



KMETOVALEC

GLASILO KMETIJSKE DRUŽBE V LJUBLJANI

registrovana zadruga z omejeno zavezo

VINARSKEGA DRUŠTVA

IN KONJEREJSKEGA DRUŠTVA ZA DRAVSKO BANOVINO
V MARIBORU

Izhaja 15. in zadnjega v mesecu. — Cena listu 25 Din, za inozemstvo 35 Din letno. — Posamezna številka stane 2 Din
Uredništvo in upravnništvo je v Ljubljani Noul trg šte. 3.

štev. 16. in 17.

V Ljubljani, 15. septembra 1933.

Leto 50.

Vsebina: Najvažnejše pri setvi ozimline. — Kako naj razkužimo seme. — Zakaj je žito letos poleglo? — Izkušnje pri sprav-
ljanju okopavin. — Selekcija krompirja na mali kmetiji — Nekaj k saditvi sadnega drevja. — Sadje bo šlo letos dobro v
denar. — Razno. — Sadni in grozdni teden. — Pravila o uživanju sadja. — Sadje za vsakdanjo hrano! — Sadje in
zdravje. — O namiznem grozdju. — Moštna tehtnica in tehtanje mošta. — Nekaj o hranilnih in redilnih praških ali
„štupah“. — Razno. — Vprašanja in odgovori. — Družbene vesti. — Književnost. — Našim članom. — Kaj ima kmet pri-
čakovati od vnovčevalnega združništva. — Tržno poročilo.

Inserati se računajo po naslednjih cenah:

1/2 strani	Din 80—	1/4 strani	Din 350—	1/2 strani	Din 1000—
1/3 strani	Din 160—	1/4 strani	Din 500—	1/2 strani	Din 2000—
1/4 strani	Din 250—	1/4 strani	Din 700—	Priloga listu stane	Din 1000 za 1000 kom.

Mala naznanila, vsaka beseda 50 par (najmanj 10 Din).

Mala naznanila.

Le proti predplačilo, vsaka beseda 50 par, najmanj 10 Din.

Upravnništvo ne prevzame posredovanja.

Vsakega 10. in 25. v mesecu se zaključijo spre-
manje oglasov za prihodnjo številko.

Čistilnik za žito

dobro ohranjen čist 3-500 kg na uro ima oddati
Fran Pogačnik d. z o. z., Ljubljana, Tyrševa (Du-
najska) št. 67. 108

Sadno drevje

visoko in srednjeveliko, od jablan in hrušk, pote
orehe, breskve, višnje, divjake in nizke vrtnice.
Zahtevajte cenik. Vinko Strmljan, Tenetiše 1. pošta:
Litija. 112

Kamnikit,

razstreljivo za skale, kapice, vrvice za vžiganje in
vse lovske potrebščine se dobe vedno v trafiki pri
Jaklič-u v Radovljici, Gorenjsko. 107

Ekonom-oskrbnik

izvežban v vseh kmetijskih panogah, išče
službo za takoj. Dopise na Upravo „Kmetovalca“
pod šte. 91. 91

Resna nevarnost za hlev je

kužno sramnično vnetje!

Zato se priporoča pravočasna uporaba znanega
sredstva „BISSULIN“, ki je enostavna in po ceni.
„BISSULIN“ se dobi pri živinozdravnikih in v lekar-
nah na živinozdravniški recept. Natančna navodila
„Neplodnost in kužno sramnično vnetje“ se dobijo
brezplačno v kemični tovarni H. Trommsdorff, Aachen
(Nemčija) ali v lekarni „Lykos“ Mr. K. Vouk, Za-
greb, Jurjevska ul. 8. 114

Novo črno brinje

oddaja po ugodni ceni — Ivan Jelačin, Ljubljana,
Emonska 2. 109

Plemensko telico

čiste montafonske pasme, 9 mesecev staro, proda:
Jos. Senica, Domžale. 110

Visokodebelno sadno drevje

sadnega izbora po znižanih cenah za jesensko sa-
ditev ima na prodaj: Drevesničarska zadruga v
Dorfarjih pošta: Škofja Loka. (Zahtevajte cenik).

Sadna drevesa in vinske trte

nudi najpovoljnejše Ban. tranica in drevesnica v
Kapel, pošta Slatina Radenci. Zahtevajte ponudbe!

Brzoklepalnik „Stubai“

tisočkrat preizkušen! Popis pošilja zastoj Fri-
derik Kratz, Strazišče pri Kranju. 57

Važno za osnovne in kmetijske šole!

Kmetijska družba v Ljubljani je založila 6 stenskih
slik od trav, detelj in raznih krmskih rastlin v velikosti 70 x 50
cm s primernim obešalom in okvirjem.

Slike so umetniško izdelane po naravi v barvah in služijo kot
izborna učilo za spoznavanje naših glavnih krmskih rastlin.

K vsaki seriji se doda po ena knjižica s kratkim opisom vsake
rastline.

Vseh šest slik s knjižico in poštino vred stane Din 100.-.

Priporočamo takojšnjo nabavo tega učila, dokler je še v zalogi,
ker bo vsakemu učitelju služilo kot dober pripomoček pri pouku.

Jeftiniji



POGONA NA
ELEKTRIKU, PARU,
BENZIN I UPOJNI
PLIN A NENA-
DOKNADIV KOD
OSKUDICE VODE JE

MAWAS DIESEL

SIMMERINGER Maschinen- u. Waggonbau-Fabrik A.G.
Wien XI, Simmeringer Hauptstr. 38-40

Generalno zastupstvo:
INŽ. JULIO BREITWIESER
ZAGREB, VODNIKOVA 11 TELEFON BROJ 26-89

POSOJILNICA V MARIBORU

r. z. z. o. z.

NARODNI DOM

Telefon 21-08. Ustanovljena 1882.

Obrestuje nevezane hranilne vloge [po 4%
vloge proti 3 mesečni odpovedi po 5 1/2%.

Stanje hran. vlog nad Din 70.000.000--.

Rezerve znašajo nad Din 8.800.000--.

Posojila daje članom na vknjižbo po 7% na osebno poroštvo po 8%.

LANENO OLJE, FIRNEŽ, BARVE, LAKE, KIT, LANENE TROPINE

ter vse v to stroko spadajoče blago prvovrstne kakovosti po solidnih cenah in točni postrežbi, najugodnejše kupite pri domačem podjetju

MEDIC-ZANKL

tovarne olja lakov in barv družba z o. z., lastnik FRANJO MEDIC

Centrala v Ljubljani. podružnice v Mariboru in Novem Sadu. — Tovarne v Ljubljani, Medvodah in Domžalah.

MASTIN

Najuspešnejše sredstvo za rejo domače živine je brezdomno

ki pospešuje rast, odebelitev in omastitev domače, posebno klovne živine. — Jasen dokaz neprecenljive vrednosti »MASTINA« so brezštevilna zahvalna pisma.

Cena: 5 škat. 46 Din.
10 škat. 80 Din.

LEKARNA TRNKOCZY

LJUBLJANA, MESTNI TRG ŠTEV. 4.
(Zraven Rotovža.)



J. BLASNIKA NASL.

UNIVERZITETNA TISKARNA

LITOGRAFIJA OFFSETTISK KARTONAŽA

ZALOŽNIŠTVO VELIKE PRATIKE

VREČICE ZA SEMENA

NAJSTAREJŠI GRAFIČNI ZAVOD JUGOSLAVIJE
IZVRŠUJE VSE TISKOVINE NAJCENEJE IN NAJBOLJ SOLIDNO
USTANOVLJENA LETA 1828

DENAR NALOŽITE NAJBOLJE IN NAJVARNEJE PRI DOMAČEM ZAVODU

KMETSKI HRANILNI IN POSOJILNI DOM

REGISTR. ZADRUGA Z NEOMEJENO ZAVEZO

V LJUBLJANI, TAVČARJEVA (SODNA) ULICA 1



Vloge na knjižice in tekoči račun obrestuje po 5 1/2%, brez odpovedi, pri trimesečni odpovedi po 7% brez odbitka davka na rente. Stanje vlog nad 30.000.000 Din. — Rezerve nad 700.000 Din. Jamstvo za vloge presega večkratno vrednost vlog.

Vložne knjižice drugih zavodov sprejema kot gotovino brez prekinjenja obrestovanja. Posojila daje proti poroštvu, na vknjižbo in proti zastavi premičnin in vrednostnih papirjev ter dovoljuje kredite v tek. računu pod najugodnejšimi pogoji. — Blagajniške ure: Ob delavnikih od 8.—12 1/2, in od 3.—4 1/2, le ob sobotah in dnevih pred prazniki od 8.—12 1/2, ure.

Telefon 2847.
Brzjavni: »Kmetški dom«.
Račun pošt. hranilnice št. 14.257.

Podružnici v Kamniku in v Mariboru.

KIMIETOVALEC

Štev. 16. in 17.

V Ljubljani, 15. septembra 1933.

Leto 50.

Člani, naročajte pravočasno seme prvovrstne pšenice pri družbi!

Poljedelstvo in travništvo.

Najvažnejše pri setvi ozimine.

Ing. B. Ferlinc.

Gnojenje. Na polja, gnojena s hlevskim gnojem, (izvzete so močno izsušene zemlje), se naj žita ne sejejo. Če se je pa to moralo storiti, se mora polje pognojiti tudi s fosfatnim umetnim gnojilom, da se prepreči poleganje žita, prebujna rast slame in pozna zoritev, s čemer se omogoči rji uničenje kakovosti zrnja. Žito se seje najbolje po krompirju. Koruza je splošno znan slab predusev. Če se je žito sejalo po stročnicah (detelja, lucerna itd.), se mora polje gnojiti še s fosfornim ali kalijevim umetnim gnojilom, ker, sicer nastopijo zaradi razmeroma močne dušičnate hrane iste posledice kot pri samem gnojenju s hlevskim gnojem.

Priljubljanje zemlje. Orati se mora tedaj, ko zemlja ni preveč suha in ne preveč mokra. Če se na to ne pazi, se njiva pokvari za več let. Po krmskih rastlinah se mora polje že zgodaj (najpozneje prve dni avgusta) srednje globoko preorati, da korenine razpadejo. Po žitih in po krompirju se polje takoj po žetvi plitvo preorje (praši) in vsaj 14 dni pred setvijo srednje globoko, kar je tudi potrebno ponovno storiti po krmskih rastlinah. Ko se je zemlja zopet vlegla, se polje z večkratnim brananjem dobro poravnava in grude razbijejo, vendar za ozimine ni dobro, ako je zemlja preveč zdelana (prašnata).

Setev. Le v tako lepo pripravljeno zemljo se naj žito seje, ker od setve zelo zavisi uspeh žetve. Seme naj leži v zemlji 3—5 cm globoko. Ako pade seme globlje v zemljo, se njegova rast oslabi, in kakor je dokazal g. prof. dr. Tavčar, taka setev rada posebe. Važno je, da se setev izvrši že koncem septembra ali pa začetkom oktobra, ker daje pozna setev skoraj vedno slabe donose.

Način setve. Setev pod plug je najslabša in se ne priporoča. S tako setvijo se namreč ne more odrediti globočine setve, ker večina zrna pade pregloboko. Tudi se polje ne more lepo poravnati, kar otežuje žetev in povečava izhlapevanje vlage. Ker se seme ne more pravilno razdeliti, izgleda setev plešasta, a posledica tega je, da na plešastih mestih rastline bujno rastejo, a na gostih zakržljavajo.

Mnogo boljša je ročna setev na dobro pripravljeno polje, ki se za tem najprej pobrana s težko brano, a potem s trnjevo vlečko. Lahko pa se namesto brane vzame plitek kultivator, ki zemlje ne obrača, temveč samo rije. Isto se doseže tudi s plugom, kateremu odvzamemo desko, tako da se zemljo le z glavo plitvo prerahlja.

Najboljša setev je z vrstno sejalko. Predpogoj je seveda dobro pripravljena zemlja in pravilno poravnavanje površine z večkratnim brananjem. Pri taki setvi je treba paziti le na to, da se ne seje globokoje od 3—5 cm. Ker se pri setvi s sejalko porabi najmanj semena, je ta setev tudi najbolj gospodarska.

Redka ali gosta setev. Ali se bomo odločili za prvi ali drugi način, zavisi predvsem od rodovitnosti zemlje. Na izčrpani ali šlabi zemlji bomo z redko setvijo doživeli vedno razočaranje. Zato je zelo važno za redko setev, ali se vsa rastlinska hrana nahaja v pravem razmerju rastlini na razpolago. Ako manjka fosfor, bodo rastline bujne in temnozeleno, ali zrnja ne bo mnogo. Če manjka dušik, bodo rastline slabe in se ne bodo dovoljno razrasle, zaradi česar bo tudi donos slab, čeprav bo prvovrstne kakovosti. Tudi pravo razmerje kalija je važno, ker sicer žito rado pozebe in je manj odporno proti boleznim, posebno proti rji. Če se torej odločimo za redko setev, moramo vedeti, ali je zemlja dovolj rodovitna. S hlevskim gnojem gnojene zemlji bomo še dodali fosfor in tudi nekaj kalija, da bo pravo razmerje hrane, ker s hlevskim gnojem dajemo zemlji v glavnem le dušik. Če pa sejemo na negnojeno polje, bomo pa morali uporabiti vsa umetna gnojila v razmerju 2:1:1 (superfosfat : kalijeva sol : apneni dušik). Kalijeva sol in apneni dušik bomo dali zemlji pred jesenskim oranjem 10—14 dni pred setvijo, a superfosfat bomo potrosili 2—3 tedne po setvi.

Pravilno se redko setev izvrši le s sejalko. Če se odločimo za redko setev, jo moramo zgodaj izvršiti, da se žito še v toplih jesenskih dneh zaraste in opomore. Razdalja vrst pri setvi zavisi od tega, kako je polje zapleveljeno. Ako je dovolj čisto in rodno, lahko sejemo vrsto od vrste 25—35 cm naražen. Sicer pa se vzame razdalje le 17—25 cm, da se zamore žito med vrstami okopati z ozkimi motikami. Kajti redko setev se mora pred zimo, po 3 tednih, ko žito vzklije, enkrat ali pa tudi dvakrat okopati, a enkrat spomladi po rednem brananju, ko se njiva odene. To je neobhodno potrebno zato, da se njiva očisti levela in da se prepreči izhlapevanje vlage, ki jo ravno redke setve zelo potrebujejo za svojo rast. V jeseni je tudi dobro, ako se žito pri okopavanju malo zagrne.

Katere so prednosti redke setve? S to setvijo se zelo mnogo, do 50% prištedi na semenu, a dobi se navadno za 2—3% večje donose na oral. V naslednjem priobčujemo podatke o redki setvi ječmena, rži, in pšenice, ki jih je izvršil preteklo jesen naš član g. Mally v Slov. Bistrici, ki v svojem pismu poroča sledeče: „Dne 22. IX. 1932. sem sejal s sejalnim strojem v vrste 25 cm ena od druge ječmen, tako da so prišla na vsakih 10 cm po 3 zrnja. Poraba semena je bila točno pol litra na ar, a posejala se je ploskev od 18 arov. Ječmen se je v jeseni enkrat okopal, a spomladi je bilo to delo ponovljeno. Vkljub temu, da je bila zemlja močno zapleveljena, sem mo-

Bogatašu se vse hlini, le revežu se očita njegove slabosti.

ral opustiti vsako nadaljnje okopavanje zaradi deževnega vremena.

Rast ječmena je bila normalna, čeprav so imeli sosedi pozneje sejane ječmene bolj visoke. V grmičih se je ugotovilo do 52 stebelc. V začetku maja pa je ječmen dohitel v rasti sosednji, normalno sejani ječmen, samo da je slama bila izredno debela (kot svinčnik) in da je klas nastavljal povprečno po 10 stopenj. Vse zrnje je bilo enako debelo in dobro razvito. Na žalost so vrabci napravili dosti škode ter uničili do eno četrtno žetve. Vkljub temu pa je bil uspeh zelo zadovoljiv. Ječmena sem posejal 9 l, a namlatil sem 784 l, kar znači 87 kratno količino semena. Moj dosedanji 7 letni povprečni donos na ar je znašal 33 l, medtem ko sem pri redki setvi dobil 43.55 l. Povprečno razmerje semena in donosa je znašalo 1:10.7. Naglašam, da zemljo v ta namen nisem izredno gnojil in pripravil, ker je bila setev izvršena v korusišče.

