

# KMETOVALEC.

Ilustrovan gospodarski list.

Uradno glasilo

c. kr. kmetijske družbe  za vojvodino kranjsko.

Ureja Gustav Pirc, družbeni ravnatelj.

•Kmetovalec• izhaja 15. in zadnji dan v mesecu ter stane 4 K, za gg. učitelje in ljudske knjižnice pa le 2 K na leto. — Udje c. kr. kmetijske družbe kranjske dobivajo list brezplačno.

Inserati (oznanila) se zaračunajo po nastopni ceni: Inserat na vsi strani 60 K, na  $\frac{1}{2}$  strani 40 K, na  $\frac{1}{3}$  strani 20 K, na  $\frac{1}{4}$  strani 10 K in na  $\frac{1}{5}$  strani 6 K. Pri večjih naročilih rabat. Družabnikom 20 % popusta.

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

Ponatisi iz •Kmetovalca• so dovoljeni le tedaj, če se navede vir.

Št 23. V Ljubljani, 15. decembra 1911. Letnik XXVIII.

**Obseg:** Kako se pravilno ravna z vinsko posodo. — Kužno vnetje spolovil in kužno izvrgovanje. — Zanimivi poskusi gnojenja vinogradov z umetnimi gnojili. — Ravnanje z vinom po kipenju. — Vprašanja in odgovori. — Kmetijske novice. — Družbene vesti. — Uradne vesti c. kr. kmetijske družbe kranjske. — Tržne cene. — Inserati.

## Kako se pravilno ravna z vinsko posodo.

Spisal B. Skalický, c. kr. vinarski nadzornik v Rudolfovem.

Največjega pomena za umno kletarstvo je dobra vinska posoda. Prva skrb vsakega kletarja bi torej

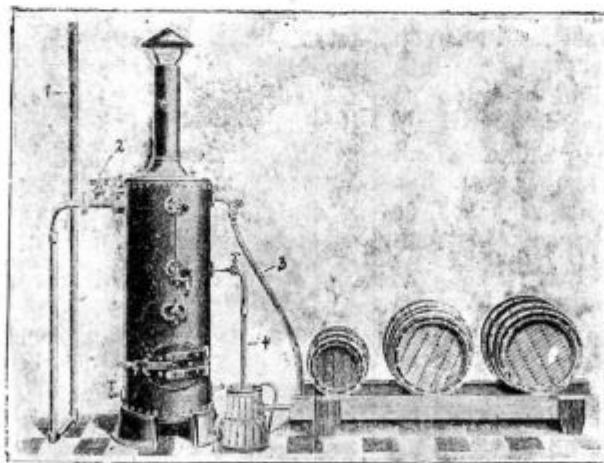
splošno znano, kajti najboljše vino, pretočeno v slab sod, postane malo ali pa nič vredno. Zato sem si namenil, da spišem o tej važni zadevi daljšo razpravo in navedem v njej vse, kar je glede vinske posode, in ravnanja z njo treba vedeti.



Podoba 82. Kotel za parjenje sodov.



Podoba 85. Vžigalni pečat za sode. Znamenje ali tврdka.



Podoba 83. Kotel za izparjanje sodov. (Ta kotel ne daje samo sopara, ampak tudi vrel krop.)



Vžigalni pečat za sode. (Številke.)

Pod. 86.



Podoba 84. Stroj za parafiniranje sodov »Seitz«.

morala biti, da si pripravi in ohrani zdravo, nepokvarjeno vinsko posodo.

Žal, da se pri nas na vinsko posodo še veliko premalo pazi, da, v mnogih krajih je še celo razširjeno neverjetno mnenje, da je raba vode pri vinski posodi škodljiva. Kakšne posledice imajo taki nazori in pa tako nepravilno ravnanje z vinsko posodo sploh, je

## I. Nova posoda.

Vinska posoda se pri nas navadno dela le iz hrastovega lesa, drugod, zlasti na Laškem, kjer takega lesa primanjkuje, tudi iz kostanjevega ali pa iz akacijevega lesa. Seveda je in ostane hrastov les najboljši.

Svež hrastov les ima pa v sebi razne snovi, ki se tope v vodi, še rajše pa v vinu, ker ima vino v sebi kisline in alkohol (vinski špirit); vino jih torej lahko iz lesa izvleče in mu dajo neprijeten okus. Te snovi so posebno: čreslovina, galova kislina, lesno barvilo itd., ki so vse v vinu raztopne. Da se torej vino ne pokvari, je treba prej te snovi iz lesa izprati ali izlužiti, preden se vino v posodo dene. Na Nižjeavstrijskem in drugod imajo kmetje navado, da doge in dna za sode za dlje časa polagajo v tekočo vodo, ki že omenjene snovi iz lesa izpere, in šele potem, kadar se je les zopet posušil, delajo iz njega vinsko posodo.

Navadno se pa vinska posoda napravlja iz neizluženega lesa in se šele potem, ko je že gotova, znotraj izluži, čemur pravimo, da se posoda ovini.

Posodo najbolje ovini, če jo izparimo z vodnim soparom.

V to svrhu se rabi kak parni kotel, n. pr. navadni parni stroj, lokomotiva itd. Kjer tega ni, si je treba nabaviti nalašč za to prirejen parni kotel za izparjanje vinske posode, ki nam ga samega zase kaže pod. 82., pri delu pod. 83.

Kadar se začne s kotlom za izparjanje delati, se vanj napumpa voda in se zakuri. Ko prične voda vreti, se razvija sopar, ki se pod pritiskom  $1\frac{1}{2}$  do 2 atmosfer napeljuje navadno pri veliki v sod, ki leži na posebnih podlogah z veho dol obrnjen in odprt.

Sopar gre pod tem pritiskom skozi drobne luknjice lesa globoko v les in tukaj raztaplja omenjene lesne snovi. Iz ohlajenega sopara se pri tem delu dela gorka voda, ki odteka skoz veho in pri tem odpeljuje že omenjene raztopljene snovi. Zaraditega teče v začetku iz sode popolnoma črna, čedalje bolj svetla, nazadnje, čez kakih deset minut, že čista voda in sod je vroč kakor razgreta peč.

V tem slučaju je sod zadosti zakuhan ali ovinjen; oprati ga je treba le še s čisto vodo in izplakniti z vinom ali s finim špiritom in se lahko napolni, kadar se je ohladil, z vinom, ne da bi dobilo neprijeten okus po lesu.

Žal, da je taka priprava precej draga in si jo morejo nabaviti le večji posestniki, društva ali pa večji vinski trgovci. Kolikor je meni znano, si je pri nas (vsaj v vinorodnih krajih) tako parilno pripravo po nasvetu podpisanega nabavilo edino le vipavsko kmetijsko društvo in jo Vipavci prav pridno rabijo. Želeti bi bilo, da bi ta začetek našel mnogo posnemanja, posebno, ker se s pomočjo te priprave da vsak sod, če je še tako pokvarjen (bodisi celo od zavrelke), popolnoma popraviti in oviniti, da je zopet poraben.

V Ljubljani in drugod po večjih krajih bi se pa taka priprava gotovo izplačala sodarjem, ki bi ne samo nove, ampak tudi stare pokvarjene sode lahko obrtno pripravljali za vino.

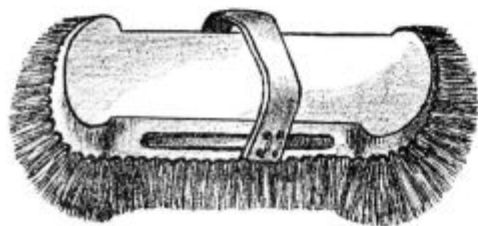
Pri malem posestniku, ki nima take priprave na razpolago, mora vodni sopar nadomestiti vrela voda ali krop. V to svrhu se čep sode zabije in se v sod nalije nekoliko vrelega krova (na vsakih 100 l vsebine vsaj 20 l, če ga je več, je bolje). Potem se sod zabije tudi pri vehi in se semtertja valja in obrača; tako pridejo doge in dna za nekaj časa z vrelo vodo v dotiko. Če je voda hudo vrela, se iz nje v sodu razvije deloma sopar, ki še bolj pritiska vodo v luknjice lesa. Še preden se voda ohladi, jo je treba vun izliti, sicer bi že raztopljene snovi les zopet posrkal iz vode ter bi bilo tako zakuhanje brezuspešno. Prya voda, ki jo iz sode izlijemo, bo črna kakor tinta. Če zakuhamo drugič in potem

tretjič, bo voda nazadnje že čista ostala in sod je zadosti zakuhan. Učinek vode pospešuje soda. Če se v vrel krop vrže 2% (to je na vsakih 10 l 20 dg) sode, se neprijetne snovi še hitreje izperemo iz lesa, ker mu daje soda večjo topilno moč. Namesto sode se pa tudi lahko vzame nekoliko žveplene kisline, kar se pa že zaradi njene nevarnosti manj priporoča. Nekteri rabijo namesto sode navadno sol, ki pa nima nikakega učinka. Ali se torej vrel vodi dodene sol ali ne, je vseeno. Bolje je rabiti lug. Apno v to svrhu rabiti, se ne priporoča, ker se apno prvič preveč zaleze v luknjice lesa in se potem težko izpere ter lahko pokvari vinu okus, drugič pa tudi zaraditega ne, ker se z apnom na površju lesa tvorijo spojine, ki niso v vodi raztopne, pač pa v vinu vsled njegove kisline in stem njegov okus kvarijo. Iz tega vzroka je sploh bolj priporočljivo rabiti za zakuhanje sodov mehko vodo (iz potokov ali deževnico) kakor pa trdo, apneno studenčnico. Posebno neugodno vpliva apno na rdeča ali pa črna vina. Apno dela na površju hrastovega lesa rjavo, šoti podobno plast, ki rdečemu vinu kvari barvo. Vselej, kadar se vrel vodi dodene kaka snov (soda, lug), da se z njo učinek vode krepi, je treba potem sod izprati še s čisto vrelo vodo in nazadnje z mrzlo vodo, da se dotična snov iz sode popolnoma odstrani. Zakuhan sod je potem dobro oviniti še stem, da se vanj nalije nekaj vrelh vinskih odpadkov, na pr. drož, ki jih vlijemo v vrelo vodo, ali pa petijota itd., vsled česar dobi sod bolj vinski okus. Seveda se sod potem zopet dobro izpere z mrzlo vodo. Tako ovinjen sod pa še ni sposoben za fino, staro, močno vino, ker se močno staro vino ravno vsled svoje večje moči (alkohola) globokeje vsesa v les in še zmeraj lahko dobi nekaj okusa po lesu. Najbolje je vzeti tak nov, ovinjen sod za lahko rdeče vino ali pa za mošt. Pri kipenju se v luknjicah lesa izločijo kristalčki vinskega kamna, in stem se sod še bolj ovini. Če se sod zakuha, se ne more prepričati, da bi se ne polil. Vsled tega se raztopi nekaj čreslovine, in ta daje z železnimi spojinami obročev črnilo, ki sod onesnaži. Kdor gleda tudi na lepoto, bo sod poprej lakiral, da ostane lep. Obroče je treba namazati najprej z minijem, potem z železnim lakom, ki se dobiva v vsaki trgovini z železom, in kadar se je tak lak na obročih posušil, je ves sod, torej tudi doge in dna, prelakirati z lakom, ki se napravi iz enega dela terpentinovnega olja in dveh delov kolofonije (smole). Terpentinovno olje se s kolofonijo v kakem loncu na zmernem, zaprtem ognju (štedilniku) segreje in pri tem se meša, da se ohladi, in se z njim ves sod prelakira. Ostanek se lahko spravi v zaprti steklenici za prihodnjic.

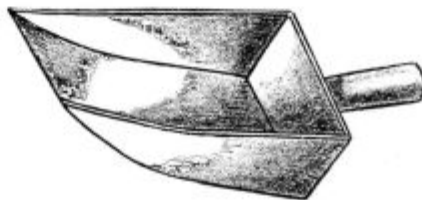
Hrastov les ima v sebi fine luknjice, ki vina sicer ne prepuščajo, pač pa prepuščajo zrak, da more v sod. Vsled tega vino tudi nekako diha, namreč jemlje kisik iz zraka vase in z njegovo pomočjo se vino pretvarja, se čisti, zori, se vedno bolj stara itd. Skozi te luknjice seveda tudi vino izhlapeva. Zgoraj omenjeni lak luknjice ne zapira toliko, da bi vino ne moglo zoreti, kar bi bilo posebno za mlado vino napačno.

