

# NARODNI GOSPODAR

## GLASILO GOSPODARSKE ZVEZE.

Člani Gospodarske zveze dobivajo list brezplačno.  
Cena listu za nečlane po štiri krome na leto; za pol leta dve kroni;  
za četrť leta eno krono; posamne številke po 20 h.



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

Telefon štev. 143.

V Ljubljani, 25. julija 1901.

Poštno-hran. št. 849.872

### Kmetijstvo.

#### Sadjarstvo.

Umna poraba sadja v domači hiši.

Močno bi vplivalo na razvoj našega sadjarstva, ako bi ljudje umevali sadje porabiti na mnogotere koristne načine, kakor je to mogoče. Živa potreba je torej seznaniti tudi preproste družine z novejšim napredkom in zboljšanjem na polju porabe sadja. To se da v mali meri doseči s samopoukom, ako gospodinje in domače hčere čitajo knjige in spise o porabi sadja, še brez primere pa bi se to dalo bolje doseči s praktičnimi krajšimi ali daljšimi tečaji; kajti živa beseda in praktično nazorno pokazovanje deluje hitreje in stalneje, ker se taisti nauk zanese naenkrat v več hiš, kjer vzbuja pri gospodinjah veselje in vnetost za sadjarstvo, oziroma pravo porabo sadja in to vnetost tudi ohrani tlečo, ker nobena gospodinja ne bi rada zaostala za sosedo v dobri pripravi sadja.

Na ta način bi se zanesla mej naše poljedeljske sloje srečna navada, da bi vsakdo, ki bi sadje gojil, imel tudi družino, ki bi imela smisel za njegovo pravo uporabo.

Na ta način bi postal sadjar pri prodaji svežega sadja neodvis-

nejši in bi ga le tedaj prodajal, kadar bi mu to več vrglo, ne bilo bi mu pa treba zavoljo nizkih cen puščati sadja, zlasti zgodnjega, da gnije na drevji. Taka domača sadna obrtnija, bodisi za lastno potrebo, bodisi tudi za prodaj, bi prihranila gospodinji mnogo denarja.

Mej vsemi načini je za sadjarja posebno sušenje najboljšo sredstvo, da spremeni ne lepo, za namizno sadje nesposobno ovočje, potem vse odvečno, boljše samoodpadlo, nagnjito in popolnoma dozorjeno sadje iz sadne kleti, potem tudi nekatere težko prodajne poletne vrste brez truda v večletno trpežno blago in tako iz nič vrednega tako rekoč ustvari vrednost. V slabih sadnih letinah, ko je sadje dvakrat dražje nego po navadi, pridejo taki sadni krlji gospodarju samemu prav, ker v kuhinji mnogo odrinejo, lahko jih je pa tudi prodati v mestu.

Ako bi se sušenje sadja pri nas zopet oživel, kot je bilo v navadi svoje čase, bi bilo to za naše sadjarstvo velike koristi. Mnogo tisočev, ki jih izdajamo za bosniške češplje, bi ostalo doma. Čim več sadja se posebno v bogatih sadnih letinah z nizkimi cenami porabi in predela doma v krlje, vino in na druge načine, tem bolj se razbremeni sadni trg, ponudba je manjša in cene boljše.

Res da suho sadje nima ravno sigurnih kupcev, toda ko bi naši sadjerejci umno in pravilno sušili sadje, našli bi tudi za suho sadje kupcev in tu bi pač gospodarskim zadrugam živo priporočal, osobito za bogate sadne letine skrbeti za skupno napravo pravilnih sadnih sušilnic po amerškem sistemu. Lepo sušeno, ne v dimu kajeno sadje se lahko proda, vsaj je leta 1892. znašal naš izvoz suhih češpelj le v Nemčijo 252.017 kvintalov v vrednosti blizu 8 milijonov kron.

Najboljši način, uvesti v družine umno uporabo sadja so prej omenjeni tečaji za uporabo sadja za žene in dekleta na kmetijskih in gospodinjstkih šolah, pri posameznih gospodarskih zadrugah ali pa potovalni tečaji od kraja do kraja.

Posebno ti zadnji olajšajo ženskam obisk, ker ni pri tem nobenih stroškov; zato naj bi vsi oni krogi, ki jim je na kmetijstvu in sadjarstvu naše dežele kaj ležeče, občine in kmetijska društva in kmetijske zadruge obrnile svojo pozornost na take tečaje, za katere naj bi preskrbele dobrih učnih močij in potrebnih denarnih sredstev.

Da se gospodinjam omogoči obisk takega tečaja, se ne sme raztegniti na več nego 2, k večjemu 3 dni, ker se gospodinja



težko odtegne dalje časa lišnim poslom.

Nek izvrsten potovalni učitelj na Nemškem, ki podučuje ljudstvo v našem smislu, se drži pri svojih tečajih sledečega vsporeda, ki mu ga je narekovala in potrdila večletna skušnja, pri dva-dnevnem tečaju:

Prvi dan: Zjutraj ob 9. poduk o sušenju sadja in tudi zelenjadi; kazanje in razlaganje zato potrebnega orodja in posode. Popoldne ob 3. pouk, kako se napravljajo iz sadja najrazličnejši fini in bolj priprosti izdelki za dom: vkuhano sadje, zalzni, kompoti, čežane; ob enem praktično sušenje na sadni sušilnici, kjer pomaga še ena v tem izvežbana, oseba.

Drugi dan: Dopoldne ob 9. poduk, kako napravljati jagodno sadno vino in sadni kis (jagode ne mislim samo črnice, ampak sploh vse vžitno sadje z jagodami: ribezelj, ogras, višnje, malinje, ostrožnice itd.) Popoldne ob 1/2 3. predavanje in praktično podučevanje v konservovanju (ohranjevanju) sadja v kositernih in steklenih posodah in vrčih.

Zvečer ob 1/2 9., ako se posebej želi, javno predavanje o uporabi sadja in sadjarstvu v obče s posebnim ozirom na ondotne krajevne razmere.

Za 3dnevne tečaje je načrt nekoliko razširjen:

Prvi dan: Zjutraj ob 9. osnovni nauk o sušenju sploh in o sušenju pečkatega sadja posebej; kazanje in razlaganje k temu potrebnega orodja. Razgovor o razstavljenem orodju za sadno trgatav in za pošiljanje sadja, kazanje kako zavijati fine sadne vrste.

Popoldne ob 3.: Sušenje koščičastega sadja in zelenjave. Ob enem praktično sušenje sadja.

Drugi dan: zjutraj ob 9.: Napravljjanje sadnih marmelad, zmrzlin, čežan, zolznov, povidla in dr. Popoldne ob 3.: Konservovanje sadja in nekatere zelenjadi v stek-

lenicah in kositernih posodah. Praktična izvršitev rečenega.

Tretji dan: zjutraj ob 9.: Naprava sadnih sokov, limoninega kisa in jagodnih vin.

Popoldne ob 3.: Vdelavanje kislih sadov (kumare, rabarbare, turšice itd.) in vkuhavanje parjenega sadja v kamnitih vrčih. Praktično kazanje istega.

Najboljši dokaz, da se ta koristna naprava splošno pohvalno priznava je močni obisk teh tečajev po Nemškem; ljudstvo samo zahteva sedaj tečaje in vidi v njih najboljše pospešitelje sadjarstva.

Drugo sredstvo, pospeševati domačo porabo sadja, je nabava sadnih sušilnic, sadnih mlinov za prepeljavanje, stiskalnic, kotlov za vkuhavanje in dr. potrebnih priprav od strani kmetijskih društev ali tudi po občini. Ta orodja se prepuščajo občanom zastonj, ali tudi proti mali odškodnini v porabo. Marsikak posestnik bi si tudi to in ono orodje napravil sam, ako bi imel le priliko prepričati se o njegovi porabnosti in rabi.

Sodbe nekaterih strokovnjakov o takih sadjarskih tečajih:

„Sušenje sadja je kakor tudi naprava sadnega vina pripravno, da postane hvaležna domača obrt i za lastno potrebo i za prodaj v malem. Ako hočemo zopet oživiti sušenje sadja, je potrebna nabava praktičnega orodja. Vsak sadjar, ki ima le nekoliko bogate letine bi moral imeti svoj lasten manjši sušilni aparat. Potem bi morala vsaka občina, vsaka kmetijska zadruga napraviti si tak aparat po potrebi tudi več — na skupne stroške in ga posojati proti mali odškodnini udom, oziroma soobčanom.“

Drugi zopet meni: „Ako hočemo domače sadjarstvo energično podpirati, tedaj je treba, da ne obstane vporaba sadja na pragu domače industrije, ampak se mora dvigniti do veleindustrije.“

Mi nismo sicer načeloma za to navdušeni, vseč nam je pa zahteva tretjega veščaka, ki zahteva, da se uvede „uporaba sadja“ kot učni predmet v deklishe in gospodinjske šole. Upamo sicer, da se naša „Gospodinjska šola“ ozira na to, dvomimo pa, da v tolikem obsegu, kot bi bilo želeti. —o—

## Vrtnarstvo.

### Vrtno semenarstvo.

(Nadaljevanje.)

Ako pustimo za seme (pleme) katerokoli poljubno rastlino, dobimo od leta do leta slabšo pasmo. Če pa umemo izbirati rastline, ki nosijo na sebi vse prednosti kulturne rastline kot očitiden pečat, tedaj smo tudi v stanu ohraniti svoji setvi vse vrline in jih še znatno zboljšati.

Zgled naj to pojasni:

Vsejali bi n. pr. solato katerekoli vrste in imeli na svoji gredi recimo 100 rastlin. Od teh uide v cvet 30, še preje, nego so napravile kako glavo. 50 jih naredi glave, toda nekaj dni na to tudi te poženo cvetno steblo. Le 20 jih ostane čez en teden v trdno zaprtih glavicah. Ako pustimo vseh teh 100 rastlin, da cveto, dobimo seme, ki je silno malo vredno. Slabo je v pretežni večini. Onih 30 rastlin, ki niso nastavile nikakih glav je dalo sploh nerabno seme. Pa tudi od drugih 50 imamo pričakovati malo porabnega materijala. Večina potomcev bo vedno uhajala bolj na levo. Ravno teh 80 rastlin pa da, ker so bolj divje in manj vredne, ravno največ semena, ki se mu neveden vrtnar ali recimo tudi nevešča kmečka vrtnarica v jeseni smeji, ker ga je toliko, drugo spomlad se pa jezi nad salato, češ: kaj je neki to, da gre letos vse, prav vse v cvet. — Zadnjih 20 plemenitih rastlin pa da mnogo manj semena, ker vse žlahtno je mnogo manj rodovitno nego divje.



Od tod pride, da teh 20 plemenitih rastlin, ena petinka od vseh (100) ne da niti deseti del dobljenega semena. Pa tudi mej to desetinko je nekaj semen manj vrednih, ki kmalu udarijo v cvetje in zato bo v prihodnjem rodu (generaciji) število dobrih rastlin kaj malenkostno.

V tretjem rodu bodo slabe rastline dobre vže popolnoma izpodrinile; te se bodo pokazale le še izjemoma.

Vse drugačno lice pa dobi stvar, ako omenjenih 20 solatnih glav najprej zaznamujemo in mej temi zopet izberemo 6 ali 8 najboljših, v katerih sta oblika in značaj vrste najznačilneje izražena. Od teh osmero rastlin dobimo v resnici dobro seme in naslednje leto izvolimo zopet malo najboljših, torej one, ki so lastnosti starišev najbolj podedovale in tako gre leto za letom naprej. Toda čisto in dobro seme. Tako seme se drži potem nekaj let tudi še tedaj dobro, ako se morebiti nismo nekaj časa strogo držali vzgajalnih pravil, kajti „sorta“ je utrjena, kakor pravimo.

