

# KMETOVALEC.

Ilustrovan gospodarski list.

Uradno glasilo

c. kr. kmetijske družbe  vojvodine kranjske.

Urejuje Gustav Pirc, družbeni tajnik.

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

Inserati (oznanila) zaračunajo se po nastopni ceni: Inerat na celi strani 16 gld., na 1/2 strani 8 gld., na 1/4 strani 5 gld. in na 1/8 strani 3 gld. Pri večih naročilih velik rabat. Družabnikom izdatno ceneje.

Vsa pisma, naročila in reklamacije pošiljati je c. kr. kmetijski družbi v Ljubljani, v Salendrovih ulicah šte. 3.

Št. 18. V Ljubljani, 30. septembra 1894. Leto XI.

**Obseg:** Pretakanje vina. (Dalje.) — Majfartovi patentovani normalni jekleni plugi. — Skrb za rože po zimi. — Prezimovanje čebel. — Žveplo v kletarstvu. — Ravnanja s sadnim moštom. — Razne reči. — Vprašanja in odgovori. — Gospodarske novice. — Uradne vesti c. kr. kmetijske družbe kranjske. — Tržne cene. — Inserati.

## Pretakanje vina.

(Dalje.)

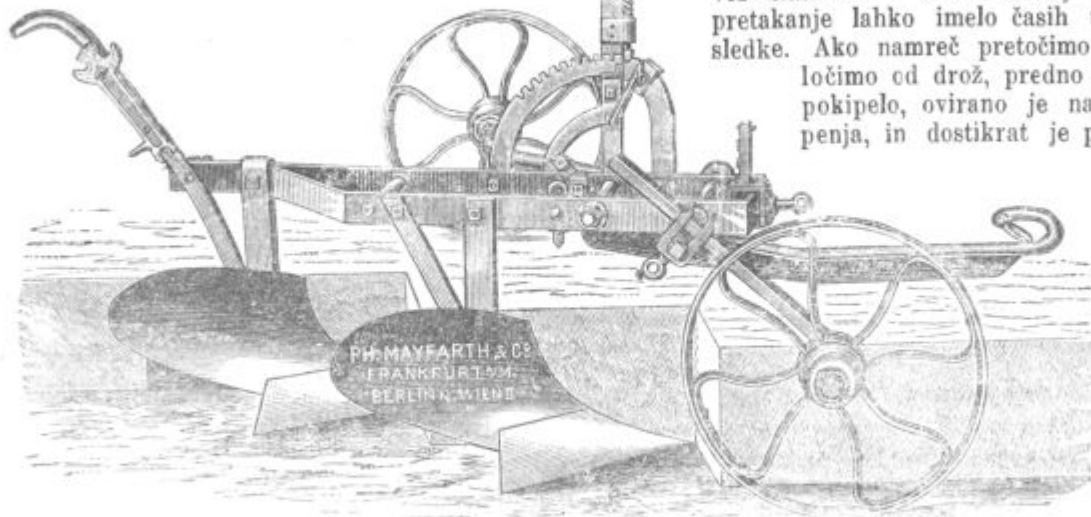
Tu pridemo k važnemu vprašanju, kdaj in kolikrat naj pretakamo? Na to se ne da odgovoriti z eno besedo, kajti splošno veljavna pravila nimamo. V praksi se pridelovalci glede časa držé stare navade, ki se v večini slučajev dobro obnese. V umnem kletarstvu se vino v teku prvega leta pretoči štirikrat, v naslednjih pa le po dvakrat na leto.

Prvič se vino pretoči pred božičem, potem meseca sušca ali pred takozvanim drugim kivenjem v zgodnjem poletju, v primerni dobi potem tretjič in malo pred trgatvijo četrtič. Pridelovalci,

katerim je le za to, da ohranijo svoje blago dobro, shajajo s tem redom navadno prav dobro. Drugače pa je tam, kjer se gre za to, da se vino kolikor mogoče v

kratkem času popolnoma razvije, doseže največo vrednost, da se obresti glavnice, ki je v vinu, ne naberejo previsoko. Z večkratnim pretakanjem v malih sodih, v suhih kletih itd. pospeši se dozorevanje lahko izdatno. Prvič se pretoči takoj, ko je glavno kivenje končano, kakor hitro se je sladkor razkrojil do nedoločene ostanka. Kivenje se pa vsled neugodnih vplivov lahko pretrga, na pr. vsled mraza, ki nastopi, predno je pokipel ves sladkor. V takem slučajih bi prezgodnje pretakanje lahko imelo časih tudi slabe nasledke. Ako namreč pretočimo vino, ako ga ločimo od drož, predno je popolnoma pokipelo, ovirano je nadaljevanje kivenja, in dostikrat je posledica temu

slizavo kivenje; vino se vleče. To se rado pripeti pri sadjevci. Dobro je torej, da se prepričamo pred pretakanjem mladega vina, ali je kivenje že končano.



Podoba 60.

Najlaže se zgodi to s sladkomerom. Ako se sladomer potopi pod ničlo, ako je vino specifično laže kakor voda, na pr. 0.995 kg liter, potem je sladkor skoraj popolnoma

pokipel. Ako se ta teža pri enaki gorkoti ne spremeni nekaj dni, potem smemo biti brez skrbi. Ako prinesemo za poskušnjo nekaj litrov v gorek prostor, bomo tudi s samimi očmi lahko presodili, ali je vino dovrelo ali ne; to nam kaže namreč tvorjenje ogljikove kisline in čiščenje od zgoraj navzdol. Najbolj natančno pa to poizvedemo s pomočjo Felingove raztopine; vendar je praktikom ta preiskava preobširna. Ako je kipenje potrebno še dalje, pospešimo ga z ogrevanjem prostora. V obče je prepozno pretakanje bolj škodljivo kakor prezgodnje, ker vino zopet sprejme že izločene snovi. Ostanek sladkorja bo pokipel pozneje pri viši toplini, in če tudi ta nastopi še le v pričetku poletja. Kdor pa more na kipenje vplivati z višo to-

plino, naj to stori pred prvim pretakanjem, ako so zgoraj opisane poskušnje pokazale to potrebo. Dostikrat se prigodi, da skušajo kipenje s tem pospešiti, da premešajo usedlino, drože. Tako ravnanje moramo

pač odločno odsvetovati, kajti pri taki priliki bi vino utegnilo zopet preveč beljakastih snovi sprejeti. Ako hočemo pospeševati kipenje v mladem vinu, ki je večinoma že dovrelo, storimo to le s pomočjo gorkote. Kar smo povedali tu o prvem pretakanju, velja sploh za vsa vina.

