

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 četrt 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, 10. januarija 1903.

Poštno-hran. št. 849.872

Kmetijstvo.

Vinogradništvo in vinarstvo

Praktični migljaji pri napravi novih nasadb osobito vinogradov.

Stari, že izkušeni kmetovalec dobro preudari v kateri legi bode v vspelmom napravil nov vinograd ali sadovnjak in sploh nasadbo, ki zahteva mnogo gorkote in zatišja. Izbral si bo vselej najbolj solnčno lego in tak kraj, ki je vetrovom najmanj izpostavljen. Pa tudi glede zemlje same bo nekoliko preudaril, je-li bo ta svet stavljenim zahtevam odgovarjal in ali se mu bo sploh njegovo podjetje izplačalo. Kdor tako ravna, gotovo nikoli ne zabrede in pozneje se bode svojega dela gotovo veselil.

Drugače je pa z neizkušenim gospodarjem, posebno takim, ki kupi kako posestvo že bolj iz gizdavosti ali iz posebnega veselja do ene ali druge stvari in ki hoče sam kmetovati. Navadno si tak posestnik takoj nabavi raznih novih knjig ter se naroči najrajše na tuje liste, čita tudi pridno in kar najde njemu ugajajočega, hoče tudi na svojem novem posestvu uvesti, ne vpoštevajoč krajevnih razmer namreč: podnebja, lastnosti dotičnega sveta, delavskih in trgovinskih razmer itd., in brez da bi se obrnil za svet na do-

mače izkušene sosedo, začne vpe-ljavati razne novosti, naročati vsemogoče stroje, nove sadne in trtne vrste, različna semena itd. ter stopa možato po svojem velikem dvorišču češ: čakaj kmet, jaz ti pokažem, kako se kmetuje.

Naš kmet pa, kakor je že od narave še jako nezaupljiv proti vsem novostim, gleda mirno in opazuje na skrivnem, kako se bo neki obnesla vsa ta novotarija, ne reče pa nič. Neizrečeno se pa na tihem veseli in napravlja pikre opazke, če se dotičniku ne obnese vse tako, kakor se je bahal, posebno pa, če mu je kaka novotarija popolnoma izpodletela. In pri takih kmetih — diletantih, se kaj tacega tudi prav rado pripeti.

Vpraša se: Ali škoduje takšen diletant-kmetovalec samo sebi ali tudi drugim sosedom? Z gotovostjo moramo trditi, da žalibog skoro več sosedom nego sebi. In zakaj? Rekli smo, da je naš kmet še jako nezaupljiv in se toraj ne poprime tako naglo kake novotarije. Šele potem, če vidi nekaj let zapredoma dober vspeli pri sosedu, prične modrovati in se konečno tudi on takega nasveta loti, a še vedno v neki posebni nezaupnosti in bojzljivosti.

Slab vspeli pri sosedu ga pa še bolj utrdi v njegovih predsod-

kih in zato je potem težavno prepričati in pridobiti ga za to ali ono stvar. Vedno se bo kar kratko odrezal: Ja, saj je tudi ta in ta, ki je učen in ki vse iz knjig zajema, to poskušal, pa se mu le ni obneslo.

Taka pripomnja je večkrat popolnoma na mestu, ko bi pa tak diletant, predno se česa loti, poleg svojih lastnih ter iz tujih kraju neprimernih knjig in strokovnih listov posnetih nauk, poprašal za svet razne veščake in tudi bolj izkušene ter domače razmere dobro poznajoče bližnje sosedo, bi gotovo nikoli ne obse-del ter bi z dobrim vzgledom tudi drugim mnogo koristil. Toda taki gizdavi ljudje se navadno v svoji domišljavosti, da so vso človeško vedo torej tudi kmetijsko, ne z žlico, marveč že z lopato zajemali, kaj neradi toliko ponižajo, marveč rijejo s svojo brezmišljenostjo in nerazsodnostjo kot krt tja v en dan, dokler jih britke in drage skušnje ne spamtijo, da pričnejo tudi oni drugače misliti in da uvidijo, da ni vse tako, kakor si oni predstavljajo in kakor tudi razne knjige govore.