Iste uspehe sem dosegel pri rži in pšenici. 15. oktobra 1932. sem posejal 26 l rži, a pri žetvi sem dobil 616 l, torej 23 kratno seme. Pšenica, posejana 1. oktobra, je dala 27 kratno seme, ker se je namlatilo od 31 l semena 1456 l. Na ar se je dobilo rži 13 l, a pšenice 21 l. Rž je imela izredno dolgo klasje (do 20 cm), vendar pa je ostalo seme slabo razvito, medtem ko je imela pšenica krasno razvito klasje in zrnje. Pripomnim, da je rž zelo slabo prezimila, tako da sem jo hotel že preorati in saditi krompir. Vsled deževne spomladi pa mi to delo ni uspelo in sem rž pustil, toda 6. aprila sem jo okopal in osipal. Spočetka je bila setev popolnoma mrtva, toda čez mesec dni so se pojavili grmički, ki so imeli po 30 stebelc. Rž je dosegla 18 cm višine in ker je zaostala v rasti, v začetku ter pozneje prisilno dozorela, gotovo zaradi tega ni rodila toliko, kot bi sicer. Vendar pa sem z uspehom zadovoljen in sem se odločil, da bom z redko setvijo nadaljeval in se nikoli več ne povrnil k staremu načinu.

Kako naj razkužimo seme.

Ing. Ferlinc.

Pri vsakem kmetijskem delu se moramo vprašati: kakò ga bom boljše in cenejše opravil. Ravno tako tudi takrat, kadar se odločujemo, ali bomo seme zaradi razkuženja namakali v pripravljeno raztopino, ali pa ga bomo samo suho oprášili z različnimi sredstvi.

Cilj razkuženja je uničenje takih glivičnih bolezni, katere se držijo semena kot droben prah (trosi) odzunaj ter rastlino okužijo šele takrat, ko seme vzklije. Take bolezni so: trda snet (tilletia) na pšenici, prašna snet na ječmenu in ovsu (ustilago), spomladna plesen na vseh ozimnah (fusarum) in listna pegavost na ječmenu (hetminthosporum). Ne moremo pa s temi sredstvi uničiti kali prašne sneti pri pšenici in zaprte sneti pri ječmenu, katerih kali se nahajajo že v samem semenu odznotraj, ker se je okuženje izvršilo pri cvetenju.

Z raztopino bakrene galice, kakortudi s praški, ki sestojijo iz bakrenih soli (n. pr. Porsol in Abavit 26), moremo uničiti od naštetih bolezni le trose trde sneti pri pšenici in prašno snet pri ječmenu in ovsu. To dvoje sredstev imenujemo zato navadno razkužilo. Če hočemo uničiti trose tudi drugih gori

navedenih bolezni, moramo pa uporabljati sestavljeno razkužilo, katero vsebuje razen bakrenih soli še arzenove in živosrebrne sestavine (n. pr. Tillantin, Abavit B itd.).

Prašenje ima pred namakanjem sledeče prednosti:

1. Z razkuževanjem imamo najmanj dela, ker moramo kupljeni prah le dobro zmešati s semenom. Zato lahko mešanje izvršimo neposredno pred setvijo, kolikor ga potrebujemo isti dan, in ni nevarnosti, da bi morali razkuženo seme zavreči, ako ga nismo mogli posejati.

2. Ne more se nam zgoditi, da s prašenjem uničimo kalivost semena, ako ne uporabimo več prahu, kakor je predpisano, medtem ko pri namakanju lahko premalo razkužimo, če smo seme kratek čas namakali, ali pa uničimo kalivost, ako smo prekoračili odmerjeni čas.

3. Ker je čas denar, in če računimo z izgubo časa s pripravljanjem raztopine, dalje s samim razkuževanjem in končno s sušenjem semena in ako k temu dodamo še izdatke za galico in ako bi se nam premalo posušeno seme pokvarilo, ali ga moramo zavreči, ker ga nismo mogli posejati, se bomo kmalu overili, da ni namakanje prav nič ceneje od prašenja.

Ker se je moderno razkuževanje semena s prašenjem pokazalo boljše in tudi ekonomičnejše od namakanja, nastane vprašanje, katero sredstvo naj uporabljamo: navadno ali pa sestavljeno razkužilo? Sredstva čistih bakrenih soli (Porsol in Abavit B) se izdelujejo v večji jakosti, da bi se uničilo trose. Zaradi tega moramo tudi pri teh sredstvih, kakor pri bakreni galici, računati s tem, da bo 10—15% semena nekalivega, za kolikor ga moramo seveda tudi več posejati. Pri sestavljenih sredstvih pa je jakost bakrenih soli manjša, ker zaradi delovanja arzenikovih in živosrebrnih sestavin ni potrebno, da ta razkužila vsebujejo mnogo bakrenih soli. Ker se s temi sredstvi kalivost ne uničuje, prištedimo na semenu in lahko manj sejemo. Sestavljena sredstva razen tega uničujejo tudi še druge bolezni, ki nam v nekaterih letih napravljajo veliko škodo. Zato bomo razkuževanje semena izvršili najboljše in najceneje, ako ga bomo oprášili s sestavljenimi razkužili.

Zakaj je letos žito poleglo?

Ing. B. Ferlinc.

Žito poleže običajno vsled izredno močnih vetrov, ali pa tik pred žetvijo, in se zaradi teže klasja ne more več dvigniti; poleže pa pri manjših nevihtah tudi tedaj, ako so tkivo debelca ali pa korenine slabo razvite. Vzroki slabega razvoja tkiva debelca so:

1. preobilica vlage pred klasenjem,
2. nepravilna prehrana rastline in
3. pozna setev.

Slabo razvite korenine so dedna lastnost vrste in vsak močnejši veter deloma izruje rastline ter jih položi. Dostikrat pripisujemo poganje slabim koreninam; krivda pa je tudi v zelo trhli in plitvi zemlji z visoko talno vodo. V tem primeru ni vzrok dedna lastnost vrste, temveč neprimerno mesto, ki ne dovoljuje razvitja močnejših korenin ali pa setev vrst z visoko slamo, ker bi na take zemlje spadale vrste z nizko slamo.

Potrpežljivost kmeta ni znak njegove slabosti.

Letos pa je bil vzrok poleganju nežnost tkiva debelca. Hladno vreme spomladi je namreč zadrževalo razvoj rastline, a ko je dnevna toplina končno narastla, je pa preobilna vlaga vsled neprestanega deževja pospešila rast. Posebno pri pozno posejanih ozimnah, ki so že zaradi tega spomladi zaostale v rasti, je pri nastopu toplejšega vremena, žito zelo bujno pognalo. Posledica tega je bila, da so stene debelca v dolnjih kolenih ostale tanke in nežne in se niso mogle upreti vetrovom, a tudi niso imele moči, da bi zopet dvignile klasje, kakor je to primer v normalnih letih.

Mnogo je temu vzrok tudi nezadostna prehrana rastlin. Znano je, da rastline zahtevajo kot hrano dušik, kalij in fosfor, ki pa morajo biti v pravilnem razmerju, ako naj koristijo. Bujno rast pospešuje dušik, a tudi podaljša vegetacijsko dobo, tako da žito pozneje dozori, če ga velika vročina ni prisilila k predčasnemu zorenju. Dušik je žitom neobhodno potreben, ali paziti se mora, da se ga preveč ne nudi. Glavna dušičnata gnojila so hlevski gnoj, čilski soliter in apneni dušik, in vsa ta gnojila se morajo oprezno uporabljati pri žitih. Sploh naj se žita ne sejejo v zemljo, gnojeno s hlevskim gnojem, ako zemlja ni prekomerno izčrpana. V vsakem takem primeru je treba dodati še fosforno gnojilo, ker to gnojilo vpliva na razvojno dobo ter izboljšuje kakovost zrnja in vztrajnost slame. Pravilno je sejati žito v zemljo, gnojeno prejšnje leto, a za pravilno razvitje se mu dodajo umetna gnojila, ki vsebujejo dušik, kalij in fosfor v razmerju 1:2:2. **Boljše je, kupiti od vsakega gnojila nekoliko ter ga dati v pravilnem razmerju, kakor pa uporabljati samo eno gnojilo v večji količini, ker ga rastline ne morejo vsega izkoristiti ter lahko tudi škodljivo deluje, kakor je primer z dušikom z ozirom na poleganje in podaljšanje vegetacijske dobe. Nepravilna uporaba gnojil je proč vržen denar in tega se moramo v teh težkih časih posebno zavedati.**

Izkušnje pri spravljanju okopavin.

Tine Janhar.

Lani se je zlasti glede spravljanja krompirja čulo pogosto pritožbe, da se je velike množine krompirja takorekoč vnelo, t. j., da je bilo v par dneh iz vsega popolnoma zdravega ter s toliko truda in stroški pridobljenega pridelka le še — kup gnoja. To se je zlasti pojavljalo pri krompirju, ako je bil spravljen iz tople in suhe zemlje in neohlajen vkleten. Zato je prevladalo splošno mnenje, da je treba čakati s spravljanjem krompirja, da se isti po izdatnem dežju docela ohladi.

To pa je po mojem mnenju zelo napačno. Ničesar se v jeseni po suhi bolj ne bojim, kakor dežja. Saj navadno za suhim poletjem nastopi mokra jesen, katera pa krompirjevemu pridelku v zdravstvenem pogledu vedno škoduje. Zato živim v neomahljivi veri, da je tudi in zlasti pri krompirju čim največ mogoče izkoristiti suho in sončno vreme.

Ko sem tudi lani spravljal krompir v času najhujše suše — torej iz popolnoma suhe in vroče zemlje, so me sokmetovalci vse okolice neprestano skušali odvrniti od tega postopanja, češ, naj počakam, da preje izdaten dež ohladi segreto zemljo s krompirjem vred. Sicer sem jim ob takih prilikah po-

jasnjeval, da ne postopam tako, kakor vsi oni nesrečneži, kateri so iz stotine voz gnoja, s semenom, delom in drugimi v to spadajočimi stroški vred — črez noč imeli namesto težko pričakovanega vkletnega pridelka, nekaj voz gnoja. Praktične dokaze za to sem doprinal s tem, da sem vseh 14 suhih in vročih dni hitel izkoriščevati ugodno vreme v trdnj veri, da je tudi za rastlinske bolezni najboljši zdravnik sonce, a največji sovražnik vlaga. **Da se pa vkleten krompir ne zaduši v lastni vlagi, sem pod kupom napravil kanalizacijo, katera naj neprestano in avtomatično dovaja med sklade krompirja prepotrebni hladni in suhi zrak.** Ker je znano, da je topel zrak lažji od hladnega, uhaja med krompirjem segreti zrak skozi njegove presledke pod strop kleti, hladen pa sili na njegovo mesto. (Kar velja za krompir, je seveda potrebno tudi za druge okopavine.)

Da se bo s to izkušnjo mogla okoristiti čim širša javnost, naj na tem mestu podam tozadevna podrobna pojasnila.

Vsa priprava je popolnoma preprosta in ne stane skoraj nič; poleg neznatne žrtve na materialu in polurnem delu je treba le še nekoliko dobre volje. Ako vlagamo v svoje gospodarstvo marsikatere dražje investicije, zakaj bi ne posvetili drobtinice tega v zaščito že na kupu zbranega dela in brig v obliki krompirjevega, repnega, pesnega in sličnega pridelka.

Kanalizacijo lahko pripravimo že tedne pred uporabo ali kadar imamo pač čas. Če je klet ozka, položimo v sredi po tleh, podolgem (po možnosti v smeri od vrat proti oknu) drug poleg drugega in kakih 20 cm drug od drugega oddaljena po dva, 10—20 cm v premeru debela bruna, preko njih pa položimo desko, ki jo nanje pribijemo s par žebli, da se v pričetku stresanja okopavin v klet vsled pretresa ne premika ali celo zdrsne z njih. Bruna sta tem boljša, čim bolj sta grčava (da med grčami po vsej dolžini lažje uhaja svež zrak pod krp). Ako je klet široka, potem je dobro, ako napravimo dva ali celo več dovajalnih kanalov. V primeru pa, da moramo klet iz kateregakoli razloga pregraditi z leseno steno, je zlasti paziti, da pustimo dovolj veliko odprtino, skozi katero more prihajati v kanal svež zrak. Ako še poskrbimo, da more skozi odprta vrata prihajati svež, skozi okno pa odhajati izrabljen zrak, potem ne čakajmo škodljivega dežja, pač pa pridno izkoriščajmo suho in sončno vreme in ne bomo se kesali.

Slednjič še pripominjam, da bi takih in sličnih izkušenj mogel skoraj vsak kmetovalec, navesti na tucate. Na dan torej ž njimi! Vsaka dobrina pride do svojega pomena šele tedaj, ako je slehernemu pristopna in tako v polnem obsegu izkoriščena. Zakaj bi se posluževali dragih in zato v današnjih časih nemogočih sredstev, ko pa bi se v tolikih primerih mogli z uspehom posluževati povsem preprostih in cenjenih sredstev!

Opomba uredništva. — Z ozirom na to, da je letos vsepovsod mnogo krompirja ter ga bo v Dravski banovini mnogo za prodajo, opozarjamo naše kmetovalce, da moramo spravljanju krompirja posvetiti največjo pažnjo, posebno pri blagu, ki ga nameravamo prodati. Že na polju krompir preberimo vsaj na 3 vrste, in sicer na ono, ki je namenjena prodaji, na semensko blago in pa na krompir za domačo uporabo. Krompir

Kdor ne varčuje, tudi s pridnostjo in delavnostjo ne doseže uspeha.

za prodajo mora biti debel, ter ne sme vsebovati gomoljev, manjših od gosjega jajca. Samoobsebi je umevno, da mora biti krompir zdrav, nenasečen ali pa nagrizen. Kupci tudi radi ugovarjajo krompirju, ki je zaradi naknadnega deževja ponovno rasel in ima izrastke. Za seme vzemimo krompir, ki je popolnoma dozorel. Le če je bil krompir bolan, to je, da je mnogo grmov zaostalo v rasti in je bilo listje zvito in kodravo, ne vzemimo semena od teh grmov, a od drugih pa pred popolnim zorenjem, dokler je še zelišče zeleno. Semenski krompir mora biti seveda zdrav in mora imeti dobro razvita očesa. Vse drugo od pridelka je za domačo uporabo.

Pred spravljanjem krompirja v kleti, se mora krompir **dobro osušiti**. Najbolje je, ako ga razgrnemo na suhem kraju, n. pr. na podu ali pa pod streho, ter ga pustimo tam 2—3 tedne. Šele potem ga vkletimo. V kleti moramo paziti posebno na zračenje in je način, opisan v tem članku, prav priporočljiv. Semenski krompir pa je vsekako bolje shraniti v podsipnicah, samo moramo paziti, da ne pride v dotiko s slamo in listjem, torej z drugimi odpadki rastlin. Odpadki namreč začnejo gniti in razpadati in ogražajo potem krompir.

Selekcija krompirja na mali kmetiji.

Od lanskega leta vršijo nekateri kmetovalci v gotovih srezih preprosto selekcijo krompirja po strokovnih navodilih. Taka selekcija ali smotrna izbira je velikega pomena za izboljšanje domačih vrst kulturnih rastlin, ker ž njo doseže kmet pri drugače povsem enakih pogojih glede zemlje, gnojenja itd. znatno večje pridelke, pa tudi mnogo boljše kakovosti. Selekcijo lahko izvaja pri vsakem poljskem sadežu, vendar se zaenkrat priporoča vsaj pri trgovsko važnejših kulturah, zlasti pri krompirju in fižolu. Navodila za ta postopek dobijo zanimanci lahko potom pristojnih sreskih kmetijskih referentov. Navodila glede selekcije krompirja so bila objav-



Sl. 23. Selekcija krompirja v Besnici pri Kranju, selekcijska parcela.

ljena v lanskem „Kmetovalcu“. Postopek ne zahteva mnogo truda, temveč v glavnem le pravilen postopek pri saditvi in malo brige pri opazovanju, zaznamovanju, sortiranju itd. Denarnih izdatkov ni nobenih, uspehi pa navadno prekašajo vsa pričakovanja.

V Spodnji Besnici vršijo letos trije posestniki selekcijo krompirja oneidovca (Udir Josip, Vodir Janez in Šink Josip).

Na slikah vidimo letošnjo selekcijsko parcelo in pa kontrolno parcelo pri Josipu Udirju. Že pri rasti krompirja je uspeh tako znaten, da vzbuja upravičeno najboljše nade.