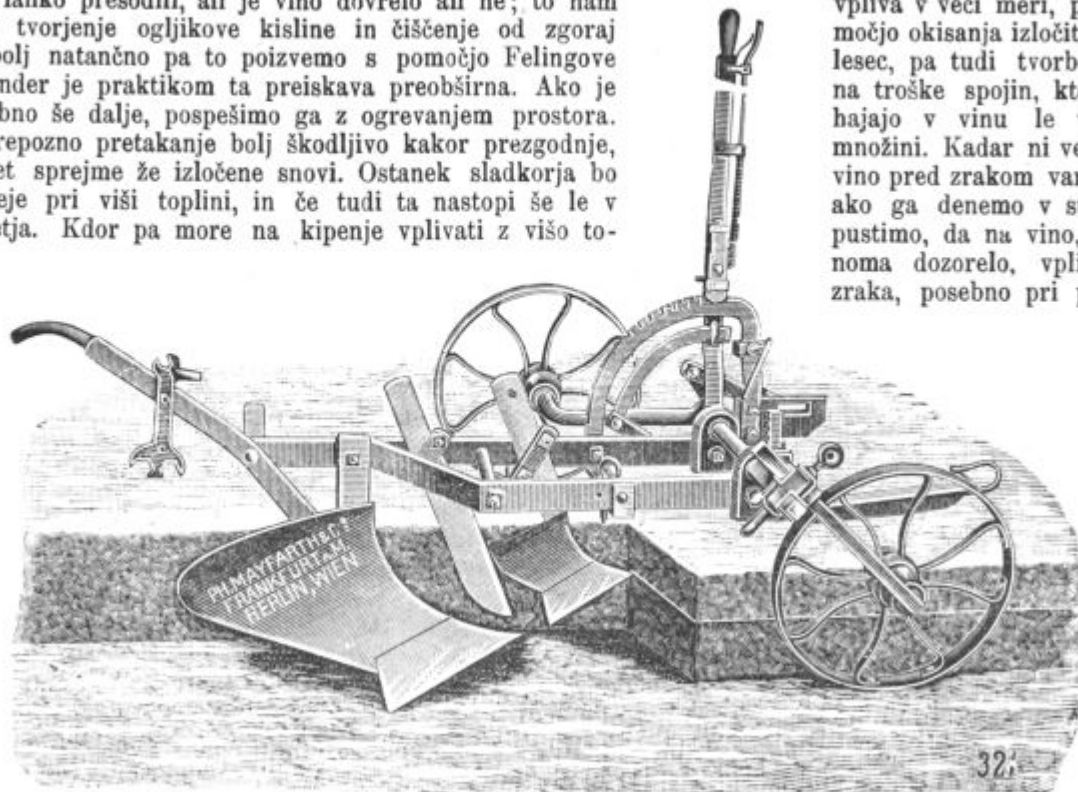
Kar se tiče števila in časa drugih pretakanj, treba je pri različnih vinih različno ravnati. Navadni, brez primesti npravljen sadjavec ne prenese toliko pretakanj, kolikor dobro grozdno vino; mnogokrat pretočen sadjavec ima prazen in pust okus. Dobro vino iz grozdja se sme večkrat pretočiti, pri sadjevku pa zadostuje, da se loči od drož. Vino se sme tolikrat pretočiti, da okus dobi najvišjo stopinjo razvoja, da vino dozori popolnoma in da ostane neizpremenjeno na zraku, t. j., da se ne kali več, ako pride z zraku v dotiko. Razločevati bi se dalo več

stopinj zrelosti, in sicer zrelost mladega vina, polna zrelost in prezrelost. Do polne zrelosti je izpremenjava koristna, vino postaja zlahnejše. Zrak, ki pri pretakanju vpliva v večji meri, provzroči s pomočjo okisanja izločitev gonilnih teles, pa tudi tvorbo venca (pene) na troške spojnin, ki se pa nahajajo v vinu le v zelo majhni množini. Kadar ni več teh, moramo vino pred zraku varovati, najbolje, ako ga denemo v steklenice. Ako pustimo, da na vino, ki je popolnoma dozorelo, vpliva še mnogo zraka, posebno pri pretakanju, potem vino izgubi vedno več svoje dobrote; venec izgine. Ker vino po vsakem pretakanju dela usedlino, postaja vedno bolj prazno, česar se moramo pri vinu, ki ima malo izvlečnih

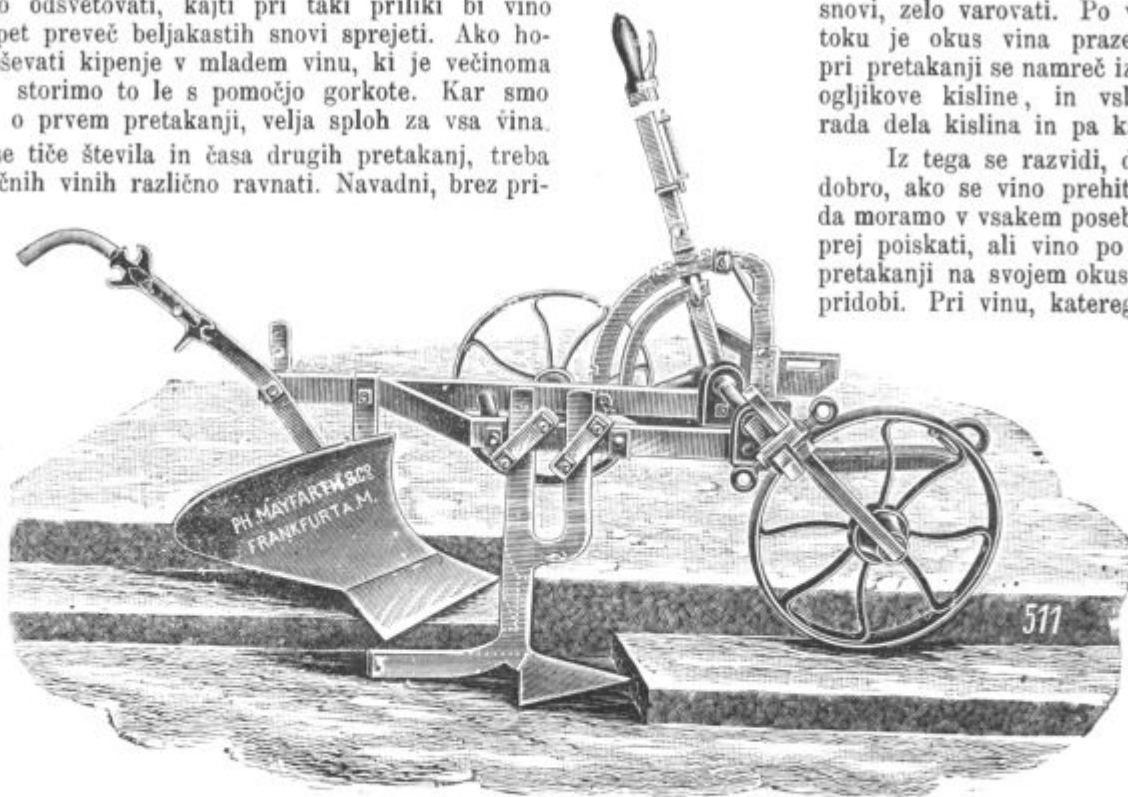
snovi, zelo varovati. Po vsakem pretoku je okus vina prazen in pust; pri pretakanju se namreč izgubi mnogo ogljikove kisline, in vsled tega se rada dela kislina in pa kan.

Iz tega se razvidi, da ni vedno dobro, ako se vino prehitro stara, in da moramo v vsakem posebnem slučaju prej poiskati, ali vino po večkratnem pretakanju na svojem okusu izgubi ali pridobi. Pri vinu, katerega kletar ne pozna dovolj, delalo mu bo to težave; prava rešitev tega vprašanja ima pa vendar velik vpliv na razvoj. So celo razmere, v katerih je treba delati celo proti načelu pretakanja, dozore-

vanje ovirati kolikor mogoče s tem, da zapremo pristop kisiku. Taka je na pr. v gorkih krajih, kjer vina leže v gorkejših prostorih in je vpliv zraka vsled tega nepričakovan. Velike, z nepredušnim pokostom prevlečene le-



Podoba 61.



Podoba 62.

sene posode, ali tudi cementni sodi, vedno dobro zaprta voha, redko pretakanje, katero se mora izvršiti tako, da ne pristopi zrak, in sicer pretakanje v slabo ožveplane posode, so sredstva, s katerimi se vpliv zraka nekoliko oslabi. Ta previdnost bo navadno umestna tudi pri našem sadjevcu; pridelovalec vina iz grozdja pa sme ostati pri dosedanjih navadi, pri štirikratnem pretakanju.