Naš namen ni govoriti v tem članku o splošnem kmetijstvu, marveč hočemo navesti le nekatere podatke, ki pridejo, oziroma, ki morajo priti v poštev pri zasajanju novih vinogradov.

Na kaj nam je torej gledati pri napravi novih nasadov in kaj se mora vpoštevati, da bode nasad dobičkonosen?

Dober vinograd mora imeti kolikor mogoče južno in nevetrovno lego, in dalje primerno dovozno pot ter svet ne sme biti izmolzen, prestrm, preveč skalovit in ne preplitev.

Južne lege so solncu izpostavljene koj od jutra, vsled česar zemljo cel dan močno ogreva, kar pospeši rast in dozoritev grozdja. Katera lega da je bolj južna in torej za vinograd sposobnejša, se spozna praktično s tem, da se opazuje, kje sneg vedno najpreje skopni.

V neprestrmi legi je vožnja in vsako drugo obdelavanje znatno olahkočeno in deževje ne napravljaja posebne škode, dočim znaša v prav strmih legah količkaj velik dež mnogo zemlje v podnožje.

V nevetrovnem kraju ostane trtje in grozdje nepokvarjeno, dočim v močno vetrovnih legah spomladanski piš nežne poganjke kaj hitro odlomi, pozneje pa guli grozdje in mladike ter odlamlja celo cele grozde odnosno otrisa zrele jagode. Veter pa tudi kaj hitro izsuši zgornje zemeljske plasti.

Dobro vzdržana in dobro izpeljana dovozna pot prihrani mnogo stroškov. S tem, da se pripelje enkrat, kar se doseže pri slabi strmi poti komaj z dva- do trikratno vožnjo, in če se mora celo na hrbtu donášati, se stroški znatno zmanjšajo.

Vlažni svet ni za trto in istotako ne izmolzeni, ker trta sicer da veliko, zahteva pa tudi mnogo hrane v rašči in da si pozneje opomore, se mora dotični svet jako dobro in več let zaporedoma pognojiti, kar zopet prouzroči prav znatne stroške.

Preskalovit in plitev svet tudi ni za vinograd sposoben. Da bo trta dobro vspevala, mora biti vsaj 80 cm zemlje; čim več jo je pa,

tem boljše. Mnogokrat se da temu pomoči, če se nekoliko zemlje napelje iz bližnjega gozda ali pa če se dotični prostor skrči t. j. da se zasajeni del z v dotični parceli neporabljeno zemljo nasuje ter tako plast zviša. Le če ni v spodnjih plasteh skozi in skozi skalovito, marveč da štrlijo le tu pa tam kakšne skale iz zemlje, se trte lahko z dobrim vspehom med te skale posade, ker med takim skalovjem je navadno prav dobra in tudi jako globoka zemlja.

Dobro gnojeni, nekoliko strmi travniki, posebno pa deteljšča ali pa gozdne parcele, seveda s primerno lego in zemljo, so za nove vinograde mnogo sposobnejše, kot take parcele, ki služijo že stoletja za vinograd in ki so še vedno s trto obrašene.

Kdor se za prenovljenje takega vinograda odloči, mora najpred iztrebiti vse stare trte ter vso parcelo z deteljo posejati, ter jo vsaj tri leta kot deteljšče vporabljati; med tem pa mora seveda tudi dobro z domačim, še bolje pa z umetnim gnojem gnojiti, da nadomesti ona hranila, katera je trta med tem časom popolnoma izsesala, ter jo s takimi tvarinami potrošati, kojih je v dotični zemlji premalo, ki jih pa trte za svoj razvoj neobhodno potrebujejo namreč: fosforova kislina, dušik, kalij, apno ter magnezija, železo in klor. Najpotrebnejše so: fosforova kislina, kalij, dušik in apno.