Josip Sustič.



Sl. 24. Preprosta selekcija krompirja v Besnici pri Kranju, kontrolna parcela.

Sadjarstvo.

Nekaj k saditvi sadnega drevja.

Fr. Kafol.

V zadnjih letih se posveča pri nas več pažnje gojitvi sadnega drevja kakor pred vojno. O tem nam pričajo številni mladi nasadi po deželi, pa tudi po mestih na vrtovih, obcestni nasadi itd. S tem se nam nudi dokaz, da je v našem narodu zopet oživel zmisel za napredno sadjarstvo, ki ne kloni v kljub razočaranju in raznim neuspehom pri saditvi. Sadi se precej, in tako je prav. V nekaj letih bomo imeli precejšnje količine sadja tudi za one sloje naroda, katerim doslej ni bila dana možnost za večje uživanje sadja, v kolikor ga ne bomo izvozili v tujino.

Sicer je letni pridelek na sadnem drevju že sedaj precejšen, saj se ocenjuje, da vzgojimo letno v naši banovini na stotisoče sadnega materiala, ki se povečini porabi doma.

Da se pa naše sadjarstvo ne more razviti tako, kakor bi želeli, za to pa poskrbijo divji zajci, požrešni voluharji in razni drugi škodljivci ter slednjič še zimske pozebe. So pa še drugi vzroki, ki močno vplivajo na razvoj naše sadjereje, na katere čestokrat ne mislimo, ali pa vsaj nehote prezremo. Naj omenimo predvsem površnost pri nakupu drevja in pa pravi čas sajenja. Nekateri mislijo, da je najbolje drevje saditi spomladi in zato odlašajo s tem delom; drugi nimajo nikakega pravega načrta, ampak sadijo vse vprek, kar jim pride slučajno pod roke, ko so došli v tržnih dnevih spomladi na sejmišča. Pri nakupu drevja ravnavajo zelo neprevidno, zlasti z ozirom na izbiro prave sorte, da so korenine zdrave in neposušene, da je deblo pravilno razvito itd., ampak gledajo v glavnem, da drevesca poceni kupijo. Vse neuspehe po saditvi iščejo potem taki sadjarji drugje, češ, drevesca so slaba, da ne odgovar-

jajo razmeram itd., a seveda mislijo, da sami niso pri tem prav nič zakrivili.

Na podlagi omenjenega, hočemo naše sadjarje opozoriti še na nekatere nedostatke, ki jih običajno prezrejo pred saditvijo. V največjih primerih je jesenski čas najprimernejši za sajenje, posebno v boljših in zavetnih legah z dobro zemljo. Zato naj bi bila pomladanska saditev le bolj izjemna in ne redna, kakor je pri nas vsesplošno v navadi. Pri nakupu sadnega drevja moramo posvečati večjo pozornost temu, da si naročimo pravočasno drevesca, in to le od priznanih in zanesljivih drevesničarjev, ki ne jamčijo samo za pristnost sorte, ampak da dajo zagotovilo, da je drevje popolnoma zdravo, to se pravi, prosto vseh zajedalcev, n. pr. krvave uši, kaparjev, listnih uši, najopasnejših glivičnih bolezni, kakor škrlupa, gnilobe, kodravosti (pri breskvah), kratko rečeno, drevje mora biti pravilno razkuženo. Kako naj se to delo izvrši, je zadeva drevesničarja, ne pa nakupovalca.

Ako upoštevamo pri saditvi sadnega drevja, pa naj si bo to jesensko ali spomladansko, še druge važne pogoje za dober uspeh in razvoj mladega drevja, t. j., da ga sadimo na primerno razdaljo, pripravimo temeljito in pravilno zemljo, dobro pognojimo in zalijemo, obrežemo in previdno navežemo na kol itd., potem smo podvzeli vse najvažnejše za uspešen razvoj drevesc.

Sadje bo šlo letos dobro v denar.

Fr. K.

Zimskega sadja bo letos pri nas razmeroma malo na razpolaganje, zato se bo ves pridelek lahko odprodalo po primerni ceni. Kmetijska družba v Ljubljani bo letos skušala vnovčiti od svojih članov sadje še v večjih količinah kakor prejšnje leto, vsled tega opozarjamo sadjarje na sledeče važne pogoje:

1. Zimska jabolka pustimo na drevesih, da **popolnoma dozori**. S tem pridobijo ne samo na debelosti, temveč tudi na kakovosti, prikljivi barvenosti, sploh na vrednosti v vseh ozirih. Prezgodnje obiranje, kakor je ponekod žal še v navadi, vpliva silno kvarno na kakovost sadja; takega sadja KD ne bo nakupovala.

2. Sadje spravljajmo le pri **suhem vremenu**. Pripravimo orodje za obiranje, kakor: pripravne obirače, košare, koše, zaboje in potrebne lestve.

3. Sadje previdno obirajmo, po **možnosti z rokami**. V kolikor ga ne dosežemo, ga oberimo z obirači.

4. Dalje ločimo sadje že **pod drevesi na dva dela po kakovosti**. Na en kup pride le lepše, lepo barvano, debelejšje in srednje debelo, ki nima nobenih napak in poškodb. Na drugem kupu pa zbirajmo sadje, ki je še sposobno kot tržno blago, t. j. nekoliko slabejše razvito, z majhnimi odtiski in krastami. Ves ostali drobir, odnosno poškodovano sadje pa izločimo in uporabimo za napravo sadjevca, sadnih mezg itd.

5. Namizne hruške (maslenke) pa morajo imeti tudi **pecelj**.

6. Pri prevozu sadja v shrambe ali na kolodvor moramo biti silno previdni. Najboljše jih prevažamo na vozovih na vzmeteh v štirioglatih košarah s

50—60 kg vsebine. Najlepše sadje lahko vlagamo tudi v zaboje z enako vsebino, lepo zapakovano v seno ali lesno volno.

7. Nikdar ne smemo sadja sortirati in razpošiljati in hraniti v sadnih shrambah, dokler se ni spotilo in umedilo nekaj dni na kupu.

Za tako sadje najboljših naših namiznih sort bo posebno letos vedno najti dobrega kupca. Zato, sadjarji, pazite pri spravljanju sadja!

Razno.

Navodila pa pakovanje jabolk. Trgovinsko ministrstvo je sporazumno z Zavodom za pospeševanje zunanje trgovine izdalo posebna navodila, glede opreme in zabojev za jabolka, namenjena za izvoz. — **Holandski zaboji.** Vzorec št. 1. za izvoz v Nemčijo, Francijo in Holandijo: notranja mera 630 × 390 × 330 mm, teža 5½ kg, prostornina za 35 kg jabolk, na en vagon 300 zabojev. — **Zaboj, vzorec št. 2** za izvoz v Italijo: notranja mera 580 × 360 × 310 mm, teža 5 kg, prostornina za 30 kg jabolk; 350 zabojev na en vagon. Ti zaboji so izdelani iz 12 mm debelih in 60 mm širokih deščic in enostransko rondirani. — **Ameriški zaboji,** notranja mera: 450 × 290 × 270 mm, končnica zaboja iz 12 mm debelih desk, stranice iz 9 mm debelih, dno in pokrov iz deščic 7 mm debelih, teža zaboja 3 kg, prostornina za 20 kg jabolk; enostransko rondirani. — **Holandski zaboji** morajo imeti v sredini na obeh straneh vtisnjeno v latinici ime „Jugoslavija“. Pri ameriških zabojih pa mora ta napis biti na obeh straneh čela zaboja. Vse dosedanje zaloge ameriških in holandskih zabojev se lahko uporabljajo samo do konca leta 1933. V l. 1934. so dovoljeni pa samo tipizirani zaboji.

Dvodnevni tečaj za konzerviranje sadja in zelenjave se vrši dne 22. in 23. septembra t. l. na vinarski in sadjarski šoli v Mariboru. Tečaj je teoretičen in praktičen ter traja vsak dan od 8.—12. in od 14.—18. ure. Udeležbo je javiti z dopisnico do 20. septembra t. l. ravnateljstvu šole.

Sadni in grozdni teden.

Od 2.—8. oktobra t. l. bo po Dravski banovini tako imenovani **sadni in grozdni teden**. Poznamo že materno, cvetlično in še razne druge dneve in tedne. Sadni in grozdni teden je pa vsaj pri nas nekaj novega. Namen te akcije je predvsem vzbuditi v splošnosti živo zanimanje za **vsakdanje ali vsaj bolj redno uživanje sadja in grozdja**, razširiti in poglobiti prepričanje, da je redno uživanje sadja za vsakogar, zlasti pa še za mladino, velike važnosti za **zdravje in krepak razvoj** in da je tudi z narodnogospodarskih razlogov važno, da se čim več domačega sadja obrne v **hrano**, namesto v pijačo. Pri tej akciji bo sodelovala zlasti **šola**; udeležena bodo pa tudi razna **društva, radio**, in razni drugi činitelji, ki imajo že po svojem službenem značaju dolžnost pospeševati čim obilnejše uživanje teh pridelkov. Tozadevne prireditve se bodo izvajale po posebnem sporedu, ki bo ob svojem času objavljen v dnevnikih in drugih listih, tako da bo imel prav vsakdo priliko poučiti se o namenu in o važnosti te akcije.

Pravila o uživanju sadja.

Sadje, med katero štejemo tudi grozdje, je najprvovrstnejše, najboljše in najnaravnejše živilo, ki je brez vsake predelave ne samo užitno, ampak tako okusno in prijetno, kakor noben drug pridelek. Da

Zapravljevec ne more upravljati tujega imetja.

bomo imeli od njega čim več koristi, se ravnajmo po tehle pravilih:

1. Jej sadje, če le mogoče, skozi vse leto **redno vsak dan**, toda zmerno in nikdar ne preveč naenkrat!

2. Jej sadje po možnosti na **prazen želodec**, torej na tešče, **pred obedom!** V takem položaju največ zaleže in se najbolje izrabli.

3. Jej, kolikor mogoče le **sveže, surovo sadje**; le kadar tega manjka, jej suho ali kako drugače predelano (konservirano)! Le surovo sadje ima v sebi vse snovi, ki jih je nasnovalo sonce v njem. Kakorkoli predelano, preparirano, prekuhano nima več polne hranilne in zdravilne vrednosti.

4. Jej samo **zrelo sadje!** Nezrelo je škodljivo, ker draži prebavila. Zrelo in godno sadje ne more škodovati nikomur, ako ga uživamo zmerno.

5. Jej le **snažno, oprano sadje!** Zlasti temeljito je treba oprati sadje, ki ga kupimo na trgu. Vsako motnjo v prebavi po uživanju sadja pripisujemo majhnim živim bitjem, ki so prišla s sadjem v želodec, ali pa bolnim prebavilom.

6. Sadje dobro **prežveči**, ker le tako je lahko prebavno in koristno za organizem! Jej sadje **neolupljeno**, ker v koži in tik pod kožo so važne snovi, ki jih zavržemo, ako sadje lupimo. Kdor nima zob, naj sadje **zdrobi** v kašnato tvarino. Bolniki naj uživajo tekoče sadje, to je sveže pripravljen **sadni sok!**

Sadje za vsakdanjo hrano!

Sveže sadje redi in zdravi.

Najnovejša veda o živilih je postavila sadje na odlično mesto med živili, kajti malo je živil, ki bi tako blagodejno vplivala na naše zdravje, kakor vprav sadje.* To spoznanje in prepričanje se v novejšem času hitro širi po vsem svetu. Najgloblje je prodrlo v meščanske in delavske sloje, najmanj ga pa uvažuje kmetско prebivalstvo, zlasti v naših krajih. Vkljub temu, da pridelamo samo v naši banovini na tisoče vagonov jabolok, obilo hrušk, pa tudi mnogo češenj, češpelj, sliv in drugega sadja, vkljub temu, da je sadje skoraj edini pridelek, ki je užiten naravnost z drevesa brez vsakršne predelave ali priprave in da je tako prijetnega okusa in tako vabljive zunanosti, vkljub vsemu temu pojémo doma razmerno prav malo tega pridelka. Izračunali so, da pride v Jugoslaviji povprečno na osebo in leto komaj okoli 10 kg sveže použitega sadja. V Nemčiji ga pride na osebo petkrat, v Ameriki pa več nego desetkrat toliko.

Preprosti ljudje mislijo, da se brez sadja prav lahko prebije in da organizmu ničesar ne manjka, čeprav nikdar ne dobi sadja, da ima le dovolj kruha in drugih živil. To je pa zmotno mnenje. Živi se že seveda. Toda organizmu na vsak način manjkajo snovi in sile, ki jih je priroda v posebno ugodni obliki nakopičila v **sadju**. Ne le vitamini, ampak grozdni ter sadni sladkor, rudninske snovi, sadna kislina in še razne druge sadne sestavine so tiste snovi, ki tako prijačo človeškemu organizmu. Zdravniki po vsem svetu priporočajo za vsakdanjo hrano **mного sadja** in zelenjadi, pa kar se da malo mesa in ne

* Glej n. pr. dr. Bischer-Benner „Eine neue Ernährungslehre“, dr. R. Berg in dr. M. Vogel: „Ernährungslehre“ I. dr.

preveč kruha. To je temeljito in zlato pravilo. Kdor po njem uravnava svojo prehrano, bo zdrav in delav zmožen do pozne starosti. Nepoučeni ljudje se navadno spodtikajo ob tem, češ, da sadje nima dovolj beljakovin in da zaradi tega ni dovolj redilno. Njim bodi povedano, da splošno uživamo vse **preveč** beljakovin, zlasti preveč beljakovin živalskega izvora.

Kakšno veljavo ima sadje po mestih in po večjih industrijskih krajih, nam izpričuje ogromno število vagonov tega pridelka, ki ga uvozijo leto za letom več in ga použije z največjo slastjo staro in mlado, bolno in zdravo, revno in bogato. Noben dan v letu, najsi bo poleti ali pozimi, na trgu ni brez sadja. Ko zmanjka domačega, se uvažuje tuje, največ južno sadje iz Italije. V novejšem času uvažajo pa sadje tudi že iz drugih držav in iz najoddaljenejših delov sveta. Ljudje pač hočejo jesti sadje, čeprav je še tako drago. Ali ni torej čudno, da preprosto ljudstvo, ki ima sadje doma ali ga pa dobi lahko poceni ali v zameno za druge pridelke, za vsakdanjo hrano, tako malo ceni ta pridelek? Silne množine jabolok in hrušk se vsako leto predelajo v sadjevec, kako malo sadja pa se shrani za zimo z namenom, da bi se v rednih obrokih porabilo za hrano! Koliko češpelj in drugega sadja se predela v žganje, kako malo tega izvrstnega sadu se pa posuši, da bi bilo čez zimo in na pomlad za hrano! Tako ravnanje ni gospodarsko in tudi sicer ne v blagor posamezne družine niti v blagor splošnosti.

Redno in obilneje uživanje sadja je pa tudi z gospodarskih razlogov važno. Naravno je, da čim bolj se bo uživanje sadja uvaževalo in širilo tudi med preprostimi kmetскими sloji, tem bolj bo to v prid pridelovalcem, sadnim trgovcem in narodnemu gospodarstvu sploh. Nespametna je misel, da je sadje, ki ga použije družina doma, zavrženo, izgubljeno. Kaj še! Ne samo, da se s tako hrano pospešuje narodovo zdravje in že samo s tem njegovo blagostanje, se na ta način lahko prihrani mnogo drugih živil, oziroma skrčijo izdatki za živila, ki jih moramo kupiti.

Slovenska gospodinja, ki ti je pri srcu blagor družine, ne omalovažuj teh migljajev, ampak skušaj jih upoštevati na ta način, da obrneš čim več sadnega pridelka za vsakdanjo hrano, pa ne samo za otroke, ampak tudi za vso družino.

Sadje in zdravje.

I. Dopolnila ali vitamini v sadju.

Dopolnila ali vitamini, one glede množine neznahtne, a nujne in prevažne sestavine naše prehrane glede učinkov na pravilno rast, skladičen razvoj, zadostno odpornost in ubran potek življenjskega vzvišenja, so v našem sadju neverjetno skromno zastopana. V našem mišljenju sta vsled tolikega besedičenja pojma vitamin in sveže hranilo, kakor je sadje v pristni obliki, tesno spojena in zato je razširjeno netočno mnenje, da je v našem sadju obilo dopolnil. V resnici imajo krvi ohranjujočega dopolnila v znatni meri samo maline, nekaj rast in odpornost pospešujočega dopolnila je v močno barvanih plodovih raznovrstnega sadja, morda nekaj več v grozdju, a vsa ta dopolnila so glede množine

in raznovrstnosti pičla, zelo pičla v primeri z dopolnili južnega sadja (citron in mandarin) ali celo naših domačih povrtnin, zlasti paradižnika.