Kar se tiče časa od pretakanja do pretakanja, je namenu popolnoma primerno, da je pri štirikratnem pretakanju v letu razdeljen enakomerno. Če pa hočemo, da vino prej dozori, če ga hočemo v kratkem času večkrat pretočiti, potem čakamo od pretakanja do pretakanja navadno tako dolgo, da se vino zopet sčisti, da se motnost, ki nastane po pretakanju, ali naravnim potom ali pa vsled primerne manipulacije zopet uleže. Vender ni neobhodno potrebno čakati, da se vino zopet sčisti. Drugič smemo pretočiti, kakor hitro je pri prejšnjem pretakanju sprejeti kisik pokazal svoj polen učinek, kakor hitro je vezan. Če torej hočemo, da vino dozori v primerno kratkem času, kar bi se sicer doseglo po večletnem ležanju, smemo ga nekaterikrat pretočiti tudi vsakih 14 dni. Seveda ne smemo iti predaleč. Pretočenje služi časih tudi kot sredstvo, da se vinu z okisanjem, ki se izvrši pri pretakanju, vzame tuj okus ali pa druge neprijetne prikazni, na pr. preobila žveplena sokislina itd., ali pa tudi da se ozdravijo nekatere bolezni na pr. slizavo kipeenje, rjavost itd. V teh slučajih zopet ne veljajo prej omenjena pravila; gledati moramo na potrebo in le tolikrat pretočiti, kolikorkrat zahteva stvar. Slizava ali rjava vina naj se pretočijo najprej v slabo ožveplane sode.

Pri pretakanju se moramo pa zopet ravnati po določenih pravilih, na katera je treba gledati, da ločimo vino od gošče (drož). Pri vsakratnem pretakanju naj se dobro na to pazi, da se čisto vino kolikor mogoče natančno loči od usedlih kalečih delov. Iz tega vzroka naj bi pretakali vedno le tedaj, kadar tlakomer visoko stoji, toraj pri mirnem, čistem vremenu. Kadar je zračni tlak nizek, tedaj se mehurčki ogljikove kisline prehitro vzdigujejo in potegnejo s sabo izvlečene dele gošče; vino se skali. Tudi naj se pretoči predno se toplina v kleti izpremeni, na pr. proti poletju. Izprememba topline proizvodi namreč kroženje vina v sodu; kajti vino se segreje ali pa ohladi ob krajih sode ter se umakne onemu v sredi, katero je mrzlejšje ali pa gorkejšje. Pri tem pride seveda tudi gošča v obtok in skali vino, tako da ni popolnoma čisto. Med pretakanjem v prostoru ne sme biti previsoka toplina, katera je posebno slabšim, boleznim podvrženim vinom tem bolj pogubonosna, ker osobito pri visoki toplini med pretakanjem izhlapi mnogo ohranjajoče ogljikove kisline, in se pri večem pristopu zraka tudi različne bolezni laže razvijejo.

Pri nastavljanju na čep se navadno stori napaka, da se sod premočno zapili. S tem se nastavljanje čepa sicer olajša, vender je to na škodo vinske bistrine. Ako je sod trdno zapiljen in se čep izbije, tedaj pritiska zrak na vino pri čepnici in sili v vso močjo v sod ter na ta način spravi vino v gibanje. Pri tem se vino vedno bolj ali manj skali. Pridobimo si torej ročnost v nastavljanju čepa in delajmo to vedno pri odprti vohi.

(Konec prihodnjic.)

## Majfartovi patentovani normalni jekleni plugi.

Uže nekaj časa rabijo kmetovalci pluge z dvema lemežema ter vedno bolj pripoznavajo njihovo prednost, ker vidijo, da si ž njimi prihranijo časa, truda in dnin.

V prvi vrsti imenujemo Majfartov patentovani normalni jekleni plug (pod. 60.) To je izboren plug, s katerim se lahko orje 3 cm ali pa 30 cm globoko in globoče ter se tudi dolg hlevski gnoj lahko podorje ž njim. Plug reže lepo ravno brazdo in razorano polje je lepo enakomerno.

Majfartov plug je prav prosto sestavljen in se malo obrabi, tako da je raben mnogo let; lemeži so nasajeni tako, da plug lahko reže zemljo celo tedaj, če je zelo zaledinjena, in deska ima tako obliko, da trenje ni preveliko. Vse to jamči za lahko delo tega pluga.

Posebno pa delo lajšata na poseben način pritrjeni kolesi. Kadar plug rabimo, teče brazdno kolo naprej, in sicer toliko, kolikor daleč se naravna, ter je tako trdno, da se ne trese, kakor pri nekaterih drugih plugih. Celinsko kolo teče zadej in ž njim se uravnava globokost brazde; čim više se privzdigne z vzvodom, tem globoče gre plug. S tem je omogočeno, da se globokost brazde lahko uravnava kar med oranjem, kar je posebno važno pri neenaki zemlji in na visečih ali valovitih tleh.

Temu plugu se pa lahko odvzame en lemež ter se potem rabi za globoko oranje. Podoba 61. nam kaže tak plug, ki pa ima pred velikim lemežem majhen lemež, kateri odrezuje in prevrača vrhno plast. To je posebno potrebno pri zaledinjeni zemlji. Brazdno kolo se nasadi na znotraj (se obrne), da teče v brazdi. Podoba 62. nam kaže ta plug tako prenarejen, da je na mestu zunanjšega lemeža z desko samo podzemeljski lemež, t. j. tak, ki zemljo globoko odreže in jo nekoliko zrahlja, pa je ne obrne, drugi, navadni lemež pa zemljo reže toliko globoko, kolikor je hočemo obrniti. Tako prirejen plug priporočajo za barje.

Majfartova tvrdka \*) je takih plugov prodala baje uže 12.000 ter rada postrežne z natančnejšimi podatki, če se kdo obrne do nje.

## Skrb za rože po zimi.

Ko začne rneneti listje po gozdih in vrtovih, misliti moramo na polaganje vrtnic, da jih tako ubranimo mrazu in zimi ter ohranimo žive. Les in odganjke, kateri so: ali prvi prestar, ali drugi prevodeni, tako da vemo uže prej, da bodo poginili pod zimsko odejo, treba odstraniti. Posebno nekatere čajevke in nozetke rade meseca septembra in oktobra poganjajo dolge, vodene poganjke, katere do polaganja vrtnic ne morejo dozoreti, zaradi tega pa v zemlji ali zgnijo ali pozebejo. Enako treba porezati ves stari in slabo kažočni les, tako da ostanejo le zdrava, dozorela očesca, katera potem spomladi tudi zdravo rasto in bujno cveto.

Nikakor pa ne svetujemo krone preveč obrezati morda zaradi tega, da je spomladi več treba ne bode, in to zaradi prav naravnih razlogov. Ako še tako skrbno zavarujemo in pokrijemo vrtnice, vender lahko ali zbok mraza ali zbok prevelike mokrote trpijo. Če je krona jeseni, predno vrtnice položimo, prirojena uže za pomlad, torej do dobra obrezana, zgodi se, da ena ali druga veja pozebe ali pa zgnije, in tako spomladi ne preostaja drugo, kakor še bolj živo vse obrezati.

Nasledki so: prebujna rast čajevk in nozetek, pravo divjanje in nič cvetja. Ti dve vrsti pa sta najbolj izpostavljeni zimskim nezgodam.

Zato odstranimo jeseni vrtnicam, predno jih položimo, ves nedozoreli les in enake poganjke ter vršičke,

\*) Ph. Mayfarth & Co. Wien.

tako da ostane vendar še kakih 10 očesec po posamnih vejah. Potem vse veje počasi prevezimo, da v zemlji manj prostora zavzemo, in kadar smo izkopali debelcu in kroni vrtnice obširno jamo, zopet jih začnimo počasi in lahno pripogibati na ono stran. To pa sigurno le dve osebi zgotovita, drugače se kaj lahko polomijo. Pod vrtnično krono in nad njo je najbolje položiti ali smrekovih ali bukovih vejic, še bolje brinja, potem še le prsti in druge šare. Da je le požlahtnjeni del, namreč krona, dobro pokrita, sicer podloga ne potrebuje odeje, razven po prav mrzlih krajih.