Slednjič seveda nam iznerodi najboljša vrsta, ako ne držimo na čistoto in popolnost, ako ne zavržemo vsega malovrednega, zato še enkrat: Le najboljše za seme!

Pripomniti pa moram, da na potomce ne vplivajo lastnosti samo ene rastline. Kadar rastline cveto, prehaja pogostoma cvetni prah od tujih cvetov na cvetne brazde drugih cvetov, ki nam v tem slučaju predočujejo žensko cvetje, dočim so prvi cvetovi moški. Cvetni prah moških cvetov oplodi brazde, in seme, ki se napravi iz takega cveta je potem plod ne samo matrne rasline, ampak je podedoval nekatere lastnosti tudi od očetovske rastline, od katere je prišel cvetni prah; rastline ki prirastejo iz tega semena, kažejo lastnosti obeh roditeljskih rastlin.

Ako cvetita drug poleg drugega 2 dobra grmiča, katerekoli vrste pritličnega fižola in veter, žuželke in čebele prenašajo cvetni prah od enega na drugi, potem dobimo od obeh grmičev seme, iz katerega prihodnje leto zraste ravnoista neizpremenjena vrsta fižola. Ako je pa stal poleg pritličnega fižola natični fižol in sta oba ob enem cvetla, tako da je lahko prišel prah z višjega natičnega do nizkega fižolovega cvetja, tedaj nastane iz takih cvetov neka mešanica in ako tako seme prihodnje leto sadimo, vidimo da ima pritlični fižol ročice.

Tak pritlični fižol z ovijalkami se nahaja pogosto. Da v vrtnarstvu nima veljave, je jasno. In do takega nerabnega blaga se celo lahko pride ako se zbere najboljše matrne rastline za seme. Nikdar ne smemo pozabiti na morebitne moške rastline, ki rastejo v bližini. Vsaka ničvredna rastlina, ki stoji blizu kake sorodne rastline lahko vpliva slabo nanjo. Zato je jako važno načelo, ki ga ne smemo zabiti: Na semenskih gredah porujmo vse slabe rastline. Tudi ne sadimo skupaj dveh sorodnih pa različnih rastlinskih vrst ampak toliko oddaljeni, da je mejsebojna oploditev nemožna. Taka oploditev škoduje ne le zato ker ne da čistega semena, ampak tudi in še posebno zato, ker so taki mešanci že posebno nagnjeni, da se poslabšajo in podivjajo.

Tako n. pr. pri raznih zeljnih vrstah, kakšne nečuvence norosti pridejo tu na dan, ako se seme ne prideluje čisto.

Karfijol, koleraba, ohrovt, navadno zelje, rudeče zelje, listno in cvetno zelje, vse izvira prvotno od ene in iste vrste, ki ji pravi rastlinoslovec latinski „Brassica oleracea“. Vse te čudne oblike naših zeljnih vrst so se izcimile po dolgi vzgoji. Ker so si pa tako blizu sorodne, zato si lahko razlagamo, da ni izključeno mej-

sebojno oplojevanje raznih zeljnih vrst.

Ako hoče kdo v svojem vrtu vzgojiti karfijolno seme, njegov сосед ima pa morda na vrtu par lepih komadov cvetnega zelja in pri obeh cveto, recimo, rastline ob istem času, tedaj leti cvetni prah na obeh straneh sem in tje in provzroči najbolj smešne komedije. Oba vrtnarja dobita sicer seme, toda ako je prihodnje leto vsejeta, prvemu ne zraste karfijol iz njega in drugemu ne cvetno zelje. Večinoma dobita mešance s čudovitimi izrastki in listi, toda brez karfijolnih glav in brez rož cvetnega zelja in zato tudi brez vsake vrednosti. Ravno tako je s kole-rabeo. ohrovtom, rudečim in belim zeljem. (Dalje prih.)

## Vinegradništvo in vinarstvo.

### Kako mleko naj se donša v mlekarno?

Obstanek vsake mlekarne je odvisen od dobrote mleka in od proizvodnje mlečnih izdelkov. Da je mleko resnično dobro, zato morajo skrbeti stranke, kajti iz slabega blaga ne more najboljši mlek izvrstnih izdelkov proizvajati in tu tiči hiba, radi katere se ne more slovensko mlekarstvo tako razvijati kakor bi se imelo. Kjer je mlekarna, tam je treba poduka, kako je treba s kravami ravnati, da se dobi dobro mleko. Tu hočem kratko navesti najvažnejše točke, na katere naj se ozira pri pridelovanju mleka.

1. Glavna in sveta dolžnost vsake stranke je, skrbeti za naravno mleko, ki se dobi od zdravih krav. Nedopustljivo je večernemu mleku smetano spodpihovati ali vodo prilivati, kar se rado pripeti, da se ne izlije iz molzne posode pomivalna voda. Svavi se pred vračanjem posnetega mleka.

2) Hlev mora biti zračen in krave naj imajo dobro nastiljo, da ostane vime snažno, zato je v nemških krajih upeljana jako umestna hlevska revizija.

3) Za molžo naj se rabijo posode iz pločevine, ki imajo izbočeno dno, da se lahko osnažijo. Za snaženje naj se vzame vrela voda, katerej je pridejano nekoliko sode.

4) Osebe, ki molzejo, naj si pred molžo roke umijejo, ker nesnaga in



pot škodujeta dobroti mleka. Vime naj se izbriše pred molžo s suho cunjjo.

5) Prve kapljice, ki so napojene s hlevskim smradom, naj se izmolžejo na tla.

6) Med molžo naj se kravam ne poklada krma ali nosi nastilja, kajti prah od sena ali slame zelo škoduje dobroti ali trpežnosti mleka.

7) Po molži se mora mleko takoj iz hleva odnesti in precediti.

8) Mleko naj se spravlja v hladnih in prezračenih prostorih, ne pa v shrambah za živila. V poletji naj se postavlja mleko v mrzlo vodo, da se zadrži kisanje. Ohladi naj se kolikor možno nizko. Zelo dobro ohlajeno je pri 12° C.

9) Stranke naj skrbje, da se krave popolnoma pomolžejo. Slaba molža pokvari krave kakor tudi ostane najtolsteje mleko v vimenu, kar povzroča že zdatno izgubo na tolšči.

10.) V deževnem vremenu se dobi vodeno mleko, zato naj se skrbi, da se poklada tak čas poleg sveže krme tudi suha.

11) Posode naj ne bodo čez noč trdo zaprte, da se mleko ne zaduši.

12) Nedopustljivo je vrneno posneto mleko ali siratko shranjevati v istih posodah, ki so za donašanje mleka.

13) V vročini naj se pokrijejo posode pri prevažanju z mokrimi vrečami ali svežo krmo.

Prepovedano je nositi mleko:

1) od obče bolnih krav, posebno pa na vimenu bolnih,

2) od novomolznih krav v prvih 5 dneh po porodu,

3) od brejih krav zadnje 4 tedne pred porodom in

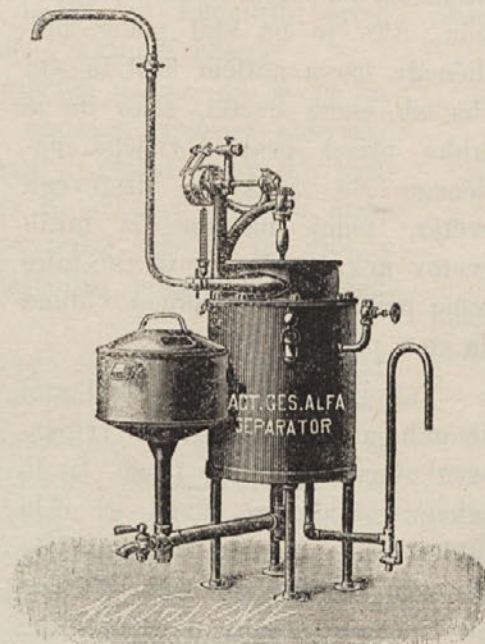
4) mleko naj ne bo pretoplo.

Št. Jurij pri Kranji, A. Bergant, posestnik in lastnik mlekarne.

### Kako se dobi dalje časa rabljivo mleko?

Mleko dalje časa sveže ohraniti, včasih sploh ni bilo mogoče, toda mlekarska tehnična veda je iznajdla stroje, s katerimi je mogoče priti tudi oddaljenim krajem s svojim blagom v večja mesta in je za neposredno povžitje boljše vnovčiti kot pa s proizvodnjem mlečnih izdelkov. Kako se mleko v malej množini dalje časa sveže za kuho ohrani, je že davno znano

našim gospodinjam. Ako hočejo, da imajo jutranje mleko še sveže za zvečer, je prekuhajo in postavijo na mrzlo. Ravno na tej podlagi sta se vpeljala, prvič stroj za greti, ki se imenuje paster, kakor kaže narisana slika od tovarne



„Alfa-Separator“ in drugič hladilnik. Paster se goni s soparo, da se mleko ob stenah ne zasodi, zato je prirejeno vreteno, ki deluje sopari v nasprotni smeri in je neprestano meša. S pasterjem se lahko segreje mleko na visoke stopinje 70—90° C, pri tem gretji se vničijo vse slabo in dobro delujoče glivice, to je s prostim očesom nevidljiva bitja, ki povzročijo, n. pr. da postane mleko kislo, posledica temu je prehitro zasirjenje, kar je neugodno pri neposredni prodaji, ali surovo maslo ima žerek okus, kar tudi prihaja od glivic.

Pravilno se pasterizira, ako se segreva mleko 15 minut pri 75° C ali 30 minut pri 68° C, okus ostane boljši, ako deluje nižja toplota 68° C dalje časa. Mleko ostane resnično sveže, ako se je pravilno postopalo pred in med pasteriziranjem, zato je posebno važno paziti na sledeče točke:

1. od strank naj se jemlje v poletji le večerno in jutranje mleko, katero naj nima višje stopinje kot

18° C. Ako se želi tudi opoldansko mleko donašati, naj se prinese v posebnih posodah, da se zase pasterizira, kajti z vspehom se more dobro greti edino sladko mleko, katero je moči obdržati pri nizkih stopinjah pod 18° C. Nekoliko kislo mleko povzroča, da se zasiri, kar je posledica, da se stroj zamaši in delo ustavi. Zato naj se v poletji mleko pokuša ali je sladko ali je kislo, zadnje naj se zase greje in posnema ali pa naj se stranki vrne.

2. Pasteriziranje bo še le potem prav koristilo, ako so se preje vse posode, s katerimi pride mleko v dotiko, zato pripravile, v ta namen je treba: a) sam paster 15 minut izsopariti, b) ravno tako tudi posode, kamor teče pasterizirano mleko.

3. Mleko bode ostalo dalje sveže, ako se visoko segreto s pomočjo hladilnika, nizko ohladi vsaj 12° C. Vsaki razvoj glivic je zabranjen pod 7—8° C. Pravilno pasterizirano mleko ostane pri 20° C je 20—24 ur trpežno

pod 20° C	„ 60	„	„
12—15° C	„ 72	„	„
7—8° C	„ nad 100	„	„

4. Vrednost mleka se poleg grenja in hlajenja zdatno zboljša, ako se še očisti s posnemalnikom. Kdor ima priliko posnemanje s strojem videti, ta je overjen, koliko nesnage se povžije v mleku. Zato je važno tudi pri neposredni prodaji preje posneti, kakor naravnost iz pasterja v hladilnik vlitii, pri tem dobimo očiščena izdelka, smetano in posneto mleko, katera zopet zmešana dasta naravno, čisto mleko.