II. Rudninske snovi v sadju.

Večjega pomena za pravilno prehrano so rudninske snovi, ki nam jih nudi sadje v obilni meri in vsečni obliki. Te rudninske snovi pomagajo sestavljati v obliki soli naše telo in dajejo telesnim sokovom ono nepotrebno čistilo, da se preprečuje „kisanje“ in omogoča izločanje škodljivih žlinder iz telesa. Sadje in zelenjave v presni obliki nam dajejo teh nepotrebni snovi dovolj, brez njih je prehrana nedostopna, zato se pojavljajo pri najboljši hrani brez sadja ali zelenjav motnje v telesu — bolezni. Potreba našega telesa po rudninskih snoveh se kaže v nagonem poželenju otrok in rastočih ljudi po uživanju svežih zelenjav in presnega, celo neokusnega ter nezrelega sadja. Oni, ki jim je skrbeti za zdrav razvoj mladine, naj odole naravni potrebi svojih varovancev tako, da jim nudijo sadja in zelenjave v zadostni meri in smotrni obliki, držeč se načela, da je več bolje kot premalo.

III. Hranilna vrednost sadja.

Ob samem sadju živeti in celo delati, je v naših okoliščinah zelo težko, v obče nemogoče. Tudi po nasičenju s sadjem se zdrav in deloven človek kmalu začuti — lačnega. Hranilna vrednost svežega sadja (pečkastega, koščičastega, jagodičja in grozdja) je v obče manjša kakor krompirja z razliko, da vsebuje krompir trikrat toliko beljakovin (20%), kakor katerokoli sadje naštetih vrst. Kajpada je velika razlika že med hruško in hruško, jabolkom in jabolkom, grozdem in grozdem glede sorte, lege in letine, malokdaj dosega katero sadje toliko sladkornin, kakor jih ima krompir (20%). Neprimerno večjo hranilno vrednost, kakor našete sadne vrste, ima **lupinasto jedrnat sadje** (lešnik in oreh), ki vsebuje okoli 10% beljakovin, približno toliko sladkornin in 50% toščice, hranilna vrednost teh plodov je desetkratna vrednost svežega in trikratna posušenega sadja. Kdor se hoče hraniti zgolj ob sadju, mora uživati poleg drugega sadja tudi lešnike ali orehe. Za zdravega človeka, pri srednje težkem delu, bi zadoščalo na dan 3 kg navadnega svežega sadja in $\frac{1}{4}$ kg lupinastih jedrnih plodov, človek ob prav lahkem delu bi izhajal z $\frac{2}{3}$ množino, človek ob težkem delu (kosec, drvar in dr.) bi potreboval skoraj dvakratno množino. Kajpada bi se uprla prebavila nevarnemu človeku ob tako enostranski hrani!

Prav posebno odlično in žal v naših krajih nepoznano mesto med sadjem zavzema žlahtni ali pitomi **kostanj**, ki vsebuje okoli 5% beljakovin, 4% toščice in 35% sladkornin, torej vse hranilne snovi v ugodnem razmerju. Z $1\frac{1}{2}$ kg kostanja izhaja človek pri srednjetežkem delu na dan lahko, ker to množino, če je primerno pripravljena, obdelajo prebavila brez težav. Na Goriškem prav posebno v zapadnih brdih in ob nekdanji državni meji na zapadu Kanala (Kostanjevica) so bili pred vojno gozdovi žlahtnega kostanja. Izbrane plodove so kmetje prodajali kot marone, druge so ohranili zase in živeli ob kostanju, kakor drugod ob žitu ali krom-

pirju. Znali so namreč napravljati kostanjevo moko za kuho in peko, tudi plodove so si ohranjali sveže in uporabne do prihodnjega poletja (v kamenitih sodih ali betonskih jamah). Kmetška družina je imela z 12—15 kostanjevimi drevesi dovolj pridelka za kritje vseh svojih potrebščin. Koliko je leg v Sloveniji, posebno v vinorodnih in (zategadelj tudi) siromašnih krajih, kjer bi imenitno uspeval žlahtni kostanj, če bi ga le hoteli saditi in cepiti.*

IV. Sadje kot nasladilo.

Ogromno trosimo za poživila, t. j. take snovi, ki nimajo hranilne vrednosti, ne rudninskih snovi, ne dopolnil, uživamo jih pač zategadelj, ker nas prijetno poživljajo, ugodno dražijo to ali ono čutilo ali živčevje. V to skupino spadajo začimbe (sol, kis, kuhinjska zelišča in dolga vrsta domačih in tujih pridelkov, ki dražijo okus in vonj), potem opojnine, ki vplivajo čisto svojsko na vse telo zavoljo alkoholne vsebine, in naposled alkaloidna poživila (kava, čaj, kakao, tobak).

Brez poživil si skorajda ne moremo misliti prehrane, zakaj brez poživil je prehrana plehka in pusta, sčasoma celo gabna. V vseh dobrih, naravno pristnih hranilih je nekaj poživil. Celo v mleku je neka slast vzbujajoča dišečina (aromatična snov).

Tudi sadje spada pravzaprav in ponajveč med poživila in nasladila, ker sadje uživamo najbolj zavoljo **prijetnega okusa** in prav posebno zaradi **vabljenih dišečin**, ki so svojske vsakemu sadju. Dočim so drugovrstna oživila v zdravstvenem pogledu nevarna in tudi pogubna, v gospodarskem pogledu pa potratna, ker pomenijo znatne izdatke za užitke dvomljive vrednosti, je sadje zdravstveno ne samo neškodljivo, namreč celo koristno, domače in zato v obče najcenejše in najbolj primerno nasladilo.

To je silno važno, a premalo upoštevano dejstvo! S sadjem se dajo izpodriniti in nadomestiti večinoma vsa druga poživila v prehrani otroka in starca, ročnega delavca in razumnika, meščana in kmeta, pri razkošnem obedu in skromnem kosilu.

Najboljše kakovosti je sadje v presni obliki; shranjevanje sadja v tej pristni obliki, je že načelno rešeno v novodobnih hladilnicah. Drugačno shranjevanje sadja je drago, zamudno in razkošno, da ne pride toliko v poštev za širše ljudske sloje, izvzemši sušenje, ki je že od pamtiveka v navadi, a je v naših krajih zelo zaostalo v primeri z drugimi kraji (n. pr. Kalifornija).

Torej obilo sadja vsem in vsakomur ob vseh letnih časih, doma in na poti, dosti presnega in shranjenega sadja, samega in kot dodatka k drugim hranilom! Dajte otrokom namesto tistih omladnih tvorniških sladkarij, ki jim kvarijo zobe in želodec, da žvečijo krljce in suhe češplje! Pametnim hribolazcem in potnikom je že zdaj glavno brašno domače in posušeno sadje.

* Banovinska kmetijska šola na Grmu pri Novem mestu je v letih 1930. in 1931. ustanovila tri matičenjake debelo-plodnega kostanja-marona. Velik matičenjak maronov, ki ima okrog 100 precepljenih dreves, se nahaja v srezu Novo mesto, občina Smihel-Stopiče, na Velikem Orehku, na posestvu gosp. Ovnička. Drugi manjši matičenjak je v kostanjevih gozdovih nad Št. Janžem na Dolenjskem in tretji na Podplatu pri Rogoški Slatini.

V. Sadje in bolezni.

Vsaka, tudi najboljša stvar se da zlorabiti, da povzroča namesto koristi škodo. Skvarjenega ali nezrelega sadja pameten človek ne je; obolenja zavoljo nezrelega sadja so redkejša, kakor obolenja zaradi **napačnega uživanja sadja**. Tudi neoporečno sadje škoduje, ako ga kdo hlastno je, da golta kar cele neprežvečene kose. Takemu nespametnemu jedcu se upre želodec, ker ne more popraviti zanemarjenega dela v ustih — zdrobljenja in prežvečenja grizljaja.

Po sadju se prenašajo **kužne bolezni**. Sadje, ki je šlo skozi roke človeka, ki je stregel bolniku z legarjem, je nevarno za legar. V mestih je sadje ob času nalezljivih bolezni zaradi neznanega izvora vedno sumno. Kdor hoče uživati sveže sadje brez nevarnosti, naj si je razkuži: sadje naj leži vsaj eno uro v vodi, ki ji dodamo na 1 l veliko žlico formola (formaldehidove raztopine), nato se spere s čisto neoporečno vodo. Samo izpiranje s čisto vodo ni zanesljivo.

Vsaka stvar ni za vsakega. So zdravi ljudje, ki jim ne godi vsako sadje, so ljudje, ki jim vsako sadje škoduje, ker imajo **prebavila bolna**, krivde za motnje, ki so na sadju.

VI. Sadje kot zdravilo.

Bolnim in bolehnim ljudem dajemo že odnekaj **sadje** v razne namene in v **različnih pripravah** kot sveže sadje, včasih kuhano, včasih svež sok, včasih kot sadno žolico ali hladetino, včasih v obliki soka, s sladkorjem zgoščenega ali v sladkorju shranjenega sadja (celi kosi ali čežana).

S sadjem si urejamo „**prebavo**“. Neke vrste vplivajo „odpiralno“ (večinoma vse sveže sadje, suhe češplje in fige), druge zapirajo (suhe hruške in borovnice). Nova je uporaba **neprezelega jabolka** za zdravljenje črevesnih vnetij, z drobno nastrganim jabolčnim mesom ustavljajo driske celo brezzobim dojenčcem, tem lažje večjim otrokom in odraslim ljudem.

Vedno večji pomen dobiva sadje v **zdravljenju splošnih bolezni**, ki je pri njih motena notranja presnova, kakor so protin, zamaščenost in sladkorna bolezen. Bolniku s takimi boleznimi priporočamo obilno uživanje svežega in bolj preprostega sadja. V modo so prišli t. zv. **sadni dnevi**, ko bolnik en ali dva dni na teden ne uživa druge hrane kakor zgolj sadje. S takšnim ravnanjem skušamo razbremeniti oslabele naprave za presnavljanje hrane in olajšati izločanje škodljivih razkrojin iz telesa. Tudi pri mnogih srčnih, obistnih in jetrnih obolenjih se s pridom uporablja sadje, prav tako pri živčnih in kožnih.

Novodobna nadloga so **zobje**, ki nam navzlic vsej prosvetljeni negi razpadajo; njih razvaline nam povzročajo bolečine in brezkončne stroške. Glavna krivda te nadloge je v napačni prehrani, ki ji nedostaja potrebnih rudninskih snovi in še bolj v nezadostni rabi zob. Hribovci dajejo zobečim otrokom **sulto tepko**, da si brusijo ob njej zobiče, večjim otrokom in sebi privoščijo po vsaki jedi krajec trdega kruha ali **pest krljev**, kar zaleže več kot vse zobne krtačice, praški, paste in ustne tekočine.

VII. Drugačna uporaba sadja.

Sadni kis, ki ga izdelujemo iz manjvrednega, obtolčenega ali nezrelega sadja, spada kot začimba med kuhinjske, oziroma gospodinjske potrebščine. Zmerna uporaba sadnega kisa v obče ni zdravju kvarna; vsekakor je tak domači sadni ali vinski kis neprimerno boljši od kisa v trgovini, ki je večinoma tvorniškega izvora in zdravju nevaren.

Tudi proti **sadnemu vinu** (ali moštu) ni zdravstvenih pomislekov. So pač v življenju prilike in okolnosti, ko ne uteše žeje ne studenčnica, ne kisl mleko, ne krljjava voda; ob težkem delu na polju ali doma, o praznikih ne more merica domačega vina škoditi odraslemu človeku.

Vse drugače je treba presoјati napravljanje in pitje **žganja** iz sadja, ki se je žal, v naših krajih mnogo preveč razpaslo. Krivo je mnenje, češ, da je domače sadno žganje v primeri s špiritom neškodljivo. Vsako žganje je zaradi zgoščenega cveta (alkohola) v njem močna in nevarna opojnina tudi zdravemu, močnemu in odraslemu človeku, zato bi se smelo žganje uživati samo izjemno in redkokdaj kot zdravilo. Redno uživanje žganja tudi v manjših množinah ne more ostati brez **kvarnih posledic za pivca samega in njegovo družino**. Želeti je, da bi vsi žganjarski kotli, ki zastrupljajo življenjsko moč naroda pri korenu, čim prej izginili z vse slovenske zemlje!

Vinarstvo in kletarstvo.

O namiznem grozdju.

Preorientacija našega vinogradništva.

Vinogradi so donali lepe letne dohodke našemu narodnemu gospodarstvu. Kmetovalec je vložil v to gospodarsko panogo ogromno premoženje, v prepričanju, da se mu bo desetkratno povrnilo. Računi so bili jasni in čisti. Vsled lepe rentabilnosti vinogradov je kmetovalec vzljubil to panogo bolj kot vsako drugo. Občutno je zadelo našega vinogradnika naglo padanje cen vina, in to je doseglo v zadnjih letih tako rekordno nizke cene, da s popolno upravičenostjo govorimo o pasivnosti vinarstva. Kaj naj začnemo? Ali naj vsled tega vržemo motiko v koruzo in opustimo naše lepe vinske gorice? Ali naj zanemarimo žlahtno vinsko trto in dovolimo, da se na strmih legah, ki so za drugo kulturo manjvredne in nerentabilne, razvije grmovje? Vprašajmo se, ali moremo priporočati našemu vinogradniku, da vsled nerentabilnosti vinogradništva zanemari to tradicionalno kmetijsko panogo, opusti delo, s katerim so se ukvarjali rodovi, in uniči ves ogromen inventar, ki ga za uspešno delo ta panoga zahteva? Vendar je verjetno, da ta gospodarsko-vinogradniška stiska ne bo v kratkem popustila, zato nam vinogradnikom ne kaže čakati na „boljše čase“, temveč se moramo zavedati položaja in bodočnosti ter temu primerno **reorganizirati** naše dosedanje delovanje.

Naš vinogradnik in vsi, ki se zavedajo socialnega položaja našega kmetovalca v vinorodnih krajih, morajo vedeti, da ni potrebno ves pridelek grozdja porabiti le za napravo vina in žganja. Prej se nam je to res izplačalo in bili smo dolgo vrsto let prepričani, da je le ta način uporabe grozdja naj-

Kdor pravilno razkuži seme, odstrani ne samo bolezni, temveč zviša tudi pridelke.

boljši in najprimernejši. Ta način predelave grozdja je bil odličen, zato se še danes naš vinogradnik ne more otresti tega tradicionalnega dela.

Vinogradnik dela tudi danes, ko so se časi zanj izpremenili na slabše, ravnokotno, kakor je delal prej, ko je bilo njegovo delo poplačano z rednimi čistimi dohodki. Ako so se torej vinogradniško-gospodarske razmere izpremenile, moramo iskati načina, kako naj izpremenimo način vinogradniškega gospodarjenja. Kot pridelovalci se moramo zavedati, da je naša prva dolžnost upoštevati želje in potrebe trga. Kot trgovci svojih lastnih pridelkov pa moramo biti iznajdljivi in ne smemo ponujati pridelkov v taki obliki, ki jo potrošači odklanjajo, in v taki množini, da je trg ne more porabiti. Ponujati moramo torej naše pridelke v obliki, ki našim potrošačem ugaja in jih dati na trg v tolikšni količini, da se lahko uporabi. Znano je, da je povpraševanje tem večje, čim manjša je ponudba, in čim manjša je ponudba, tem višje so cene. Vina je danes v Jugoslaviji, kot vinorodni državi, mnogo ter je povpraševanje majhno in povod temu je stalno padanje cen. Nam torej ne kaže pridelovati velikih količin manjvrednega vina, ker za tako vino ni kupcev.

Dobro vemo, da je pri nas veliko povpraševanje za grozdjem. Prav dobro vemo, da se dovaža v Slovenijo ogromne količine grozdja iz krajev, ki so nekoliko stotin kilometrov oddaljeni od našega trga.