Pripogibati moramo vrtnice vedno na eno in isto stran, vsako leto enako. Ko je prvi prijel tikom zemlje debelce in začel z drugo roko (prva roka drži naj vedno debelce tik zemlje) počasi pripogibati, ne preveč živo, ampak kolikor moči na okroglo, naj drugi, ko je krona v izkopani kotanji, tik nje v zemljo jo pripne z leseno kljuko in potem pokrije najprvo z brinjem, s smrečjem ali z listjem, potem pa nameče nekoliko prsti na njo.

Po neograjanih vrtilih zavarujemo še s trnjem debelca proti zajcem in potem jih mirno pustimo v zimskem počitku.

Pri nas je čas za polaganje konec oktobra, ker je dobro, da se prej vrtnice malo utrdijo, in jim slana ravno ne škoduje tako hitro.

Ko pa jesenski oblaki obetajo sneg, nanesimo okoli stebelc nad koreninami kako ped na visoko in primerno na okoli prav mastnega gnoja. Ta se počasi potem s snežnico okoli korenin razprostire.

## Prezimovanje čebel.

Dasi je na Kranjskem že mnogo čebelarjev, ki imajo svoje panje prenašene po Dzierzonovi osnovi, vendar je še največ panjev, ki so prav priprosto zbiti iz štirih daljših in dveh krajših, pretankih (časih komaj  $1\frac{1}{2}$  cm debelih) desek. Pa tudi panji s premakljivim satovjem so večinoma narejeni iz tankih desek, ki seveda ne zadostujejo, da bi v njih čebele prezimile brez kakršnekoli odeje. Ne bilo bi pa zadosti svoje panje le dobro odeti in jih sploh varovati mraza, treba je tudi ozirati se na vsebino panja, katerega menimo pustiti za pleme, bodi panj uže s premakljivim ali z nepremakljivim satovjem. Iz naslednjega naj skrben čebelar pozvame, kako mu je 1.) prirediti svoje panje znotraj, da bodo ostali do pomladi zdravi in čebelni in 2.) kako naj jih obvaruje vseh nezgod, ki nam na zunaj tako zelo ovirajo dobro prezimovanje.

Vsak plemenski panj mora imeti 1.) mlado matico, 2.) mnogo čebel in 3.) dovolj medu. To so trije faktorji, s katerimi nam je največ računati pri prezimovanju; manjka naj le eden, uže dobro prezimovanje ni mogoče. Kako nespametno ravnaajo oni čebelarji, ki, ne meneč se za starost matice, pustijo za pleme srednje težke panje, prelahke in zelo težke pa pomorijo! Na ta način pridejo med plemenjake panji s starimi maticami, katere ali poginejo po zimi, ali pa vsled oslabele rodovitnosti panj polagoma uničijo. Kaj čuda torej, da pri marsikaterem čebelarju tretjina panjev spomladi ne roji, niti si ne pomaga do moči. Matice v plemenjakih naj bodo k večjemu dve leti stare, starejše naj se odstranijo in nadomestijo z mlajšimi. To pa moremo storiti le v panjih s premakljivim satovjem. Ako pa imamo stare panje, bodi nam pravilo, da prezimujemo, ako le mogoče, izrojence in pa druge roje, kajti vsi ti imajo mlade in krepke matice.

Za dobro prezimovanje je dalje treba močnega, t. j.

čebelnega panja. Znano je, da čebelni panji spomladi kmalu rojijo in si po rojenji hitro zopet opomorejo; slabiči pa ne rojijo in so nam vse poletje v nadlego in skrb. Med jesensko pašo in po zimi izgube panji prav mnogo čebel. Ta izguba se pa kaj lahko nadomesti. Mesto, da bi čebele žveplali, ohranite jih žive ter jih porazdelite svojim plemenjakom; ta trud se vam bo povrnil stotero.

Rekel bi, da je najvažnejše za dobro prezimovanje to, da ima vsak panj dovolj medu. Med mora biti zadelan in ne prestar, kristalizovan. Prav težko je določiti, koliko medu naj ima vsak panj, da bode dobro prezimil, t. j. da do konca aprila ali do srede maja ne bode trpel pomanjkanja. V Dzierzonovih panjih se lahko hitro spozna množina medu, teže je to v starih panjih; tu si moramo pomagati le s tehtanjem. Panji, ki tehtajo manj nego 15 kg (skupna teža), naj bi se ne puščali za pleme, ako jim ne moremo dodati medu v satovji.

Kdor ima Dzierzonove panje, paziti mora v tem času še na nek slučaj, posebno v dobrih letinah. Zgodi se namreč, da čebele pri dobri ajdovi paši napolnijo vse satove z medom. Ko pritisne zima, nimajo pravega prostora, kamor bi se stisnile v grozd, ker so vse celice napolnjene z medom. Radi tega zasedejo le praznine med satovi in pa prostor pod satjem. To je pa tako slabo, da v mnogih zimah pomrje nad polovico čebel, ker tako razdeljene ne morejo proizvajati toliko toplote, kolikor jim je je treba za življenje. Ako imamo panje, ki bi jih radi pustili za pleme, pa se nam zde pretežki, odvzeti jim moramo nekaj satov z medom od prednje končnice nazaj ter jih nadomestiti s praznimi. Na ta način pripravimo čebelam gorko zimsko gnezdo, ker s svojimi trupli izpolnijo vse piskerce praznih satov in tudi praznine med satovi. Tako ostanejo čebele v hudem mraza v tesni zvezi med saboj, kar bi se nikakor ne dalo doseči, ako bi bili v zimskem ležišču satovi napolnjeni z medom.

Iz povedanega lahko vsakdo spozna, katere panje naj pusti za pleme in kako naj jih priredi, da spomladi ne bo imel opravila z brezmatičnimi panji, z roparicami in s pitanjem; razvidi pa tudi lahko, koliko prednost imajo panji s premakljivim satovjem pred starimi kranjskimi panji. Kako lahko je izbrati plemenjake onemu, ki ima same nove panje, narejene v eno mero! Odbrati mu je treba le one z mladimi maticami in jim po potrebi dodati čebel in medu.

Uže v začetku sem omenil, iz kakšnih deščic so navadno narejeni kranjski panji, bodisi stari ali s premakljivim satovjem. Zgolj iz tega vzroka je sila važno, kako svoje plemenjake obvarujemo mraza in drugih nezgod, ki nam na zunaj ovirajo dobro prezimovanje.

Prvo in najvažnejše opravilo je, da vse vsvoje plemenjake zmaknemo tako skupaj, da se panji neposredno dotikajo v vodoravnih vrstah in da so vrste druga nad drugo. Najmočnejše panje postavimo ob kraji, slabejše v sredo, da izgubljajo kolikor mogoče malo svoje gorkote. Znano pa je, da se po vsem čebelnjaku raztreseni panji ne smejo naenkrat prestaviti na druge prostore, ker bi sicer mnogo čebel zabredlo v tuje panje in na ta način bi se nekateri panji prenapolnili s čebelami, drugi pa izpraznili. To se da pri lepem vremenu, ko čebele še letajo, prav dobro zvršiti v enem ali dveh tednih, tako da oddaljene panje polagoma (vsak dan po nekoliko) primikamo tje, kjer hočemo imeti sklad. Ko smo to dosegli, pritrdimo dobro zadnje končnice in zamašimo vse špranje po panjih in med posameznimi panji. Dobro je tudi slabjšim panjem odvzeti od zudej vse prazne satove ter

prostor zamašiti s suhim mahom ali z drobno, mehko otavo. Na to še le obdamo sklad panjev s slabimi prevodniki toplote. Izvrstni so predivni odpadki (kuke), kajti to je snov, ki že v tanki plasti zadržuje toploto bolje nego trikrat toliko otave ali slame. Dobro rabna je tudi drobna in mehka otava; seno in slama iz znanih vzrokov nista za rabo. Z eno navedenih snovi moramo obdati sklad panjev razven spredaj, od vseh strani vsaj za 30 cm na debelo. Gledati nam je, da se odeja na panjih dobro prilaga, kajti le na ta način zabranimo izhlapevanje gorkote iz panjev. Radi tega priporočamo vrh kakeršnekoli odeje naložiti težkih reči, kakor desek, praznih panjev i. dr. Nekateri čebelnjaki so tako narejeni, da ostaja med posameznimi vrstami panjev večji ali manjši prostor. Tudi tega moramo na trdo zamašiti do sprednje končnice najbolje s predivnimi odpadki, ki se dobijo v vsaki vasi, kadar tarejo lan.