Kakor se dobi z grenjem in hlajenjem trpežno mleko, tako so tudi mlečni izdelki, surovo maslo in posneto mleko, veliko boljši. Pasterizirana smetana, kojiej so bile še pridejane mlečne kisle glivice, da najhujše in najtrpežnejše surovo maslo, katero ima v mnogih krajih boljšo ceno, kot le pri nizkih stopinjah izdelano. S paste-



riziranjem je tudi vsaka nevarnost pred nalezljivostjo kake bolezni v mleku ali mlečnih izdelkih izključena, kajti po visokem gretji se ugonobijo vse glivice od jetike, vročinske bolezni itd. Na Nemškem je celo zapovedano, da se mora strankam le prekuhano mleko nazaj dati. To tudi pri nas ni nič novega, ali ne priporočajo zdravniki bolnikom le prekuhano mleko piti in nikakor ne sveže?

Kako veljavo dobijo mleko, kakor tudi mlečni izdelki v mlekarnah pri občinstvu, naj nam kaže nemško mesto Rheinsberg, katero navaja ingénieur za mlekarkarstvo W. Helm v svoji brošurici: Gewinnung und Absatz frischer, tuberkelbacillen-freier Trinkmilch. V tej knjižici pravi, imenitni mlekarski strokovnjak: v mestu Rheinsberg zasnovala se je mlekarska zadruga, kjer so se proizvajali z najnovejšimi stroji najboljše zdravo mleko in najfinerji mlečni izdelki, občinstvo je to združno podjetje z veseljem podpiralo, tako da so bili celo posestniki v mestu, ki so imeli preje stranke z mlekom preskrbljevati, prisiljeni k mlekarski zadrugi pristopiti, ako so hotli svoje blago razpečati. Knjižico Helmovo moremo najtopleje priporočati mlekarskim zadrugam ali sploh posameznikom, ki se pečajo z neposredno prodajo mleka.

Dobi se pri „Gosp. Zvezi“ ali v zalogi Vieweg, Braunschweig in stane okoli 1 krone.

## Ribarstvo.

### Krap v domačem ribniku.

(Po govoru učitelja Wehle-ja v saškem ribarskem društvu 2. marca 1900. Priobčujete —e—).

Z nastavkom ribnika je v najožji zvezi način, po katerem se ribe izpostavljajo v ribnik. Marsikak ribnikar bi jo zadel, ako bi skušal priti naprej z nabavo dobrega mladega ribjega nastavka. Take mlade ribice se naročajo seveda iz bolj oddaljenih krajev

iz kakega ribarskega zavoda, ki niso ravno na gosto sejani; ribice so ravnokar prestale hudo zimo in morajo sedaj na dolgo potovanje po železnici, predno jih dobi naročnik v roko. Pri tem so velikokrat v sodovih natlačene preveč na gosto, da se prihrani nekaj prevoznih stroškov in posledica je, da se ribe mej seboj drgnejo. Prijemnik, nerazumen ribnikar, ima morda celo praktično misel, stresti ribe iz dveh sodov v en sam, da more prosti sod oddati takoj zopet na železnico. In potem morajo še uboge ribice prestati sunke celo pot na tresajočem vozu morebiti več ur daleč. Ko se pride do ribnika, se začne izlaganje rib: ribe se pomečejo kratko malo v vodo. Morda se tega dela vdeležuje tudi ljuba šolska mladež, ki pošilja v visokem loku jih metajoč njihovemu življu; kaj tudi more ribicam škodovati metanje, saj padajo le v vodo!

Seveda, potem ni čudno, ako je umrljivost mej takim nastavkom tako velika. In vendar je treba z ribicami, ki so došle z dolgega pota ravnati nekako tako kot z bolehnim človekom.

Ni torej prav varčevati na napačnem mestu in je bolje priložiti par kronic več za prevažanje. Pri izpostavljanju pa je treba ravnati z isto pozornostjo, kakoršno obrachamo večinoma salmonidom (lososom). Najprej je treba izravnati različne topline in kakovosti vode, s tem, da v prevozni sod prilivamo čisto polagoma ribnikove vode. Poškodovane ribice moramo na vsak način pridržati in jih ne spustiti v ribnik; kajti na ranjenih mestih se lahko zaređijo bolešne glivice, ki nam lahko uničijo celi ribnik.

Vse to nam pa še ne zagotovi popolnega uspeha ribnikarstva. Ako hočemo doživeti nad svojim ribnikom veselje in korist, moramo skrbeti svojim ribam tudi za bogato pogrjneno mizo.

Tudi najhitreje rastoča ribja vrsta nam ne izpolni naših prenapetih upov, ako nima kaj ugrizniti. Večkrat se čuje od ljudi, ki se zanimajo za ribarstvo, beseda, da krap žre ovčji gnoj in po njem posebno hitro raste in se odebeli. Mnogokrat se vidijo po ribnikih pale mrbovine domačih živalij! Krap naj se ž njimi gostijo, ta želja je spravila mrho v ribnik. Kakšna zmeta! Ne samo, da gnijoče živalsko truplo okužuje vodo, da postane nevarna ljudem in živini, moramo celo omeniti, da krap sploh ni v stanu poslužiti se take hrane, ker nima v žrelu nikakih zob, kakor n. pr. ščuka ali postrv; le pri požiralniku ima nekaj vrst ploščnatih zob, ki jih vsako leto zamenja z novimi. Čuditi se je le, kako morejo obstati tako skaženi nazori glede krapove hranitve.

Našo domačo živino krmimo iz jasli, iz korita, ali če ravno hočemo iz roke! Vsi vemo vže od otročjih let, kaj potrebujejo naše domače živali za hrano.

Tudi krapa zamoremo opazovati pri njegovem kosilu, ako se oprezno približamo bajaranju; kaj pa je povžil naš krap? Pri tem vprašanju seveda ne mislim na krape v mestnem parku, kjer jih ljudstvo pita s kruhom in žemljami. Taka slučajna hrana sploh ne pride v poštev. Ampak mislim tu le na hrano, kakoršno nudi prosti ribnik svojim prebivalcem.

No, hvala bogu, da smo glede krapove hrane precej natanko poučeni. Nek ribnikar si je namreč tako-le mislil in sklepal:

Ako ne morem krapa pri njegovem obedu natančneje opazovati, si ga ujamem ali ustrelim po leti na krmišču in preiščem s pomočjo drobnogleda njegov želodec in črevesje; kajti, kar ima krap v črevih, to je moral pojedsti, in kar žre, to je pač njegova hrana. Tako je dotičnik odprl mnogo krapov in preiskoval njih črevesje. In kaj je vse našel



tu notri! Naj podam tu kratko poročilo o uspehah teh preiskav.

Susta (tako je ime onemu ribnikarju) je našel, da redi krapa mali živalski svet v vodi ali majčkena vodna fauna. K tem malem svetu spadajo pred vsem rakci ali krustaceje (s trdo lupino okrog života). Ti rakci so vir redne krapove hrane, ki nikoli ne vsahne; celo v revnem bazarju s slabim dnom se skoro vedno nahajajo. Čim ugodneje so seveda ribnikove razmere tim pogosteje so te živalice; množijo se neznano hitro in njih število se ne ceni po milijonih, ampak, celo v majhnih ribnikih po milijardah. Mej temi krustacejami je cela vrsta raznih nižjih vrst. Mej njimi so najvažnejši poskakovalci, ki se tudi v hladnejših ribnikih ne dajo zatreti in ki so, rekel bi, vsakdanji kruh krapov. Zelo važni so tudi razni školjčnati raki in dafnije ali povodne bolhe, ki se posebno po toplih ribnikih čudovito razmnožijo in ki so za krapa posebna slaščica. Susta je našel večkrat vso prebavljivo cevko napolnjeno s temi vodnimi bolhami. Živijo te živalice v družbi v velikih rojih; zato si more tudi krap v malo minutah naloviti na tisoče izbornega tega plena.

Važna krapova hrana so tudi razne žuželke. Popolno žuželko dobi krap sicer le redko pod zobe, ker leta nad vodo. Toliko večjo vrednost pa imajo zanj ličinke teh živalij, kakor n. pr. ličinke enodnevnic in tuljarice. Še važnejše za krape so razne mušice iz vrste dvokrilcev. Njihove ličinke se nahajajo po naših stoječih vodah pogosto v čudapolni množini, tako da si tega niti predstavljati ni moč, ako se nismo enkrat ozrli v črevesce krapovo. Mesnato telo teh mušičnih ličink, ki nimajo nika kega trjega ogrodja, je pravi zaklad za krapa, torej tudi za ribnikarja. In kolikokrat se mušice preklinjajo kot sitna nadloga; ribnikar bi jih ne pogrešal rad. Tudi

majhni vodni polžki so dober prigrizek na krapovi mizi.

In ako cenimo letno proizvajanje krapovega mesa v Nemčiji na kakih 80.000 q in vzamemo da sta  $\frac{2}{3}$  tega mesa zrejeni od natorne hrane, tedaj šele dobimo nekoliko pojma o pomenljivosti nižjega vodnega živalstva. Tako ne odločuje, dragi kmetovalec, v naravnem gospodarstvu vselej veličina in moč delavcev; mnogokrat vršijo tudi majhne, slabe stvarice veliko nalogo, ki jo ravno tako dobro rešijo s tem, da nastopajo v neštetih množinah.

Ko je bila hrana krapova dovolj znana, šli so ljudje dalje in so dali krapovo telo kemično preiskati in razkroj (analiza) je pokazal, da obstoji ribje telo v vseh svojih delih zlasti iz fosforne kisline, vapna in magnezija. Sklepanje nazaj (navzvrtno) ni bilo težko: Ako tvori in sestavlja krap svoje telo iz nižjega živalstva, tedaj mora biti tudi to krapu podobno sestavljeno. In temu je tudi res tako; posebno ličinke raznih žuželk obsegajo mnogo zelo fosfornatih delov, dočim nahajamo v vapnu več mehkužčev in rakeov.

Ako hočemo tem živalicam, ki redijo krape, dati ugodne okoliščine za obstanek in ogromno razmnožitev; je pred vsem potreba, da preskrbimo svojim ribnikom onih snovij, torej pred vsem vapna in fosforne kisline. Potem se bo pa razvilo po naših ribnikih novo, bogato-pisano življenje in krap bo pri tem izvrstno vspeval. Vsled tega se priporoča, bazarje vapniti. Našim ribnikom se godi približno ravno tako, kakor njivam in travnikom, ki jim navadno primanjkuje fosforne kisline in vapna. Vspeh se hitro pokaže. Žgano vapno se ugasi v prah s tem da se na kup žganih krogel poškropi nekoliko vode, ali pa tudi izpostavi sami nočni rosi. Ta prah se po odtočenem, suhem bazarju enakomerno raztrese in sicer ne

potresamo na oral ribnika toliko vapna, kot na oral njive, 3—4 q popolnoma zadostuje. Bolje je z apnom štupati večkrat po malem, kakor prav veliko naenkrat, kajti ribnikova tla niso za vapno tako vsprejemljiva, kakor njivska; ampak ga le rada prepuščajo v nižje plasti, kjer je za naše ribarske namene zgubljen. Seveda vapnenega ribnika ne smemo takoj napolniti z vodo, še manj nasaditi ga z ribicami, vse bi pomrle.

Ko smo vapnani ribnik pustili še nekaj časa na suhem, spustimo vodo vanj, kake 3 tedne pa ga pustimo še praznega, da se zaje dajoča vapnena moč popolnoma zgubi. Ako imamo vode dovolj na razpolago, spustimo lahko še enkrat da odteče, drugače vložimo v začetku samo nekaj malega rib za poskušnjo in ako te ostanejo vesele in čile, potem brez skrbi vložimo tudi druge. Najbolje je, ako štupamo z vapnom jeseni, ko smo polovili vse odrejene ribe in pustimo ribnik, če le moč čez zimo tje do marcija na suhem.