Vinski trgovci pa, ki razpošiljajo navadno že čista, zrela vina in ki jim je ležeče na tem, da se po lesenih luknjicah vino med potom preveč ne usuši, pobarvajo sode zunaj s kako oljnato barvo, ki luknjice zapre in vsled tega brani zraku pristop, torej tudi zorenje vina in — njim neprijetno — izhlapevanje. Take sode, ki se rabijo le za razpošiljanje, oziroma prevažanje vina, imenuje vinski trgovec prevozna posoda. Taka posoda se torej lahko prebarva, ne pa posoda, kjer naj

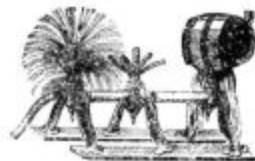
vino leži in zori (kletna posoda). Ker oljnata barva diši in bi utegnilo vino ta duh nase potegniti, potem pa, ker je tako posodo, ki se ji zamašijo luknjice lesa zunaj, vseeno treba oviniti, se dandanes prevozna posoda pripravlja s parafinom, in sicer se z njim zamaše luknjice znotraj soda, tako da nove posode tudi oviniti ni treba. Parafin namreč brani, da se vino ne more v les zalesti in da ne more iz njega izlužiti snovi, ki bi mu okus kvarile. Parafin je bela, prozorna, vosku podobna tvarina, ki je, kadar se segreje, tekoča kakor voda, kadar se pa ohladi, trda ko kost. Za kletarstvo je pa zaraditega velikega pomena, ker je nobena snov v vinu: ne alkohol, ne kislina, niti kaj drugega ne topi, niti na njej ne rasejo glivice. Vsled tega s parafinom pripravljena posoda tudi ne scika in ne spleni, kar je za vinskega trgovca neprecenljive vrednosti, ker posodo navadno dobiva od svojih odjemalcev cikasto ali plesnivo nazaj in ima z njo veliko dela, preden jo zopet napravi sposobno za daljše pošiljanje vina. Sod je torej tak, kakor da bi bil znotraj s steklom oblit. Parafin se v svrhu impregniranja vinske posode takole rabi. Sod mora biti znotraj popolnoma suh, a še potem, če bi se s segretim parafinom oblit, nekako tako, kakor oblivajo v pivovarnah sode s smolo, bi ne šel v les in bi se na površju lesa prijel, pa kmalu zopet odlučil. Zato je treba sod znotraj močno segreti, da se parafin



Podoba 87. Krtača za pomivanje sodov iz ščetin ali klanih gosjih peres.



Podoba 88. Vipavska šešla za izplakovanje sodov itd.



Podoba 90. Priprava za pomivanje sodov z vodovodnim pritiskom.

vpije v les. V to svrhu se močno razgreje na ta način, da se pri vehi vanj piha zrak s pomočjo svetilke, ki jo obrtniki rabijo za spajanje (lotanje). Take svetilke se dobivajo pri tvrdki A. Christanell v Bolcanu (Bozen) na Tirolskem. Sod ali pa druga posoda se lahko razgreje tudi na ta način, da se iz njega sname dno in se povezne čez ogenj in se razgret les s pomočjo čopiča namaže z vročim parafinom. Pri zaprtem sodu se pa, kadar je les znotraj soda zelo vroč, čep zamaši in skozi veho se vanj vlije nekaj poprej v kaki lončeni ali emajlirani posodi na ognju raztopljenega parafina, sod se tudi pri vehi hitro zamaši in se sedaj valja semtertja, da les povsodi pride s parafinom v dotiko. Ko se je to zgodilo, se še redek parafin, ki preostaja, zlije nazaj v posodo. Kadar se sod ohladi, se s čisto, mrzlo vodo opere, in čeprav je bil nov in ne ovinjen, se vanj lahko dene vsako vino, ne da bi kaj izpremenilo svoj okus. Na ta način en spreten delavec lahko priredi 50 do 60 hl posode na dan. Navadno se rabi na 1 hl  $\frac{1}{2}$  kg parafina, ki stane na debelo v kemijskih tvornicah 44 h.

V novejšem času se dobivajo tudi posebni stroji za parafiniranje vinske posode. En tak stroj znane tvrdke Theo Seitz na Dunaju (I, Schönlaterngasse 13) nam kaže podoba 84.

Ker se parafin že pri 44—56°C taja, se parafinirani sodi ne smejo nikdar pomivati z vrelo, ampak le z mrzlo vodo, ki se ji kvečjemu pridene nekaj sode.

Opomniti bi še bilo, da se parafina tudi barva vina ne prime, da se torej parafiniran sod lahko rabi

za črno ali za belo vino zaporedno brez posebnega pripravljanja.

Parafin se rabi v kletarstvu tudi tam, kjer se hoče preprečiti dotika kake škodljive snovi z vinom. Tako se na pr. pogostoma dogaja, da vino sčrni vsled tega, ker pride pri vratcih z zarjavelim vijakom v dotiko. Da se to prepreči, se vijak poprej zalije s parafinom.

Kadar se sod zakuhava, se vanj navadno vžge tudi znamenje in število, ki je ima sod v zaznamku posestnika. Podobi 85. in 86. kažeta tako pripravo (vžigalni pečat). Potem se tudi navadno da cimentirati, kar je v vinski trgovini postavno zaukazano. To velja seveda le o sodih, ki se v njih vino prodaja. Sodov, ki vino v njih leži in zori, ni treba dati cimentirati; toda ker je vendarle potrebno, da se ve, koliko ta ali oni sod drži že zaradi pretakanja (presnemanja) vina, se lahko doma zmeri, in sicer najbolje z Matievičevo mero ali z vizirom za sode, ki se dobiva pri tvrdki A. Christanell, Bozen (Tirol).

Pri manjši posodi se tudi približno zve za vsebino, če se prazen sod zvaga, potem se pa napolni z vodo in se zopet zvaga. Kolikor kil vode je šlo noter, toliko litrov približno drži.

Vinskim trgovcem je tudi na tem ležeče, da zvedo, ali je sod za pošiljanje (prevažanje) zadosti močan.

Če se sod izpari, je že to zadosti dobra skušnja, če to prestane, kajti pri slabo napravljenem sodu pri pritisku dveh atmosfer, ki se z njim sopar spušča v sod, že dno vun zleti. Zato se pri tem delu tudi ne sme stati blizu sode, zlasti ne pred dnom.

Sicer pa imajo večji vinski trgovci tudi posebne pumpe, da z njimi pumpajo v sod vodo pod gotovim pritiskom (navadno 2 atm.) da se prepričajo, ali je sod zanesljiv.

Če se ovinjena posoda ne rabi takoj, se povezne na veho in se na zračnem prostoru pusti kaka dva do tri dni, da se posuši, ter se potem zažvepla, o čemer bom pa govoril v drugem poglavju.

## II. Kako je ravnati z rabljeno posodo.

Kakor hitro je bila posoda ovinjena in celo že rabljena, je poglavitna stvar, da se ne pusti, da bi se pokvarila, kajti popravljati pokvarjeno posodo je ne le sitno, ampak tudi zamudno in s stroški zvezano, da, večasih sploh nemogoče.

Kakor hitro se je vinska posoda izpraznila, jo je treba takoj, in sicer jako skrbno pomiti. Če je bila posoda vedno polna, se tekom časa na spodnje doge poleže razna nesnaga, ki jo vino izloča, posebno drože, razne glivice itd. Še slabše je, če je bila posoda nastavljena (na pipi), kakor na pr. pri gostilničarjih. Tu se dela na površju vina kan, ki se na dogah prisuši, gre potem zelo težko proč. Če je posoda zadosti velika in če ima vratca, je najbolje, če se pred snaženjem odpre in se z ostro krtačo (glej podobo 87.)

toliko časa drgne, z vodo pomiva in izplakuje, da nazadnje izteka voda že tako čista, kakor je šla noter. Pri tem pomivanju nam bo jako prav hodila vipavska „šešla“ (glej podobo 88.), ki se lahko dobi pri vsakem večjem trgovcu na Vipavskem. Korci, ki se rabijo na Dolenjskem, niso za to pripravni.

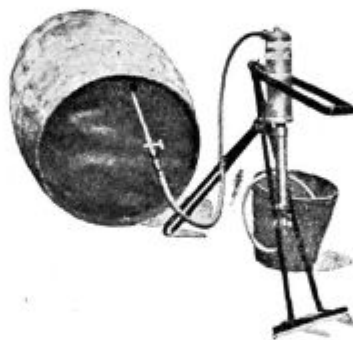
Krtača za pomivanje sodov mora biti narejena iz dobrih, trdih ščetin ali pa — kar je še bolje — iz klanih gosjih peres. Taka krtača se lahko dobi pri vsaki večji tvrdki s kletarskimi potrebščinami, na pr. pri A. Christanell, Bozen.

Majhna posoda, ki nima vratca, se ne more s krtačo pomivati drugače, kakor če se odvzame dno. To se priporoča le takrat, če je sod znotraj hudo nesnažen. Za navadno bo zadostovalo, če vanjo pri pomivanju vržemo nekaj pesti drobnih, ostrih kamenčkov. Še boljša je pa za ta namen veriga, ki pa ne sme imeti okroglih členov, temveč mora biti narejena iz težkih, robatih členov, ki se morajo v sodu lahko sukati in se ne smejo zamotati. Tvrdba Ph. Braun v Mainzu na Nemškem (Neutorstrasse 16) izdeluje za ta namen posebno pripravne verige (glej podobo 89.), ki jih morem vsakemu prav priporočiti.

Če je pa sod znotraj hudo nesnažen, je treba — kakor je bilo že rečeno — dno odvzeti in sod s krtačo



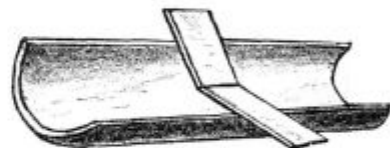
Podoba 89. Verige za pomivanje sodov (tvrške Braun, Mainz.)



Pod. 91. Nechvilova brizgalna „Unikum“ v porabi za pomivanje sodov.



Pod. 92. Žveplalna voha za žveplanje praznih sodov.



Podoba 92.

Strešnik, rabljen za žveplanje velikih sodov z vratcami.

dobro odrgniti in pomiti. Marsikteri posestnik se bo čudil, koliko blata bo našel v sodu, ki je o njem mislil, da je popolnoma snažen.

Za pomivanje in izplakovanje sodov imajo večje vinske trgovine tudi posebne stroje. Podoba 90. nam kaže tak izplakovalnik, ki je v zvezi z vodovodom. Kjer ni vodovoda, je jako priporočljiva za to Nechvilova brizgalna „Unikum“, (glej podobo 91.), ki nam lahko služi še za razne druge namene, kakor za beljenje kleti, škropljenje sadnega drevja itd.

Kadar je posoda snažna, se povezne z veho navzdol, ali, če je velika in ima vratca, se tako nagne, da se pri vratcih lahko iz nje voda izceja. Potem se posoda pusti na zračnem mestu ali v kleti 2 do 3 dni odprta, da se znotraj popolnoma posuši. Kadar se je to zgodilo, je treba posodo zažveplati; to je delo, ki ga še tisoče kranjskih vinogradnikov ne opravlja. Navadno le sod zabijejo, ali pa še celo puste nekoliko vina notri ali celo tropin itd. Ti nesnažni ostanki so izvrstna hrana raznim glivicam, zlasti plesnobi, kanu, ciku itd., in potem je škoda vsakega kanca vina, ki se spravi v tako posodo.

Za žveplanje posode imamo razne priprave. Za velike sode, ki imajo vratca, je najbolje, če denemo v sod kako lončeno posodo, na pr. kako ubito skledo, lonec, strešnik (glej podobo 92.) itd., in na to položimo

nekaj žvepla, ki ga zažgemo in vratca zapremo. Kadar se začne žvepleni dim pri vehi vun kaditi, oziroma kadar žveplo pogori, zabijemo tudi veho, in sod je zažveplan.

Žveplo se dobiva v trgovini v obliki platnenih ali popirnatih, v novejšem času tudi azbestnih trakov, ki so bili v raztopljenem žveplu namočeni. Najbolje je rabiti le čisto, arzenika prosto žveplo (tvrške Christamell) brez primesi. Na 5 hl posode se navadno vzame en tak trak, ki vaga 20 g ali pa 2—3 azbestni žveplovi trakovi po 5—6 g teže. Pri manjši posodi rabimo žveplalnice, ki branijo, da goreče žveplo ne kaplja v sod, ker mlado, še kipeče vino ali pa kipeč mošt lahko dobi od žvepla, ki je ostalo v sodu, duh po gnilih jajcih. Najpreprostejši tak žveplalnik (glej pod 93. obstoji iz žice, ki na njej visi skledica. Na žico se obesi žveplan trak, se nažge, ter se žveplalnik potem obesi pri vehi v sod. Kadar žveplo pogori, se priprava vzame iz sode in se sod zabije. Če rabimo azbestno žveplo, ni treba, da ima žica podstavljena skledice; ker fino azbestno žveplo ne kaplja, zadostuje torej navadna na koncu vpognjena žica. Če je v sodu slab zrak, ne more žveplo v njem goreti, zato ker mu primanjkuje kisika. Če je sod kanast ali plesniv, ne bo v njem žveplo hotelo goreti, ker izdihujejo glivice,

ki povzročajo razvoj teh bolezni, ogljikovo kislino, ki preprečuje gorenje.