Vsa ta opravila morajo biti zvršena vsaj do polovice meseca oktobra, po mrzlejših krajih pa še prej. Odslej nimamo pri čebelnjaku nobenega opravila, razven da žrela pripravimo z luknjičasto pločevino tako, da je odprtina le 1 cm velika. To pa zato, da more v panje vedno dohajati svež zrak, ker druga pota so mu popolnoma zaprta. Ako bodemo v hudem mrazu varovali čebele vsakega najmanjšega vznemirjenja in storili vse, kar je bilo povedano v tem odstavku, osigurani smemo biti, da bodemo imeli prihodnjo pomlad obilo veselja s svojimi čebelami. —k—

## Žveplo v kletarstvu.

Žveplo je v kletarstvu velevažno, reči smemo, neobhodno potrebno. Kjer ne poznajo žvepla, tam je kletarstvo slabo in so tudi vina po tem.

Neobhodno potrebno je žveplo zlasti za vinsko posodo. Pa ne samo za žveplanje prazne posode, ampak tudi za žveplanje vina rabi žveplo. Pri tem pa je paziti, da se prav ravna. Vsled žveplanja se naredi v vinu žveplenokisli kalij, ki da vinu kosmat, praskajoč okus. No, to še gre, a nikakor ni točiti ravnokar zažveplanega vina, v katerem je še prosta s kalijem še ne spojena žveplena sokislina. Tako, pred kratkim zažveplano vino ni zdravo ter je glavobolno. Žveplanje je le koristno, ako se prav in o pravem času zvrši, drugače pa tudi zelo škodljivo.

Žveplanje naj zatre tiste kali, ki kvarijo posodo in vino. Zato je poraba žvepla v kletarstvu različna.

1.) Ako hočemo prazne sode vedno imeti zdrave, potrebno jih je zmerom polniti z žveplnim dimom, oziroma z žvepleno sokislino, iz katere namreč ta dim obstoji. V vlažni kleti zadostuje prazen sod žveplati vsaka dva mesesa enkrat, v suhi kleti pa vsak mesec. Na vsak hektoliter naj se sežge 5 gr žvepla.

2.) Žveplanju je včasih tudi namen, da mošt ostane sladak ali na pol dokipelo vino iz enega ali drugega vzroka.

3.) Da se vino v posodah, ki iz enega ali drugega vzroka ne morejo biti polne, ubrani kanu, ciku i. t. d., rabi tudi žveplo. To je pa dopuščeno le tedaj, če vino ni na pipi in se ne porabi precej, ker ravnokar zakaženo vino iz gori navedenih vzrokov ni zdravo.

4.) Z žveplanjem se dado nekatere vinske bolezni če ne popolnoma ozdraviti, pa vsaj ovirati.

5.) Zelo splošno rabi žveplo pri pretakanji (presnemanji) vina. Ako se namreč vino pretoči v prav malo zažveplano posodo, odzame se mu s tem preobilno množino kisika, a uničijo se tudi kali raznim boleznim.

6.) Z žveplanjem se vzame vinu duh po žveplenem vodiku (po gnilih jajcih), ki se kaže v tistem vinu, ki je dolgo ležalo na materi ali pa je bilo narejeno iz grozdja, katero je bilo zaradi plesnobe štopano z žvepleno moko.

7.) Slednjič žveplo rabi tudi za žveplanje steklenic, da se vanje natočeno vino ne vzkali. Tudi to ravnanje ni priporočeno.

Za žveplanje naj se vzame vedno najčistejše žveplo, ki ne sestoji iz prav nič ali vsaj iz prav malo arzenika, kateri je hud strup. Žveplo v dolgih koscih je dovolj čisto, a v kletarstvu ne rabi dobro, ker je težko sežigati in ker kapa. Boljši so žvepleni odrezki, to so platneni ali papirnati trakovi, ki so namazani z žveplom. Ti odrezki so tem boljši, kolikor tanjši so, ker taki rajši gorijo in ne kapajo.

Na pajpriprostejši način se sod zažvepla, če se žvepleni odrezek natakne na žico, zažge in pri vehi vtakne v sod. Da pa goreče žveplo ne kapa v sod, obesi se konec žice skledica. Ta priprava je namreč žica, ki gre skozi primerno veho, na spodnjem konci je pa viseča skledica in pa zavitek iz žice, v katero se pokonci postavi žvepleni odrezek. Žveplo naj v sodu toliko časa gori, da samo ugasne, to je, da je porabljen ves kisik. Če je sod znotraj moker ali če je vino kanasto, žveplo ne gori, ker voda ali kan posrkata ves kisik. V takem slučaju je treba zrak nadomestiti s kakim mehkom. Prazne sode je, predno se zažveplajo, kolikor mogoče posušiti. Voda v sodu je celo škodljiva, prvič, ker pomanjša uspeh žveplanja, drugič, ker se naredi žveplena kislina, ki lesu škoduje. Še boljše nego taka žica je žveplalna laterna. Žvepleni odrezek se v laterni zažge in dim gre skozi cev v sod. Vrata na laterni se zdaj in zdaj odpro, da pride za sežiganje potrebni zrak v laterno.

## Ravnanje s sadnim moštom.

Kadar si mošt iztisnil iz sadja, ravnaj z njim tako le:

1.) Natoči ga v prav snažen in zdrav sod, t. j. sod, ki ni ne cikast, ne plesniv in ne bumfast, ampak dobro izpran. Natoči ga do vehe in imej ga v prostoru, ki ima 15 do 18° C. topline. V tem sodu se sedaj vname prvo ali burno kipenje.

2.) O pričetku burnega kipenja, ki traja, če je toplina primerna, do 14 dni, izmetava mošt pri vehi umazane pene in drugo nesnago iz sebe. Kar mošt izmeče, to pridno odstranjuj. Da mošt kolikor mogoče veliko iz sebe izmeče, dolivaj mu vedno toliko, da sod ostane skoraj poln.

3.) Kadar mošt neha izmetavati je to znamenje, da je burno kipenje ponehalo, in sedaj se prične drugo ali glavno kipenje. Sedaj pokrij veho, a ne zabij je, ker razvijajoča se ogljikova kislina lahko sod raznese. Veho najbolje zapreš s kipelno veho, katere pa naši gospodarji še nimajo. Kdor nima kipelne vehe, naj si naredi vrečico, napolnjeno s peskom, ter naj jo položi na veho. Iz tako zaprtega sode ogljikova kislina lahko odhaja, zrak pa ne more vanj. Glavno kipenje traja do pomladi.

4.) Konec zime, t. j. predno nastopi gorko pomladanjsko vreme, pretoči mošt v drug snažen sod, a glej da bode polen. Sedaj mošt še vedno kipi, toda prav počasi in tiho, in to tretje kipenje imenujemo zorenje vina. Ako hočeš sadjevec dolgo hraniti, glej, da bo sod vedno polen. Naši gospodarji pa prično precej sadjevec rabiti, zato ne morejo sode ohraniti polnega. Ako soda

ne moreš polnega ohraniti, moraš vino žveplati, če hočeš da se ti ne scika. To žveplanje pa ni tisto, katero zvršujejo nekateri vinščaki in katerega se vinopivci po vsej pravici boje.