Z ozirom na kemični obstoj ribjega telesa moramo skrbeti svojim ribnikom tudi za fosforno kislino. To preskrbujemo ribniku v obliki superfosfatov, ki jih tudi potresamo po ribnikovih tleh. Tudi Tomaževa žlindra ima mnogo apna v sebi, ob enem pa tudi do 20% fosforne kisline. Na oral jo potresemo 1—2 stota. Najbolje je, ako Tomaževo žlindro štupamo jeseni, vendar smemo to storiti tudi zgodaj spomladi.

Ako pa hočemo rabiti superfosfat, gnojimo ž njim bazar 2 do 3 tedne predno spustimo vodo vanj spomladi. Nekateri so poskušali in gnojili ribnike s fosfati, ko je bil ribnik poln vode; pa to se ni obneslo. Ostre vodne rastline so vsled tega še bujnejše rasle, ne da bi imela fauna od tega kako korist. Zato je sploh prav, da se z bičjem zarasla mesta ne gnojijo.



Ozir organske sestavine igra seveda dušik pri krapu ravno tako važno ulogo, kakor pri telesu naših domačih živalij in tudi male živalice, ki služijo v hrano našemu krapu, imajo v svojih premajčkenih telesih proteinske snovi, kar velja zlasti o mehkužcih in krustacejah. Zato smo popolnoma na pravem potu, ako dovajamo našim ribnikom tudi dušičnatih gnojil. Ako torej hlevski gnoj v osušenem ribniku plitvo podorjemo, bomo želi od tega sad v bogatejšemu pridelku rib. V tem slučaju namreč nastopi ono prestvarjanje gnoja v malo živalstvo, ki mu pravimo „plankton“ v obilni meri in krap najde obilo hrane.

Mesto hlevskega gnoja se da dobro porabiti tudi guano (ptičji gnoj). Zelo uspešno je gnojenje iz stranišč in z gnojnico, vendar pa tega ne smemo gnati predaleč; z gnojnico lahko pognojimo sredi poletja ob polnem ribniku. Treba je pa preje dobro razredčiti gnojnico z ribnikovo vodo. To gnojenje se da torej izpeljati tudi v ribnikih, ki se ne dajo izpustiti. Izvrsten gnoj imamo tudi v kompostu.

Kadar se torej ribnik čisti od blata, se ne sme misliti samo na njive in travnike, ki jih bomo obogatili s tem blatom, ampak je treba tudi pomisliti, da moramo tudi opešanemu ribniku vrniti del blata v zboljšanim stanju; to velja zlasti za ribnike, v koje priteka malo kalnih voda. V napravo kompostnega kupa pustimo blato ležati koj ob ribniku, prideneo vapna, premečemo kup v 2 letih kake 4—6krat in prideneo pri vsakem obračanju kupu nekoliko gnojnice, krvi, raznih odpadkov, plevela itd., dobro je tudi nekoliko fosfata. Čez 2 leti spravimo kompost v ribnik nazaj in ga lepo porazdelimo na plošnatih mestih, ki so ribam dostopna.

Ta predlog se morebiti malo čudno sliši in marsikak ribnikar

je vesel, da je blato spravljeno proč iz bazarja; jaz imam tu seveda v mislih bolj majhne ribnike. Toda pri umnem gospodarju pride v poštev le dohodek nasproti stroškom; zguba časa, dela in denarja pa se pri ribniku ravno tako gotovo splača, kakor na njivi.

Slednjič naj omenjam še enega izvrstnega gnojila za bazarje; mislim namreč gnoj naše domače perotnine; posebno ima golobjek radi svojega bogastva na vapnu, fosforni kislini in dušiku veliko vrednost za ribnike. Gnoj se s kladivom stolče na drobno in potrese kolikor moč enakomerno po ribniku. Gnoji se lahko pri obsedenem (z ribami) in neobsedenem stanju, v prvem slučaju je treba biti seveda previdnemu in kakor pri gnojnici močno razredčiti z vodo. Zato je od meseca majnika do septembra bolje gnojiti večkrat nego samo enkrat.

Omenil sem že, da imamo v kalnih vodah dobro gnojilo za ribnike. Po nevihtah in hudih plohah nosijo jarki seboj v kalnem vodovju velike množine dobro zagnojene poljske prsti iz njiv in iz dvorišč dohaja ribnikom marsikak drobec od gnoja in gnojnice.

To je zanje dragoceno gnojilo, četudi se na to malo ozira; mnogokrat odtekaajo te redilne žile malo korakov mimo naših ribnikov naprej.

Z odplavljenjo črnic z gublja njiva leto za letom del glavnice, ako se pa ta črnica v bazarju sedsede, koristi dvakrat: prvič kot gnojilo ribniku in drugič čez leto zopet kot kompost na polju in travniku. Ker take kalne vode našim ribnikom do zdaj še niso pristopne in zemljiške razmere dopuščajo njih napravo, bi se ne smel posestnik strašiti stroškov za jarke, ki se mu bodo bogato obrestovali. (Konec prih.)

## Splošno.

### Ceneje gospodarjenje.

(Piše Slovenčev.)

Kamorkoli se ozremo, povsodi srečavamo bolj ali manj otožne slike bednega stanja našega kmeta. Po shodih in spisih čuješ samo vzdihe, opisujejo se samo senčne strani. No, danes hočem poskusiti čopič, je-li se ne bi dalo naslikati tudi nekaj svetlejših podob s tem, da pokažem pot, po kateri more naš stan kreniti iz žalostnega sedanjega stanja v boljše, zdravejše razmere in sicer s preosnovo naših posameznih gospodarstev.

Ako hočemo svoja gospodarstva zboljšati in sicer z lastnim delovanjem, si to lahko mislimo v dvojni smeri. Naše stiske sta povzročila dva činitelja: drago proizvajanje ali pridelovanje in prenizke cene naših pridelkov. Ravno tako bi se nam opomoglo le po draženju naših pridelkov in s pocenitvijo našega pridelovanja.

Tu se omejujemo le na eno vprašanje, namreč: Kaj se ima v intenzivnem gospodarstvu zgoditi, da bo kmet lažje kljuboval nezgodam, ki ga obdajajo, in h katerim prištevamo zlasti drago pridelovanje?

Začnem z računom za vožnjo v našem gospodarstvu, ki zlasti pri intenzivnem gospodarstvu igra važno ulogo. (Intenzivno gospodarstvo je ono, pri kojem se zemlja na umen način obdeluje, orje, gnoji, pleve i. t. d., v nasprotju z ekstenzivnim, kjer se puščajo veliki kosi neobdelani, da služijo kot pašniki ali se pogozdijo; navadni kmetovalci gospodarimo intenzivno, veliki grajščaki ekstenzivno.)

Opomnim naj, da se vse številke in cene, ki jih imenujem, nanašajo na enotno ploskev 1 ha.

Vozni stroški so pri nas v zmerno intenzivnem gospodarstvu za ha orne zemlje 100 do 120 K in tudi več, če je mesto daleč. To je torej že velik del naših gospodarskih izdatkov, in jako umljivo



je, ako si prizadevamo kaj prigraniti na teh velikih izdatkih.

Mislimo si dve domačiji, od katerih vozi prva s konji, druga enako velika pa obdeluje vse le z voli. Vsakdo vé, da kmetija z voli obdeluje s primeroma mnogo manjšimi stroški. Ker so letni izdatki za enega konja kake 2<sup>1</sup>/<sub>4</sub>krat večji, nego za enega vola, tedaj bi se zmanjšali vozni stroški pri rabi volov pri enako velikej kmetiji za kakih 25 do 30 K na 1 ha.

Vem, da ni vedno mogoče imeti za vprego samih vol in da so vožnje, kjer je konjska vprega bolj ali manj neobhodno potrebna. Vendar pa bi si upal trditi, da je malo gospodarstev, kjer se volovska vprega rabi v taki meri, kot je popolnoma primerno. Pomisliti moramo tudi, da vole lahko damo podkovati, po zimi tudi podkve poostri in se tako znebimo mnogih neprijetnostij, ki se sicer dogajajo pri volovski vpregi. Spominjam le na to, da se ravno v naših goratih krajih rabi pri kmetiji ponajvečkrat samo vol za vprego. To bi ne bilo mogoče, ako bi ne bil vol pripraven za mnogo bolj razširjeno vporabo, kakor je to po večini naših kmetij v navadi.

(Dalje prih.)

## Slo v s t v o.

**Poročilu o delovanju kmetijsko-kemičnega preskušališča za Kranjsko v Ljubljani leta 1900 povzamemo sledeče:**

Vsled odloka c. kr. poljedelškega ministerstva z dne 22. avgusta 1900, št. 18980, je prevzela začasno upravo preskušališča c. kr. deželna vlada kranjska, dokler se stalno ne določijo statut, službeni predpisi, poslovni red ter se ne osnuje stalni kuratorij; v upravi zavoda se je pridružil dež. vladi tudi začasen kuratorij, ki sestoji iz članov tistih korporacij, katere zavod vzdržujejo. Zavod nadzoruje v njegovem delovanju c. kr. poljedelško ministerstvo. Predsedstvo

c. kr. deželnega sodišča je z odlokom dne 22. avgusta 1900 prs. 2009, ravnatelja zavoda, dr. Ernst Kramer-ja določilo kot stalnega veččaka za sodnijsko-kemične preiskave ter ga zapriseglo.

V tem poslovnem letu se je število doposlanih poskusov pomnožilo; v prejšnjem letu je bilo poslanih v preiskavo 400 predmetov, v letu 1900 pa 419.

Delovanje je bilo mnogovrstno; znanstveno so se preiskovali doposlani predmeti, izvrševali so se praktični poskusi in znanstvena dela, vršila so se predavanja, odgovarjalo se je na vprašanja in objavljala so se strokovna sporočila v časopisih.

Preskušališču je bilo poslanih 419 predmetov v preiskavanje, za katerih preskušnjo je bilo potrebnih 2000 posamičnih določil; vidi se torej, da se je prebivalstvo v preteklem letu v obilni meri posluževalo zavoda.

Poslala so oblastva 72 predmetov, društva 40, zasebniki 307, skupaj 419 predmetov.

Pošiljatve se dele po posameznih kronovinah: iz Kranjskega 402, iz Istre 7, iz Štajerske 4 in iz Hrvatske 6.

Navedene preskušnje so se pečale s kmetijstvom, z živili in užitninami; preiskave so se vršile tudi v obrtne in industrijske namene.

Preskušenj v kmetijske namene je bilo med drugim poslanih: poljedelskih semen 41, poljske in vinogradne prsti 25, klaje 3, umetnih gnojil 1 in rastlinskih škodljivcev 13 poskusov.

Izprevidi se iz teh podatkov, da se poljedelci niso posluževali preskušališča v toliki meri, kakor bi bilo želeli. Trgovina s poljedelskimi semeni se slabo nadzoruje; kajti prodaja se večinoma nepreskušeno blago. Preteklo leto je vzela zavod pri trgovcih 19 poskušenj z rdečo deteljo; izmed teh je imelo 12 poskusov manj kot 84 odstotno kaljivost, jeden poskus celo

samo 37 %, in izmed teh 19 poskusov jih je bilo le 5 brez predenice. Med vzorci rdeče detelje, katere so doposlale stranke same, so bile 1 poskušnje sumljive, da so ameriške, in vrh tega jim je bila namešana predenica. Omenimo naj, da pride na Kranjskem celo takozvana podrešetna v večjih množinah v trgovino in se celo v kmetijskih strokovnih listih poljedelcem priporoča.

V preskuševanju poljske in vinogradne prsti se je večinoma določevalo, koliko ima v sebi vapnenca in v nekaterih slučajih, koliko je fosforove kisline in kalija.