V takem slučaju moramo imeti žveplalnik, ki nam ga kaže pod 94. Te žveplalnice izdeluje tvrška Fr. Nechvile na Dunaju prav po navodilu podpisanega. V žveplalnik se obesi kos žveplena traku, ki se zažge, in se cev žveplalnika natakne na veho ali pa — pri prazni posodi — tudi na čep sode. Zato se da cev žveplalnika razdeliti. Žveplo gori sicer zunaj sode, toda dim se kadi v sod ter pada vsled večje teže na dno, in se pokadi pri vehi vun šele tedaj, kadar je sod poln dima.

Potem se sod dobro zabije in je za dva do tri mesece varen pred vsako poškodbo po glivicah. Po preteku tega časa (v suhi kleti prej, v vlažni pozneje) je treba žveplanje ponoviti. Učinek žveplanja obstoji v naslednjem.

Če zažgemo žveplo, se razvija dušič plin, ki ga imenujemo žveplov dvokis ali tudi kratkomalo žveplova sokislina. Ta plin je hud strup za glivice, kajti jemlje jim kisik in jih stem uničuje. Dokler se torej ta plin nahaja v sodu, se v njem nobena škodljiva glivica ne more razviti. Ker je pa tudi v zabitem sodu zrak, se žveplov dvokis izpreminja s kisikom iz zraka v žveplov trikis in pozneje — posebno če je navzoča voda (vlaga) — v žveplovo (žvepleno) kislino. Tudi se nekaj dima

izkadi skozi luknjice v lesu, zlasti pa pri čepu, pri vehi, vratcih itd. Zato naj bo zlasti voha dobro zaprta. Ker se skršana voha ne da dobro zamašiti, jo je prirezati s svodom (pod 98.). Če je torej sod premalo suh ali pa če je posoda razsušena, neha učinek žveplanja prej in ga je treba zopet kmalu ponoviti, da se ne morejo glivice v sodu razvijati. Če pa žveplanje pravočasno ponavljamo, vzdržimo posodo lahko leta in leta popolnoma zdravo. Seveda se bo v njej sčasoma naredila večja množina žveplave (žveplene) kisline, in zaradi tega je treba sod, preden se vanj zopet vino dene, vnovič temeljito posušiti. To je z mrzlo vodo in s krtačo (ozir. z verigo) oprati. Če pa sod ni bil dolgo, morda celo leto ali še dlje v rabi, se priporoča, da se opere z vodo, ki smo ji dodali kaka 2% sode, ali pa da se celo zakuha z vodo, kjer smo sodo raztopili, slično kakor pri zakuhanju nove posode.

Kdor se bo po tukaj izrečenih navodilih ravnal, temu se ni nikdar bati, da bi se mu posoda skvarila. Da se posoda prehitro ne razsuši in žveplanje dlje časa učinkuje, jo je najbolje spraviti v kaki srednje vlažni, pa ne zopet premokri kleti.

Pri tej priliki bi navedel še tole. Dostikrat se zgodi, da sod, kamor smo dejali vino, pušča. Če je bil sod nasušen, je seveda treba poprej obroče pritrditi (nabiti) in ga z vodo zamočiti. To se že zaradi tega priporoča, ker drugače les nepotrebno preveč vina popije. Če se pa zgodi, da kak drugače navidez dober sod vsled tega pušča, ker ima kako razpoklino ali kako poškodovano mesto, je treba to razpoklino zamazati s kakim sredstvom, ki se hitro strdi in razpoko popolnoma zapre. Takim sredstvom pravimo klej ali kit za sode.

Izvrsten kit za sode, ki se takoj strdi, si pripravimo, če dobro pomešamo 5 delov na prah ugašenega apna s 6 imi deli svežega sirčka in z enim delom vode. Ta kit se takoj strdi in razpoklino zapre, vsled česar se ga pripravi le toliko, kolikor se ga takoj rabi. Tudi na prah stolčen vinski kamen daje z apnenim prahom dober kit. Če si hočemo pripraviti kit, ki se dlje časa drži in je takoj pri roki, kadar ga rabimo, raztopimo v kaki posodi na ognju 25 g svežega loja, 20 g belega voska in 40 g svinjske masti. Potem pa vzamemo posodo od ognja, in ko se ta zmes toliko ohladi, da se začne že trditi, primešamo 25 g na finem situ presejanega pepela. To mažo ali kit spravimo potem v kaki škatlji ali posodi v kleti na suhem kraju. Kadar kit rabimo, tedaj razpoklino v sodu dobro opraskamo in obrišemo, nato segrejemo nekaj tega kita nad svečo, da postane mehak, in z njim z nožem z okroglo špico dotično mesto čvrsto zamažemo (zakitamo). Tudi iz 60 delov svinjske masti, 40 delov kuhinjske soli, 33 delov voska in 40 delov pepela se da dober kit napraviti.

### III. Popravljanje pokvarjene posode.

V tem poglavju mislim opisati vse slučaje, kadar gre za to, da se posoda, ki je iz kterejakoli vzroka postala za vino nerabna, spravi zopet v poraben stan.

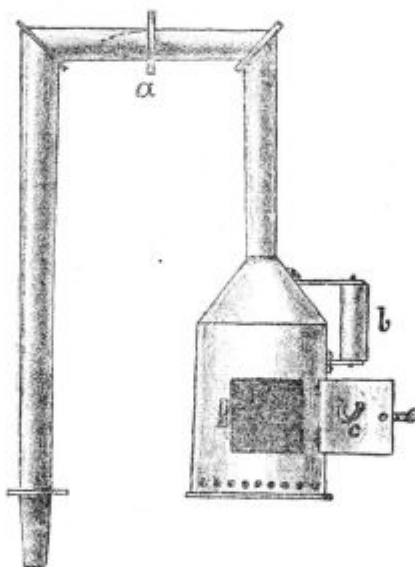
Dostikrat se dogaja, da bi radi rabili sod od rdečega ali črnega vina za belo vino. Ker se je rdeče vinsko barvilo globoko zalezlo v luknjice hrastovega lesa, se sod ne da izprati le z vodo, posebno tudi zaradi tega ne, ker voda tega barvila ne raztopi. Če bi v tak, čeprav dobro pomit sod dejali belo vino, bi dobilo neprijetno rdečkasto barvo.

Čim bolj temna in obenem močna je bila črnina, tem globokeje je šla v les in tem težje se da barvilo izprati.

Ker tudi vrela voda samanasebi ne topi tega barvila, ji je treba dodati nekoliko sode, in sicer kakih 5%, torej na vsakih 10 l 50 dg.

Za 6—7 hl velik sod se vzame 50—100 l vrele vode, ki smo ji dodali na vsakih 10 l 50 dg sode. Namesto sode se lahko vzame tudi 3—5% jedkega natrona, ki daje še veliko močnejši lug kakor soda. Treba je le z njim previdno ravnati, ker si z njim človek lahko poškoduje obleko in kožo. Tak močan sodov lug se nalije v sod, sod se zamaši in se valja semtertja, da pride njegova znotranja površina povsodi z lugom v dotiko. Čez nekaj časa se še gorak lug izlije in se drug nalije noter, kar se toliko časa ponavlja, da končno že čist izteka. Potem se posoda zakuha še s čisto vrelo vodo, da se ostanki luga iz nje izperejo sod se opere še z mrzlo vodo in je potem popolnoma pripraven za belo vino. Kdor pa hoče še bolj temeljito napraviti, ta naj še moker sod na že popisani način zažvepla in zabije in ga šele čez kakih 5—6 dni iznova pomije in šele potem rabi. Žveplava sokislina (žveplav dim) namreč tudi močno beli, to se pravi razkrajja barvila, in zaradi tega tudi sod še bolj razbarva. Še hujsi beleč učinek ima pa klor, zelenkast, strupen plin. Tega rabimo navadno le pri velikih sodih, kjer nam ni mogoče soda z lugom izpirati.

S klorom razbarvamo takole. Vzamemo kako porcelanasto skledico, jo postavimo pri vratcih v sod in denemo vanjo na vsakih 100 l vsebine 15 g klorovega apna, ki ga dobimo pri drogistih ali v lekarnah. Potem si odmerimo za vsakih 15 g klorovega apna 7 g žveplave (žveplene) kisline in v drugo posodo ravno toliko vode. Potem zlijemo v skledico na klorovo apno najprej žveplavo kislino, potem pa vodo in nato hitro najprej vratca, potem pa tudi veho soda dobro zapremo. Iz klorovega apna se razvija klorov plin, ki gre globoko v les in barvilo rdečega vina popolnoma razkroji. Čez nekaj ur sod zopet odpremo, ga dobro prezačimo, potem pa večkrat z vodo izperemo, da popolnoma izgubi duh po kloru. Potem sod oblijemo s čistim, finim špiritom in ga zapremo ter ga pustimo, da nekaj časa leži, ali ga pa s špiritom izžgemo. Pri tem je treba velike previdnosti. V sod se zlije le malo, kvečjemu  $\frac{1}{2}$  ali 1 kozarec špirta (kar je odvisno od velikosti soda), potem se sod večkrat povalja, da se povsodi pomoči s špiritom in se s koščekom gorečega popirčka, ki se vrže v sod, nažge. Pri tem je treba vsaj veho, če smo dali več špirta, celo tudi vratca odprta pustiti, ker bi drugače močan pritisk, ki se v sodu razvije, lahko dno ali pa, če bi bil sod zaprt, celo ves sod razgnal. Pred dnom se nikakor ne priporoča stati, ker dno najrajši izleti.



Podoba 94. Žveplalna svetilka (laterna) za žveplanje praznih in napol polnih sodov.

Tudi se mora paziti, da se sod ne obrne z veho navzdol in se tako sam ne zapre.

Potem je dobro še sod z mrzlo vodo oplakniti in se vanj lahko dene belo vino.

Dr. Kulisch priporoča za razbarvanje sodov od črnega vina tudi to, da se sodi zakuhajo z vrelo vodo, ki se ji dodane nekaj solne kisline. Na 100 l vsebine se vzame 10 l vrele vode in  $\frac{1}{4}$  l solne kisline. Vrela raztopina se pusti 15 — 30 minut v sodu in se sod semtertja valja. Potem se tekočina izlije, sod se zakuha še z 2 % raztopino sode (kakor pri novih sodih) in se nazadnje izpere z mrzlo vodo.

Sodi od špirta se tudi lahko pripravijo za vino. Navadno so taki sodi dobri, močni, vendar so znotraj impregnirani, bodisi z limom ali pa z vodotopnim steklom. Ta tvarina zamaši luknjice v lesu, tako da špirit iz sodov ne izhlapeva (se ne usuši). Sod od špirta je najbolje napolniti z mrzlo vodo, ki se v njem pusti kaka 2 — 3 dni. Če je bil sod znotraj namazan z limom, se v tem času lim odmoči in se napne ter se da potem, ko odvezamo dno, s krtačo dobro odstraniti. Nato se sod še na običajni, že popisani način izpari ali pa zakuha in ovini.

Če je sod znotraj oblit z vodotopnim steklom, se to ne da z vodo odstraniti, pač se pa vodotopno steklo rado topi v kisli tekočini, torej tudi v vinu, ki bi mu dalo neprijeten okus. Da se to ne zgodi, je treba sod napolniti z vodo, ki smo ji dodali na 100 l 60 — 80 g žveplave (žveplene) kisline. V dveh do treh dneh ta voda vodotopno steklo raztopi in se potem izlije ter se sod na navadni način zakuha in ovini.

(Konec prihodnjič.)

## Kužno vnetje spolovil in kužno izvrgo- vanje.

Kužno vnetje spolovil pri govedih in izvrgovanje se pri nas čimdaljebolj širi ter prizadeva živinorejcem prav občutno škodo. Žadeva je zelo opasna, in če kmetovalci sami ne bodo pomagali pri zatiranju teh kug, bodo vsa prizadevanja poklicanih oblasti zastoj. Kjer se pojavijo te kuge, naj se takoj obvestijo bližnji živinozdravniki in naj se strogo ravna po njihovih navodilih. V nastopnem objavimo tozadeven spis iz peresa odličnega veččaka-zvinozdravnika.

Doslej je prevladovalo mnenje, da je v večini slučajev edini vzrok nalezljive jalovosti in kužnega izvrgovanja kužno vnetje spolovil. Stremljenje, zatreti to hitro se razširjajočo bolezen in priti v okom njenim domnevanim posledicam, je bilo veliko. Razna zdravila so se poskušala in se še uporabljajo, toda z zelo menjačim uspehom. Vsi ti nezadovoljivi uspehi so najbrž izvirali od tod, ker se je po krivici zatnjevala vzročna zveza med kužnim vnetjem spolovil in kužnim izvrgovanjem. Na podlagi vestnih in temeljitih raziskovanj se je prišlo do zaključka, da je treba strogo ločiti med kužnim vnetjem spolovil in kužnim izvrgovanjem. Vsako je bolezen posebne vrste.

Kužno vnetje spolovil je navadno dalj časa trajajoča, samo na nožnični del sramnice omejena bolezen, označena predvsem po samolastnem otoku mezgovnih žlezic. Živali se okužijo pogosto že v zgodnji mladosti, t. j. še pred prvo pojatvijo. Ne da se tajiti, da se res pogosto opaža v hlevih, okuženih po tej bolezni, da ostanejo nekatere živali jalove, ne da se pa dokazati vzročna zveza med omenjeno boleznijo in jalovostjo.