Končno hočemo še odgovoriti na vprašanje: Zakaj postane sadni mošt moten in kako ga očistiti?

Sadni mošt postane moten ali zato, ker ni mogel popolnoma dokipeti, ali pa, ker je bil prepozno pretočen (presnet) in se vsled tega ob toploti drožje dvigne ter provzroči novo kipenje.

Ako si mošt uže presnel prvič, pa je potem vsled drugega kipenja postal moten, čakaj, da pokipi, potem ga pa precej zopet pretoči.

Moten mošt očistiš z žolčjo, t. j. z očiščenim klejem (limom), katerega sedaj lahko skoraj povsod dobiš. Dva do tri grame žolči na en hektoliter zadostuje. Žolč dobro izperi, namakaj jo nekaj ur v kakem lonci, in sicer v moštu, potem jo pa pri ognji počasi popoloma raztopi. Shlahano kuhano žolč vlij v vino ter jo dobro premešaj. Žolč se spoji z moštovo čreslovino, skrkne, usede se na dno in potegne za seboj tudi vso drugo nesnago iz vina. Dostikrat ti pa tako čiščenje neče pomagati, in sicer zato ne, ker vinu ne dostaje čreslovine. V tem slučaju kupi v lekarni tanina in ga dodeni, predno čistiš, kake tri do štiri grame na hektoliter mošta. Če se je učistil, pretoči ga čez osam do deset dni. Da mreš presoditi, ali ti je treba tanina ali ne, poskusi najprvo očistiti steklenko mošta. Izkušnja ti potem pokaže, kaj bodeš naredil.

Slišali smo naše gospodarje trditi, da ni dobro pretakati mošta, zlasti ne večkrat, ker itak ne kaj močni sadjavec s tem preveč slabimo. To nikakor ni res. Pretočen mošt ali pa pretočeno vino precej res nima dobrega okusa, pijača je prazna in plehka, a to je le navidezno; čez kake tri ali štiri tedne, ko se vino zopet ustanovi, pa se mu ne povrne le prvotni okus, marveč postane zelo boljše. Seveda sadjevca ne pretočimo tolikrat, kolikorkrat smemo pretočiti vino.

## Razne reči.

— **Snažnost ledenih omar.** Na snažnost ledenih omar se marsikje jako malo gleda. Večkrat se ondi puste ostanki jedi ali pijač. Zaradi tega začne v taki omari kmalu smrdeti. Ostanki začno gniti. V omari namreč ni tako mrzlo, da bi stvari ne gnile. Led le gnitje nekoliko zadržuje. Če se v nesnažne ledene omare devajo jedi in pijače. se spridijo, dobe zoprni duh in postanejo tudi škodljive. Vsak teden naj se tako omaro dobro očedi in razkuži, zato je pa najbolje, če jo namažemo z apnenim mlekom ali z raztopino nadmaganovokislega kalija.

— **Žaganje kot gnoj ali kot stelja.** Žaganje, kakor večidel stelje sploh, nima posebne vrednosti kot gnojilo. Slamo nadomešča v tem pogledu le zato, ker popije mnogo tekočine. Zato pa žaganje, ki se naravnost izpod žage (toraj katerega nismo poprej rabili za steljo) spravi na njivo, vpliva le po svojih fizikalnih svojstvih na zemljo; zategadelj se ga ne sme posuti preveč na en kraj, ampak le redko, in celo na peščenem svetu bi v večji množini posuto žaganje bolj škodovalo nego koristilo. Priporočljivo je pa žaganje rabiti za steljo, posebno v slabih letinah namestu slame.

— **Čilski solitar in zelenjad.** Če svet tudi ni posebno vlažen, raztopi se čilski solitar v njem prav hitro in je zato za suho zemljo prav dobro gnojilo. Ohrovt, različne vrste repe, špinača, šparglji, buče, kumare, gomoljnice in čebula, potem sadno drevje in trta se prav uspešno gnoje ž njim. S čilskim solitrom se pa tudi lahko površno gnoji,

vender pa ne prej, predno zelišča ne odcveto, n. pr. jagode in kumare, kadar so v petem peresci i. t. d. S čilskim solitrom se navadno gnoji na široko; več nego 60 gr se ga pa ne sme porabiti za 1 štirjaški meter.

## Vprašanja in odgovori.

*Drugi odgovor na 126. vprašanje:* Če se kuha žganje iz bezgovih jagod, denejo se te cele v posodo, in sicer precej ko se obero. Jagode se vsak dan dvakrat dobro pomešajo in v treh dneh so dobre za kuhanje. Če se tako dela, se dobi iz vsakega mernika jagod 1 liter dobrega bezgovca.

J. Dobnikar.

*Tretji odgovor na 126. vprašanje:* Jaz sem tudi uže kahal žganje iz bezgovih jagod in sem dobil iz dveh mernikov jagod 5 litrov dobrega, dvakrat kuhanega žganja. Jagode se pa smejo goditi le tri dni, in sicer le en dan nabrane skupaj.

Ivan Mezeh.

*Vprašanje 138.* Bral sem v neki čebelarški knjigi, da jeseni ob trgatvi ni prav čebele moriti. Kako in s čim preženem čebele iz panjev starega sestava in jih dodam drugim? Se li splača krmiti take združene panje čez zimo? Tudi sem slišal, da čebele v novih panjih slabije prezimujejo. Je li kaj resnice na tem? (J. K. v D.)

*Odgovor:* Splošen odgovor na Vaša vprašanja najdete v članku: „Prezimovanje čebel“. Da je sila napačno čebele jeseni moriti, je že jako stara reč. Vender ste krivega mnenja, ako mislite, da bodemo tiste čebele, katere preženemo iz panjev, (in jim pobereмо satje in med) potem pitali, menite celo pozimi. Ako bi hoteli to storiti, raje bi jih bili pustili v panjih s satjem in medom vred. Tiste čebele, katere bi imeli pomoriti, porabimo le za to, da ž njimi ojačimo plemenjake, ki imajo vedno premalo čebel, posebno pozimi in spomladi. — Čebele preženemo do zadnje muhe iz panja z dimom gobe ali cunj. Pravi čebelar jih pa niti preganjal ne bo, ampak odtrgal bo panju spodnjo diljo ter bo rezal satove iz njega, čebele pa bo ometal v pripravljen prazen panj. Deževno, hladno vreme je za tako opravilo. — Kar se pa tiče tretjega vprašanja, nimate pojma o Dzierzonovih panjih. Smelo trdim in sem v omenjenih člankih dokazal, da v novih panjih čebele bolj gotovo prezimijo nego v starih z nepremakljivim satovjem, že edino iz tega vzroka, ker jih lahko pridemo tako, kakor zahteva umna čebeloreja in mnogoletna skušnja tisoč čebelarjev. H.

*Vprašanje 139.* Slišal sem, da se dado eno- in dveletne mladike murbovega drevja tako pripraviti, da se iz murbovja dobi predilno vlakno, ki je podobno juti. Koliko je na tem resnice in kje je kaka taka tvornica? (D. H. v R.)

*Odgovor:* Murbovo mladje ima pač v sebi vlakno, toda za pripravljanje je treba posebnih naprav za gojenje in trenje. Zaradi teh naprav bi bilo mogoče murbovo vlakno izdelovati le v tvornicah. Poskusi so se pač naredili, če pa je kje kaka taka tvornica, nam ni znano; v Avstriji je gotovo ni.

*Vprašanje 140.* Se li da vino, ki je rdečkasto, napraviti trajno belo ali rmeno, ne da bi se poslabšalo ali glede kakovosti kakor si bodi izpremenilo. (D. H. v R.)