Preskušenj živil in užitnin se je med drugim poslalo: vina 135, piva 10, žganja in esenc 8, vode 29, mleka in smetane 7, moke 1, medú 1, klobas in suhega mesa 4 poskuse.

Število v preiskavo poslanih živil in užitnin je v primeri s prejšnjim letom narastlo. Izmed 135 vinskih poskušenj jih je bilo 32, torej 24 % spoznanih za slabe. Slaba vina so bila večinoma polvina, nekaj jih je bilo namešanih z drugimi primesmi, druga so bila pokvarjena.

Izmed 29 preiskanih vodá se je dokazalo pri 8 poskušnjah, da niso dobre za človeško uživanje. Po jedna poskušnja mleka in smetane je imela moko primešano. Štiri poskušnje suhega mesa in klobas so bilé od ikravih prasičev. Jedna poskušnja moke je bila namešana s smetjem i. t. d.

Kemično preiskavanje kranjskih vin. Ako hoče kemik presojati vina, in sicer zlasti njihovo naravno pristnost, je zanj nujno potrebno, da razpolaga z večjim številom vestno izvršenih kemičnih preskušenj vinskih vrst iz posameznih vinogradnih krajev in različnih letnikov, in da pozna sploh vinogradne razmere. Ker je bilo doslej le malo analiz kranjskih vin in se te niso še objavile, zdelo se je ravnatelju preskušališča potrebno, da prične preiskavati kranj-



ska vina. Leta 1900 je preiskal več vinskih vrst (21 poskušanj) iz vinogradnega okraja novomeškega na Dolenjskem. Meseca oktobra preteklega leta je potoval ravnatelj, da se informuje, po vinogradnem okraju v vipavski dolini in po krškem okraju. V vipavski dolini je dobil večje število tipičnih vinskih vrst, katere je že v poročilnem letu preiskal; te preiskave se bodo l. 1901. nadaljevale in uspehi se bodo svoječasno objavili.

Preiskavanje prsti na gorenjski ravnini. Pripetilo se je, da na nekaterih gorenjskih poljskih in travniških tleh uporaba umetnih gnojil ni dosegla ugodnih uspehov. Zato so se preiskale tri poskušnje zemlje, katere je poslal neki poljedelec, in pokazalo se je izvanredno pomanjkanje ogljiko-kislega vapna. Ker se je moglo sklepati, da je morebiti velik del gorenjske ravani ubog glede vapnenca, napravilo je preskušališče več kemičnih preiskav, in sicer l. 1899. sedem poskušanj, v preteklem letu pa 15. Nekaj izmed teh poskušanj so poslali kmetje po inicijativi preskušališča, 15 poskušanj je pa ravnatelj sam izbral na licu mesta. Te preiskave so pokazale, da je večji del gorenjske ravnine zelo ubog glede ogljiko-kislige vapna; nekaj poskušanj je imelo le po 0.18<sup>o</sup>/<sub>o</sub> vapnenca.

Delovanje postaj za obdelovanje močvirja. Na ljubljanskem barju sta sedaj dve postaji za obdelovanje močvirja, in sicer na Karolinski zemlji in na Logu, kateri podpira c. kr. poljedeljsko ministerstvo. Vodstvo teh postaj je izročeno ravnatelju preskušališča, tako da ste torej ti postaji v tesni zvezi s preskušališčem. Prirejali so se poskusi za gnojitev in obdelovanje močvirja, in sicer na Logu z različnimi vrstami krompirja, fižola in pese, na Karolinski zemlji istotako s krompirjem in peso, vrh tega tudi z razno zelenjavo. Omenimo naj

le toliko, da se bode o teh poskusih objavilo posebno poročilo.

Poskusi glede pridelovanja hmelja. Gospod Ivan Janesch, posestnik v Ljubljani, ima pri Ljubljani hmeljni vrt, na kojem je sedaj 9200 hmeljnih rastlin prav racijonelno nasajenih, in sicer tako zvana „golding“ in pozni hmelj. Tla ki so na 40 cm prekopana, so peščeno ilovnata, spodnja plast je za vodo prodirljiva. Preskušališče je tla in pa dozoreli hmelj preiskalo.

Poskušnje so bile vzete iz dveh parcel; prst je imela (pri 100<sup>o</sup> C izsušena):

	Poskus I.	Poskus II.
ogljiko-kislega vapna	3.78 <sup>o</sup> / <sub>o</sub>	3.92 <sup>o</sup> / <sub>o</sub>
ogljiko-kisle magnezije	0.12 <sup>o</sup> / <sub>o</sub>	0.09 <sup>o</sup> / <sub>o</sub>
fosforne kisline	0.26 <sup>o</sup> / <sub>o</sub>	0.21 <sup>o</sup> / <sub>o</sub>
kalija	0.13 <sup>o</sup> / <sub>o</sub>	0.15 <sup>o</sup> / <sub>o</sub>
dušika	0.58 <sup>o</sup> / <sub>o</sub>	0.45 <sup>o</sup> / <sub>o</sub>

Dozorele hmeljeve glavice so imele po izsušitvi močen in čist duh, ter prijetno grenak okus. Povprečna poskušnja „goldinga“ je imela 12.2<sup>o</sup>/<sub>o</sub>, poznega hmelja pa 12.9<sup>o</sup>/<sub>o</sub> zrn lupulina. Poskusi gospoda Ivana Janescha zaslužijo vso pozornost, tembolj, ker so bili dosedanji uspehi ugodni.

Nalašč smo bolj obširno poročali to pot o delovanju preskušališča, da se osobito kmetovalci prepričajo o vsestranski koristnosti takih zavodov in se poslužujejo domačega preskušališča v bolj obili meri nego dosedaj.

## Vprašanja in odgovori.

*Vprašanje 77:* (P. R. v Š.) Moj vinograd sem že dvakrat dobro požveplal, pa kljub temu opažam sedaj tu pa tam kako plesnivo jagodo. Ali naj še enkrat požveplam in kako?

*Odgovor 77:* Da se še vedno opažajo tu pa tam plesnive jagode, se pripeti, četudi se prav pravilno in pravočasno žvepla. Vendar je bolezen, ki v tem slučaju nastopi, tako malenkostna, da se ni bati posebno slabih posledic.

Sedaj ne smete žveplati prav močno, marveč zadostuje, da le prav na rahlo in fino popuhate napadene jagode oziroma grozde. Le v slučaju,

da je grozdna plesnoba po vsem vinogradu razširjena, smete ves vinograd žveplati, pa tudi v tem slučaju bolj na rahlo.

*Vprašanje 78:* (P. R. v Š.) Po zadnjem žveplanju sem opazil, da so se nekatere jagode z neko rujavo skorjo pokrile. Kaj je temu vzrok in vpliva to na zoritev?

*Odgovor 78:* Da so postale nekatere jagode garjeve, je krivo premočno žveplanje ob hudi vročini. Če pride preveč žvepla na jagode in če ga solnce preveč segreje, zažge na solnčni strani jagodovo lušino, ki potem porjavi. To se posebno opaža v vinogradih, koder se ne rabijo žveplalniki, ki fino in enakomerno puhajo, ali pa koder to važno delo nezanesljivi delavci opravljajo. So pa tudi vrste trt, ki so jako občutljive, posebno one, ki rade gnijejo, n. pr. moslavina, kraljevina, pinola i. t. d.; zato pa se mora pri teh vrstah oprezneje postopati, t. j. pri drugem ali tretjem žveplanju (junija in julija ali avgusta), jih je treba bolj na fino žveplati.

Na zoritev to nič ne vpliva; le če je jagoda preveč zažgana, popoka ako nastopi deževno vreme za časa zoritve in to radi tega, ker se jagodna lušina ne more širiti.

*Vprašanje 79:* (E. S. v Pr.) Škropil sem že dvakrat; trte bujno rastejo; spodnji poškopljani listi so vsi zdravi, zgornje pa je začela peronospora napadati. Ali mi svetujete, da jih še enkrat poškopim in kako močna naj bo zmes t. j. koliko galice naj vzamem na 100 litrov vode?

*Odgovor 79:* Še enkratno škropljenje ne škodi, nasprotno mnogo koristi. Ker so pa trte jako visoke, storite koristno delo, ako jih pred škropljenjem omandate. Mandanje ali čiščenje obstoji v tem, da se vsi iz nappencev (šparonov) in na starem lesu nastali poganjki, ki nimajo grozdov, kar odstranijo (to delo se mora pa pravilno že maja meseca izvršiti), z grozdom obloženi poganjki se pa priščipnejo pri 4. listu nad zadnjim grozdom. To delo ima naslednje prednosti:

a) Z odstranitvijo nepotrebnih in s priščipanjem predolgih poganjkov se ves sok osredotoči v plodonosne dele in s tem se grozdje bolj zdebela.

b) Ker se trtne poganjke zredči, dohaja lažje gorkota in zrak, kar prouzoči boljšo in enakomernjšo zoritev grozdja.

c) Se s tem odstrani mnogo bolnih delov in se škropljenje hitrejšje izvrši



in se tudi mnogo manj tekočine porabi.

Tudi za tretje škropljenje bi zadostovalo 1<sup>o</sup>/<sub>o</sub>, pa je le boljše, če vzamete 1<sup>1</sup>/<sub>4</sub> — 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub><sup>o</sup>/<sub>o</sub> in ravno toliko gašenega apna.

Poganjke nastale iz palcev (čepov) se pa potem, ko že nekoliko olesenijo t. j. avgusta, skrajša približno 2 m nad palcem; sedaj se jih pa tudi lahko skrajša za 1/3. To pospeši dozorevanje lesa.

**Vprašanje 80:** (A. Hr. v Št. P.). Pocepil sem mnogo trt na zeleno, pa nekaj se jih ni prijelo. Je še čas pocepiti jih na zeleno?

**Odgovor 80:** Na zeleno se sicer lahko meseca avgusta cepi, le to je napačno, da se mora prav visoko požlahniti, ker spodnji les je že precej trd, in pozno cepljene trte tudi slabo dozorejo ter po zimi lažje pozebejo in če se nepopolnoma dozorel les pogroba, pričnejo take cepljenke bledeti in se le slabo razvijajo. Zato je bolje, če ostanejo pozno na zeleno cepljene trte še eno leto na prostem.

**Vprašanje 81:** J. Č. v Čr. vrhu. Ljudje pravijo da je živo apno prav dobro gnojilo po senošetih, češ da pospešuje rast in odstranjuje mah?

**Odgovor 81:** Obče bi bilo želeto, da bi se živo apno bolj vpoštevalo kot gnojilo, kajti z njim se pospešuje rastlinska rast in zboljšuje zemlja. Na mnogih krajih pokaže umetno gnojilo šele tedaj blagodejen vpliv, ako je zemlja dovolj bogata na apnencu. — Potrosite nekoliko apna na senošet, katero morate v rušo zavlačiti, potem bodele videli na istem mestu posebno bujno rast detelje. Kjer imate lucerno ali jo mislite nasejati, potrosite apno, toda glejte, da ne pride s hlevjekom v dotiko. Videli bodele, kako izvrstno lucerna ali sploh detelje po apnu rastejo.

**Vprašanje 82:** I. Č. v Čr. vrhu. Katera umetna gnojila nadomestuje gnojnica?

**Odgovor 82:** Gnojnica ima v 100 kg 1.5 kg dušika in 5 kg kalija. Navedena množina redilnih snovij je pri posameznih živalih, kakor tudi pri razni krmi spremenljiva. Ako bi pustili 100 litrov gnojnice izhlapiti, tedaj bi ostalo mineralnih snovij 1.5 kg dušika in 5 kg kalija. Vrednost gnojnice se lahko izračuna po ceni mineralnih gnojil. 15<sup>o</sup>/<sub>o</sub> solitar stane 24.80 K ali 1<sup>o</sup>/<sub>o</sub> dušika v solitru  $\frac{24.88}{15} = 165$  v tedaj 1.5 kg dušika velja 165 × 1.5 = 2.47 K. 40<sup>o</sup>/<sub>o</sub> kalijeva sol stane 12.60 K

ali 1<sup>o</sup>/<sub>o</sub> kalijeva sol  $\frac{12.60}{40} = 31.5$  v tedaj 5 kg kalija 31.5 × 5 = 1.57 ali 1000 litrov gnojnice je vredno po redilnih snoveh 4.04 K.