Nastane vprašanje, kako je to mogoče, ko so vendar naši vinogradi najbližje našemu trgu. Naše grozdje bi moglo priti na trg **najcenejše**, ker so prevozní stroški najmanjši; priti bi moralo na trg tudi **najlepše**, ker se na kratkem prevozu ne more dosti zmečkati; in biti bi moralo tudi **najboljše** vsled navedenih razmer in končno tudi zato, ker je **naše**.

Ko je vse tako jasno, nastane vprašanje, zakaj pa vendar ni tako? Odkrito priznajmo našemu kmetovalcu, da je on dober in lahko rečemo prav dober proizvajalec, vendar pa ni dober prodajalec-trgovec. Pobratí najlepše grozdje iz vinograda; drobne zmečkane in gnile jagode odstraniti, vložiti v čedne gajbice in košarice ter ponujati v nakup, je delo, ki našemu vinogradniku ne ugaja. To je zanj nekaj novega in mogoče za ponosnega vinogradnika nekaj tujega. Vendar z glavo ne prebijemo zidu; čas se menja in z njim se menjamo tudi mi. Mlajši bodo v tem delu gotovo spretnejši. Poudariti moramo, da so ravno one sorte grozdja za zobanje najboljše, ki so za pravo vino manjvredne. S prodajo grozdja za zobanje se torej naš vinogradnik iznebi velikih količin slabjšega vina. Za zobanje ni primerno presladko grozdje; tako grozdje je pa prav primerno za napravo vina. Grozdje za zobanje mora biti krhkega mesa, jagode debele in mora vsebovati le 15—16% sladkorja in 5—7% kisline. Tako grozdje je za zobanje najboljše, za napravo vina pa je bore malo vredno. Izločiti moramo to grozdje kot manjvredno surovino za napravo vina in prodajamo ga kot prav dobro, zdravilno, hranilno in osvežujočo hrano po zmerni in konkurenčni ceni. Saj povpraševanja je dosti in denarja naš vinogradnik nujno potrebuje. Naj bo torej dohodek za prodano grozdje prvi dohodek iz naših vinogradov.

Tudi drugo vprašanje nove uporabe nealkoholne grozdne pijače, ima veliko bodočnost, zato tudi o tem vprašanju par besed.

Po naših belih cestah, ki se vijajo po zelenih dolinah, prevažajo težko naloženi tovorni avtomobili pijače, katere naš vinogradnik z upravičenostjo odklanja. Te pijače, ki so napravljene tvorniškimi potomi, se prodajajo skoraj v vsaki restavraciji in gostilni; to ne samo v mestu, temveč tudi na deželi. Če torej ti tvorniški pridelki gredo dobro v denar, je jasno, da je povpraševanje po brezalkoholnih pijačah tudi veliko. Protialkoholno gibanje zavzema vedno večji in večji obseg. Saj je jasno, da se to gibanje mora uveljaviti, gledajoč žalostne posledice prekomernega uživanja zdravju škodljivih alkoholnih pijač. Športniki, turisti, letoviščarji, rekonvalescenti v zdraviliščih, naša nedorasla mladina so najboljši konsumenti brezalkoholnih naravnih pijač. Zakaj bi le ti bili obsojeni, da odklanjajo alkoholne pijače, uživajo le tvorniško napravljene brezalkoholne pijače? Ali jim naš vinogradnik ne bi mogel nuditi naravnih brezalkoholnih sokov? Naravni brezalkoholni sokovi imajo v sebi skoraj vse one hranilne in človeškemu organizmu potrebne snovi, ki jih vsebuje grozdje in sadje. Tukaj je torej našemu vinogradniku v bodoče iskati novi vir dohodkov. On se mora kot dober proizvajalec in trgovec tega zavedati. Ako torej vina ne more prodati, ker ga je preveč, naj iz grozdja napravi brezalkoholno vino in si na ta način dobi veliki krog odjemalcev sladkih naravnih grozdnih pijač. Za napravo brezalkoholnih grozdnih sokov lahko uporabimo tudi manjvredno grozdje in bi se na ta način naš vinogradnik iznebil onih ogromnih količin grozdja, iz katerih nikdar ne more napraviti dobrega vina.

Tehnika za produkcijo brezalkoholnih naravnih pijač je pri nas šele v povoju in je nova praktična znanost v kmetijstvu. O podrobní tehniki brezalkoholne produkcije pa ne moremo tukaj govoriti, ker je že na drugih mestih opisana. Vendar pa je potrebno našega kmetovalca - vinogradnika in sadjarja o tem poučiti v toliko, da postane naprava brezalkoholnih pijač tako domača, kakor je danes domača naprava vina in žganja.

Moštna tehtnica in tehtanje mošta.

Fr. Vojsk.

Sladkor v moštu se določa kemijskim potomi, ali potomi tehtanja, ali pa s posebnimi moštnimi tehtnicami.

Moštne tehtnice (gostomeri, areometri) so zaprte cevke, ki so na spodnjem koncu razširjene, s svinčeni šibrami ali pa z živim srebrom obtežene in imajo v gornjem zoženem delu lestvico (razdelitev). Če potopimo tako tehtnico v mošt, plava v njem in se pogrezne; čim slajši, gostejši je mošt, tem plitveje se v njem pogrezne, nasprotno pa, čim redkejši, t. j. tem manj sladek je mošt, tem globlje plava v njem tehtnica. Številka na razpredelbi tehtnice, do katere se je tehtnica v mošt pogreznila, nam pove izravno že količino sladkorja, ali pa si iz te številke količino sladkorja izračunimo.

Od moštnih tehtnic, ki jih imamo različne vrste, je pri nas najbolj običajna „Klosterneburška moštna

tehtnica“. Klosterneuburška ali (po konstrukterju baronu Babo) tudi Babova moštna tehtnica, kaže utežne odstotke sladkorja, to je, koliko kg sladkorja je v 100 kg mošta, za presojo mošta se lahko smatra, da pri popolnem povretju sladkorja v moštu da vsaka stopinja klosterneuburške moštne tehtnice okroglo $\frac{1}{10}$ (0.6) volumnih odstotkov alkohola. N. pr. pri 20% sladkorja po kl. m. tehtnici = $20 \times 0.6 = 12$ vol. % alkohola. Natančnejše podatke, koliko vol. odstotkov alkohola bo imelo bodoče vino, ako bo ves sladkor v moštu popolnoma pokipel, pa najdemo v posebnih tabelah v vsaki večji strokovni knjigi. V trgovini običajna označba „vino ima toliko stopinj“, se nanaša na vol. odstotke alkohola.

Poleg klosterneuburške moštne tehtnice uporabljajo pri nas — bolj redko — „**Oechslejevo moštno tehtnico**“. Oechslejeva tehtnica kaže specifično težo kake tekočine, torej koliko gramov tehta liter mošta več nego liter vode. Če na njej odšteto število delimo s štirimi in odštejemo od tega tri, izvemo, koliko odstotkov sladkorja vsebuje mošt. N. pr., če kaže Oechslejeva m. tehtnica številko 90, pomeni to, da tehta liter mošta 1090 gramov ali: $90 : 4 = 22.5 - 3 = 19.5$ kg sladkorja v 100 kg mošta. Če delimo Oechslejeve stopinje z desetimi, izvemo, koliko utežnih odstotkov alkohola bo vsebovalo vino iz tega mošta. N. pr. 90 (po Oechsleju) : 10 = 9 gramov alkohola bo v 100 gramih vina, kadar bo mošt pokipel. Utežne odstotke preračunimo v volumne odstotke alkohola, ako pomnožimo utežne s $\frac{1}{4}$, na primer 90 Oechsle: $10 = 9$ utež. % je enako $9 \times \frac{1}{4} = 11.1$ vol. % alkohola.

Oechslejeva m. tehtnica kaže nekaj natančnejše kakor kl. m. tehtnica. Toda, ker je pri Oechslejevi m. tehtnici treba marsikaj računati, zato se pri nas ni udomačila.

Poleg klosterneuburške in Oechslejeve m. tehtnice imamo še: Ballingov saccharometer, Brixov saccharometer, Gleukometer od Guyota, moštne tehtnice od Wagnerja in Becka. Ali vse imenovane m. tehtnice nimajo za našo praktično uporabo nobenega posebnega pomena in jih torej dalje ne omenjamo.

Pravila za uporabo moštних tehtnic.

1. Vsaka moštna tehtnica kaže prav le pri normalni temperaturi, t. j. pri isti, pri kateri je bila lestvica (razpredelba) ugotovljena. Klosterneuburška moštna tehtnica in Wagnerjeva moštna tehtnica kažeta pravilno pri $14^{\circ} R = 17.5^{\circ} C$ ($1^{\circ} R = \frac{1}{4}^{\circ} C$, $1^{\circ} C = \frac{1}{5}^{\circ} R$). Oechslejeva moštna tehtnica pa kaže pravilno pri $15^{\circ} C$ ($12^{\circ} R$). Če je mošt hladnejši od te normalne temperature, kaže več, če je toplejši, pa manj sladkorja. Mošt bi torej z ohlajenjem ali z nagrevanjem morali spraviti na pravilno toploto ali pa se lahko tudi poslužimo posebnih korekcijskih tabel v strokovnih knjigah. Približno dobimo pravi len podatek tudi tako, da pri kl. m. tehtnici za vsak $2.5^{\circ} C$ pod $17.5^{\circ} C$ odštejemo 0.1% sladkorja, za vsak $2.5^{\circ} C$ nad $17.5^{\circ} C$ prištejemo pa 0.1% sladkorja. N. pr., ako kaže mošt pri $12.5^{\circ} C$ številko 17 na kl. m. tehtnici, je toplota za $5^{\circ} C$ prenizka in je od 17 odšteti 0.2 stopinji; mošt ima torej v resnici le 16.8% sladkorja po kl. m. tehtnici. Pri Oechslejevi m. tehtnici pa za vsako stopinjo nad $15^{\circ} C$ 0.1% pri-

štejemo, za vsako stopinjo pod $15^{\circ} C$ 0.1% sladkorja odštejemo.

2. Mošt za tehtanje še ne sme kipeti in mora biti čist. V praksi zadostuje, da mošt nekaj časa miruje v steklenem valju in se gošča sesede, ali pa mošt precedimo skozi filtrirni papir.

3. Moštna tehtnica mora biti suha in snažna; ne sme biti zaprašena ali mastna ali oljnata.

4. Moštna tehtnica se počasi in previdno potopi v mošt v steklenem valju, da se ne pogrezne pregloboko in prosto plava; ne sme se dotikati stekla valja.

5. Številko na tehtnici, do katere se je tehtnica v mošt pogreznila, odštejemo po umirjenju tehtnice in pravilno tako, da gledamo od strani v isti višini, kakor je površina mošta v valju. Odšteje se na dnu (na sredini) gladine mošta; obroč tekočine (meniskus) na steklu se ne sme zraven čitati.

Moštne tehtnice so večinoma iz stekla; so pa tudi kovinaste. Tehtnice iz stekla so boljše, kajti kovinaste so težje za čiščenje in sčasoma zaradi čiščenja izpremenijo svojo težo.

Najbolje je uporabljati cimentirane, t. j. uradno preizkušene moštne tehtnice, ki so sicer nekoliko dražje. Necimentirane ne kažejo vedno točno, včasih premalo ali preveč. Take cimentirane in netočne tehtnice lahko zvodijo brezvestneže k zlorabam, da pri nakupu navadnih moštov, ki se večinoma prodajajo po količini vsebujočega sladkorja, uporabljajo tehtnice, ki kažejo premalo, pri prodaji mošta pa tehtnice, ki kažejo preveč.

Za določevanje sladkorja v moštu s tehtanjem potrebujemo poleg moštne tehtnice še stekleni valjček (valjčasti kozarec) in termometer. Pri m. tehtnicah novejše sestave je termometer vdelan v m. tehtnico.

Določanje sladkorja v moštu brez moštних tehtnic.

V primeru, da ne razpolagamo z nobeno moštno tehtnico, si lahko določimo količino sladkorja v moštu na sledeči način:

Vzamemo povsem dobro trgovsko ali kuhinjsko tehtnico in cimentirano (uradno preizkušeno) litrsko steklenico ali kako drugo posodo, katero stehtamo točno na grame. Le-to posodo ali steklenico napolnimo točno do črte s čistim moštom, ki naj ima okrog $15^{\circ} C$ in vse skupaj točno na grame stehtamo. Sedaj taro odračunimo od brutto in znesek delimo s tisoč. Dobljeni znesek nam pove specifično težo mošta ali približne odstotke sladkorja po Oechslejevi m. tehtnici.

N. pr. cimentirani liter z moštom tehta 2165 gramov, brez mošta 1075 gramov, razlika je torej 1090 gramov, to je, da je specifična teža mošta 1090 ali 90 Oechslejevih stopinj. Če delimo $90 : 4 = 22.5$ in od tega odštejemo 3, dobimo 19.5% sladkorja po kl. m. tehtnici. Če pa delimo $90 : 10 = 9$ utežnih odstotkov alkohola in če te množimo s $\frac{1}{4}$, dobimo 11.2 vol. % alkohola, ki jih bo imelo bodoče vino iz tega mošta, ako bo sladkor v moštu popolnoma pokipel.

Živinoreja in mlekarstvo.**Nekaj o hranilnih in redilnih praških ali »štupah«.**

Ing. Bogdan Pahor.

V Nemčiji in tudi v nekaterih drugih državah imajo posebne zakone o krmilih. Ti zakoni in pravilniki k tem zakonom urejujejo promet s krmili in krmilnimi sredstvi. Posebno važno je namreč dejstvo, da se v teh zakonih natančno označuje pojem krmila, opredeljuje njegova sestava in zabranjujejo gotove ničvredne ali manjvredne snovi v krmilih, ki imajo očitni namen kupca varati.

Mi žalibog do danes še nimamo sličnega zakona in pravilnika. S tem pa ni rečeno, da bi bil promet z ničvrednimi krmilnimi snovmi in pripomočki dovoljive vrednosti pri nas dopuščen, kajti poštenega kupca štiti naš kazenski zakonik.

Živinski praški, ki se pogosto prodajajo, posebno še v zadnjem času pri nas v Dravski banovini, so tako sestavljeni, da se iz njih očitno bere sleparski namen prodajalca, odnosno proizvajalca, ki hoče kupca samo izkoriščati. Živinski praški vsebujejo namreč manjvredne snovi in se prodajajo za drag denar, t. j. za denar, ki ni v nikakršnem skladu s ceno sestavin v prašku.

Poglejmo si v splošnem sestavo nekaterih takih hranilnih praškov, kakor jih navaja G. Arends v svoji zbirki: „Specialitate in tajna sredstva“.¹

Tu vidimo, da vsebuje večina živinskih praškov, označenih z raznimi, lepo donečimi naslovi, v glavnem te-le sestavine: Glauberjevo sol, galun, izplavljeno kreda, kamilice, encijan, rženo moko, kubinjsko sol, kumno, lavendel, klajno apno, laneno moko, brinje, sladke korenine, žitne pleve, žveplov antimon z dodatkom arzenika, apnenec, žvepleni cvet itd. Nekateri hranilni praški vsebujejo celo nikotin.

Navadno pa vsebujejo razni živinski praški v glavnem izplavljeno kreda, pomešano z malimi količinami klajnega apna ter odpadkov raznih drog, ki dobavljajo tvorničarjem takih praškov veledrogerije.

In te navedene snovi v obliki praškov ali „štup“ naj bi bile po mnenju tvorničarjev teh preparatov v stanu dvigniti našo živinorejo do višje donosnosti.

Današnja veda in praksa namreč ne pozna enostavnega sredstva v podobi kakega malega praška, ki bi bilo v stanu živino v zdravstvenem in donosnem zmislu izboljšati. Pozna sicer razna sredstva, ki izboljšujejo krmo do gotove meje, vendar te snovi niso nikaka tajnost in si jih lahko nabavi vsakdo za majhen denar. Tako n. pr. izboljšamo slabo seno in sploh krmo z dodatkom klajnega apna in živinske soli. Klajno apno in živinsko sol si lahko nabavi vsak živinorejec pri Kmetijski družbi in njenih podružnicah, pri trgovcih in zadrugah. Vse druge snovi, katere navadno vsebujejo omenjeni živinski redilni in hranilni praški, ne prihajajo resno v poštev, celo pa ne razna dristila (odvajalna sredstva) v praških, kakor Glauberjeva sol in žveplo, pa tudi ne antimon in arzen (mišnica), ki so pri zdravi in tudi pri bolni živini pri nepravilni uporabi in brez živinozdravniškega predpisa kvarne in za živino strupene snovi.