Pogosto se namreč obolele živali ubrejšijo in redno porodijo, dočim se pri jalovih ne da dokazati obolenje, kvečjemu malenkosten otok mezgovnih žilic.

Resničen vzrok jalovosti so najpogosteje izpremembe v notranjih spolovilih, predvsem: nenaravne izpremembe v jajčniku po pojatvi, oziroma zadnji oploditvi, mehurčaste nove tvoritve (ciste) v jajčnikih, razna dalj časa trajajoča notranja vnetja maternice (kataralično notranje vnetje, gnojno vnetje itd.), slednjič bolezni na materničnem vratu, ustju in notranji nožnici. Te bolezni so samenesbi vzrok jalovosti, ki obstoja tudi potem, ko je žival ozdravela po morebitnem kužnem vnetju zunanijh spolovil. Če se odstranijo ti notranji vzroki, tedaj se žival zopet lahko ubrejši, in to navadno tudi tedaj, ko so zunanji deli še oboleli. Dalj časa trajajoče kužno vnetje spolovil, kakršno se že več let opazuje, torej ne povzroča kužnega izvrgovanja. Končno se pa ne da tajiti, da je sem patja vzrok navidezne kužne jalovosti tudi neploden ali spolne združitve nezmožen bik.

Kužno izvrgovanje je nalezljiva bolezen, ki jo povzroča takozvani Bangov bacil (imenovan po najditelju dr. B. L. F. Bangu, prof. na živinozdravniški vis. šoli v Kopenhagenu). Okužitev po tem bacilu ima za posledico kataralično vnetje maternice tekom nosečnosti, ki povzroči, da žival izvrže. Ker je torej oplojena maternica sedež bolezni, tedaj se obenem z izvržkom izlije med sadovnimi vodami množina kužne snovi (bacilov) po hlevu, tako da ima prvi slučaj izvrženja za posledico okužitev vsega hleva. Dokazano je, da se bolezen ne prenaša samo po biku, ki pa, — mimogrede omenjeno — sam nikdar ne oboli, temveč predvsem na ta način, da pride s sadovno tekočino umazana stelja in krma v dotiko z živalmi, ali da jo živali celo porijejo.

Iz navedenega sledi: Ločiti je strogo med jalovostjo vobče, kužnim vnetjem spolovil in kužnim izvrgovanjem.

Vsako žival, ki se ne ubrejši kljub večkratnemu zaskočenju, je najbolje dati živinozdravniku preiskati, da se dožene vzrok jalovosti. Zdravljenje morebitnega kužnega vnetja spolovil je prepustiti živinozdravniku. Glede izvrgovanja posebej se je pa ravnati po naslednjih določilih:

- 1.) Hleve, kjer se je že pripetil slučaj izvrženja, je treba temeljito razkužiti, da se zamorijo mnogoštevilne bolezenske kali.
- 2.) Večkrat je razkužiti hlevska tla, da se zamore kali, ki se izločajo iz maternice tekom čiščenja.
- 3.) Živali, ki so izvrgle, naj se takoj ločijo od ostalih, prostor, kjer so doslej stale, naj se pa temeljito razkuži.
- 4.) Za zdrave živali naj se uporabljajo po možnosti posebni, nesumljivi biki; če pa to ni mogoče, naj se biku vselej po skoku spolovila (žila in sluznati notranji del prevlečne kože) kar najskrbneje očistijo s ktero-kolisibodi razkužilno tekočino.
- 5.) Če se pri kaki živali opazijo znamenja, ki je iz njih mogoče sklepati na bližajoče se izvrženje (upad na obeh straneh križa, napolnjenje vimena, otok sramnice, semintja rdečkastorjav, toda ne smrdeč iztok iz spolovil pred potekom nosečnosti), naj se takoj odstrani od ostalih.
- 6.) Izvržek (mliječ) in trebilo naj se, če le mogoče sežge, ali pa v posebni jami (ne v gnoj!) zakoplje, potem ko se je posul z neugašenim apnom. Če se žival sama ne potrebi, naj se za to čimpreje poskrbi, maternica

pa naj se izpira z razkuževalnimi tekočinami, dokler se ni popolnoma izčistila.

7.) Osebe, ki so imele pri izvrženju opraviti, si morajo razkužiti obleko in obuvalo, onesnažena stelja in krma naj se sežge.

8.) Iz previdnosti naj bi se pri vsakem slučaju izvrženja ravnalo po tem navodilu, zlasti tedaj, če je bila žival, ki je izvrgla, dokupljena.

V zadnjem času dohajajo poročila, da se je posrečilo seroterapevtičnemu zavodu v Frankobrodu ob M. najti zdravilno cepivo proti kužnemu vnetju in kužnemu izvrženju, kakor tudi cepivo, ki omogoča dognati, ali boleha žival samo na vnetju spolovil, ali če je okužena z Bangovim bacilom (kužnino kužnega izvrgovanja). Poskusi so se doslej dokaj dobro obnesli. Če bodo uspehi tega cepljenja tudi nadalje povoljni, dobimo v roke zanesljivo sredstvo proti tem ogromno škodo povzročajočim boleznim.

## Zanimivi poskusi gnojenja vinogradov z umetnimi gnojili.

Posestnik gospod H. nam je sporočil: Spomladi t. l. sem napravil v svojem vinoradu pri Krškem gnojilne poskuse, ki so me tem bolj presenetili, ker sem si s temi poskusi skrajšal svoj pridelek za najmanj 50 veder.

Vinograd, ki je bil pred šestimi leti s hlevskim gnojem pognojen, sem razdelil spomladi na 5 enakih parcel po 600 m<sup>2</sup> ter sem pognojil parcelo št. 1. z 18 kg kalijeve soli, s 36 kg superfosfata in z 18 kg čilskega solitra; parcelo št. 2. s 36 kg superfosfata in z 18 kg čilskega solitra; parcelo št. 3. z 18 kg kalijeve soli in z 18 kg čilskega solitra; parcelo št. 4. z 18 kg kalijeve soli in s 36 kg superfosfata, dočim je ostala parcela št. 5. nepognojena.

Na parceli št. 1. sem pridelal grozdja	45 kg
" " " 2. " " "	195 "
" " " 3. " " "	333 "
" " " 4. " " "	388 "
" " " 5. " " "	523 "

Ne samo glede pridelka, marveč tudi glede rasti sem doživel veliko razočaranje, kajti dosegel sem ravno nasprotno od tega, kar sem pričakoval. Dočim so se trte na nepognojeni parceli lepo razvile in so tudi dobro zarodile, so na pognojenih parcelah vedno bolj pojemale, tako, da sem jih le s pridnim poletnim obdelovanjem in s prikrajševanjem pri življenju ohranil. Tudi te trte so bile prejšnja leta vedno prav lepe.

Gnojil sem pa na ta način, da sem raztrosil gnoj zadnje dni marca, oziroma prve dni aprila, po vsi parceli enakomerno ter sem sproti podkopaval, pri čemer je pa navadno prišlo več gnoja v bližino trt, kakor po sredini vrst, ker se je pri kopi proti trti povlekel. — Čilski soliter sem trosil in ga zagrebel šele 2. in 17. maja.

Ali je upanje, da se mi te trte zopet popravijo, in kako naj z njimi prihodnje leto ravnam?

Ker so bili poskusi, po popisu sodeč, pravilno izvršeni in ker so prišle zlasti na parcelo št. 1. vse snovi, ki jih trta potrebuje za normalen razvoj, v pravem razmerju, je bilo sklepati, da je bila suša takemu razočaranju vzrok, ali pa da se je gnoj nepravilno podkopaval, kar pa je gospod H. zanikal.

Da se torej ta uganka reši ter se slabi predsodek o gnojenju z umetnimi gnojili odstrani, ni preostajalo drugega, kakor prepričati se o tem čudnem pojavu na mestu samem. Že pri odkopanju nekaterih trt

sem se uveril, da je pri tem suša igrala največjo vlogo, v drugi vrsti pa tudi gnoj sam, ker je prišel na nekaterih krajih v preveliki množini preblizu trt. Dočim so bile namreč koreninice pri nepognojenih trtah lepo razvite in sveže, so bile pri pognojenih trtah črnkaste in na koncih vse razjedene ali segnite, kakor da bi bile od trtne uši napadene. Baje so vse trte, tudi na pognojenih parcelah, izprva lepo in enakomerno poganjale, a pozneje so pričele pognojene trte rumeneti ter v rasti zaostajati za nepognojenimi.

Ta učinek se da iz rastlinsko-fizijološkega stališča takóle razlagati:

Izprva so vse trte na vseh parcelah lahko enakomerno poganjale, ker so imele vse enake življenske pogoje v razmerju svojega razvoja, zlasti pa dovolj vlage, da zgornji, to je nadzemeljski trtni deli niso še bili odvisni od novonastalih stranskih korenin. Pozneje pa, ko so se novi poganjki precej razvili in ko je še pričela suša pritiskati, je umetni gnoj, ki je prišel v dotiko s sesalnimi deli gorenjih stranskih korenin, vsled nezadostne vlage te razjedel, vsled česar so postali vsi nadzemeljski trtni deli le od glavnih korenin odvisni; in tako niso dobili v najboljši rasti ne dovolj hrane, ne vlage, ker umetni gnoj še ni došel do glavnih korenin, a stranske gornje korenine so bile bolj ali manj že vse pokvarjene. Čim bolj je suša pritiskala, tem bolj je umetni gnoj razjedal koreninice. Nasprotno so pa ostale nove gornje korenine na nepognojeni parceli nepokvarjene, so neovirano delovale ter tako v zadostni meri tudi ob suši donšale skupaj z glavnimi koreninami razmeroma dovolj hrane in vlage vsi trti do popolne zoritve.

Ko bi poleti ne bila nastopila taka suša, se lahko z vso gotovostjo trdi, da bi se bil ta poskus čisto drugače obnesel. Zato pa ta kakor tudi mnogi drugi slučajji uče, da je vedno bolje, če se gnojenje z umetnimi gnojili izvrši jeseni ob prašitvi ali pa pozimi, ker se hranila v umetnem gnoju tekom zime počasi in boljje razkrajajo in tako izpremene, da jih korenine, ko prične trta odganjati, laže in brez škode srkajo. Tudi se umetna gnojila ne smejo nikdar preblizu trte zakopavati. Čilski soliter se pa ne sme pred zimo trositi ali podkopavati, marveč šele spomladi od aprila do maja naprej, ker se čilski soliter hitro razkroji in torej tudi hitreje v globino zleze, do kamor ne segajo vse korenine, vsled česar gre lahko veliko njegove hrane v izgubo.

Ker ni izključeno, da bi se enaki slučajji ne bili tudi drugje dogodili, bodi končno še omenjeno, da tako zaostale trte nikakor niso ugonobljene, marveč da se bodo naslednje leto zopet popolnoma popravile. Treba jih je le nakratko obrezati, da nimajo preveč lesa, ter ob kopi vse zgornje korenine, zlasti pokvarjene, popolnoma odstraniti (odrezati), da se napravijo koj spomladi nove, zdrave koreninice. Uspeh letošnje gnojitve bo pri normalnem vremenu prihodnje leto viden, posebno če se jim spomladi še nekoliko s čilskim solitrom pognoji.

Fr. Gombač.

## Ravnanje z vinom po kipenju.

Spisal B. Skaticky c. kr. vin. nadz. za Kranjsko v Rudolfovem.

(Konec.)

Da torej preprečimo, da se nam vino v sodu ne more ne scikati, ne kanasto postati, moramo sode vedno imeti polne. Zalivati je treba sode vsak teden ali vsaj

vsakih 14 dni, in sicer v gorki kleti poleti bolj pogostoma, v mrzli, vlažni kleti, zlasti pozimi, bolj porredkoma.

Pri tem navadno postopamo takole:

Sod odmašimo in s posebno zakrivljeno krtačo najprej obrišemo kan od dog znotraj, nato v sod vlijemo s konvo, ki ima bolj dolgo izlivno cevko (glej pod. 76.), noter pod površino kana toliko vina, da je sod do vrha (štirihano) poln.

Nato z lesenim kladivom potolčemo doge, da splava kan na vrh.

Ko se je to zgodilo, odpihnemo kan, ki je med tem splaval na vrh, obrišemo pilko in jo dobro zabijemo ter nato tudi še sod zunaj dobro zberišemo.

Pilke (ali vehe) naj bodo vedno dolge (glej podobo 63. št. 09), da segajo do vina. Stem ostanejo prožne in sod bolj zapirajo. Tudi luknja za vehe in čepna luknja morate biti vedno ostro prirezani. Namesto čepov je bolj priporočljivo rabiti zamaške iz plutovine.

Če začne (zlasti mlado vino spomladi) kipeti (prášiti se), nadomestimo navadno pilko s kipelno pilko, kakršno kaže podoba 63. št. 08.