**Vprašanje 83:** J. Č. v Čr. vrhu. Katera umetna gnojila pospešujejo najbolj rast repe?

**Odgovor 83:** Repa spada med gomoljnice, zato potrebujemo največ kalija za tvoritev gomolja, za pretvoritev rudninskih snovij v rastlinsko rast dušika in tretja v manjši meri potrebna redilna snov je fosforna kislina. Ako bi se hotelo popolnoma domači gnoj pri repi nadomestiti, tedaj bi bilo treba vzeti za 1 ha 200 kg kalijeve soli, 100—150 kg solitra in 100 kg superfosfata ali koščene moke. Za 1 mernik prostora: 20 kg kalijeve soli, 10—15 kg solitra in 10 kg superfosfata ali koščene moke. Vsa gnojila se smejo zmešati in trosijo neposredno pri setvi. Obče pa pride sama gnojitev z umetnimi gnojili pri repi malokrat v poštev, ker se ima isti čas na kmetiji navadno dovolj domačega gnoja in ker cena repe ne opravičuje uporabe umetnih gnojil. Izvrstni pridelek bi se dosegel, ako bi se potrosilo ob enem z domačim gnojem še umetno gnojilo in sicer za 1 ha: 50—100 kg kalijeve soli, 50—100 kg solitra, 50 kg superfosfata ali koščene moke, ali za 1 mernik prostora: 5—10 kg kalijeve soli, 5—10 kg solitra, 5 kg superfosfata ali koščene moke. Vsa gnojila dobite v celih vrečah po 100 kg ali pa tudi v manjših porcijah v zalogi pri »Gospodarski Zvezi«.

## Na znanje!

Vdeležencem prakt. kurza naznanjamo, da se začne v **ponedeljek 5. avgusta, ne pa v nedeljo 4.**

**Zadružna tiskarna** pozivlje uljudno p. n. gospode in društva, katerim so se vposlale pristopnice, da kar najhitreje dopsljejo odgovor, kajti sicer bi se njihove želje več upoštevati ne mogle.

»Gospodarska Zveza« ima v zalogi pravo japonsko ajdo, ter prosi pravočasnih naročil.

**Tko želi,** da svojo obitelj oskrbi pravim i naravskim dalmatinskim vinom, neka se obrati na podpisano Juraj Gamulin, Jelsa — otok Hvar, Dalmacija.

## Hranilnica in posojilnica v Marezigah pri Kopru

ima mnogo pristnega črnega vina liter od 18 do 24 kr. in Refoška liter od 25 do 35 kr., prosto postaja Trst ter vabi konsumente za nakup.

**Priporočila se:** Vzajemna zavarovalnica proti požarnim škodam in poškodbam zvonov.

Edini domači zavod te stroke: Ljubljana, Medjatova hiša.

## Kmetijsko društvo v Vipavi

ima na prodaj

### cepljene trte

na ameriški podlagi Portalis požlahnjene kraljevine, ital. rizling, španjol, pinelo in ru-landec po 14 vinarjev komad,

## Kmetijsko društvo v Vipavi

oskrbuje svojim članom:

- 1.) Vse potrebščine za vinogradništvo: žveplo, galico, gumico, škropilnice, cepilno orodje, orodje in stroje za kmetijstvo, dalje vsakovrstna semena in umetna gnojila.
- 2.) Pridelke t. j. vino kolikor možno razprodaja ter vabi p. n. kupce v nakup vina, ter opozarja na izpremenjeni razglas med inserati.

**Motor na bencin,** stanovitven za 8 konjskih sil, s dinamom strojem vred, skoro čisto nov, je za nizko ceno na prodaj. Natančneje se izve v zalogi kmetijskih strojev inženirja Matheo Quinz, Dunaj 3/2. Obere Weissgärberstrasse 14.

## Kmetijsko društvo v Gorjah pri Bledu na Gorenjskem

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

## 18 lepih jorkširskih prascev

ima na prodaj

Matija Vidmar, posestnik v Št. Jurji pri Kranji.

## Blaginja otrok

je največja skrb vsem roditeljem in odgojiteljem. Jako preprosta sta pomočka, s katerima se pospešuje in zagotavlja ta blaginja: kolikor mogoče veliko gibanja v prostem zraku in prirodi ustrezajoča hranitev. Pri tej pa odločujejo vsakdanje potrebe in navade. Zjutraj in popoldne je mleko pač najboljša pijača, toda ne malokdaj



se upre otroku in tudi ga ne more vselej uživati dalje časa. Imamo pa naravnost izborna prinesa: Kathreinerjevo Kneippovo sladno kavo, ki je, močno pripravljena in dodana mleku, vzorna vsakdanja pijača glede prijetnega čimdalje bolj prijajočega okusa, zdravstvenega učinka in krepitve. To pa ne samo za otroke, ampak za vsakogar, zlasti tudi za ženske, za ljudi, ki bolehalo na živcih in želodcu, itd.; za vse je treba pomirjajoče, obenem redilne pijače. Te prednosti Kathreinerjeve Kneippove sladne kave pozna danes ves svet. Sedaj jo že rabijo v največ družinah kot prinesa zrnati kavi; saj uničuje kvarne posledice ter jej daje milejši in prijetnejši okus. Zategadelj je ne bi smela pogrešati več nobena družinska miza; zakaj v sebi združuje na nepresežen način priljubljeni vonj zrnate kave s sladovomi svojstvi, tako dobrodejnimi za zdravje. Česar si more skrbna gospodinja le želeti pri vsak dan rabljenem živilu: zdravje, dober okus in prihranek, vse to dosega, ako rabi Kathreinerjevo Kneippovo sladno kavo.

## Trgovina in obrt.

### Trgovina.

#### Zadružna ideja med trgovci.

Tudi med trgovci pridobiva zadružna ideja vedno več tal in se resni strokovni listi že dokaj pečajó z njo. Tako priporoča v listu „Der österreichische Kaufmann“ nekdo malim trgovcem, da naj na zadružni podlagi ustanove društvo za nakupovanje. Smoter tega društva bi bilo posredovanje pri nakupu, da se tako omogoči malemu trgovcu pokriti svojo potreščino iz prve roke, za najnižjo ceno v najboljši kakovosti, ter doseči ugodnosti glede voznihtarifov. Tako bi se tudi okreplil kredit malega trgovca. Zaveza naj bi bila omejena. Društvo naj bi ne kupovalo na lasten račun, naj bi ne imelo skladišča, marveč naj bi le prevzemalo naročila malih trgovcev ter ista oddajalo v izvršitev producentom, ki bi stavili najnižje ponudbe. Treba bi bilo vplačati le enkrat za vselej vpisnino in bi društvo zahtevalo po 1% od fakturiranih zneskov od zalagateljev.

### Obrt.

#### Razdružitev obrtne zadruge v Radečah.

Za sodni okraj radeški je obstajala obrtna zadruga, katero

so tvorili vsi tamošnji obrtniki. Ta zadruga se je vsled sklepa letošnjega občnega zbora sedaj prostovoljno razdružila, zopet nov dokaz, da tako zvane vrstne zadruge, v katerih je prostora raznim obrtom, nimajo prihodnosti, ker ne ustrezajo niti pridobitnemu niti socialnemu smotru zadruge.

#### Nadziralni okraji obrtnih nadzornikov.

Trgovinsko ministerstvo izdalo je naredbo, s katero v sporazumu z ministerstvom notranjih zadev ureja nadziralne okraje obrtnih nadzornikov. Kranjska spada v četrti nadziralni okraj, kamor spadajo razun Kranjske še: mesta Gradec, Maribor, Celje in Ptuj ter okrajna glavarstva Celje, Feldbach, Gradec, Hartberg, Lonč, Lipnica Ljutomer, Maribor, Ptuj, Radgona, Brežice, Voitsberg, Weiz, Slovenji Gradec.

#### Blagoslovljenje nove hiše društva pekov v Ljubljani

vršilo se je dne 18. julija t. l. Hiša je v Komenskega ulici, dvonadstropna, ter zadošča vsem zahtevam, ima večji vrt, pet srednjih stanovanj ter eno manjše.

# ZADRUGA

#### Rak — rana današnjega narodnega gospodarstva.

(Poleg naukov dra. Vilj. Neurath-a, prof. na c. kr. visoki šoli za kmetijstvo priobčil Posavljčan).  
(Nadaljevanje.)

Promet s sodeložništvom zahteva kot nujen pogoj za družno organizacijo proizvodnje in vsega prometnega življenja. Marsikdo bi si utegnil misliti, da ravno ustvaritev tega zistema gospodarskih zadružnih zvez bi bila najprepornejša in najtežavnejša točka, recimo naravnost Ahilova peta celega našega reformatorič-

nega načrta. Toda pokazalo se bo, da bi ravno ta misel, ki stavi za poglobitni namen gospodarskih zadrug promet na sodeložništvo najmogočnejše pospeševala moderno stremljenje po takem združevanju in razširjenju te organizacije silno olajšala. Vsa bojazen, vse odnagnenje in zavist in klevetve in lažnjive pretveze, ki so jih nastavljali doslej zlobni ali zaslepljeni nasprotniki zadružnemu zistemu v gospodarstvu, odpadejo in izgubijo vse korenine v istem hipu, ko se

potegujemo prijatelji zadružništva za take zveze, kojih glavni namen je, zistem delništva splošno uveljaviti in razširiti. Vsa predbacivanja, ki se mečejo pred noge vodnikom zadružnega gibanja se v označenem trenutku razkadajo v nič.

Začetki take organizacije, kot jo imamo v mislih, se vže danes nahajajo na raznih straneh. Treba se nam je tu spomniti le kreditnih zadrug, posebno založnih zadrug (Pfandbriefgenossenschaft),



kot jih imajo veliki posestniki v nekaterih deželah na eni in raznih kartelnih zvez mnogih veleobrtnej, potem raznih deželnih in celo državnih zvez, obrtnih in ravno tako kmetijskih zadrug. Omenjati je v tem oziru pomenljivih zvez konsumnih društev na Angleškem, raznih proizvodjalnih zadrug itd.

Pomen konsumnih zvez za organizacijo kot jo imamo tu v mislih, bomo lepše osvetlili pozneje. Tu nas zanima samo zahteva, da proizvodjalne zadruge vzamejo popolnoma v svoje roke nalogo, preskrbovati svojim članom kredit, kakor to delajo založne zadruge svojim udom in pa zahteva, da bodi oblika tega kredita — izključno ali vsaj večinoma — sodeležništvo ali delništvo.

Pri založnih zadrugah, pri katerih so združeni veliki posestniki cele dežele ali države, kjer dobivajo na podlagi posebnih zastavnih pisem ali založnic, posamezni člani kredit, nas zanima v naši razpravi posebno sledeča naprava.

Marsikdo bi se le težko odločil upati kakemu posestniku tudi manjši del svojega premoženja za visoke obresti, ker se mu ne zdi varno; če pa nastane v deželi založna zadruga, tedaj vse vre, da si nakupi nizko obrestovanih zastavnih pisem take zveze, posestnikov v veliki množini, za visoko ceno. Na zunaj nastopa kot deležnik cela zveza in tudi garantira za svoje člane, ki jim daje kredit.