Katera zemlja da je jako rodovitna, odnosno česa da ji primanjkuje ali katerih snovij da ima mnogo ali vsaj dovolj v sebi, se praktično najbolje spozna po raznih na njej rastočih travah, evetlicah in drugih rastlinah.

Krepka in črnkasto-zelena rašča raznega plevela, znači rodovitno zemljo; cikorija, esparzeta, lucerna, hmeljčica, žajbelj i. e. značijo apneno zemljo; lapuh in preslica značita vlažno, stoklasa ter razne boljše trave in plezoče deteljice, pa suho, peščeno zemljo.

V na dušiku in na fosforovi kislini revnih zemljah se sicer vse rastline pravilno razvijejo, toda zaostanejo v rašči in kmalu porudeče. Pri pomanjkanju apna se novi listi kmalu posuše, odpadejo in na njih mestu nastanejo zopet novi. Vsled pomanjkanja železa listje in tudi stebnja zbledijo. Povsod pa mora biti tudi kalij, kajti on je pravi pospešitelj vseh redilnih snovij v rastlini in je torej glavni faktor pri tvorjenjenju skroba in sladkorja v listih in družih zelenih delih. Koliko in katerih snovij da ima zemlja največ, se seveda najnataneje določi kemičnim potom. Taka preiskava pa precej stane.

Da se spozna zemljo tudi glede sestave, je jako važno radi določitve za dotični svet primerne podlage. Kvaliteta in kvantiteta vina ni dandanes odvisna le od žlahtne trte, marveč in celo jako veliko, od ameriške podlage.

Naj bo žlahtna trta še tako dobra, če je pa podlaga dotični zemlji neprikladna n. pr. riparija v preapneni ali pa prevlažni zemlji, je pridelek na dobroti in na množini ničeven.

Zato je pa treba vzeti za suh, jako peščen ali jako apnen svet rupestris montikolo, za bolj vlažen ali ilovnat svet le solonis, za vse druge zemlje pa riparijo portalis. Kjer pa riparija dobro vspeva, vspevata navadno tudi solonis in rupestris montikola; poslednja izvzemši če ni podnebje premrzlo, ker v mrzlem kraju les slabo dozori. Riparija raste dobro in močno osobito v globokih in rudečih, torej na železu bogatih zemljah. Kjer je torej le mogoče, naj se da ripariji prednost. X.

Živinoreja.

Ravnanje s konjem po zimi.

Kmet in konjerejec mora po zimi obračati veliko skrb na svoje konje. Odrastli konj, ki je celo spolnoval svojo težavno dolžnost

kot poljedeljsko gonilo ali motor, ima zdaj nekaj več počitka.

Če tudi pri brezdelici ne bomo dajali konjem toliko krme, kakor ob težkem delu, vendar neke mere navzdol ne smemo prekoračiti, ako hočemo da ostane konj pri moči in bo mogel pri spomladanskem delu zopet ustrezati našim zahtevam.

Posebno previdno ravnajmo z brejmimi kobilami. Mlado življenje, ki se razvija v živali, potrebuje hrane in zato mora konjerejec tudi po zimi kobile krepko in dobro krmiti, da jih obdrži pri polni moči.

Konj mora imeti po zimi dovolj gibanja, to je toliko bolj potrebno, ker se konji, ako ne gredo cele dneve nič iz hleva, prestopje, kar konjem zelo škoduje.

Saj ima konjerejec po zimi dovolj časa pregibati svojega konja, bodisi da ga vpreže in se kam pelje, ako ni nobenega zasluzka, ali da ga prosto spusti v kako ograjo.

