam je treba voznino do njih sedeža posebej plačati in zaračunati odjemalcem pri cenah galice.

## URADNE VESTI.

### VABILO

k občnim zborom podružnic Kmet. družbe za Slovenijo.

### SPORED:

- Točke 1.—6. po § 31. družbenih pravil.
- Slučajnosti.

**Opomba:** Opozarjajo se načelnikstva, da pravočasno (t. j. vsaj 10 dni pred izidom dneva „Kmetovalca“, v katerem ima biti objavljena vršitev občnega zbora) pošljejo vabila in spored podružničnih občnih zborov Kmetijske družbi, kajti za veljavnost teh le merodajen izpremenjeni § 30., po katerem morajo biti občni zbori podružnic vsaj 14 dni poprej razglašeni v družbenem glasilu z natančno navedbo kraja, prostora in časa.

**Sromlje pri Brežicah**, v nedeljo, 16. marca 1924. po sv. maši v šolskem poslopu.

## Tržne cene v Ljubljani in v Mariboru.

Cene so navedene v dinarjih.

	Ljubljana	Maribor	Ljubljana	Maribor
<b>Konji (prigon v Lj. 119, v M. 11 glav.):</b>				
par dobrih konj od 20.000 do 25.000				
<b>Voll in krave (prigon v Lj. 107, v M. 400 glav):</b>				
1 kg žive teže I.	11.—	do 16'25		
1 . . . . . II.	11.—	do 12.—		
1 . . . . . III.	10.—	do 11.—		
1 . . . . . krave, klobasarice	9.—	do 10.—		
<b>Teleta (prigon v Lj. 8, v M. 3 glav):</b>				
1 kg žive teže	21'50			
<b>Prasiči (prigon v Lj. 5, majhnih pujskov, v M. 51 glav):</b>				
1 komad 6—8 tednov stari	500			
1 . . . . . 3—4 mesce	650.—	do 675.—		
1 . . . . . 5—7 . . . . .	875.—	do 1250.—		
1 . . . . . 8—10 . . . . .	1125.—	do 1350.—		
1 . . . . . enoletni . . . . .	1750.—	do 2000.—		
1 kg žive teže, pol pitani				
1 . . . . . mrtve . . . . .	22.50	do 24.—		
<b>Kože:</b>				
1 komad konjake kože	150.—	do 200.—		
1 kg goveje kože	15.—	do 20.—		
1 . . . . . telečje kože	30.—			
11 kg prasičje kože	11'50	12'50		
1 . . . . . gornjega uanja	120.—			
1 . . . . . podplatov	80.—	do 125.—		
<b>Perutnina:</b>				
1 komad, piščanec . . . . .	30.—	do 40.—	31.—	do 40.—
1 . . . . . kokoš . . . . .	35.—	do 40.—	50.—	do 62'50
<b>Mleko, maslo, jajca, sir:</b>				
1 liter mleka . . . . .	3'50	do 4.—	3'50	do 4.—
1 . . . . . smetane . . . . .	—	—	15.—	do 18.—
1 kg čajnega masla . . . . .	70.—	do 80.—		
1 kg surovega masla . . . . .	55.—	do 60.—	50.—	
1 . . . . . bohinjaškega sira . . . . .	60.—	do 65.—		
1 . . . . . sirčka . . . . .	10.—	do 12.—	6.—	do 10.—
1 jajce . . . . .	1'25	do 1'50	1'75	do 2'50
<b>Žito in drugo:</b>				
1 q pšenice . . . . .	410.—		370.—	
1 . . . . . rži . . . . .	340.—		300.—	
1 . . . . . ječmena . . . . .	330.—		300.—	
1 . . . . . ovsu . . . . .	295.—		300.—	
1 . . . . . prosu . . . . .	350.—		400.—	
1 . . . . . koruze (nove, sušene)	325.—		350.—	
1 . . . . . ajde . . . . .	325.—		300.—	
1 . . . . . fižola, ribničar . . . . .	700.—			
1 . . . . . fižola, prepeličar . . . . .	750.—	do 800.—		
1 . . . . . krompirja . . . . .	125.—	do 150.—	100.—	do 125.—
<b>Krma:</b>				
1 q sladkega sena . . . . .	150.—		100.—	do 125.—
1 . . . . . kislega sena . . . . .	100.—			
1 . . . . . slame . . . . .	75.—	do 100.—	65.—	do 75.—
<b>Kurivo:</b>				
1 m <sup>3</sup> trdih drv . . . . .	200.—		do 200.—	
1 . . . . . mehkih . . . . .	55.—		do 175.—	