Popolnoma, si mislimo, bi tudi vsaka zveza, ki bi obsegala v sebi eno celo proizvodjalno stroko ali tudi več sorodnih ali si podobnih proizvodjalnih strok cele države, posredovala kredit svojim članom. Toda — in v tem se razločujejo od dosedanjih založnih zadrug — ta kredit bi se moral ves spremeniti v sodeležništvo pri dobičku dotične proizvodjalne stroke in zveza bi morala upnikom, kre-

ditodajalcem dobra stati za solidno upravo in gospodarjenje posamnih članov. Namesto zastavnih listin bi stopila tu neka vrsta delnic ali akcij.

Kartelne zveze nas v našem premišljevanju v toliko zanimajo, ker so vže napredovale v sledečih napravah: Mnoge kartelne zveze prevzemajo v svoji osrednji pisarni vsa naročila, ki jih potem porazdelijo mej člane, da jih izvrše. Ravno tako osrednja pisarna preskrbi vse razpečavanje blaga, kakor tudi vsa iz- in vplačila za posamezne zavode. Vsaka tovarna dobi po skupnem dogovoru neko gotovo nalogo, da jo izvrši; ta naloga se ravna po močeh dotičnega zavoda. Celokupna zveza je potem takem precej podobna delniški družbi, pri katerej nam predstavlja vsak kartelirani zavod neko število akcij. Ako zveza spozna za koristno, da se eden ali drugi teh zavodov začasno ustavi ali celo sploh razpusti, ima pri tem dotični posestnik ravno tako malo škode, kakor kak delničar, kadar akcijska družba kak nepotreben zavod v celotno korist opusti.

Kratek zgled naj to pojasni. Pred leti so napravili nižjeavstrijski pivovarji kartel. Kakor je že znano našim bralcem, se dobi za neko gotovo množino blaga, kadar je prestopilo neko osodno mejo, skupno manj denarja, nego sicer za polovico, za  $\frac{1}{4}$  in še manj dotičnega blaga, kadar ga primanjkuje. To so vedeli oni pivovarnarji in se združili mej seboj, češ, da ne bomo preveč piva zvarili, določimo mej seboj, koliko naj ga vsaki napravi na dan, teden, leto. Določili so tudi višje cene pivu, ki jih je ljudstvo moralo plačati, če je hotelo piti pivo. Kakor delo, ravno tako so si razdelili karteliranci ob koncu leta dobiček. Ko so pa videli, da je preveč pivovarjev, so šli in naročili jednemu izmej večjih zavodov, naj zapre svojo tovarno, ki je nepotrebna, njemu pripadajoči

dobiček pa se je izplačal prej kot slej.

Sapienti sat! Pametnemu človeku naj to zadostuje! Za one, ki so poklicani in sposobni delovati kot organizatorji in voditelji v državniskem in gospodarskem življenju, smo s tem gotovo dovolj označili in pojasnili potrebo našemu času toli neizogibne in tudi izvršljive gospodarske preosnove pravičnega kreditovanja in zadolžništva.

In, saj gre tu le za zastavico, katero rešiti je naloga nekaterih maloštevilnih umov, ki potrebuje seveda podpore celotnega ljudstva, ki mu pa o celi preosnovi ni potreba veliko več vedeti, kakor umevati njegovo vseobčno korist.

\* \* \*

I znatno pomanjkanje blaga, i posebno velika njegova množina lahko provzroči v našem svetovnem gospodarstvu težke bolečine in osodepolne polome in krahe. Njihova posledica je, da se v mnogih deželah in raznih proizvodjalnih strokah siloma zapirajo zavodi in tovarne, uničujejo gospodarstva in obrti in na ta način ohromijo brezštevilne delavne moči, kakor tudi polno proizvodjalnih in povživalnih sredstev. Na ta način se vže obstoječa naravna beda še neskončno pomnoži, ali pa se blagoslov bogate žetve spremeni za širne sloje v prokletstvo stradanja, bede in stiske. Tako zvano špekulativno eskomptovanje pričakovanih velikih uspehov, ki se kažejo za časa gospodarskega razcveta, ima iste zle posledice. Resnične zgube blaga, kot slabe žetve, velike obilice blaga z močnim padcem in slednjič previsoko eskomptovanje pričakovanih velikih uspehov so torej v našem narodnem gospodarstvu vzroki gospodarskih kriz t. j. silovitega ohromenja in razdejanja mnogih dobrin in močij, ki stvarijo dobro.

Odkod da izvira nesmisel, da mi delo, proizvodjanje, podjetnost in



ravno tako konsum siloma zati-ramo, to vprašanje smo že rešili. Naša navada, da preobkladamo podjetja z naprej določenimi glavničnimi in obrestnimi obvezami mesto s kvotalnimi ali proporcijonalnimi, t. j. takimi obvezami, ki bi se ravnale po resničnih uspehah proizvodnje, ta navada je vzrok vse nesreče.

Nekega drugega vprašanja smo se pa samo dotaknili, ne da bi ga rešili. Vprašanje se glasi: Kateri okoliščini ali kateri vzroki so krivi nesmiselnosti, da večjo zalogo kakega blaga samo zato, ker je večja, cenimo nižje v celoti nego manjšo zalogo, tako n. pr. po Kingovem številkarskem pravilu damo za 200 hlebov kruha 600 srebrnjakov, (pod „hleb“ in „srebrnjak“ se misli poljubno veliko množino kruha in denarja), za 300 hlebov pa le 300 srebrnjakov in za 400 hlebov celo samo 150 srebrnjakov.

**Obvestilo.**

Vsled sklepa „Zvezine“ skupščine z dne 28. maja t. l. napravi „Gospodarska Zveza“ v Ljubljani praktični kurz o knjigovodstvu kmetijskih zadržev ter ponavljalni kurz hranilnic in posojilnic.

Ta kurza vršila se bodeta v času od 5. do 10. avgusta v Ljubljani.

Ker je število udeležencev omejeno, prosimo, da bi se blagovolili gospodje, koji se jih želijo udeležiti, najkasneje do 25. julija pri „Gospodarski Zvezi“ pismeno ali ustmeno zglasiti, da se zamore potem vse potrebno pripraviti.

Za stanovanje udeležencev, koji bodo na to reflektirali, bode „Gospodarska Zveza“ skrbela, druge stroške pa bi moral nositi vsak sam.

Omeniti je, da se bode letos vršil še jeden tak kurz v prvi polovici meseca decembra.

**Denarni promet hranilnic in posojilnic**

**V mesecu maju 1901:**

**Hranilnica in posojilnica v Polhovem Gradcu:** Prejemki 5110 K 16 h, izdatki 4806 K 97 h, denarni promet 9917 K 13 h. prejete hranilne vloge 3114 K, izplačane hranilne vloge 2546 K 95 h, dana posojila 1450 K, vrnjena posojila 1100 K.

**Hranilnica in posojilnica Renče pri Gorici:** Prejemki 1125 K 74 h, izdatki 703 K 90 h, denarni promet 1829 K 64 h. prejete hranilne vloge 585 K, izplačane hranilne vloge 132 K 62 h, dana posojila 560 K, vrnjena posojila 230 K.

**Hranilnica in posojilnica v Tomišlju:** Prejemki 5402 K 51 h, izdatki 5945 K 02 h, denarni promet 11347 K 53 h, prejete hranilne vloge 3620 K — h, izplačane hranilne vloge 982 K 38 h, dana posojila 3360 K, vrnjena posojila 1370 K.

**V mesecu juniju 1901:**

**Hranilnica in posojilnica v Skriljah** za mesec od 1. januarja do 30. junija 1901: Prejemki 6712 K 35 h, izdatki 5721 K 89 h, denarni promet 12434 K 24 h, prejete hranilne vloge 3098 K, izplačane hranilne vloge 1931 K, dana posojila 3440 K, vrnjena posojila 2170 K.

**Hranilnica in posojilnica v Mengšu:** Prejemki 12648 K 53 h, izdatki 9791 K 79 h, denarni promet 22440 K 32 h, prejete hranilne vloge 6867 K, izplačane hranilne vloge 3622 K 50 h, dana posojila 3960 K, vrnjena posojila 1600 K.

**Hranilnica in posojilnica v Polhovem Gradcu:** Prejemki 3909 K 15 h, izdatki 3274 K 2 h, denarni promet 7183 K 17 h, prejete hranilne vloge 1472 K, izplačane hranilne vloge 690 K, dana posojila 2520 K, vrnjena posojila 40 K.

**Hranilnica in posojilnica v Gorjah:** Prejemki 18236 K 24 h, izdatki 15078 K 87 h, denarni promet 33315 K 11 h, prejete hranilne vloge 6583 K 60 h, izplačane hranilne vloge 7090 K 45 h, dana posojila 7850 K, vrnjena posojila 1939 K 56 h.

**Hranilnica in posojilnica v Poljanah nad Škofjo Loko:** Prejemki 36638 K 42 h, izdatki 27936 K 16 h, denarni promet 64574 K 58 h, prejete hranilne vloge 28814 K 7 h, izplačane hranilne vloge 10763 K 15 h, dana posojila 2360 K, vrnjena posojila 806 K 80 h.

**Hranilnica in posojilnica v Trnovem:** Prejemki 17465 K 94 h, izdatki 15586 K 11 h, denarni promet 33052 K 5 h, prejete hranilne vloge 8172 K 68 h, izplačane hranilne vloge 6179 K 77 h, dana posojila 9098 K 2 h, vrnjena posojila 5773 K 41 h.

**Hranilnica in posojilnica v Vipavi:** Prejemki 35173 K 31 h, izdatki 31741 K 47 h, denarni promet 66914 K 78 h, prejete hranilne vloge 20145 K 18 h, izplačane hranilne vloge 3910 K 62 h, dana posojila 16076 K, vrnjena posojila 8661 K 44 h.

**Hranilnica in posojilnica Renče pri Gorici:** Prejemki 2032 K 93 h, izdatki 522 K 42 h, denarni promet 2555 K 40 h, prejete hranilne vloge 845 K, izplačane hranilne vloge — K, dana posojila 522 K, vrnjena posojila 624 K 94 h.

**Hranilnica in posojilnica v Robu:** Prejemki 9704 K 48 h, izdatki 8750 K — h, denarni promet 18454 K 48 h, prejete hranilne vloge 1458 K — h, izplačane hranilne vloge 2890 K — h, dana posojila 5860 K, vrnjena posojila 800 K.

**Hranilnica in posojilnica v Kranjski Gori:** Prejemki 11886 K 69 h, izdatki 9916 K 72 h, denarni promet 21803 K 41 h, prejete hranilne vloge 5493 K 16 h, izplačane hranilne vloge 2798 K 34 h, dana posojila 3100 K — h, vrnjena posojila 2984 K.

**Hranilnica in posojilnica v Metliki:** Prejemki 15117 K 94 h, izdatki 14467 K 59 h, denarni promet 29585 K 53 h, prejete hranilne vloge 12416 K 12 h, izplačane hranilne vloge 4931 K 08 h, dana posojila 5830 K, vrnjena posojila 1200 K.

**Hranilnica in posojilnica na Igu:** Prejemki 4538 K — h, izdatki 4294 K 41 h, denarni promet 8832 K 41 h, prejete hranilne vloge 703 K 42 h, izplačane hranilne vloge 1510 K, dana posojila 2560 K, vrnjena posojila 440 K.

**Hranilnica in posojilnica v Tomišlju:** Prejemki 6955 K 97 h, izdatki 5751 K 10 h, denarni promet 12707 K 07 h, prejete hranilne vloge 4388 K, izplačane hranilne vloge 2917 K 98 h, dana posojila 1290 K, vrnjena posojila 2636 K.