Glavno skrb pa je obračati po zimi na mlado živino. Imamo kraje in čudno celo take, kjer konjereja lepo cvete in napreduje, kjer se zapirajo žrebeta v snežni zimi v temen in zaduhli hlev, iz katerega ne pridejo po cele tedne ven na božji dan, drugi zopet malo zračijo ali pa žrebeta celo zimo ne drgljajo in ne osnažijo.

Umni konjerejec ravna s svojim žrebetom po zimi ravno tako, kakor po leti; vsaki dan, tudi če močno zmrzuje, ga pusti nekoliko časa v ograjenem prostoru skakati, da mu tako preskrbi dovolj gibanja, zraka, in svetlobe in da žival utrdi proti slabemu vremenu.

Vso pozornost moramo obračati tudi na dlako, kožo in kopita živalij. Posebno čuvajmo konj prehlajenja in jih ne pustimo potnih nikoli brez odeje zunaj. Previdnostij je treba pri napajanju. Če prav pravijo, da mrzla voda konju ne škoduje, vendar ne jemlji za napoj vode naravnost izpod ledu,

ampak raje nekoliko ustano vodo. Hlev je treba večkrat prezračiti, a ne smemo ga nikoli prehudo shladiti, da se nam mirno stoječa živina ne prehladi.

Kako krmijo molzno živino v intenzivnih gospodarstvih.

Mlečnost krav ni odvisna v prvi vrsti od podane krme, ampak pred vsem od pasme, individualnosti, načina molže in šele potem od krme. Tudi z najboljšo klajo se ne izpremeni slabe krave v dobro molznico. Slaba molzna krava potrebuje pa tudi mnogo več krme od dobre. Vzdrževalni stroški morejo znašati pri slabih kravah od 1.50 K do 1.95 K na dan, dočim te pride reja dobre krave stati morda samo 75 do 80 v.

Najvažnejše točke ki si jih moramo zapomniti za rejo molzne živine so: zelena krma poviša množino mleka. Kot nadomestilo zelenja rabimo po zimi peso, kolerabe, korenje, okisano turščico itd. Ako pridenemo klaji kokosovih tropin, zvišamo toščobo mleka, isto tako s pridevkom koruznih otrobov. Beljakovinasta krmila, kakor ogrščne tropine, krmska moka in dr. pomnožijo mleko le malo; ugodno pa delujejo pšenični otrobi. Pokladanje soli od 25 do 35 gr na dan pomnoži nenaravnost mlečno množino, ker živina pije več vode. Ozir napajanja bi bilo opomniti, da naj se da živini dvakrat na dan vode, ki ima okoli 12° C. Pretopla voda ohromi mlečne žleze, prehladna omeji tudi mlečnost. Vsakdanje premikanje po 1/2 ure zvikša mlečnost, dnevno 4 do 5 urno delo pa jo zmanjša. Majhne krave dado sicer na telesno težo več mleka, pa relativno potrebujejo tudi več krme od velikih. Za zgled navedemo par krmskih sestavin, ki veljajo za 500 kg žive teže.

I.

15 kg pese.
10 „ kolerab.

4 kg suhe detelje.
4 „ slame.
1 „ rezanice.
1/2 „ pšeničnih otrobov.
1 „ kokosovih tropin.

II.

25 kg pese.
5 „ suhe detelje.
4 „ slame.
1 1/2 „ rezanice.
1/2 „ pšeničnih otrobov.
1 „ kokosovih tropin.

III.

25 kg pese.
4 „ suhe detelje,
4 „ slame.
1 „ pšeničnih otrobov.
1 „ kokosovih tropin.

IV.

28 kg kolerab.
4 „ suhe detelje.
5 „ slame.
1 „ pšeničnih otrobij.
1 „ kokosovih tropin.

Snaga kože pri prašiču.