Vino, ki ga jemljemo za zalijo, mora biti vsaj enake kakovosti in starosti kakor vino, ki ga zalivamo, torej mora biti čisto in stanovitno.

Tako vino hranimo v bolj majhni posodi in ga po vsakem zalivanju od vrha nekoliko zažveplamo, tako da ga stem obvarujemo škodljivega zračnega vplivanja, ozir. glivic. Marsikdo bo potem rekel, da bo namesto zalivanja vsak teden vino v sodu nekoliko od vrha zažveplal. To pa ni priporočljivo, ker bi se sčasoma vino nasrkalo take množine žveplave sokislne, da bi bilo prežveplano.

Vino za zalivanje (zalija) bo torej sčasoma prežveplano, ali to ne škoduje, ker ga ne pijemo, temveč ga vsak teden le nekaj litrov porabimo za zalivanje, kar se v ostalem vinu razgubi.

Če vino prodamo, prodajmo ga vselej ves sod. Če pa to ni mogoče, je ostanek treba vsaj v 8 dneh pretočiti v manjši sod, sicer nam postane vino kanasto ali cikasto.

V velikih trgovinah, zlasti pa pri krčmarjih, se sedaj rabi ogljikova kislina (glej prej omenjeni spis v 12. št. „Kmetovalca“ iz l. 1908.) zato, da se prepreči kisanje ali cikanje vina v sodih, ki so vedno na pipi in ki jih torej ni mogoče zalivati.

Če pa nima gostilničar take priprave, potem naj si pomaga na ta način, da raztoči vino pri pretakanju vedno v majhne sode (ne čez 3 hl) ter ima vedno le enega na pipi, druge pa zaliva.

Zanimivo je tudi vedeti, koliko se vina v kleti usuši. To je seveda odvisno od velikosti sodov, topline in vlažnosti v kleti.

V vlažni in hladni kleti in v velikih sodih se manj vina usuši kakor v gorki, suhi kleti in v majhnih sodih.

Po izkušnjah je dokazano, da se v enem letu usuši, če vino leži v večjih sodih (6—12 hl), okoli 2 do 3 % vina, pri pretakanju itd. ga pa odpade 1—2 %, tako da v enem letu od prvega pretakanja vina zmanjka za 3 do 5 %, to je pri 100 l — 3 do 5 l.

Stem veljava vina, ki leži v kleti, vedno rase, in sicer znaša ta prirastek na veljavi pri 2 % em usušenju in pri 5 % nih obrestih, (kar je jako zmerno računjeno) v enem letu 3 do 4 K pri hektolitru, (v prvem letu še več, 4 do 5 K), tako da je na primer vino, ki je bilo vredno po prvem pretakanju v prvem letu 40 K, vredno

po preteku 1. leta 45 K, 2. leta 49 K, 3. leta 52 K, 4. leta 55 K, 5. leta 58 K, 6. leta 61 K, 7. leta 65 K, 8. leta 68 K, 9. leta 72 K, 10. leta 76 K.

Končno bodi za nabavo tukaj priporočenih kletarskih strojev in pripomočkov topla priporočena tvrdka Nechvile, ki je slike k temu spisu blagohotno dala na razpolago. Razne druge potrebščine in snovi (žveplo, zamaške itd.) dobavlja poceni in v dobri kakovosti prej omenjena tvrdka Christanell v Bozenu na Tirolskem

## Vprašanja in odgovori.

Na vsa gospodarska vprašanja, ki dohajajo na c. kr. kmetijsko družbo kranjsko ali na uredništvo „Kmetovalca“, se načelno odgovarja le v „Kmetovalcu“. Odgovori, ki so splošno poučni, se uvrste med „Vprašanja in odgovore“, ostali pa v „Listnico uredništva“. Odgovarja se le na vprašanja, ki so podpisana s celim imenom, v „Kmetovalcu“ se pri vprašanju pristavijo pričetne črke imena in kraja, če vprašalec ne želi drugače. Redno se v vsaki številki odgovori le na tista vprašanja, ki so prišla vsaj štiri dni pred izdajo lista; na prepozno došla vprašanja se odgovori v prihodnji številki. Kdor takoj želi odgovora na kako gospodarsko vprašanje, mora priložiti znamko za odgovor. Na vprašanja, ki niso gospodarska in odgovori nanja niso splošno poučni in zanimivi, se ne odgovarja v „Kmetovalcu“, ampak le pismeno, če je pismu priloženih 50 h v znakah kot prispevek k družbenemu pokojninskemu zakladu.

**Vprašanje 218.** Na naših peščenih tleh smo že večkrat poskusili pridelovati lečo, toda uspeha nismo imeli posebnega, in če smo ji gnojili, je polegla. Morda smo napačno ravnali, zato vprašam, kako se pravilno prideluje leča, da dobro obrodi, da ne polega, katero seme je najboljše in kdaj naj se seje, jeseni ali spomladi? (M. J. v V.)

**Odgovor:** Obdelovanje, oziroma pridelovanje leče je eno najtežjih pridelovanj kmetijskih rastlin. Obdelovanje z lečo obsejane njive mora biti izredno skrbno, zato se z njenim pridelovanjem pečajo le mali posestniki in redkokje se leča prideluje v veliki meri. Lečo imamo dvojno, in sicer ozimno in jaro. Teh leč je zopet več vrst. Ozimna leča se priporoča le za kraje z milim podnebjem. Pri nas vsekako kaže sejati le jaro lečo. Leča uspeva na dobro obdelanih in nezapleveljenih tleh, ki so rahla in rodovitna. Svežega gnoja ali gnojnice leča odločno ne prenese, zato jo je sejati na njivo, ki je bila prejšnje leto dobro obdelana in zagnjena. Pač se pa sme leči nekoliko pognojiti s superfosfatom. Prav posebno je treba paziti na pridno pletev, drugače plevel zaduši lečo in vse skupaj poleže. Proti mrazu je leča precej občutljiva in se mora zato precej pozno sejati, nekako šele za fiziolom. Z lečo je mnogo opravka, pa ne da posebno bogatega pridelka, a dohodek je pa vendar precejšen, ker ima leča razmeroma zelo visoko ceno.

**Vprašanje 219.** Imam par volov, ki jih nameravam pitati. Imam precej krompirja, ki se pri nas prodaja po 2 K mernik in tudi draže. Ali je bolje pitati s krompirjem ali z orehovimi tropinami? Ktera krmila naj bi polagal poleg rezanice? Koliko se da na dan tropin in koliko krompirja za par volov, ki sta sedaj 1100 kg težka in nista debela? (A. B. v Č.)

**Odgovor:** Na taka vprašanja odgovarjati nam je silno težko, ker je med našimi kmetovalci še premalo ali skoraj nič razširjeno tisto znanje, ki je neobhodno potrebno za razumevanje umnega krmljenja. Krme, zlasti za pitanje, bodi predvsem dovolj, t. j. žival se mora vselej nasititi. Vsi tisti deli krme, izvzemši vodo, ki nasitijo, se imenujejo suha snov. V suhi snovi krme pa bodi zopet dovolj beljakovin, ki žival rede in delajo predvsem meso, in potem drugih snovi, ki dajejo živali toploto in moč ter delajo toščo. Ker so beljakovine najdragocenejši deli krme, zato umno krmljenje obstoji v tem, da se v suhi snovi krme ne da po nepotrebnem veliko beljakovin, ampak le toliko, kolikor jih je treba. Krompirja ne moremo primerjati z oljnimi tropinami, kajti



krompir ima v sebi le neznatno množino prebavnih beljakovin, je v primeri z oljnimi tropinami zato tudi veliko cenejši, a oljne tropine so zopet močno krmilo, ki ima v sebi jako veliko beljakovin. Če stane krompir, ki dela, precej podobno kakor rezanica, predvsem le toploto, moč in toščobo, 2 K mernik, potem je na vsak način pitanje s krompirjem precej drago. Na drugi strani se pa zopet ne sme prezreti blagodejni učinek krompirja, ki ima pri pokladanju govedi kot sočna krma tudi veliko veljavo in je v tem pogledu zopet drugačen kakor rezanica. Po profesorju dr. O. Kellnerju naj dobiva odrasla goved, ki se pita, na dan za vsakih 1000 kg žive teže povprečno 28 kg suhih snovi, in v njih bodi 1.6 kg prebavnih beljakovin, in vsa krma imej 13.5 kg skrobne vrednosti. V rezanici je 86 % suhih snovi, 1 % prebavnih beljakovin in njena skrobna vrednost znaša 17 kg. V krompirju je 25 % suhih snovi, 0.1 % prebavnih beljakovin in njegova skrobna vrednost znaša 19 kg. V orehovitih tropinah je 83 % suhih snovi, 25 % beljakovin in njihova skrobna vrednost znaša 146 kg. Iz tu podanih števil morete posneti, kako je treba sestaviti krmo za pitanje volov, da bo žival sita in poleg tega dobila dovolj beljakovin.

**Vprašanje 220.** Kako se zeljnate glave dolgo časa ohranijo pozimi porabne za napravo zeljnate solate? (A. B. v Č.)

**Odgovor:** Zeljnate glave je v ta namen najbolje z vsem vnanjim listjem položiti drugo tik druge na pesek v zračni kleti ter je pridno odbirati in odstranjevati listje, ki je pričelo gniti. Klet ne bodi svetla in tudi ne premrzla, kajti zmrzlo listje hitro gnije.

**Vprašanje 221.** Pri nas kakor na več drugih krajih nam letos primanjkuje klaje za prasiče, a jaz imam dosti senenega drobu od mehkega sena, ki ni raslo na mokrih tleh. Ali bi bilo dobro prasičem pokladati parjen seneni drob, enako kakor se pokladajo pleve? (I. Š. v M.)

**Odgovor:** Vsa množina krme, ki jo pokladamo našim živalim, čisto naravno ne more obstati samo iz prebavnih hranilnih snovi in je vsekdar precejšen del krme uporabljen le za nasičenje živali, t. j. za napolnjenje želodca in črev. Prasičji želodec in čreva so drugače ustvarjena kakor pri govedih. Dočim goved prenese veliko množino polnilne krme, ki jo razmeroma še precej dobro porabi, prasič tega ne more, in zato suha klaja (seno, pleve, rezanica itd.) za prasiče ni veliko vredna. V izrednih slučajih, kakor so n. pr. letos, ko nam ne dostajajo krme, se pa vedar v sili ta krmila s pridom dajo porabiti, in sicer v prvi vrsti za nasičenje, in ne toliko za prehranjevanje telesa. Parjen drob od sena je torej v tem slučaju prav dobra klaja za prasiče, če se obenem poskrbi za zadostno množino pravih hranilnih snovi v krmi. V to svrhu je potem na vsak način pokladati, oziroma privedati zadostno množino močnih krmil, kjer je dovolj beljakovin, in skrbeti je obenem za pridevek hranilnih snovi, ki tvorijo v telesu gorkoto in moč. Glede zadnjih Vam prav zelo priporočamo primeševati klaji sladkornata močna krmila, ki so popisana v zadnji številki „Kmetovalca“ in ki jih ima naša družba v zalogi.

**Vprašanje 222.** Imam z opeko tlakane staje v hlevu. Nekteri trdijo, da so premrzle, in mi svetujejo, naj čez tla iz opeke položim deske. Kaj je Vaše mnenje? (F. V. v Ž.)

**Odgovor:** Tla iz opeke so za omehkuženo živino res precej mrzla, vendar niso tako nevarna, kakor se pri nas rado trdi, ker smo vajeni, da živina leži ali stoji na debelih plasteh stelje ali gnoja. Ta slaba stran tlaka iz opeke se popravi, če se dovolj nastilja in če je hlev sploh dovolj gorak. Nevarnost je pravzaprav le za vime, ki se lahko prehladi, zato je pa treba vsaj zadaj dovolj nastiljati, če imamo

omehkuženo živino. Utrjena živina se pa za taka tla prav nič ne meni; saj imamo v drugih naprednih deželah na tisoče hlevov z betonskimi tlemi, ki so še bolj mrzla kakor iz opeke. Če menite, da so pri Vas lesena tla bolj umestna, jih lahko naredite, mi se pa prav nič ne bojimo z opeko ali z betonom tlakanih tal, če se drugače v hlevu vse drugo pravilno vrši, kajti tak hlev se laže snažen ohrani in se laže razkužuje, kar je danes posebno važno, ko moramo vedno računati s kako kužno boleznijo.

**Vprašanje 223.** Zakaj se je sadjevec scikal navzlic temu, da je bil pred 14 dnevi pretočen? Jaz dolžim pokvarjen sod in vprašam tudi Vas za mnenje? (F. V. v Ž.)