**Hranilnica in posojilnica v Št. Petru:** Prejemki 10599 K — h, izdatki 3253 K 69 h, denarni promet 13852 K 69 h, prejete hranilne vloge 7070 K, izplačane hranilne vloge 940 K 50 h, dana posojila 2300 K, vrnjena posojila 1260 K.

**Hranilnica in posojilnica v Št. Rupertu:** Prejemki 2605 K 86 h, izdatki 2135 K — h, denarni promet 4740 K 86 h, prejete hranilne vloge 728 K, izplačane hranilne vloge 170 K — h, dana posojila 1960 K, vrnjena posojila 310 K.

**Hranilnica in posojilnica v Leskoviči:** Prejemki 2235 K 18 h, izdatki 1971 K — h, denarni promet 4206 K 18 h, prejete hranilne vloge 835 K, izplačane hranilne vloge 80 K, dana posojila 691 K, vrnjena posojila 190 K.

**Hranilnica in posojilnica v Senožečah:** Prejemki 1931 K 37 h, izdatki 1452 K 08 h, denarni promet 3383 K 45 h, prejete hranilne vloge — K, izplačane hranilne vloge — K, dana posojila 400 K, vrnjena posojila 440 K.

**VABILO**

na

**izredni občni zbor slovenskega vinogradniškega društva,**

registrovane zadruge z omejeno zavezo, v Ljubljani, ki bode v četrtek dné 8. avgusta 1901 ob 10. uri dopoldne v prostorih meščanskega kluba v Ljubljani, Turjaški trg št. 1.

**Dnevni red:**

1. Poročilo predsedništva.
2. Poročilo nadzorstva.
3. Pregled bilance za I. polletje t. l.
4. Slučajnosti.

**Predsedništvo.**

**Tržne cene 5. julija t. l.**

**Na trgu v Kranju za 50 kg**

za pšenico . . . . .	K 7-75
„ rž . . . . .	„ 6-50
„ ječmen . . . . .	„ 7-—
„ oves . . . . .	„ 7-—
„ ajdo . . . . .	„ 6-—
„ proso . . . . .	„ 7-50

**Na trgu v Gorici za 100 kg**

za ječmen . . . . .	K 22 50
„ oves . . . . .	„ 17-—
„ tursico . . . . .	„ 13 40
„ krompir . . . . .	„ 2 60
„ seno . . . . .	„ 3 20

**Na trgu v Ptujju za 100 kg**

za pšenico . . . . .	K —, K 14-—
„ rž . . . . .	„ —, „ 11-—
„ ječmen . . . . .	„ —, „ 10-—
„ oves . . . . .	„ —, „ 17-—
„ tursico . . . . .	„ —, „ 12-—
„ krompir . . . . .	„ —, „ 3-—
„ seno . . . . .	„ —, „ 3-60



C. kr. priv.

**pred ognjem in tatovi varne**

**blagajne**

prodaja najceneje dobro znana tovarna blagajnic

**M. Adlersflügel**

založnik Raiffeisnovih posojilnic

Dunaj, I., Franz Josephs-Quai št. 13.

(95) 24—14

**Pozor! Gospodarji!**

„Gloria“ redilna krma za konje, zabranjuje boleznim, vzdrži konje močne in iskrene.

„Gloria“ začimba krma za govedo, pospešuje prebavljanje, čisti kri, zboljšuje in množi mleko.

„Gloria“ prašek za žretje in pitanje svinj, povzročuje, da svinje rade jedo, da se nabira meso in mast.

„Gloria“ mlekarški prašek za krave, pospešuje izločenje mleka in odstranjuje napake mleka. — 1 veliki zavitek veļa K 1'20, mali K 0'70, 5 kg v zavilku za poskus po pošti K 6— poslano z Dunaja.

Barteljevo klajno apno, neobhodno potrebnī dodatek h krmi za mlado, molzno in brejo živino, v slučaju, da živina liže, da ima kostne bolezni itd. 5 kg za poskus K 2—, 100 kg K 22— z Dunaja.

Rusko patentovano mazilo za usnje po pol kg K 1'10, 1 kg K 2—, 5 kg K 8—.

Štedilni kolomaz, najfinejša kakovost, 5 kg K 1'40, 100 kg K 24—.

Navodilo brezplačno.

**Miha Barthel & drug. Dunaj X.**

(75) 24—20 Občuje se slovenski.

**Stroje za mlačev** kakor: vsakovrstne mlatilnice, vratila (gepeljne), posamezne slamotresnike, prepeljive motorje na bencin in sploh vse orodje za poljedelstvo dobijo se najboljši pri

Karol Kavšeka nasl.

**Schneider & Verovšek**

trgovina z železino na debelo in na drobno in zaloga poljedelskih strojev v Ljubljani, Dunajska cesta 61.

Ob enem priporočamo naše znano dobre kose za košujo sena, ameriške stroje za kositi, stroje za kletati, čistilnice, trijerje, slamoreznice, vsakovrstne trombe itd.

Za vsaki kos se jamči.

Naša mlatilnica „Ljubljana“ je najboljši in najtrpežnejši ročni stroj, ker je vsled njene jednostavne sestave jako lahka za goniti ter prekosi vse druge mlatilnice tudi na kroglice. O tem pričā vsakdo, kdor jo je rabil (119) 4—4

**Vsak stroj se dá tudi na poskušnjo.**

Obširni, ilustrirani slovenski ceniki na zahtevanje brezplačno.

**Lechner & Jungl v Gradcu**

Sporn-ulica št. 1 in 11.

Zalogā na veliko

okov za stavbe, železnih cevi, različnega orodja, okov za pohišvo i. t. d.

Tovarniška zaloga barv, firneža, laka

Najcenejši dohodni izvirek. — Ceniki s podobami na zahtevo brezplačno.

(74) 12—10

Dopisi v hrvatskem ali slovenskem jeziku.

**Lekarna Piccoli, pri angelu.**  
v Ljubljani, na Dunajski cesti.

**Nj. svetost papež Leon XIII.**

sporočili so po svojem zdravniku prof. dr. Laponiju gospodu lekarnarju Gab r. Piccoliju v Ljubljani prīsrēno zahvalo za doposlane Jim stekleničice

**tinkture za želodec**

in imenovali „Dvornim založnikom Nj. svetosti“.

Imenovani zdravnik ter tudi mnogi drugi sloviti profesorji in doktorji priporočajo bolehnim G. Piccolijevo

**želodčno tinkturo**

katera krepeča želodec, pospešuje slast, pospešuje prebavljanje in telesno odprtje.

Naročila vsprejema proti povzetju in točno izvršuje G. Piccoli, lekarnar „pri angelu“ v Ljubljani, na Dunajski cesti.

Tinkturo za želodec pošilja izdelovatelj v škatljah po 12 in več stekleničic. — Poštino mora plačati p. n. naročnik.

**Prodajam pasemske pse**

Collie-je (škotske ovčarske pse), buldoga, Airektalle-Terrier-je, pritlikave pinče, pritlikave kužke, poslednji posebno priporočljivi kot damski psi, vse te po cenah od 30 do 300 mark. Ratlerji, volēji kužki, fokoterijerji od 20 do 150 mark po starosti, lepoti in uporabnosti. Po želji dobavljam vse vrste pasemskih psov, nadalje kokoši, kanarčke itd. Na vpogled imam zahvalna in priznalna pisma o dobavljenih živalih, odpošiljam v inozemstvo le proti prejšnji dopošiljati dotičnega zneska. Vprašanjem prosim priložiti znamko za odgovor.

(120) 6—5 **H. BROCK, Evtra**  
Okraj Lipsko (Leipzig) v Nemčiji.

**Najboljša uporaba mleka! Kar največ in najfinejšega surovega masla!**

Le mogoče, če se mleku odvzame smetana po

**Alfa - Separator - ju.**

500 prvih prizanj; v Parizu 1900 „Grand Prix“. 1/4 milijona takih strojev v rabi! Se lahko prenaša na planino. Vsi drugi stroji za mlekarstvo. Popolne oprave za dobivanje sirotke za roko in parno moč. Načrti, proračuni.

**Akcijska družba Alfa-Separator,**

(122) 13-3 Dunaj, XVI., Ganglbauergasse 29.

Ceniki, podučne brožure brezplačno.

Velike belgijske, zajce 3 mesce stare, eden 6 K.

Št. Gothardske velike pse s kratko dlako eden po 40 K in psice po 10 K odda (123) 5—1

**Janez Kranjc**

Št. Ilj. — p. Velenje.

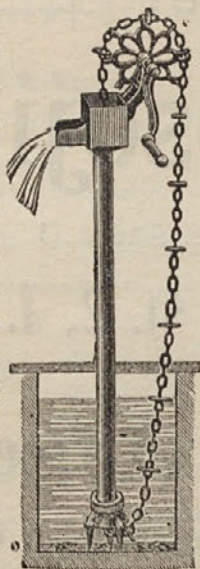


**Ako se nočeš** pri vsakem izpumpanju  
tedaj si kupi gnojnice **jeziti,**  
(90) 24-14

**Klementovo**  
**pumpo na verige,**

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

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



**Josip Klement,**

tovarna strojev v Hrobcih-Roudnici ob/L.



Zaloga in kletarstvo  
na Glincah št. 20  
pri Ljubljani  
na lastnem posestvu.

**Slov. vinogradniško društvo**  
v Ljubljani

registrovana zadruga z omejeno zavezo  
priporoča svojo veliko zalogo

**pristnih domačih vin**  
starih in novih

iz Dolenjske, Štajarske, Istre, Vipave in Goriške.

Vino je deloma doma prešano, isto oddaje se v sodih in fino vino v steklenicah.



(94) 24-14

Na zahtevo pošiljajo se uzorci brezplačno.

Centrala za nakup in prodajo!

**Gospodarska Zveza**

v Ljubljani



posreduje svojim članom

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

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

Posredovalnica za Zvezine trgovce!



 **Najboljša in najsigurnejša** 

Stanje hranilnih vlog 31. dec. 1900:  
**nad 6 milij. K**

**prilika**  
za  
**štedenje!**

Denarni promet v dvanajstih mesecih  
**nad 24 milij. K**

# Ljudska posojilnica



preje: Gradišče štev. 1

sedaj: Kongresni trg št. 2, I. nadstr.

sprejema

## hranilne vloge

vsak delavnik od 8. ure zjutraj do 1. ure popoldan in jih obrestuje po

 **4  $\frac{1}{2}$  %** 

brez kakega odbitka, tako da sprejme vložnik od vsacih vloženih 100 gld.  
čistih 4 gld. 50 kr. na leto.

Stanje hranilnih vlog 31. dec. 1900:  
**6,166.217 K 86 h**

Promet v 12 mesecih od 1. jan. do 31. dec. 1900:  
**24,185.294 K 76 h**

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

Za nalaganje po pošti so poštnohranilnične položnice na razpolago.

V Ljubljani, dne 1. oktobra 1900.

*Dr. Ivan Šusteršič,*  
predsednik.

*Josip Šiška,*  
knezoškofjski kancelar,  
podpredsednik.

Odborniki:

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

*Dr. Andrej Karlin,*  
stolni kanonik v Ljubljani.

*Dr. Viljem Schweitzer,*  
odvet. koncipijent v Ljubljani.

*Josip Jarc*  
veleposestnik v Medvodah.

*Karol Kauschegg,*  
veleposestnik v Ljubljani.

*Gregor Šlibar,*  
župnik na Rudniku.

*Frančišek Leskovic*  
vasebnik in blagajnik „Ljudske po-  
sojilnice“.

*Matija Kolar,*  
župnik pri D. M. v Polji.

*Dr. Aleš Ušeničnik,*  
profesor bogoslovja v Ljubljani.

*Ivan Kregar,*  
načelnik okrajne bolniške blagajne  
v Ljubljani.

(115) — 8