¹ G. Arends. Spezialitäten und Geheimmittel, Berlin, Verlag von Julius Springer, 1919.

Da ne morejo imeti praški posebnega učinka, sledi tudi še iz navodil samih, ki jih najdemo na omotu dotičnih praškov. Praški se polagajo živini v malih količinah, navadno po žlicah ali celo žličicah. Kako naj torej mala količina redilno ali mlečno vpliva na živalsko telo, ki potrebuje velike količine tečne krme, da si napolni želodec, ker le poln želodec lahko dobro predela krmo. Male količine praškov se v obilni krmi naravnost poizgube.

Kar se pa tiče cene teh praškov, je potrebno omeniti, da se ta ne nahaja v nikakršnem razmerju z vrednostjo njihovih sestavin. Največkrat in v pretežni množini nahajamo v praških izplavljeno kreda, kot slabejši in manjvrednejši nadomestek za klajno apno. Kajti klajno apno vsebuje poleg apna še za živalski organizem zelo važno fosforovo kislino, katere izplavljena kreda nima. Izplavljena kreda je ogljikovokislo apno (apnenec) v posebno finem in brezlikem stanju. Izplavljeno kreda, ki jo uporabljajo pleskarji, si lahko vsakdo sam nabavi za ceno 2 Din za kg, medtem, ko jo mora plačati po 30 Din za kg ali še dražje v redilnih praških. Ravno isto je tudi s klajnim apnom. V hranilnih praških se tudi ta snov stokrat preplača. O drugih snoveh sploh ne govorimo, ker so v splošnem brezpomembne.

Končno naj zadostuje samo še ugotovitev, da zdrava živina izkorišča zdravo in pravilno sestavljeno krmo brez vsakih umetnih poživilnih sredstev v obliki živinskih praškov.

O redilnih štupah piše tudi višji živinozdravnik Franjo Dular v svoji knjigi: „Umna živinoreja“, ki je izšla pri Družbi sv. Mohorja v Celovcu leta 1907. Vsakdo naj bi pred nakupom redilnih štup prečital tudi to poglavje in še prav posebno prvi del in drugi te odlične knjige, ki govori o pravilnem krmljenju nomačih živali.

Razno.

Praktičen način za ugotovitev brejosti pri kravah. Na preprost način lahko doženemo, ali je krava breja ali ne, in to že po treh mesecih po zaskočenju. V ta namen vzamemo kozarec vode, ter dodamo po kapljicah približno 1 žlico sveže namolzenega mleka. Ako krava ni breja, tedaj se zmeša mleko takoj na površini z vodo. Pri breji kravi pa padejo večje kapljice na dno kozarca in se le malo zmešajo z vodo. Čim dalje je krava breja, tem lažje se fo-dožene. —f—

Vprašanja in odgovori.

Vprašanje 110. L. 1923. sem najel posojilo, katero sem le nekaj časa redno obrestoval, sedaj pa sem dolžan na obrestih za 3 leta. **Kako naj se ubranim tožbe, ker ne morem ničesar prodati, da bi poravnal obresti?** (A. F. v L.)^{*}

Odgovor: Zavod sme po zakonu o zaščiti kmetov zaostale obresti pripisati h glavnici po stanju 20. 12. 1932. In od te povečane glavnice nastale obresti ne več kakor po 10% (če je v zadolžnici manjša mera, pa manj) iztožiti, zanj rubiti in prodajati. Za koliko časa naprej ali nazaj jih iztoži, pove zadolžnica. Dejstvo, da nimate gotovine, Vas ne oprosti plačila.

Dr. G.

Vprašanje 111. Neka mestna hranilnica me je tožila novembra 1932. za vrnitev hipotečnega posojila in zahtevala ne samo obresti, temveč tudi vrnitev cele glavnice. Po zaščitnem zakonu se mi zdi postopanje hranilnice nepravilno in prosim

natančnejšega pojasnila ali lahko zahteva hranilnica vrnitev glavnice? (I. O. v L.)

Odgovor: Do 20. 12. 1932. je bilo možno iztožiti celo glavnicu in obresti, ker so bile od 19. aprila 1932. pa do 20. 12. 1932. ustavljene le prisilne prodaje, ne pa tožbe in rubeži. Šele zakon, ki je stopil v veljavo 20. 12. 1932., je določil, da mora kmet plačati le obresti, ki tečejo od tega dne naprej. Če jih upnik ne bi hotel sprejeti, jih dolžnik lahko sodno položi, katera položitev je enakovredna priznanemu plačilu. Sodišče mora zavrniti predlog za dovolitev rubeža in dražbe, v kolikor presega predlog zahtevo po obrestih. Zoper stroške bi se morali braniti tekom pravde. Če bi dolg takoj priznali in dokazali pri razpravi, da ste obveznosti glede obresti izpolnili, bi stroške morala hranilnica sama nositi. Iz Vašega dopisa ne razvidimo, ali ste se v pravdi branili, ali ne. Če pa hočete imeti točnejši odgovor, morate tudi točneje vse popisati od začetka do kraja. To velja vsem povpraševalcem.

Dr. G.

Vprašanje 112. Imam vinograd, sosed pa zraven vrt. Goste jablane mi s senco uničujejo 4 redove trt. Rad bi se ubranil škode in vprašam, kaj naj storim? (F. Z. v L.)

Odgovor: Neposrednih predpisov o oddaljenosti nasadov manjka. Pač pa pravi postava (§ 364. obč. drž. zak.), da lastnik zemljišča sosedu v gotovih primerih lahko prepove poseganje v njegov svet. Postava našteva primere takega poseganja: odvajanje vode, dima, raznih smradov, toplote, ropota, tresenja in pravi, da velja taka prepoved tudi za druga podobna učinkovanja. Semkaj bi se morebiti dalo prišteti tudi zasenčenje. Zasenčenje pa morete prepovedati le: 1. če preseže mero, ki je v Vašem kraju navadna za podobne primere, in 2. če res bistveno škodi Vaši lastnini. Po Vaših napovedbah je druga okoliščina izkazana, glede prve bo pa treba malo pogledati okoli sebe. — Zaščito bi morali iskati pri sodišču. — Preje pa se poskusite s sosedom dogovoriti. Ako ima kaj sosedske vesti, bo gotovo prenehal delati škodo. Pripominjamo, da pravniki niso edini glede tega mnenja in pomembni med njimi trdijo, da se zoper jemanje sonca in svetlobe pač ne da nič napraviti. Z morebitno pravdo bi torej lahko tudi ne uspeli.

Dr. G.

Vprašanje 113. Imam svinjsko čisto mast, ki je postala žarka ali žavtova, katere sedaj ne morem več uporabljati. Kako popravim žavtavo mast, da bo za uporabo in da izgubi tudi nevšečno rumeno barvo? (J. R. v G.)

Odgovor: Žavtovo mast se da na prav enostaven način pripraviti za uporabo. Precvrite vso naenkrat v primerni posodi ter ji dodajte nekaj zrezane čebule in nekaj koščkov čistega lesnega oglja. Na ta način odstranite iz maste ne le žavtov duh in okus, temveč tudi nevšečno rumeno barvo; mast postane zopet popolnoma bela. Ako nimate pripravne posode, v kateri bi lahko vso mast naenkrat raztopili, pa jo precvrite v manjših količinah; s tem dosežete skoraj še boljši uspeh. Oglje pa morate potem seveda odstraniti.

Fr. K.

Družbene zadeve in razno.

Družbene vesti.

Seja glavnega odbora. Dne 15. avgusta je imel glavni odbor Kmetijske družbe sejo v Mariboru. Razen čisto poslovnih zadev, posebno glede načina nakupovanja kmetijskih pridelkov, se je razpravljalo tudi o polletni denarni bilanci. Pri tem se je ugotovilo na podlagi točnih pregledov, da je Kmetijska družba vršila svojo posredovalno vlogo pri nakupu kmetijskih potrebščin in pri vnovčevanju kmetijskih pridelkov z najmanjšim zaslužkom in da bo mogla kriti svoje režijske stroške do konca leta le tedaj, ako ji bodo njeni člani poma-

gali v zmislu združnih načel, to se pravi, ako bodo vse svoje potrebščine nabavljali pri Kmetijski družbi, odnosno se posluževali njenega posredovanja pri vnovčevanju svojih pridelkov. Le pri velikemu prometu in pri realni trgovini more Kmetijska družba izpolniti svojo nalogo ter z malimi zaslužki kriti svoje režijske stroške. Na seji so razni člani odbora poročali na osnovi točnih podatkov, mnoge krivice, ki jih trpijo davkoplačevalci vsled sedanje davčne prakse, odnosno preveč strogega izvajanja zakonov. Posebno se je v tem pogledu govorilo o določbah § 75. invalidskega zakona, o zvišanju zgradarine, o § 56. gozdnega zakona, o gozdnih pašnikih itd. Sklenilo se je, da Kmetijska družba zbere potrebne podatke in pošlje na merodajna mesta spomenice in predloge, kako se naj ublažijo trdote zakonov in sedanje denarne krize.

Po zakonu zapade II. obrok zemljarine 15. avgusta vsakega leta in davčne uprave so počele izterjevati zapadle zneske. Z ozirom na težke materialne prilike našega kmetijstva in ker še večina kmetijskih pridelkov v tem času ni godna za prodajo vsled podnebnih prilik v Dravski banovini, je Kmetijska družba zaprosila finančno ministrstvo, da odgodi prisilno naplačevanje zemljarine za 2 meseca. Odgovora na prošnjo še nismo prejeli, zato še ne vemo, ali je odgoditev odobrena.

† **Anton Globevnik.** 11. avgusta t. l. je umrl v Bršlinju pri Novem mestu Anton Globevnik v starosti 63 let. Pokojni je bil dolgo vrsto let vrtnar na grmski šoli, 22 let delovodja državne trsnice v Bršlinju, 10 let načelnik kmetijske podruž-



nice v Novem mestu, nekaj let pa tudi glavni odbornik Kmetijske družbe. Kot sin revnih staršev si je s prihranki kupil kmetijo, kjer je gojil vrtnarstvo in sadjarstvo. Z dobrim zgledom in poukom je bodril tudi druge kmetovalce k napredku. Kako spoštovan in ugleden je bil pokojni, je pričal njegov pogreb, katerega se je udeležila velika množica prijateljev in znancev. Tudi Kmetijska družba bo ohranila blagopokojnika v najboljšem spominu.

VABILO

k letnim zborom podružnic Kmetijske družbe v Ljubljani,

r. z. z o. z.

Spored:

1. Čitanje pravilnika, zlasti § 2., 3., 6., 7., 8., 9. in 10.
2. Slučajnosti.

V nedeljo, 24. septembra 1933.:

Dol pri Hrastniku, ob 8. uri v šoli; **Domžale,** ob 15. uri v drž. narod. šoli; **Otovec,** ob 11. uri v gostilni Vrščaj; **Sv. Jakob ob Savi,** ob 13. uri v šoli pri Sv. Jakobu; **Sinji vrh**

Le izdajalci naroda zaničujejo kmeta.

pri Vinici, ob 16. uri v občinski pisarni; Velenje, ob 16. uri pri Simon Blatniku v Stari vasi;

Ribnica na Pohorju, v nedeljo 24. septembra t. l. ob 9. uri v šoli; v sredo, 27. septembra 1933.: Kočevje, ob 9. uri v gostilni Marije Hönigmann v Kočevju, št. 65; v nedeljo 1. oktobra 1933.: Loka pri Zidanem mostu, ob 9. uri v šoli na Loki; Ponikva ob 1. žel., ob 9. uri v stari šoli.

Književnost.

Pomen gnojenja v sadjarstvu je naslov brošurici, katero je spisal g. J. Priol, ravnatelj vinarske šole v Mariboru, ter jo je izdala podružnica Sadjarskega in vrtnarskega društva v Mariboru. Cena 4.— Din. Knjižica vsebuje poljudne in v poučnem slogu najvažnejše, kaj dosežemo z gnojenjem, katere hranilne snovi zahteva drevje, najvažnejša gnojila, uporaba umetnih gnojil, kaj moramo upoštevati pri določanju množine

umetnih gnojil, povprečno množino posameznih gnojil, ali je bil dosednji način gnojenja pravilen, kako bomo torej gnojili, uporaba tekočih gnojil in zelenega gnojenja. Vsem sadjarjem in ljubiteljem te panoge toplo priporočamo, da si nabavijo knjižico, ki bo gotovo vsakomur dobro služila.

„Vinski zakon in kletarski vedež“. Druga, predelana in pomnožena izdaja. — Pravkar smo prejeli to knjigo. Trdo vezano. 226 strani. Cena 50 Din. V samozaložbi pisca: Andrej Žmavc, Maribor, Gosposka ulica 50. Čekovni račun št. 16.086 pri poštni hranilnici, podružnica v Ljubljani. Za vinarje, vinarske in kletarske zadrage, kletarje, gostilničarje, trgovce z vinom in spirituozami, za vinske konsumente in kletarske kontrolne organe, pa tudi za pravnika, narodnega gospodarja, organe finančne uprave in prometne ustanove. O aktualnem izdanju še izpregovorimo.

VNOVČEVALEC

Našim članom!

Raznim podružnicam smo poslali okrožnice, v katerih prosimo za podatke za prodajo razpoložljivih količin kmetijskih pridelkov in o drugem, kar je s tem v zvezi. V kolikor podružnice že niso odgovorile, prosimo, da to **takoj store s posebnim dopisom**. Ponovno opozarjamo, da pride pri krompirju, sadju in pšenici v poštev le vagonsko blago, medtem ko pri raznem semenju, fižolu itd. kupujemo tudi manjše količine. Iz nekaterih odgovorov, ki smo jih prejeli, se vidi, da posamezni člani in celo podružnice niso pravilno razumele združnega vnovčevanja, ker se na nas obračajo in nam nudijo blago v malih količinah. Pri trgovini s takim blagom, kakor je n. pr. krompir, je nemogoče vnovčiti male količine. Zato naj se člani obračajo na svoje podružnice, da iste blago vseh članov popišejo in ga nam nudijo v skupni količini, ki pa mora **biti vsaj vagonka**. Če člani ene podružnice ne zmorejo vagonke količine, naj se v pogledu dobave dogovorijo s sosednjo podružnico, da skupno nakladajo na najbližji železniški postaji. Po poročilih, ki jih bomo dobili, bomo odredili natančen spored. Kam in kako se bo blago dobavljalo in pošiljalo, bomo naše prevzemalce obvestili, da prisostvujejo nakladanju in pregledajo blago ter izplačajo dogovorjeno kupno vsoto.

Kaj ima kmet pričakovati od vnovčevalnega združništva.

Dipl. com. G. Gomišček.

Skoraj ob vsaki priliki, ko poudarjamo zmisel združništva za naše gospodarstvo, imamo vedno pred očmi vprašanje, kaj kmet lahko pričakuje od zadrage. Nešteto je že bilo odgovorov na to vprašanje. Navedeni so bili primeri in navedeni kraji, kjer se je pojavil uspeh in tudi propast. Tudi to vprašanje, o čemer hočemo tu razpravljati, smo že nešteto slišali, a zdi se, da se naš kmet še premalo zanima za združni pokret.

V zadnjem času je nastala velika gonja proti zadrugam in združni obliki v gospodarstvu, katera

ima za seboj ogromen velekapital. Ta boj si moramo predstavljati tako, da vidimo na eni strani združen velekapital, na drugi strani pa združen mali kapital z delom in vzajemno pomočjo. Oba si stojita nasproti in se skušata bojevati za pravice v gospodarstvu. Velekapital vidi v zadrugah mogočno gospodarsko fronto, ki z vso silo posega v razvoj sveta in njega gospodarsko politiko.

Najprej se je mali kapital uveljavil v hranilnicah in posojilnicah, od tu je šel na konsumne in produktivne zadrage ter v ostale panoge gospodarstva. V zadnjih letih pa je posegel tudi na še dobro ne razizkano polje združništva, t. j. na vnovčevanje kmetijskih in obrtniških pridelkov in izdelkov. To je zelo važno in se polaga na to posebno pri Kmetijskih družbi največjo pažnjo. Ako pogledamo sedanjí položaj našega kmeta, bomo kmalu videli, kako veliko nalogo lahko vrši dobro organizirano vnovčevalno združništvo. Ne samo, da išče trge in skuša vnovčiti kmetove pridelke, ono stoji tudi na tem, da kmeta uvaja v kulture, ki so za njega najbolj dobičkanosne. Z uvajanjem in proučevanjem novih kultur ter uveljavljanje na trgu že starih kultur, je ena najvažnejših nalog združne trgovine. Trgovina je ona, ki pozna trg in zahteve tega ter, ako hoče uspevati, mora postaviti na trg, kar se zahteva. Naloga zadrage je, da o tem in o uspehih pouči kmeta.