**Odgovor:** Skisanje ali scikanje kteregakoli vina, torej tudi sadjevca, se zvrši vsled presnovitve alkohola s pomočjo očetnih gliv v očetno kislino. To presnavljanje alkohola v očetno kislino se tem laže in tem hitreje zvrši, čim lažji dostop k vinu imajo očetne glive in čim primernejša je toplota. Alkohol sam ovira tvorjenje očetne kisline in se le tedaj tako presnavlja, če je z vodo razredčen, in sicer tem laže, čim bolj je razredčen. Iz vsega tega sledi, da se vino, oziroma sadjevec, laže scika, če sod ni polen in imajo torej očetne glive prost pristop, če je shramba goraka, ker toplota pospešuje cikanje, in če je vino slabotno, t. j. če ima v sebi malo alkohola, ker se zelo razredčen alkohol laže izpremeni v očet. Bržkone imate prav, ker dolžite scikan sed, kajti iz njega so prešle očetne glive v sadjevec in so se vsled toplote lahko hitro razvijale in so tvorile očetno kislino, poleg vsega je pa Vaš sadjevec bržkone tudi slaboten in pri pretakanju je tudi prišel v precejšnjo dotiko z zrakom, kar vse je pospešilo cikanje.

**Vprašanje 224.** Molzem 3 krave s polnim mlekom, a smetana od mleka teh krav se noče spiniti. Po dolgem pinjenju sicer dobim nekaj masla, ki je pa žaltavo. Z mlekom in s smetano delamo kakor po navadi in krave so na videz zdrave in rade jedo. Kaj je vzrok, da se smetana noče spiniti in da je slednjč dobljena mala množina presnega masla žaltava? (A. T. v S.)

**Odgovor:** Mleko, ki se njegova smetana težko spini in da malo presnega masla, ki je slabega okusa, prihaja od nezadostne snage ali od slabe in pokvarjene krme, ki pospešuje tvorjenje gliv v mleku in vsled tega dobi smetana slabe lastnosti. Bodisi to ali ono, na vsak način so škodljive glive v mleku vzrok, in če hočete tej nepriliki odpomoči, morate vse te glive s pridno čejo in z razkuževanjem mlekarske posode in orodja, mlečne shrambe ter hleva zatreti. Posoda in orodje se mora očistiti z vrelim lugom, hlev razkužiti in zlasti vsi leseni deli se morajo z vrelim lugom popariti ter stene v hlevu in v mlečni shrambi nanovo prebeliti z beležem, ki se mu doda nekaj žveplene kisline. Istotako se morajo tla v mlečni shrambi temeljito razkužiti. Če imate slabo in neprimerno krmo, jo morate nadomestiti z dobro.

**Vprašanje 225.** Pred več leti smo si sovaščani razdelili skupen gozd s pomočjo zasebnega zemljemerca in posamezni deli še doslej niso v zemljiški knjigi prepisani na posamezne sovaščane. Ta razdelitev bržkone ni bila postavna in tudi ni bila pravična, kajti nekteri so dobili deleže, ki so veliko več vredni od drugih. Ali je bila ta razdelitev postavna in ali je mogoče izposlovati novo pravično razdelitev? (M. S. v Z.)

**Odgovor:** Poizvedovali smo glede te vaše zadeve in smo dognali, da je bil dotični skupni gozd od graščine kupljen ter se je razdelil 1873. Če je bila takratna razdelitev postavna ali ne, to je danes brezpomembno, kajti sedaj vsak deležnik uživa svoj delež že 38 let in je vsak užitno pravico že priposestoval. Četudi bi po novem zakonu

z dne 15. novembra l. 1910. novo razdelitev dosegli, bi se vendar moralo po § 1. tega zakona vsakemu tisto odkazati, kar je v tej dobi priposestoval. Med Vami so celo taki, ki so bili upravičeni, a deležev niso dobili, so jih vedno terjali, zato njih terjatve niso zastarele, celo, ker se jim je obljubilo, da bodo odškodovani. Ob kaki novi razdelitvi ne more torej nihče od udeležencev upati, da dobi kaj več, kvečjemu bo treba kaj odstopiti onim, ki so bili pri prvi delitvi prezrti.

**Vprašanje 226.** Prodal sem posestvo, ki je bilo dano za tri leta v najem, a od te dobe je preteklo šele dve leti. Nekteri so imeli vsejano ajdo in vmes deteljo, zato vprašam, če sem dolžan povrniti, kolikor računajo vrednost gnoja in pridelka detelje? (F. G. v B.).

**Odgovor:** Najemninska pogodba za posestvo ugasne, kakor hitro se je posestvo prodalo, izvzemši, če je bil najem v zemljiško knjigo vknjižen. Če je bil določen kak rok za napoved najemninske pogodbe, potem je kupec dolžan držati se tega roka. Če pa ni bilo nobene napovedi določene, potem je pa najemnik upravičen zahtevati vso škodo, ki se mu je prizadela vsled tega, ker se je najemninska doba skrajšala.

**Vprašanje 227.** Imam kravo na novi molži, ki se nikakor ne pusti molsti; brca, se krivi in zadržuje mleko. Po prvem teletu je bila ta krava mirna in ni zadrževala mleka. Krava zadržuje na omenjeni način mleko, odkar se ji je vzelo tele; sicer je pa zdrava in ima tudi zdravo vime. Kaj je početi z uporno kravo, ki zadržuje mleko? (J. F. v D.)

**Odgovor:** S tako kravo je treba imeti potrpljenje, kolikor le mogoče, je lepo z njo ravnati ter se je po možnosti ogibati vsake sile, celo pa kakih sirovih dejanj. Pred molžo in ob molži je kravo božati, ji je lepo prigravarjati ter jo je skušati premotiti, na pr. na ta način, da se molze med jedjo in se ji poklada kaj takega, kar posebno rada je. Tudi priporočajo taki kravi položiti med molžo na križ v mrzli vodi namočeno vrečo. Včasih se s takim ravnanjem krava slednjič vendar dovede do tega, da zopet pripušča mleko in se pusti mirno molsti. Če pa vse to skupaj nič ne pomaga, potem je seveda treba seči po sili ter se kravi ena sprednja noga tako dvigne, da mora stati samo na treh nogah, vsled česar ne more brcati in je kolikor toliko mirna. So pa tudi krave, ki se celo sili ne upognejo. Potem pa ni drugega sredstva kakor lepo in potrpežljivo ravnanje in da se čaka, da krava sama od sebe prične dajati mleko, kadar pozabi na tele. Pri nas se čutniški (duševni) položaj živali še veliko premalo upošteva. Vsled tega razpoloženja krave se v vimenu ne tvori skoraj nič mleka in se zato ni bati, da bi krava na vimenu obolela, dokler sama od sebe mleko zadržuje. Pri prihodnjem porodu Vam priporočamo tele takoj vzeti kravi ter ga umetno napajati.

**Vprašanje 228.** Krava, ki se nanjo nanaša predstoječe vprašanje, izredno hlastno žre, če se ji predloži redka obroda, zraven pa s polnim gobcem grize predloženo posodo in tudi jaslji, dočim tega ne stori, če se ji poklada suha krma. Kako bi se odpomoglo, da bi krava ne grizla lesa? Ali bi bilo za njeno zobovje škodljivo, če bi se posoda obdala s pločevino? (J. F. v D.)

**Odgovor:** Vaša krava grize les iz nekega notranjega nagona, ki nastaja vsled pomanjkanja rudninskih snovi v krmu. Vi ste svojo kravo bržkone preveč razvadili s pokladanjem dobre obrode, vsled česar žival dobiva v sebe premalo rudninskih hranilnih snovi, in njena prebavila so zato postala tudi ohlapna. Pokladajte kravi kolikor mogoče le samo suho klajo, ki je za goved najnaravnejša. Lehko

ima pa Vaša krma premalo rudninskih hranilnih snovi v sebi, zato redno gnojite svoje zemljišče s fosforatimi in kalijevimi gnojili in tudi z apnom. S takim gnojenjem dobite krmo, ki bo imela v sebi dovolj rudninskih hranilnih snovi. Dokler ne pridelate boljše krme, opustite redko oblogo ter pokladajte vsa krmila suha in dajajte kravi tudi klajnega apna. Prav zelo Vam priporočamo pokladati sladkornatih močnih krmil, ki imajo v sebi veliko rudninskih hranilnih snovi in je bil o njih v zadnji številki „Kmetovalca“ objavljen poseben spis. Grizenje lesa pri govedu ni razvada, ki bi se dala odpraviti, če se klajna posoda obda s pločevino, ampak je znamenje boleznih presnavljanja, in je torej to bolezen treba zdraviti na popisani način.

**Vprašanje 229.** Mojemu enoletnemu prasiču je obtičal košček krompirja v požiralniku. Ko je ta košček krompirja šel skozi požiralnik, je prasič še vedno bljuval, in ker sem mislil, da ima kako drugo bolezen, sem ga zdravil, in ker se bolezen ni zboljšala, sem ga zaklal. V jetrih zaklana prasiča je bilo polno mehurjev, za grah debelih, in v njih je bila neka motna tekočina. Ker imam še dve svinji istega plemena in iste starosti, kakor je bil zaklani prasič, se bojim, da bi tudi druge živali imele tako mehurjasta jetra. Kaj je bilo prasiču in ali je ta bolezen ozdravljiva? (V. T. v R.).

**Odgovor:** Popisani mehurji na prasičevih jetrih na vsak način prihajajo od kakega zajedalca. Morda je bil Vaš prasič ikrast. Le to se nam čudno zdi, da ste ikre našli v jetrih, dočim se navadno nahajajo predvsem v mesu in špehu ter redkokrat drugje. Tudi bljuvanje se nam zdi sumljivo. Morda pa prasič ni bil ikrast, ampak metljav. Metljavost jeter povzroča neka majhna glista, ki pride skoz prebavila v jetra ter jo tudi prasič včasih dobi, če se je pasel na mokrih in močvirnatih zemljiščih ali če se mu je na takih zemljiščih pridelana piča pokladala. Naj je bil Vaš prasič ikrav ali metljav, na vsak način so lahko tudi ostali prasiči okuženi. Proti temu boleznima ni nobenega zdravila ter je edinole treba paziti, da živali teh zajedalcev ne nalezejo.

**Vprašanje 230.** Ali je škodljivo, če kuretina prenočuje v govejem hlevu? (J. T. v I.)

**Odgovor:** Velika nesreča ravno ni, če mora kuretina prenočevati v govejem hlevu, vendar priporočeno to nikakor ni, in sicer zaradi nesnage in posebno zaradi tega ne, ker goved lahko požre odletavajoče perje, kar ni dobro za želodec in je še slabše, če se kako tako pero zaleti v sapnik. Naravnost škodljiva je pa perutnina takrat v govejem hlevu, če je ušiva, t. j. če ima kurjence, ki hodijo ponoči od kokoši in silno nadlegujejo goved, da nima miru in se zato ne redi in izgublja mleko.

**Vprašanje 231.** Storila se mi je telica z velikim popkom, ki je imel tri žile. Ta popek za sedaj še nič ne škoduje, a ker je pri nas razširjeno mnenje, da teleta z velikim popkom niso za rejo, Vas vprašam, koliko resnice je na tem? (F. K. v L.)

**Odgovor:** Vsa teleta imajo enako sestavljen popek, in sicer sestoji iz obeh žil dovodnic in iz žile odvodnice ter iz scalnega traku. Ti deli so obdani s kožnato nožnico. Če se pri porodu nepravilno ravna, se popkovina lahko poškoduje in razdrapa, potem se vidijo posamezni deli in popkovina se lahko okuži ter vsled vnetja popek lahko odebeli. Če tako razdrapanje in okuženje popkove vezi nima zlih posledic, potem je tele dobro za rejo, če pa popek vsled okuženja oteče, potem je pa to za žival vedno lahko nevarno; in če ni pravočasno živinozdravniške pomoči, more tele poginiti.

**Vprašanje 232.** V odgovoru na 209. vprašanje v „Kmetovalcu“ hujskate kmete k pravdanju zaradi kokoši, kajti doslej še noben kmet ni vedel, da se more zaradi kokoši pravdati. Ali je uradno glasilo c. kr. kmetijske družbe zato tukaj, da se kmetje hujskajo in da odgovarjate na taka vprašanja? Ali bi ne bilo bolje v odgovorih poučiti častnike, ki nam na polju več škode delajo kakor kokoši? (A. B. v V.)