*Odgovor:* Rdečkasto barvo vinu odvzeti je pač moči z močnim žveplanjem vina in večkratnim pretakanjem, toda to delo naredi vino glede kakovosti slabše in tudi nezdravo, ker se dela v vinu žveplena kislina, ki provzroči glavobol. To žveplanje je namreč drugačno od zažveplanja soda, katerega mi priporočamo. Če prazen sod ali prazen prostor nad vinom v sodu zažveplamo, hočemo sod, oziroma vino ohraniti zdravo in je to delo za to priporočeno, oziroma neobhodno potrebno v kletarstvu, dočim je tako žveplanje, da pride žveplena ki-

slina v vino, neumestno, kar naredi vino nezdravo. Tudi s čiščenjem se vinu odvzame nekoliko barvila.

**Vprašanje 141.** Imam dve kravi, ki sta dajali do sedaj prav izvrstno mleko, po otelitvi pa dajeta pri prav taki krmi prav vodeno mleko. Kaj more biti vzrok vodenemu mleku in kako temu od pomoči? (R. V. v T.)

**Odgovor:** Vzroki vodenemu mleku so mnogi in različni. Največkrat so posledica trajnemu krmljenju praznih, vodenih, slabo hranjenih in pokvarjenih krmil, zlasti zmrzlega ali gnilega krompirja in repe ter slabe, parjene krme. Tudi po hudih boleznih, po plućnici in po porodu je mleko zelo vodeno. Pomaga se z odvrnitvijo vzrokov, zlasti z menjanjem krme. Pokladanje dobrega sena je najboljše zdravilo. Če je vzrok takemu mleku moteno prebavljanje, potem je govedi treba dati sredstev, ki pospešujejo prebavljanje, na pr. encijan, pomešan s soljo. Te zmesi se da na dan trikrat po eno žlico.

**Vprašanje 142.** Pri nas se je jetos na slivah pojavila neka bolezen, vsled katere listje odpade, plod je pa droban in slabega okusa. Mislim, da je bolezen kloroza, ki se da lečiti z žveplenim cvetom. Kako naj ravnamo bodoča leta, da zatremo to bolezen, ki nam preti uničiti vse slivovo drevje? (J. Š. v P. na Hrvaškem.)

**Odgovor:** Slivovo drevje zadnja leta sploh zelo boleha, in sicer za različnimi boleznimi, katere provzročijo glive na listju. Tudi na listju, katerega ste nam poslali Vi, da se določiti več bolezni. Belkaste, rjavooobljene majhne lise, ki provzročijo prezgodno odpadanje listja, naredi gliva „sphaerella Bellona“. Okrogle in blede lise, v katerih se pozneje naredi luknjice, provzroči gliva „cercospora circumscissa“. Slivovo listje boleha tudi vsled napada gliv „phyllosticta prunicola“, „ascobya chlorospora“ i. dr. Zanesljivo in skušeno sredstvo slivovo listje ohraniti teh gliv je škropljenje z modro galico, kakor se vrši na trtah. To škropljenje sliv bi se moralo splošno vpeljati, drugače utegne v malih letih vse slivovo drevje poginiti, kakor se je v nekaterih krajih skoraj uže zgodilo.

**Vprašanje 143.** Imam sodček izvrstnega vina, katero se je pa pričelo pred 3 tedni kaliti, tiho teči in malo potegovati. Sedaj sem ga pretočil in zato uže bolje teče in in se ne poteguje več, pač pa je še vedno kalao. Kaj naj naredim z vinom, da je popolnoma ozdravim. (L. S. v P.)

**Odgovor:** Ta bolezen vina prihaja od neke glive, ki razkrajja sladkor; zato se pojavlja večinoma le pri mladih, oziroma pri takih vinih, ki imajo v sebi še nekaj nepokipelega sladkorja. Tako bolno vino bodejte oziravili, če mu pridenete na 1 hl 20 do 30 gr tanina in vrhu tega vino dobro z zrakom zmešate. Delo izvršite tako le: Tanin se najprvo v posebni posodi raztopi ali v vodi ali pa v vinu. Ta tekočina se med dobrim mešanjem vlije v bolno vino, katero se potem, na pr. z žolco (želatino) katere se vzame en gram za vsak gram tanina. Očiščeno vino se pretoči, in sicer tako, da pride dobro z zrakom v dotiko, kar dosežete, če vino pustite visoko teči, da se razbija, ali pa če teče skozi cedilce v več curkih.

**Vprašanje 144.** Kako naj ravnam s svojim konjem, da se mu rog na kopitih ne bo tako lomil? Kake štiri mesece sem se mu tako lomi, da se podkove na zadnjih nogah kar ne drže. (S. M. v S.)

**Odgovor:** Vprašanje je, kakšen je rog Vašega konja, ali krhek ali pršiv. Krhek rog je tisti, ki je trd in suh, se drobi ter lomi pri vsaki priliki, na pr. pri zabijanju žeb-ljev. Tak krhek rog nastane vsled zanemarjanja kopit, vsled suše in če se rožena stena pri kovanji preveč opili. Krhek rog se popravi, če se kopito obklada z mokro ilovico in maže z dobro nežarko (nepokvarjeno) in nesoljeno mastjo, najbolje z vazelino, ki se dobi ceno v vsaki lekarni. — Pršiv rog je pa tisti, ki je mehak in ki se sicer ne lomi pač pa drobi

v majhnih koscih. Pršiv rog pa nastane zaradi prevelike mokrote, vsled kopitnega unetja ali vsled presilne maže z mastjo. Pršiv rog je zategadelj treba varovati, da je suh, ter ga mazati z rečmi, ki ne prepuščajo vlage, na pr. s terpentinovim oljem. V obeh slučajih, če je rog krhek ali pršiv in se zaradi tega kopito ne drži podkove, mora se podkova tako narediti, da so na straneh in spredaj kapice, ki leže na roženi steni ter naredi, da se podkova drži trdneje.

## Gospodarske novice.

\* † **Gospod J. Ogoreutz**, trgovec v Novem Mestu ter član naše družbe, je umrl dne 9. t. m. — Dne 25. t. m. je pa umrl naš član gospod **Fran Kogej**, trgovec in posestnik v Postojni. Naj počivata v miru!

\* **Pri krški kmetijski podružnici** se je letos oglasilo 192 prošnikov za brezplačne trte in za darila (skupno 3500 gld.), katere je kranjska hranilnica za leto 1894./95. določila vinogradnikom krškega okraja. 110 drugih prošnikov se je pa oglasilo za brezobrestna posojila (30.000 gld.) pri deželi in državi. Krška kmetijska podružnica in ondotni kmetje se jako trudijo za novo vinorejo in močno trkajo — ker morajo, pač na vrata javnih blagajnic. — Te dni si je nadzornik iz poljedelskega ministerstva ogledal ameriške nasade krške podružnice.

\* **Na razpise med uradnimi vestmi** današnje številke opozarjamo c. čitatelje, zlasti na oddajo umetnih govil, na prodajo težkih žrebič, na oddajo plemenih ovnov in na letošnja premovanja govedi.

## Uradne vesti c. kr. kmetijske družbe kranjske.

### Program o delitvi premij za govejo živino,

katere bodo

v **Žužemberku** v torek, dne 16. oktobra, na **Razdrtem** v četrtek, dne 24. oktobra in v **Moravčah** v ponedeljek, dne 29. oktobra t. l.

Visoko c. kr. kmetijsko ministerstvo in slavni deželni odbor kranjski sta na predlog c. kr. kmetijske družbe kranjske blagovolila dovoliti, da se napravijo delitve premij za govejo živino, in sicer v Žužemberku dne 16. oktobra za okrajno glavarstvo Novo Mesto, na Razdrtem dne 25. oktobra za okrajno glavarstvo Postojna in v Moravčah dne 29. oktobra za okrajno glavarstvo Kamnik, ter sta dovolila v ta namen potrebni denar.