Druga važna stvar vnovčevalnega združništva pa je, da da možnost kmetu kot producentu, da se sam potom zadrage udeležuje na trgu in tako izloči iz svoje srede posredno trgovino. Dobiček posredništva ostane v rokah kmeta-producenta, oziroma zadrage, ki je samo prodajna organizacija kmeta, malega človeka. Ima pa združništvo, in to posebno vnovčevanje, veliko oviro v svojem razvoju, to je, da ono še ni prodrlo v miselnost našega kmeta. Ker je za dober razvoj vsake trgovine potrebna disciplina vseh, ki se v njej udeležujejo ali na katerikoli način od nje žive, tako je potrebna disciplina in vzajemnost v kmetijskih vnovčevalnih zadrugah. Našega kmeta premoti že malenkostno višja cena ali celo samo navidezno višja in že postane nezvest zadrugi. Svoje pridelke da rajše drugemu, kakor pa zadrugi. Tega se pa ne zaveda, da so to velikokrat samo manevri onih, ki zadrug, po-

Pravičnemu se ni treba bati nikogar.

sebno vnovčevalnih, ne vidijo radi. S tem begajo kmeta in ga odganjajo od zadruga. Ta postopek je zanje upravičen in ima svoje dno v tem, da jim je zadruga na potu. Ko bi pa naš kmet malo pomislil, da je tako početje samo njemu v škodo, bi se ga gotovo v bodoče varoval. Jasno je, da, kjer so se pokazale zadruga za vnovčevanje, tam so tudi primerno narasle cene in to že zaradi tega, da bi konkureca odvrnila kmeta od zadruga in zadrugi sami prizadela škodo. Taki manevri so sicer dostikrat obnesejo, a to vedno vsled nezavednosti članov zadruga. Zavedati se moramo, da je ravno zadruga ona, katera naj spravi naše kmetско gospodarstvo zopet v normalni tir. Ne mislim, da se zamore to storiti kar čez noč. Pot do izboljšanja položaja je težavna in ne gre kar tako naprej. Potrebne so močne organizacije in potrebno je prenesti mnogo žrtev, da je uspeh kronan. Uspeh pa je lahko kronan samo takrat in tam, kjer je tudi prava združna zavest.

Kmetje, oklenite se zato svojih vnovčevalnih zadruga, ker tu ste sami gospodarji in sami pripomorete k ureditvi Vašega gospodarstva. Pomoči ne čakajte od zgoraj, kajti ona mora priti iz Vas samih in v Vas samih je ključ do izboljšanja. Vsako izboljšanje pa nastopi v pravi obliki, ako je preiščljeno in organizirano.

Tržno poročilo.

Položaj na svetovnem in na domačem trgu je danes sledeči:

Pšenica: Opisani položaj v 14.—15. številu „Kmetovalca“ se ni izpremenil. Izvoz je malenkosten, ker se tujina ne zanima za našo pšenico. Ali tudi dovoz je majhen, ker kmetje pričakujejo, da se bo cena izboljšala. Res je, da je cena po zaključeni londonske gospodarske konference malenkostno poskočila, ali ta konferenca ne bo imela takega uspeha, kakor se je pričakovalo. Zaključeno je namreč, da bi morale uvozne države ustaliti ceno domačim zalogam na 12 zlatih frankov, kar bi odgovarjalo po priliki 165 Din. Uvozne države pa cene lastnim pridelkom niso povečale v zaključeni višini in na uvoz so povišale zaščitne carine, tako da so pri nas ostale cene neizpremenjene. Na novosadski produktni borzi notira kakovostna banatska pšenica ceno od 105 do 107.50 Din, a slavonska in sremska pšenica, ki je še vedno boljša od slovenske 97.50—100 Din. V Prekmurju se plačuje pšenica po 100 Din za metrski stot. Kmetijska družba skuša nakupiti v Prekmurju in ljutomerskem srezu pšenico in nudi 105 Din. To je v sedanjih prilikah največ, kar se more nuditi, ker moramo računati s konkurenco žitnih pokrajin iz južnih krajev na našem trgu, a cena odgovarja onj od kakovostnih pšenice v Vojvodini in Banatu.

Koruzi: Cena koruzi na debelo na domačem trgu znaša okoli 105—108 Din. Kmetijska družba pa jo nudi po 102 do 105 Din. Promet je majhen in trguje se le za prehrano industrijskih krajev, ker imajo kmetje dovolj krme za živino. Letina je v vsej državi srednja, le v nekaterih je odlična, kakor n. pr. v ljutomerskem in prekmurskih srezih. Letos je pričakovati mnogo manjši uvoz v Slovenijo iz južnih krajev.

Fizol: Trgovina s fizolom še ni pričela in tudi cene še niso ustaljene. **Podružnice naj takoj javijo razpoložljive količine raznih vrst in cene, ki se plačujejo.** Kmetijska družba nakupuje le vrsti ribničan (bohinjec) in koks ali prepeličar, v

manjši meri tudi mandalon. Medtem ko za cipro ni povpraševanja na zunanjem trgu ter bi prišel y pošteve le za domači konsum.

Krompir: Trgovina s krompirjem je zelo živahna in zaradi velikih ponudb so cene tudi nizke. Plačuje se zaenkrat od 38—45 Din za 100 kg. Kmetijska družba skuša organizirati vnovčevanje, ali dosedaj se ji ni posrečilo v večji meri. Kmetovalci so s ceno nezadovoljni in zaradi spravljanja otave še ni bilo na trgu večjih ponudb. Kjer pa se je tvorilo, smo skoraj povsod naleteli na slabo razumevanje združnih načel. **Zopet zahteva kmetovalec od nas nemogoče, namreč, da bi vnovčevali slabo, neprebrano in pomešano blago.** Mnogo se je že pisalo, kakšno naj bo blago, in ako Kmetijska družba ne bo uspela s svojo akcijo, bo krivda na naših članih, ker se ne držijo naših navodil. Druga neprilika, ki nam dela nepotrebne težkoče in stroške, je dejstvo, da kmetje ne dovozijo toliko blaga, kolikor so obljubili, ali pa se ne držijo dogovorjenega roka dobave. V nekoliko primerih smo bili primorani odposlati nepopolne vagonne in razume se, da smo izgubili pri tovarnini in smo morali popustiti v ceni. Če bo Kmetijska družba imela tudi v naprej take težave, bomo morali ta riziko vkalkulirati v ceno in posledica tega bo, da ne bomo mogli plačevati onih cen, ki bi jih sicer mogli, ako bi bili naši člani reelni dobavljaji. Prosimo člane, posebno pa podružnična načelstva, da si navedeno zapomnijo in upoštevajo ter na to opozarjajo druge kmetovalce. Opozarjamo tudi na članek v strokovnem delu „Kmetovalca“ o spravljanju krompirja in posebno na pravilno sortiranje.

Seno: Za seno je malo povpraševanja, ker ga je povsod dovolj in za izvoz ne pride v poštev. Vojaštvo malo kupuje in kakor smo že v prejšnjem „Kmetovalcu“ poročali, plačuje nezadovoljive cene. Potrebno bo, da kmetovalci skušajo krmo vnovčiti v predelani obliki, to se pravi v obliki mesa, masti in mleka. Komur je le mogoče, naj rajše poveča število domače živine, katero z dobrim hranjenjem pripravi za mesarja ali pa ž njo poveča proizvodnjo mleka, da na ta način izrablji krmo.

Živina: V preteklem mesecu so bile cene goveji živini na Dunaju dosti slabše kot v juliju. Vzrok temu je manjši konsum, ker je bilo prebivalstvo Dunaja na dopustih. Tudi šiling je popustil v ceni. Kmetijska družba je nakupovala na naši severni meji, da bi se zmanjšali prevozní stroški in da bi se moglo plačati še kolikortoliko ugodne cene. Vole smo plačevali od 4.30 do 4.80 Din, a debele bike od 4—4.50 Din. Za september smo pri razdelitvi kontingenta dobili **komaj 1 vagon** ter bo že zaradi tega naše posredovanje omejeno. Kakšna bo cena v bodoče, je težko prerokovati, upati je, da bo ostala ista.

Sadje: Sadja bo letos v obče malo z izjemo v nekaterih krajih. Priporoča se tem srečnim krajem, da ne hite s spravljanjem in s prodajo ter da vse pripravijo, da svojo letino lepo oberejo. Izplačalo se bo obiranju sadja posvetiti večjo pažnjo in priporoča se, da kmetovalci sadje z roko obirajo in vsako vrsto posebej spravijo. (Čitajte pogledno **strokovni del „Kmetovalca“**.) V prvih dneh oktobra se bo po vsej banovini napravila velika propaganda za uživanje sadja in zato je pričakovati večjega povpraševanja po izbranim in sortiranim namiznem blagu. Tudi Kmetijska družba bo pri omenjeni propagandi odločno sodelovala in bo potrebovala za svoje sadne razstave in sejme lepo blago. Tudi za navadno mešano sadje za prešanje je v nekaterih krajih povpraševanje. Vse podružnice, katerih člani razpolagajo z enim ali pa drugim sadjem, naj se obračajo na nas ter naj nam javijo cene, ki se sedaj plačujejo. Cena še danes namreč ni ustaljena, ker so kupci, čeprav jih je dosti, precej vzdržljivi.

Kmetijska družba ima za svoje ude v zalogi naslednje kmetijske potrebščine:

Njene zaloge se nahajajo: v Ljubljani, Novi trg 3; v Mariboru, Meljska cesta 12; v Celju v Aškerčevi ulici; v Ivanjokovcih pri Lovro Petovarju; v Novem mestu pri kmetijski podružnici; na Rakeku pri tvrdki Levstek & Oblak; v Ptujju pri Kmetijskem društvu.

Pozor, kmetovalci!

Velika stalna razstava raznih kmetijskih strojev, plugov in orodja; ugodna nakupna možnost.

Kmetijska družba v Ljubljani je organizirala veliko stalno razstavo kmetijskih strojev in orodja v svojem novem skladišču, Novi trg 3., katero si zamorejo člani in tudi ostali kmetovalci med poslovnimi urami brezplačno ogledati. Naše člane posebno opozarjamo, da bo družba v očigled velikega pomanjkanja denarnih sredstev šla istim do skrajnosti na roko s tem, da se bodo oddajali stroji na obroke. Za nekatere stroje se bo vzelo kot plačilo tudi hranilne knjižice. Člani, ne zamudite te ugodne prilike si ogledati stroje, ko pridete po opravkih v Ljubljano.

Tu navedene cene veljajo pri nabavi v Ljubljani; v drugih krajih se prištejejo še izdatki za prevoz iz Ljubljane.

Umetna gnojila.

Cene veljajo za nadrobne in vagonске pošiljave.

Apneni prah, rinfuza, (prosto) naložen v Trbovljah ali Zagorski apnenici po 12 Din 100 kg, samo vagonске pošiljke.

Apneni dušik, 16%, v vrečah po 180 Din za 100 kg, v pločevinastih posodah 195 Din, franko vsaka postaja, če se naroči najmanj 5000 kg. Na drobno v pločevinastih posodah 200 Din za 100 kg, franko skladišče. Za 1 ha 200 do 300 kg.

Kolijeva sol, 42%. Na drobno po 168 Din za 100 kg, vreče po 50 kg stanejo 85 Din. Za 1 ha 200—300 kg. Pri vagonskem in polvagonskem odjemu cena po dogovoru.

Kostni superfosfat, 18/20%. Cena 118 Din za 100 kg Ljubljana-Maribor. Na hektar 300 kg. Pri pol ali vagonskem odjemu cena po dogovoru.

Nitrofoskal-Ruše, mešano gnojilo, 8% kalija, 4% dušika in 8% fosforne kisline pa 140 Din za 100 kg, vreče po 50 in 100 kg, franko vsaka postaja, če se naroči najmanj 5000 kg. Na drobno z uvoznino in prevoznimi stroški 144 Din za 100 kg. Za 1 ha 400 do 600 kg.

Razklejana kostna moka, 30% fosf. kisline, 3% dušika po 95 Din za 100 kg. Vreče po 100 kg. Za 1 ha 250 do 300 kg.

Rožena moka, izborno dušičnato gnojilo za vinograde po 220 Din za 100 kg. Vreče po 100 kg. — Za 1 ha 300—500 kg.

Rudninski superfosfat, 16% po 98 Din za 100 kg. Pri pol ali vagonskem odjemu cena po dogovoru.

Surova kostna moka z 10—12% fosforne kisline in 4% dušika po 95 Din za 100 kg. — Za 1 ha 300—400 kg.

Tomaževa žilindra, 18% fosforne kisline po 134 Din za 100 kg. Vagonška dobava po dogovoru. Vsak % fosforne kisline po 6 Din več za 100 kg.

Semena.

Seme ozimne pšenice od oplemenjene vrste št. 277, od semenogojске postaje Beltinci, po ceni od Din 210.— za 100 kg, franko skladišče brez vreč.

Seme ozimne rži od oplemenjene vrste semnogojске postaje Beltinci po ceni od Din 185.— za 100 kg, franko skladišče brez vreč.

Seme oplemenjenih vrst pšenice, oz. ječmena, dvovrstnega in šesterovrstnega, ovsa, koruze in drugih gospodar-

skih rastlin od raznih semenogojskih postaj v državi dobavljamo le proti naročilu. Cene se odredjajo za vsaki slučaj posebej.

Dobavo neoplemenjenega semena od naših članov posredujemo po dogovorni ceni.

Krmila.

Koruzna, dobro suha tudi za mletev po 105 do 110 Din za kg. — Vreče po lastni ceni. Pri vagonskem odjemu cene po dogovoru.

Klajno apno, v izvornih vrečah, težkih 50 kg po 2.75 Din za kg, na drobno 3.80 Din za kg.

Lanene tropine z 38/40% beljakovin in tolšče po 2.40 Din za 1 kg v vrečah po 50 kg.

Orehove tropine z 48% beljakovin in 8% maščobe po 2.60 Din za 1 kg v vrečah po 80 kg.

Riževi otrobi III po 90 Din za 100 kg.

Pšenični otrobi, debeli 95 Din za 100 kg, a vreča od 50 kg Din 47.50.

Pšenični otrobi, drobni, 85 Din za 100 kg, vreče od 50 kg Din 42.50; vagonška naročila po dogovoru.

Krmilna moka od riža II po 125 Din za 100 kg.

Ribja moka, v originalni vreči 100 kg po 6.50 Din za kg, na drobno 7.50 Din za kg.

Ribje olje za živino, ročke po 5 kg 90 Din; se pošilja po pošti; v steklenicah po 3/4 litra 14 Din, v steklenicah po 1 1/2 litra 28 Din; v posodo kupca po 18 Din za kg.

Provendein, priznano sredstvo v modernem svinjogojstvu, v škatljah po 800 g à 25 Din.

Živinska sol, v vrečah po 50 kg za 70 Din (samo v Celju).

Pekk hrana za živino z vitaminom po 62 Din za kg.

Rudninski kamen za lizanje, komad 12 Din, aluminijasti obroček k temu 20 Din.

Sadjarске in vrtinarske potrebščine.

Cepilna smola, v škatljicah po 1/5 kg po 7 Din; v škatljicah po 1/4 kg po 13 Din; 1/2 kg po 25 Din.

Najboljši cepilni noži, pripravljeni za vse načine cepljenja sadnega drevja od 36 do 102 Din.

Brusni kamni za Kundejevo blago po 15, 25 in 46 Din.

Prvovrstni vrtni noži (obrezači) od 52, 54 do 68 Din.

Navadne drevesne škarje za obrezovanje sadnega drevja in trt od 20 do 42 Din.

Drevesne škarje za obrezovanje vrhov, rezanje cepičev in goseničnih gnezd od 135 do 165 Din, **peresa k škarjam** po 1 Din.

Drevesne škarje Kunde od 40 do 190 Din.

Škarje za striženje mej od 40 do 120 Din.

Drevesne žage od 40 do 90 Din.

Drevesne ščetke (krtače), za čiščenje debel in vej na starem drevju od 18 do 40 Din.