**Odgovor:** Vi želite v listu odgovora na svoje vprašanje. Imejte ga torej. Če vojaki pri vajah naredo na polju škodo, so jo dolžni popolnoma povrniti. Seveda mora kmet v to svrhu pravo pot ubrati in pred vsem ne sme biti sirov, kakor ste Vi v svojem vprašanju. Postave so zato narejene, da se izpolnjujejo in nihče se pred kakim uradom ne sme izgovarjati, da postave ne pozna. Dolžnost vsakega je, da vse postave pozna, ki se njega tičejo, in zlasti kmetovalec bi moral poznati vse tiste postave, ki so v zvezi z njegovim poklicem. Nobena postava ni tajna, zato tudi nam ne more nihče prepovedovati postavnih določitev objavljati, celo, če nas kdo za objavo prosi. Kaka taka objava je vsem bralcem na korist, ker z njo spoznajo postavne predpise. Kadar se dve stranki prepirata o kaki zadevi, ki so zanjo postavne določbe, takrat je vsekdar ena stranka s postavo zadovoljna, druga je pa nezadovoljna. Vi ste na pr. nezadovoljni, da Vaše kokoši po zakonu ne smejo na tuj svet, vsi pametni in umni gospodarji so pa s to določbo zelo zadovoljni. Če mislite, da zaradi kokoši ni bilo doslej med kmeti nobenega prepira in nobenih pravnih, se zelo motite; le pojdite vprašat k raznim sodiščem, in zvedeli boste resnico. Če bi vsi ljudje poznali zakonske določbe glede kokoši, bi bilo dosti manj prepиров, sovraštva in nepotrebnih pravnih stroškov. Ravno mi smo z našimi odgovori marsiktero pravdo preprečili; storili smo torej le nekaj dobrega in nismo hujskali, kakor Vi neosnovano trdite. Vsak krivec se boji zakona in menda tudi Vi. Nikar ne mislite, da bo postava dopuščala kokoši rediti na tuje stroške.

## Kmetijske novice.

**Odlikovanja.** Ob priliki 25letnice komisije za pogo-zdovanje Krasa je Nj. Veličanstvo presvetli cesar odlikoval predsednika pogodovalne komisije, bivšega deželnega glavarja in predsednika naše družbe g. Otona pl. Detela s komturnim križem Franc Jožefovega reda z zvezdo, ter uda te komisije gg. Matijo Ambročiča v Novi Sušici in Josipa Čučka v Knežaku z zlatim križem za zasluge.

**Ustanovo letnih 600 K za slušatelja visoke šole za živinozdravništvo na Dunaju** ima c. kr. kmetijska družba od c. kr. kmetijskega ministarstva za enega dijaka s Kranjskega na tej visoki šoli. Ta ustanova bo koncem tekočega zimskega semestra 1911/12 prosta in jo tedaj družba odda pričenši z poletnim semestrom. Prosilci, ki so že vpisani kot revni slušatelji na visoki šoli za živinozdravništvo na Dunaju, ki so rojeni Kranjci in se zavežejo službovati kot živinozdravniki na Kranjskem, naj svoje prošnje vložijo do 15. januarja 1912 pri glavnem odboru c. kr. kmetijske družbe kranjske.

**Viničarski tečaj** priredi kmetijska šola na Grmu za mladeniče iz vinorodnih krajev, ki se hočejo praktično izvežbati v vseh potrebnih vinogradniških in trtniških delih. Tečaj bo trajal od 15. februarja do 31. oktobra 1912. Sprejme se 6 učencev v starosti od 16 let naprej. Viničarski učenci dobijo brezplačno hrano in stanovanje, v denarju pa po 10 K na mesec. Prošnje, ki jim je priložiti izpustnico ljudske šole in krstni list ali domovnico, je vložiti pri ravnateljstvu

kmetijske šole na Grmu (pošta Kandija na Kranjskem) do 10. januarja 1. 1912.

**Prihodnji kletarki tečaj** v državni vzorni kleti v Rudolfovem se bo vršil v dneh 28. do 30. t. m. Kdor se ga želi udeležiti, naj se takoj zgłosi pri c. kr. vinarskem nadzorstvu v Rudolfovem.

## Družbene vesti.

\* **P. n. gg. družbene ude** uljudno opozarjamo, da so podružnični načelniki že dobili nabiralne pole za udnino za **1. 1912.**, in sicer s prošnjo, da naj izvolijo udnino pobrati do 1. decembra t. l. Prosimo p. n. gg. družbene ude, ki pri njih podružnični načelnik udnine ni pobral, da jo takoj načelniku izročijo. Nekatere ude prosimo za udnino kar naravnost, in te tudi prosimo, naj nam jo kmalu pošljejo, ker nam je sedaj laže urediti zadeve udov, kakor ob novem letu, ko se delo tako silno namnoži.

\* **Sadno drevje za 1. 1912.** Za štiri brezplačna sadna drevesa se vsako leto zglosti toliko podružnic in posameznih udov, da bo c. kr. kmetijski družbi prav težko ustreči vsem zahtevam iz svoje drevnice, zato odločno izjavlja, da se bo oddajalo spomladi brezplačno drevje edinele tistim podružnicam, oziroma udom, ki so vsaj do 15. februarja naročili sadna drevesa in vsaj do istega časa plačali tudi svojo udnino. Nikakor se pa ne more nobenemu udu dati večje število drevja proti plačilu.

\* **P. n. gg. družbene ude** nujno prosimo, da vse gospodarske potrebščine, zlasti semena, pravočasno naročajo ter se pri naročilih ozirajo na objave v „Kmetovalcu“. Družba oddaja le tiste predmete, ki jih objavlja, zato prosimo, naj naročniki ne povprašujejo po predmetih, ki jih ni v zalogi. Vsak naročnik naj natančno naznani svoj dom, pošto, oziroma železniško postajo.

\* **Plačevanje blaga.** Gg. družbenim udom naznanjamo, da se družba strogo drži načela, vse gospodarske potrebščine oddajati le proti takojšnjemu plačilu, oziroma proti povzetju. Družba mora sama vse potrebščine sproti plačevati in nima sredstev, da bi mogla na upanje dajati, zato tudi opozarjamo za plačilo odgovorne podružnične načelnike, da se istotako drže tega načela in da naj skrbe za poravnavo vsakega družbenega računa tekom določenih 14 dni. Častita načelnštva, ki vzlic raznim opominom še dolgujejo za priskrbljene gospodarske potrebščine, tem potom nujno prosimo, naj zaostanke nemudoma poravnajo, vsekako pa vsaj pred novim letom, da nam s hitrim plačilom tudi sklepanje računov olajšajo. Družba nima denarja, da bi malomarne plačnike podirala, ampak mora svoje obveznosti napram dobaviteljem strogo in natančno spolnjevati.

Ker je v naših razmerah najbolj priporočeno gnojenje travnikov jeseni, in sicer s Tomasovo žlindro ter s kalijevo soljo, opozarjamo ude, naj tega gnojenja nikakor ne odkladajo ter naj potrebno množino teh gnojil pravočasno naroče. Cene so označene niže doli. Opozarjamo posebno na spis „Ne zamudite jeseni gnojiti travnike, zlasti s Tomasovo žlindro“, ki je bil objavljen v 19. številki letošnjega „Kmetovalca“.

\* **Poskuse o učinku Tomasove žlindre** spomladi na travnikih in pri ajdi bo dala c. kr. kmetijska družba kranjska prihodnje leto vršiti ter jn v to svrhu dobila nekaj

vagonev umetnih gnojil brezplačno. Opozarjamo na tozadevni poziv med uradnimi vestmi današnje številke.

\* **Naročnikom na Tomasovo žlindro.** Na razna vprašanja poročamo našim odjemalcem celih vagonov Tomasove žlindre, da so se tvornice sedaj odločile, da letos sploh ne odpošljejo večje množine po parniku čez morje v Trst, ampak da bodo večino naročeb kar naravnost iz tvornic po železnici na naslov odjemalcev odpravljale. Seveda iz tega za naše odjemalce ne nastane prav nikaka prikrajšava in se bodo naročitve tudi z ozirom na voznino ravno tako računale, kakor če bi se iz Trsta zvrševale. Edino, kar naj naši odjemalci pri tem upoštevajo, je, da vagon, ki je odposlan po železnici iz tvornice, potrebuje do 14 dni, preden pride do naročnika, dočim bi iz Trsta hitreje došel. Naročniki celih vagonov naj torej svoje naročbe primerno prej priglase. Družba sprejema že sedaj naročila na cele vagone. Manjše naročbe pa družba lahko tudi takoj zvrši iz ljubljanske zaloge, ker je že sedaj dobila nekaj vagonov prave Tomasove žlindre po železnici in jih bo porabila za nadrobno oddajo. Cene so letos dokaj nižje od lanskih, ker je „Družba tvornic za Tomasovo žlindro“ v Berlinu na naše prizadevanje cene toliko znižala, da ni prav nič dražja kakor slabše zmlato konkurenčno blago; vrhutega pa more družba tudi letos dati onim udom, ki si naroče cel vagon, znaten popust K 25— pri vagonu, ker odpadejo za družbo pri takih naročbah razni stroški za prevažanje itd. v Ljubljani. Priporočamo torej takojšnjo prigrasitev. Tvornice so poslale pričetkom novembra v Trst majhen parnik z malo odstotno žlindro, ki je bila prvotno namenjena v Italijo. Ta žlindra pa nima na vrečah zaznamovane vsebine skupne fosforove kisline; po tvorničnih poročilih vsebuje 16 odstotkov in stane K 528— 10.000 kg iz Trsta. Odšteti je običajni popust K 25— pri celem vagonu. Če kdo izmed naših odjemalcev želi tako žlindro, naj nam to takoj naznani. Naši udje vedo, da sicer priporočamo le kolikor mogoče visok odstotno žlindro.

\* **Gnojenje travnikov jeseni** je odlično najbolj priporočeno, in sicer hodita v pošteve le Tomasova žlindra in kaljeva sol. Seveda je treba gnojiti tudi z dušičnatimi gnojili. Med njimi je najcenejša gnojica, in le če te ni, potem naj se poleg gori omenjenih gnojil, ki jih je vsekako treba raztrositi jeseni ali zgodaj pozimi, pognoji travnik zgodaj spomladi z amonijevim sulfatom. Razen drugih velikih prednosti, ki jih ima Tomasova žlindra kot gnojilo za travnike, je pri nas posebno važno dejstvo, da ima Tomasova žlindra tudi veliko apna v sebi, ki je važna hranilna snov za rastline, kajti le z njim se prideluje dobra krma, ki dela živino rastno in močno. Ker se jesensko gnojenje že pričinja, je družba v „Kmetovalca“ že opozorila, naj udje z naročili nikar ne odlašajo. To velja zlasti za naročnike celih vagonov, ki lahko pridejo v največjo zadrego, če gnojila ne naroče pravočasno; tvornica namreč letos ni poslala večje množine žlindre po parniku čez morje v Trst, odkoder bi se naročnikom lahko hitro ustreglo, ampak bo posamezne vagone po železnici pošiljala. Navadno pa traja do 15 dni, po letošnjih izkušnjah celo do tri tedne, preden pride taka pošiljatev do naročnika, kajti tvornica je v sedanjem času preobložena z delom, vrhutega železniških vozov silno primanjkuje, vsled česar večkrat ne more naročbe takoj zvršiti; železniška vožnja pa tudi traja najmanj 7 do 10 dni. Družba torej pričakuje hitrih naročil na jesenska gnojila, ki jih bo potem lahko še pravočasno zvršila, dočim naročeb, ki se družbi šele v zadnjem trenutku prijavijo in ki so takrat že zelo nujne, ne more brez odloga zvršiti. Vse posameznosti glede cen in popusta so niže doli razvidne.

\* **Umetna gnojila** ima c. kr. kmetijska družba naslednja v zalogi:

Tomasovo žlindro. Cena za nadrobno oddajo 19 odstotne žlindre v Ljubljani je K 7— in 20 % K 7·25 za 100 kg.

Naročbe na cele vagone se bodo zvrševale po naslednjih cenah:

16 %	17 %	18 %	19 %	20 %	21 %
K 528—	K 561—	K 594—	K 627—	K 660—	K 693—

za cel vagon z 10.000 kg, popust znaša z ozirom na prihranitev stroškov za prevažanje K 25— pri celem vagonu.

Te cene je razumeti bazis Trst, t. j. naročnik bo plačal le toliko voznine, kolikor bi znašala iz Trsta do zadnje postaje, čeravno dobi žlindro naravnost iz tvornic.

Kdor je ali bo letos dobil žlindro v celih vagonih, naj nam po prejemu voznil list vrne, da bomo videli, če je pravilno voznino plačal. Železnica je že mnogokrat pometoma preveč zaračunila.

Rudninski superfosfat s 14 % v vodi raztopne fosforove kisline po K 7— 100 kg z vrečo vred.

Kostno moko po 10 K 100 kg z vrečo vred.

Kostni superfosfat po 11 K 100 kg.

Kajnit po 5 K 50 h 100 kg. Naročila na cele vagone se zvrše naravnost iz tvornic in se cena vsled zmanjšanja stroškov dokaj zniža.

Kaljevo sol po K 12·60 100 kg. To gnojilo se oddaja tudi v vrečah po 50 kg za 6 K 50 h, ker tvornica za množine po 50 kg zaračuna 20 h za vrečo. Kdor gnoji travnike s Tomasovo žlindro ali z rudninskim superfosfatom, ta mora gnojiti tudi s kalijem, bodisi s kaljevo soljo ali s kajnitom. Mi odlično priporočamo kaljevo sol, ki ima v sebi 42 % kalija in stane 12 K 60 h, dočim ima kajnit le 12 — 13 % kalija ter stane 5 K 50 h. Namesto 300 kg kajnita se vzame le 100 kg kaljeve soli, a ima še več kalija in se vrhutega še prihrani 3 K 90 h.