**Namen razstavi in delitvi premij je:**

- a) da se živinorejci teh okrajev s primerjanjem goved izpodbudijo za napredek v živinoreji in se o njej pouče,
- b) da se vidi uspeh, ki se je zlasti z deželno in državno podporo dosihdob dosegel pri reji naše domače goveje živine.
  - 1.) Pravice do premij imajo vsi živinorejci dotičnega okrajnega glavarstva.
  - 2.) Do 10. ure dopoldne mora vsa živina biti na mestu razstave, in sicer posebe junci, posebe telice in posebe krave, privezane za ograjo. Vsak lastnik mora sam skrbeti, da ima njegova živina hlapca ali dekle, ki jej streže.
  - 3.) Da živina more postati deležna premije, mora najmanj uže pol leta biti lastnina tistega gospodarja, ki jo razstavi. To mora razstavnik dokazati s spričalom svojega županstva.
  - 4.) Može, kateri bodo sodili o premovanju živine, izbero se po dotičnem predpisniku c. kr. ministerstva za kmetijstvo in se morajo ravnati po predpisih, za to določenih.
  - 5.) Kdor je premijo dobil, mora se s posebnim pismom za-

vezati, da bode izpolnil vse, kar veleva imenovani ministerski predpisnik, ter da bode obdarovano govedo najmanj eno leto obdržal za pleme.

6.) V razstavo se pripuščajo:

junci (biki), ki so  $\frac{1}{2}$  do 3 leta stari,

breje telice, ki so najmanj 2 leti stare,

molzne krave, ki so imele eno, dve, tri, štiri ali k večjemu 5 telet.

Govedo sme biti izvirnega marijedvorskega, muriškega, beljansko-pincgavskega plemena in pa domača živina, mešana z zgoraj imenovanimi 3 rodovi, ali pa tudi z drugimi plemenitimi rodovi, ali pa tudi čisto domača živina.

7.) Za lepo živino so določene za vsak okraj naslednje premije:

I. Za bike 5 premij, in sicer ena za 2<sup>5</sup>, ena za 20 in tri po 10 gld.

II. za krave 4 premije, in sicer ena za 20 in tri po 10 gld.

III. za breje telice 5 premij, in sicer ena za 20 in štiri po 10 gld.

Posestnikom, ki bodo pripeljali k premovanju v vseh oddelkih najlepšo govedo, sme presojevalni odbor prisoditi vrhu gorenjih premij tudi priznansko diplomo za umno živinorejo in v posebnem slučaju izvenredno posebno premijo.

**Glavni odbor c. kr. kmetijske družbe kranjske.**

V Ljubljani, dne 15. septembra 1894.

Ivan Murnik s. r.,  
predsednik.

Gustav Piro s. r.,  
tajnik.

## Razglas kranjskim ovčarjem.

Podpisani odbor je ukrenil tudi letos porabiti državno podporo za ovčarstvo za nakup ovnov ter bode v ta namen kupil in razdelil po deželi dobre plemene ovne bergamaške pasme.

Izkušnja je pokazala, da našim krajem izvrstno ugaja „bergamaško ovčje plemo“, imenovano tudi „velikansko planinsko plemo“. Prednosti tega plemena so hitra rast, velikost in teža, primerno dobra volna ter izvrstna sposobnost za pašo. Ovce tega plemena niso vsled slabih pašnikov v svoji domačiji prav nič razvajene ter so utrjene zoper vse vremenske izpremembe. Od družbe vpeljani ovni izvrstno uspevajo, visoki so do enega metra ter tehtajo nekateri čez 2 stara centa. Jagnjeta od njih so v dveh mesecih bila tako velika, kakor stare ovce boljškega ali istrskega plemena, imajo lepšo volno nego domače ovce, in celo majhne ovce so z največjo lahkoto skotila.

Podpisani odbor bode torej tudi letos oddajal te ovne, in sicer onim kranjskim ovčarjem, ki vložijo prošnjo, v kateri je od dotične kmetijske podružnice potrjeno, da se precéj pečajo z ovčjo rejo (navesti je število ovac), in ki se zavežejo:

1.) da plačajo, kadar prejmejo ovna, glavnemu odboru 5 gld.,

2.) da bodo vzprejetega ovna obdržali najmanj dve leti za pleme, kolikor dopušča umna ovčja reja.

Nekolkovane prošnje je vložiti do

**1. novembra t. l.**

pri podpisanem odboru.

**Glavni odbor c. kr. kmetijske družbe kranjske v Ljubljani.**

## R a z g l a s

**o oddaji umetnih gnojil jeseni 1894. l.**

Podpisana družba oddaja umetna gnojila in sprejema naročila nánja, in sicer na kajnit in na Tómasovo žlindro.

100 kgr. kajnita stoji z vrečo vred 3 gld.

100 „ Tómasove žlindre stoji z vrečo vred 3 gld. 80 kr.

Ta gnojila se oddajajo le v celih vrečah po 100 kgr. 5

Ker je kajnit sol, katero oddaja kmetijska družba s posebnim dovoljenjem c. kr. finančnega ministerstva in, ker vsak naročnik mora po predpisih tega ministerstva izreči, da bo rabil kajnit le za gnojitev, in sicer zase, in da ne kupčuje s soljo, zato mora vsak prejemnik podpisati od finančnega erara predpisano izrecilo. Ker nadalje družba dopušlje kajnit še le tedaj, ko je od nje doposlano izrecilo podpisano, zato se naročniki pozivljejo, da pravočasno naroče kajnit, da se izvršitev naročil zaradi podpisovanja izrecil ne zakasni.

Naročilom je pridejati primerno predplačilo ali aro.

**C. kr. kmetijska družba kranjska.**

## Prodaja plemenih žrebic.

Uvidevši veliko napako, da gredo najboljša žrebeta težkega plemena iz dežele in da po nekaterih krajih vzlic dobrim žrebcom ne more reja težkih konj tako napredovati, kakor bi lahko, ker je premalo dobrih žrebetnih kobil, ukrenil je podpisani odsek reje težkih konj na Gorenjskem s tem pospešiti, da bode nakupil vsako leto nekaj najlepših odstavljenih žrebic ter jih potem po znižani ceni oddal konjerejem.

Vsled tega sedaj podpisani odsek razglasuje, da bode prodajal dne

**15. oktobra t. l. dopoldne ob 9. uri plemene žrebice težkega plemena potom dražbe v Ljubljani v družbeni podkovski šoli.**

Klicna cena bo polovica kupne cene. Kupec se bo moral zavezati žrebico obdržati za pleme do prvega žrebeta, razen če bi se pokazalo, da je jalovka. Žrebice se bodo oddajale le konjerejem kranjskega, kamniškega in ljubljanskega okoliškega okraja.

Da bode podpisani odsek vedel kupiti zadostno število žrebic, prosi vse one, ki se mislijo udeležiti te dražbe, da to, če je mogoče, pismeno prijavijo podpisanemu odseku.

**Samostalni konjerejski odsek c. kr. kmetijske družbe kranjske.**

V Ljubljani, dne 1. oktobra 1894.

## V a b i l o

p. n. gg. članom podružnice c. kr. kmetijske družbe v Dobrepoljah za velikolaški sodni okraj na podružnični občni zbor, ki bode v nedeljo, dne 7. oktobra t. l. popoldne ob  $\frac{1}{3}$  3. uri v šoli.

V Z P O R E D:

- 1.) Volitev novega odbora.
- 2.) Pregledovanje računov.
- 3.) Nasveti posameznih udov.
- 4.) Sprejemanje novih udov za l. 1895.

Za odbor: **J. Šteh**, t. č. načelnik.

## V a b i l o

k občnemu zboru kmetijske podružnice za Mirskobistriški sodni okraj v Trnovem, ki bode dne 7. oktobra t. l. ob 4. uri popoldne v šoli v Trnovem.

V Z P O R E D:

- 1.) Dogovor o nakupu kmetijskih strojev.
- 2.) Nasveti posameznih udov.

V Trnovem, dne 16. septembra 1894.

**Ivan Vesel** s. r., načelnik.

**Urbančič** s. r. tajnik.