Pasti za voluharje (kleščice) po 8 Din, cevke po 10 Din.

Strgulje za drevje po 26 Din.

Ročna škropilnica „Nova“, 1 1/2 litrska 180 Din.

Rafija liče, kg po 18 Din.

Škropilnice, Flickove, nahrbtnne, po sistemu Jessernigg, po 640.— Din komad, s pumpo na poteg po 640.— Din komad.

Razpršilnik Flick, za visoko drevje po 110 Din komad.

Razpršilnik Kovina po 35 Din.

Ročna škropilnica „Kleines Wunder“, 750 Din.

Škropilnice za sadno drevje in hmelj „Unikum“ od tvrdke „Nechvile“, ročno-prevozna z 1 gum. cevjo po 3 m, 2 podaljševalni cevi po 75 cm, 1 bambusovo cevjo po 3 m in patentnim razpršilnikom 2400 Din.

Samodelna nahrbtnna škropilnica A. H. 20 tvrdke Nechvile po 1100 Din z bambusovo cevjo; **Vega**, francoški sistem, po 1340 Din; **K.** 16 litrov po 1100 Din.

Vrtnе zalivafke „Jajag“, 3 lit. 155 Din, 10 lit. 160 Din, 12 lit. 180 Din, 14 lit. 200 Din, 16 lit. 215 Din.

Lopate za štihanje po 24—50 Din.

Lopate za nakladanje po 24 Din.

Grablje, železne, 10 do 16 zob po 12.50 do 20 Din.

Vile, železne, s tremi roglji po 14 Din, s štirimi po 15 Din.

Vile, garantirane, s štirimi roglji po 28 Din, s tremi roglji 23 Din.

Sadni mlin Weiss 2500 Din.

Sadni mlin K. 1450 Din.

Življenje je drevo, katerega sad je čestokrat grenak.

Vinogradniške in kletarske potrebščine.

Trtne škropilnice, bakrene, original Vermorel 440 Din, Original Austrija 440 Din, Original Superieur 400 Din, Austria, domača 300 Din, Chaudoir 400 Din, Hofferton 400 Din.

Potrebščine k škropilnicam: razpršilnik Duet po 130 Din, navadni razpršilnik po 16 Din.

„Stopp“ nastavke za škropilnice (hipni zatvor iz medenine) sistem Fr. Nechville po 140 Din.

Gumijeve vezi po Din 120 za kg.

Gumijeve cevi za škropilnice 10×3 po 13 Din, 13×3 po 16 Din, drobne za vino po 7 Din za meter.

Gumijeve kroglice po 2 do 2.50 Din.

Gumijeve plošče po 10 Din za 1 komad.

Sadne in vinske stiskalnice z vsebino 45 litrov 850.— Din, 100 litrov 1850 Din, 155 litrov 2550 Din.

Grozni mlin MG-1 850 Din.

Azbest Clarit za čiščenje vina po 80 Din za kg.

Eponit za čiščenje vina po 45 Din za kg.

Kalimetabisulfit 10 g po 0.75 Din, 1 kg 50 Din.

Kipelne vehe, steklene, velike po 90 Din, male po 70 Din.

Žveplovi trakovi na azbestu po 16 Din za kg.

Žveplalniki, ročni, po 80 Din za komad.

Žveplo dvojno ventilirano po 4 Din 1 kg.

Modra galica — 6.50 Din, na drobno — za vagonka naročila veljajo posebne cene.

Živinorejski in mlekarski predmeti.

Telečji napajalniki po 100 Din.

Gumijevi seski za napajalnike po 25 Din.

Posnemalnik Vega E za 75 lit. po 1200 Din; G za 200 lit. po 3800 Din, F2 za 140 litrov 1700 Din.

„Baltic“ posnemalnik HF za 35 lit. 700 Din, za 130 lit. s podstavkom 2750 Din.

Pinje št. 1 za 5 lit. po 620 Din, št. 2 za 10 lit. po 750 Din.

Latkodensimeter (za določanje gostote mleka) po profesorju Gerberju po 40 Din.

Sirišče dansko originalno Hansenovo v prahu (iz Kodanija), v škatljicah po 25 g po 12 Din.

Brzoparilnik Alfa, s pocinkanim kotlom, 50 lit. po 1250 Din.

Brzoparilnik Wema, z bakrenim kotlom, 90 litrski po 1700 Din.

Brzoparilnik, domači, s pocinjenim kotlom 60 litrski po 850 Din.

Živnozdravniški predmeti (češki izdelek): požiralnikove cevi za teleta 70 Din, za goved po 220 Din; trokarji za teleta po 70 Din, za goved po 70 Din, irigatorji, kompletni (po 3 litre) po 80 Din; irigatorji, kompletni (po 2 litra) 70 Din; škarje za obrezovanje parkljev 184 Din; zaustavljači, poniklani 60 Din; mlečni katetri 6 in 12 Din. Obroči za bike, poniklani po 26 Din, navadni po 22 Din; toplomer za merjenje vročine po 25 in 30 Din.

Znamke za perutnino, celoidne po 0.30 Din za komad, aluminijaste s številkami po 0.75 Din za komad, ušesne znamke za živino po 1.50 Din za komad.

Sikuro, hlevski odpenjač komad 10 Din.

Poljedelsko orodje in stroji.

Sackovi plugi in plužni deli.

D9SS po 1200 Din, D8MN po 1100 Din, D7MN po 950 Din, s plužno na vijake 1350 Din, D6MNR 850 Din, D5MNR 750 Din, D6X po 750 Din, B6E 750 Din.

Obračevalni plug, dvojni obračevalni plug BW5 po 1700 Din.

Dvobrazni plug ZH9 po 1300 Din, dvobrazni lahki ZRB6 po 1100 Din.

Osipalnik DHUN po 750 Din. BHR po 450 Din.

Glave: D9SS po 410 Din, D8MN po 400 Din, D8SS po 350 Din, D6MN 270, URB za lesene pluge 150 Din, dvobrazni

SUN 420 Din, obračevalna HNWS in 7 po 470 Din, osipalna M 300 Din. DHUN 480 Din.

Lemeži za D7 po 35 Din, za D6 po 30 Din, za obračevalne pluge po 35 Din.

Plazi za D6 in D7 po 30 Din za komad.

Črtala za D7 in D6 po 30 Din za komad.

Deske za D6MN po 100 Din, za D8MN po 140 Din.

Prevozna priprava za D7, D6 po 200 Din.

Plužna s peresnim podzemeljskim rahljačem sistem Bendhack po 1200 Din.

Plužne, enokolesne po 190 Din.

Izruvač za krompir, sedemdelni 350 Din.

Brane, njivske:

Dvodelna 4b, široka 166, težka 62 kg 700 Din. Trodelna IVa, široka 2.50, težka 92 kg 1300 Din. Dvodelna I, široka 2 m, težka 88 kg 1350 Din. Trodelna Ia, široka 2.25 m, težka 88 kg 1350 Din. Trodelna Ia, široka 2.25 m, težka 107 kg 1450 Din. Dvodelna, lahka, 390 Din.

Brane: travniške

z zvezdnimi členki: Z 1 široka 1.50 m, težka 44 kg 740 Din; Z 2 široka 1.85 m, težka 52 kg po 810 Din; Z 3 široka 1.50 m, težka 50 kg po 800 Din;

z noži: N 3, široka 1.80 m, težka 78 kg 1030 Din, N 2, široka 1.50 m, težka 67 kg po 920 Din.

Kombinirana travn. in njivska brana KW1, dvodelna, široka 1.50 m, težka 60 kg po 950 Din, njivska brana KW2, široka 2.25 m, težka 88 kg, trodelna po 1350 Din.

Brane na krožnike SE 10 L 3500 Din.

Planeti št. 8 — kot okopalnik, osipalnik in kultivator, globočina izpremenljiva, teža okoli 40 kg, 700 Din.

Sejalni stroj Sack 1.50 m širok, devetvrstni BETTA po 4550 Din; sejalni stroj Sack 1.50 m širok, enajstvrstni BETTA po 4800 Din, H9 po 2700 Din.

Pracnerjev sejalni stroj Budućnost, trinajstvrstni po 4500 Din, petnajstvrstni po 6000 Din.

Senior ročne sejalice H po 920 Din, L4 po 1150 Din.

Vitelj (gepelj) GEF po 2000 Din; transmisija za vitelj E po 1630 Din, D800 po 540 Din.

Bencin motorji Lorenz 3—4 KS 10.000 Din.

Trijerji (originalni Heidovi), V/2 po 5120 Din, II/1a po 2450 Din, Trijer-sortator XXVII/I po 6450 Din.

Žitočistilniki E 1900 Din, Č 1100 Din, K 1350 Din.

Mlatilnice za motorni pogon 1940 Din, za ročni pogon 2550 Din, za pogon na vitelj 2730 Din, B2 4200 Din.

Slamoreznice Borek: VFS12 po 1750 Din, VFSR12 z verigo po 2000 Din, VFS14 z verigo po 2000 Din, Alpina 12 po 1800 Din, HLC za ročni ali motorni pogon po 2000 Din, KS 2A za ročni pogon 1800 Din.

Drobljač (šrotar) „Gloria 3“ 3000 Din, za oves EMO po 1500 Din.

Gnojnične sesalke (gnojne pumpe) 330 cm po 880 Din, 360 cm po 900 Din, 390 cm po 920 Din, 420 cm po 950 Din, 450 cm po 970 Din, 290/420 cm po 1080 Din.

Sesalke, domači izdelek, v dolžini 3 m 600 Din, 3.30 m 635 Din, 3.90 m 705 Din, 4.20 m 740 Din, 4.50 m 775 Din.

Sesalke F400 980 Din, F450 1000 Din.

Sesalka „Kremžar“, dolžina 3 m 1050 Din; 3.50 m po 1100 Din; 4 m 1150 Din.

Razpršilnik za gnojnične sode po 80 in 98 Din.

Brzoklepalnik „Stubaler“ po 380 Din za komad.

Za uredništvo odgovarja: Fr. Kafol. — Izdajatelj za Kmetijsko družbo: Oton Detela. — Tisk J. Blasnika nasl., Univerzitetna tiskarna in litografija, d. d. v Ljubljani. — Odgovoren L. Mikuš.

Ako želiš notranjega zadovoljstva, ne pozabi Boga.

Naročila za sadno drevje za sezijo 1933/34

Iz drevesnice Kmetijske družbe v Ljubljani se bodo oddajale za jesensko in spomladansko saditev sledeče vrste sadnega drevja:

1. **Visokodebelnate jabolane** I. vrste: šarlamovski, srčika, čellini, Lord Sufield, gdanski robač, virginski rožnik, prinčevo jabolko, pisani kardinal, Jakob Lebel, Damasonov kosmač, landsberška reneta, dolenska voščenska, kanadka, zlata parmena, Baumanova reneta, londonski peping, belfler, ananas reneta, Ontario, Jonathan, mošančgar, bobovec, Boikovo jabolko in carjevič Rudolf komad po Din 10.—
2. **Visokodebelnate jabolane** II. vrste: pisani kardinal, Jakob Lebel, landsberška reneta, dolenska voščenska, kanadka, londonski peping, rum. belfler, bobovec in Boikovo jabolko komad po Din 5.—
3. **Visokodebelnate žlahtne hruške** I. vrste: zgodnja Magdalena, Klapovka, Viljamovka, kongresovka, češka ananas, Hardijevka, Avranška in Boskovka komad po Din 10.—
4. **Visokodebelnate moštнице** I. vrste: koroška moštница in ozimka komad po Din 10.—
5. **Visokodebelnate moštнице** II. vrste: koroška moštница in ozimka komad po Din 5.—
6. **Visokodebelnate češplje** I. vrste: laška češplja, Jeferton, velika rumena, velika sladkorna in velika domača komad po Din 10.—
7. **Visokodebelnate češplje** II. vrste: laška češplja komad po Din 5.—
8. **Visokodebelnate črešnje** I. vrste: zgodnja majeva, črna hrustavka, pozna rdeča hrustavka in Ramon oliva komad po Din 10.—
9. **Visokodebelnate črešnje** II. vrste: pozna rdeča hrustavka komad po Din 5.—
10. **Nizkodebelnate jabolane** I. vrste in grmički na dusenovcu ter paradiževcu: beličnik, šarlamovski, pisani kardinal, landsberška reneta, Baumanova reneta, boskopski kosmač, Jonathan, kanadka in Ontario komad po Din 12.—
11. **Nizkodebelnate hruške cepljene na kutino** (grmički) I. vrste: zgodnja Magdalena, Klapovka, amanliška, Viljamovka, Avranška, kongresovka, Hardijevka, Arenberška, pastorovka in Dielovka komad po Din 12.—
12. **Marelice** I. vrste: klosterneuburška (najboljša) komad po Din 15.—
13. **Breskve** I. vrste: zgod. Aleksander, Amsden, kraljica vrtov, zmagovalka in mignon komad po Din 10.—
14. **Visokodebelnate višnje** I. vrste: osthaimska in senčna amarela komad po Din 10.—
15. **Pritlične višnje**, cepljene na rašeliki I. vrste: osthaimska in senčna amarela komad po Din 10.—
16. **Visoki ribez** ali Ivanovo grozdčje (cepljen na rumeni ribez) beli in rdeči hollandski komad po Din 8.—
17. **Visoke kosmulje** ali agras (cepljen na rumeni ribez) beli in rdeči komad po Din 8.—

Opozorilo vsem cenj. naročnikom pri letošnji oddaji drevja.

V interesu naročnikov je, da naročijo vse drevje **pravočasno**. Tako postrežemo vsem cenj. naročnikom najkulantneje in najbolje, dokler traja zaloga. Za jesensko saditev sprejemamo naročila **najkasneje do 1. novembra**, dokler ne nastopi mraz; za pomladansko saditev pa naj se ne čaka predolgo z naročitvijo, n. pr. do 15. marca, ko nastopi čas saditve.

Vsem naročnikom so strokovni nasveti družbenih strokovnjakov glede izbere pravih sort za dotični okoliš **brezplačno na razpolaganje**. Naročniki, ki žele torej kaka pojasnila, naj se ustno ali pismeno blagovolijo obrniti topogledno na Kmetijsko družbo.

V smislu navodil izvršilnega odbora na seji 11. septembra t. l. bo družba oddajala **prvovrstna drevesa** po preje navedenih cenah, **II. vrsto na splošno po 5 Din za komad**, drevje III. vrste se v drevesnici uniči in se ne oddaja niti brezplačno.

Cenj. odjemalce opozarjamo dalje, da se družbena drevesnica nahaja sedaj na graščinskem zemljišču **na Bokalcih pri Viču**. Vse sadne sorte v družbeni drevesnici so cepljene s cepiči, prinesenimi iz sadonosnikov bližnje in daljne okolice ter izvirajo iz najrodovitnejših maternih dreves.



Družbena drevesnica na Bokalcih pri Viču-Ljubljani.

Stroški za pošiljanje sadnega drevja po železnici so določeni za **vsak ovoj in žel. vozni list po 15 Din**. Pri naročilih preko 50 dreves se ovojnina ne zaračuna. Pri večjem odjemu ali posredovalcem poseben popust po dogovoru.

Naročila se sprejemajo pri Kmetijski družbi le proti predplačilu ali protari, ostanek se pri pošiljatvi brezpogojno povzame. Ob naročitvi zahtevajte poštno položnico za nakazilo denarja. Pri vsaki naročitvi je točno navesti železniško postajo. Manj kot 10 dreves se po železnici ne pošilja. Kmetijska družba si pridržuje pravico, poslati kako drugo pripravno vrsto, če bi naročena vrsta že pošla.

Naročniki, ki želijo drevesa osebno prevzeti pri Kmetijski družbi v Ljubljani, naj se zglasijo v družbeni pisarni, Novi trg šte. 3, I. nastr.

Opomba: Kmetijska družba posreduje tudi pri dobavi raznih sort sadnega drevja (najmanj 10 dreves) **od njenih podružničnih drevesnic**, ki niso v tem seznamu navedene, proti majhni odškodnini, kakor: gorenjska voščenska, rdeči belfler, krivopecelj, šampanjska reneta, blenhajmska reneta, batulovec itd., razne vrste žlahtnih hrušk, moštnic, češpelj, črešenj, marelic in breskev. Vsi interesenti naj se blagovolijo obrniti tudi tozadevno naravnost na družbo.

Kmetijska družba v Ljubljani,

I. Z. Z. O. Z.