Amonijev sulfat po 36— K 100 kg iz Ljubljane. To gnojiloje važno za gnojenje na njivah žitu, krompirju, ozimini itd., in sicer v zvezi s superfosfatom in s kaljevo soljo. Poraba amonijevega sulfata v vinogradih je zlasti važna in zato posebno priporočena. Opozarjamo na „Gnojenje travnikov spomladi s posebnim ozirom na umetna gnojila“ v drugi, „Uspeh poskušen pri gnojenju travnikov z umetnimi gnojili, in sicer posebno z amonijevim sulfatom“ v tretji in v nadaljnjih letošnjih številkah, potem „Gnotravnikov z umetnimi gnojili spomladi“ v četrti številki letošnjega „Kmetovalca“.

\* Mešano umetno gnojilo (vinogradniško gnojilo), ki ima 10 % v vodi raztopne fosforove kisline, 10 % žveplenokislega kalija in 4 % amonijevega dušika, oddaja družba po 16 K 50 h 100 kg z vrečo vred. (Glej spis „Mešana umetna gnojila“ v 3. številki lanskega „Kmetovalca“.)

\* **Tropine podzemeljskega oreha.** Te tropine imajo zajamčeno 56 do 57 odstotkov beljakovin in maščobe v sebi. Družba je ugodno kupila večjo množino in jih oddaja po 19 K 100 kg iz Ljubljane. Prof. dr. Pott pravi v svoji knjigi o krmilih: „Orehove tropine se morajo prištevati najmočnejšim dušičnatim in najlaže prebavnim rastlinskim močnim krmilom; odlikujejo se posebno po večji vsebini oeljakovin.“ Tudi mi jih priporočamo našim udom, ki imajo živino navajeno na krmiljenje z močnimi krmili; dobivajo se v vrečah po 75 kg.

\* **Sezamove tropine.** Družba je ugodno kupila večje množine najfinije zmletih temnih sezamovih tropin, vsled česar jih odslej oddaja po K 18— 100 kg iz Ljubljane. Te tropine družba jako priporoča. Vsebujejo jamčeno 50 odstotkov beljakovin in maščobe in se dobivajo le v vrečah po 75 kg. Živinorejce opozarjamo na spis „Krmljenje z oljnimi tropinami“, ki je izšel v „Kmetovalcu“ in ki ga v obliki „Gospodarskih navodil“ na zahtevanje vsakomur brezplačno pošljemo. Sezamove tropine so navzlic večji redilni vrednosti zaradi tega cenejše od drugih tropin, ker se sedaj še ne zahtevajo ako splošno. Gotovo je, da se precej podražé, kakor hitro jih ne bodo mogli več toliko izdelovati, kolikor jih bodo zahtevali; ta položaj utegne po splošnji sodbi kmalu nastati. Priporočati je umnim gospodarjem, da si čimprej priskrbe zadostno množino teh tropin. Svetle sezamove tropine, ki veljajo ravno toliko kakor temne, dobi družba še pozneje. Večkrat se pripeti, da dobi kdo izmed naročnikov kako vrečo tropin, ki so vsled malomarnosti ali pa vsled nepravilnega ravnanja tvorniških delavcev pomešane s popirjem ali z drugimi tvarinami. Tudi se dobe tropine, ki niso zadosti mlete. Vsako tako vrečo naj naročnik družbi takoj na njene stroške vrne, ker dobi družba v tvornicah popolno nadomestilo za tako blago. Pri odjemu pol ali celega vagona more dati družba znaten popust. Naročniki na večje množine naj vprašajo za ceno, ker dobi družba večkrat ugodne ponudbe iz največjih tvornic.

\* **Sladkornata močna krmila** kot okrepčujočo primes k drugim krmilom ima odslej naša c. kr. kmetijska družba v zalogi ter jih oddaja le v celih vrečah po 50 kg, in sicer mešanice za konje po 19 K, za vole in za pitanje po 20 K, za molzne krave po 20 K in za prasiče po 21 K z vrečami vred iz družbenega skladišča ali postavljene na ljubljanski kolodvor. Cela vreča teh krmil, ki tehta 50 kg, stane polovico gori označenih cen. Opozarjamo na spis „Sladkornata močna krmila“ v 22. št. letošnjega „Kmetovalca“, ki pojasnjuje naravo, učinek in način pokladanja sladkornatih močnih krmil.

\* **Klajno apno** oddaja družba v izvornih vrečah, težkih 50 kg, po 22 h kg. V manjših množinah, nad 20 kg, po 24 h, v množinah pod 20 kg pa po 26 h kg. Za manjše pošiljate na zunaj se še posebej zaračuni za vsako pošiljatev 30 h za zavoj, vozni list itd. — Manj kakor 5 kg se ne razpošilja. — Opozarjamo, da je klajno apno potreben dodatek h krmil, koder krmila nimajo v sebi dovolj rudninskih snovi, zlasti fosforove kisline, in da klajnega apna ni zamenjati z ničvrednimi redilnimi štopami za živino.

\* **Živinsko sol** priskrbuje družba vsem tistim, ki ne morejo osebno v Ljubljano ali ki je v svoji bližini ne morejo kupiti po 7 K 100 kg ali pa 3 K 60 h 50 kg. Živinska sol se oddaja le v vrečah po 50 kg. Le tista naročila na živinska sol se zvršujejo, ki se za nje denar naprej pošlje. V navedeni ceni so vštet izdatki za vozni list in stroški ob sprejemu denarja, ki se morajo plačevati v Ljubljani.

\* **Za živinorejce** ima družba v zalogi požiralnikove cevi po 12 K in trokarje po 5 K. Oboje služi, da se napenjanje govedih hitro in zanesljivo odstrani. — V zalogi ima družba tudi mlečne cevi komad po 80 h. Mlečne cevi se rabijo za odtok mleka, kadar kravo vime tako boli, da je ni mogoče molsti. — Napajalnike za teleta iz pocinjene ploščevine oddaja družba po 10 K.

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

### Razpis službe.

Na podkovski šoli c. kr. kmetijske družbe kranjske v Ljubljani se razpisuje služba

#### praktičnega podkovskega mojstra

s službenim nastopom 1. prosinca 1912. Plača (in službeni pogoji) po dogovoru. (Podkovski mojster se nastavi začasno, vendar se mu po zadovoljivi poskusni službeni dobi uredi službeno razmerje.) Prošnje, opremljene z usposobljenostnimi dokazili, je vložiti do **25. decembra** na glavni odbor c. kr. kmetijske družbe kranjske v Ljubljani.

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

### Poziv k udeležbi pri poskušnjah z umetnimi gnojili (s Tomasovo žlindro itd.), ki se bodo dajala v ta namen brezplačno.

C. kr. kmetijska družba kranjska namerava vršiti poskuse, kako učinkuje Tomasova žlindra na travnikih spomladi in kako učinkuje pri ajdi. V to svrhu ima od tvornic za umetna gnojila nekaj vagonov potrebnega umetnega gnojila zastoj. Kdor hoče narediti tozadeven poskus, se edinole zaveže, da bo o učinku vestno poročal.

Poskusi s Tomasovo žlindro spomladi na travnikih se na ta način vrše, da se ena parcela pognoji s Tomasovo žlindro in s kalijevo soljo, in druga enako velika parcela ostane nepognojena. Za poskuse je določiti le take travnike, ki še nikdar niso bili gnojeni z umetnimi gnojili. Prednost bodo imeli zglasilci iz tistih krajev, kjer gnojenje z umetnimi gnojili še ni dovolj ali sploh ni znano.

Za gnojilne poskuse s Tomasovo žlindro pri ajdi se bo tudi amonijev sulfat dal brezplačno. Tudi pri teh poskusih se en del parcele pognoji z umetnimi gnojili, drugi del pa ostane v svrhu primerjanja nepogojen. Pri poskusih pri ajdi bo umetna gnojila raztrositi še spomladi tisti rastlini, ki se bo potem za njo ajda sejala, da dobita oba pridelka korist od umetnih gnojil.

Tisti družbeni udje, ki se hočejo udeležiti teh poskusov, naj se do 15. januarja 1912 pismeno zglase pri c. kr. kmetijski družbi kranjski, ker bodo tozadevne tvornice umetnih gnojil same določile, koliko se bo teh poskusov vršilo in kje.

#### C. kr. kmetijska družba kranjska.

### Vabilo

na občni zbor kmetijske podružnice v [Kostanjevici, ki bo 26. decembra t. l. ob treh popoldne v prostorih nove šole v Kostanjevici.

#### S P O R E D :

1. Poročilo načelnika.
2. Volitev novega odbora.
3. Pobiranje udnine za l. 1912.
4. Gospodarski razgovor.
5. Predlogi udov.

#### Kmetijska podružnica v Kostanjevici,

10. decembra 1911.

L. Bučar, načelnik.

**V a b i l o**

na občni zbor kmetijske podružnice v Velikih Laščah, ki bo v ponedeljek, 18. decembra t. l. ob treh popoldne v prostorih podpisanega načelnika.

**S P O R E D :**

1. Računi za poslovna leta od zadnjega občnega zbora dalje.
2. Volitev načelnika in štirih odbornikov.
3. Udnine za l. 1912.
4. Nasveti in predlogi.

V slučaju nesklepčnosti bo občni zbor pol ure kasneje z istim sporedom ob vsakem številu navzočih udov.

**Fr. Grebenc**, načelnik.

**V a b i l o**

k občnemu zboru kmetijske podružnice v Sodražici, ki bo dne 26. t. m. ob treh popoldne v občinski pisarni.

**S P O R E D :**

1. Poročilo tajnikovo.
2. Poročilo blagajnikovo.
3. Pobiranje udnine za leto 1912. in vpisovanje novih udov.
4. Volitev enega odbornika.
5. Volitev odposlancev za občni zbor glavne družbe.
6. Raznoterosti.

**Podružnica c. kr. kmetijske družbe v Sodražici**,  
dne 9. decembra 1911.

**F. Mikolič**, tajnik.

**Karol Pakiž**, načelnik.

**V a b i l o**

na občni zbor kmetijske podružnice v Sv. Križu pri Litiji dne 26. decembra t. l. popoldne ob treh v šoli.

**S P O R E D :**

1. Račun o dohodkih in izdatkih za preteklo leto.
2. Pobiranje udnine.
3. Volitev načelnika in odbornikov.
4. Posamezni nasveti.
5. Pomenek o nakupu galice.

**Kmetijska podružnica v Sv. Križu pri Litiji**,  
dne 6. decembra 1911.

**Josip Oven**, načelnik.

**V a b i l o**

na občni zbor kmetijske podružnice na Gočah dne 24. decembra 1911 ob treh popoldne v občinski pisarni.

**S P O R E D :**

1. Pregledovanje računov za l. 1911.
2. Volitev načelnika in odbora.
3. Slučajnosti.

Častiti gg. udje se vabijo, da se polnoštevilno udeležijo občnega zbora.

**Kmetijska podružnica v Gočah**,  
dne 11. decembra 1911.

**Ivan Mislej**, načelnik.

**V a b i l o**

na občni zbor kmetijske podružnice v Lescah (Gorenjsko) dne 17. decembra 1911 popoldne ob pol štirih pri načelniku.

**S P O R E D :**

1. Volitev novega odbora.
2. Pregled računov za leto 1911.
3. Pobiranje udnine.

Če bo udeležba nezadostna, bo zborovanje 26. decembra ob isti uri.

**F. Walland**, načelnik.

**V a b i l o**

na občni zbor kmetijske podružnice v Gameljnah v nedeljo, dne 17. t. m. ob štirih popoldne pri Frančišku Kosmaču v Srednjih Gameljnah.

**S P O R E D :**

1. Letni račun.
2. Volitev odbora.

**Frančišek Juvan**, načelnik.

**V a b i l o**

k občnemu zboru podružnice c. kr. kmetijske družbe kranjske v Gor. Logatcu, ki bo v nedeljo, dne 31. decembra 1911 ob treh popoldne v ljudski šoli v Gor. Logatcu.

**S P O R E D :**

1. Poročilo načelnikovo.
2. Pregled računov za l. 1911.
3. Slučajnosti.

V Gor. Logatcu, dne 10. decembra 1911.

**Franc Istenič**, t. č. načelnik.

**V a b i l o**

na občni zbor kmetijske podružnice na Suhorju pri Metliki dne 17. decembra 1911 ob treh popoldne v šoli.

**S P O R E D :**

1. Volitev novega odbora.
2. Pobiranje udnine za leto 1912.
3. Vpisovanje novih udov.
4. Raznoterosti.

Suhor pri Metliki, dne 7. decembra 1911.

**Karol Pikel**, načelnik.

**V a b i l o**

na občni zbor kmetijske podružnice na Štrekljencev dne 31. decembra t. l. ob treh popoldne pri načelniku.

**S P O R E D :**

1. Poročilo načelnika.
2. Pregledovanje računov.
3. Pobiranje udnine za l. 1912.
4. Slučajnosti.
5. Predavanje o kmetijstvu sploh.

Štrekljencev, dne 1. decembra 1911.

**Martin Drganc**, načelnik.