Ni dolgo temu, ko sem si ogledoval krasno sejmišče pri sv. Marksu na Dunaju. Ščetinasta žival iz Ogerske je bila tu v velikanski množini in silno lepo rejena, a ravno tako lepo snažna. Manjša poljska pasma prašičeva, ki ni tako kodrasto kosmata in črno sive barve kakor ogerski mangalicarji, ampak bolj majhna, bolj gola in bele barve, ti poljski prašiči res niso zaslužili imena, ki ga danes vselej v mislih imamo, kadar izgovarjamo to besedo, tako bleskeče bele kože so bili. Zato sem precej sklenil opozoriti na to tudi slovenskega kmeta.

Stara reč je, da prasci s čisto kožo lepše propevajo, nego umazani in zasvinjani.

Šest mlajših prašičev so redili skozi 7 tednov popolnoma enako. Tri od teh so vsaki dan čistili s ščetjo in vodo, tri so pa pustili umazane. Po končanem poskusu je tehtal vsaki izmed snaženih prašičev po 15 kg več od nesnaženih.

Žato naj bi bilo pravilo in navada vsake gospodinje, da vsaki teden enkrat osnaži prašiče z mlačno vodo in s ščetjo, kajti tako ostane žival zdrava in krmo izvrstno izkoristi. Mojstri v prašičjereji so na pr. Kitajci. Svinja jim je najljubša domača žival. Mož, ki je dalje časa bival na Kitajskem, pripoveduje, da se dobi vsako opoldne mnogo ljudij ob potocih, ki umivajo svoje prašiče. Kjer je taka prilika posnemajmo jih, kjer je pa ni, umivajmo jih pa na dvorišču z mlačno vodo. Prospevanje prašiča odvisi od njegove snage; to naj si vsak gospodar dobro zapiše za — ne za ušesa, ampak na hišna in svinjakova vrata (če si drugače ne more zapomniti) in se naj tudi ravna po tem.

Mlekarstvo in sirarstvo.

O pogojih dobičkonosnega mlekarstva.

(Po prof. dr. Winkler-ju na Dunaji).

Lani smo priobčili vrsto član-
kov o tem važnem vprašanju.

Letos hočemo le še spregovoriti besedo o organizaciji prodaje mleka in njegovih izdelkov. Pri tem nam hodi na misel več pripomočkov.

Prvi so razstave. Poleg dobre kakovosti mleka in vrednosti mlečnih izdelkov so za prospeh trgovine posebne važnosti razstave. Kako so n. pr. Amerikanci vtihotapili svoje sadje v Evropo?

Pred letom 1895 je bilo kalifornijsko sadje v Evropi še popolnoma neznano; tega leta pa so poslali Amerikanci svoje sadje v Hamburg na razstavo in danes uvaža Amerika samo Nemcem v rajhu vsako leto za 3 milijone kron sadja. Vsled pariške razstave se je povpraševanje po ameriškem sadju izvanredno pomnožilo in Kaliforničani so mnenja, da evropske države samo tega čakajo, da se vzgoje za vživanje — in nakup ameriškega sadja. Onih 24.000 K,

katere je veljala ameriška razstava v Hamburgu se je bogato poplačalo.

In kako skrbe Nemci, da naznanijo pa svetu svoje mlekarske izdelke?

Skoro v vsaki deželi imajo po večkrat na leto javno ogledovanje presnega masla na določeni krajih, redno se tudi preiskuje puter; za tem pridejo velike mlekarske razstave na vsakoletni razstavi nemške kmetijske družbe; cele dežele tekmujejo tukaj med seboj in da vsaka dežela pošlje na to skupno veliko razstavo res najboljše blago, imajo preje v posameznih deželah manjše razstave, na kojih izbero najboljše blago. Na ta način se vzgaja tudi kmečko ljudstvo, proizvajalec.

Kakor zatrjuje neki mlekar-
ski vodja, so te razstave prinesle deželam dobička, ki se meri po deset in deset tisočih. Kako naj se tudi seznanijo odjemalci z blagom in kako naj pridejo sicer na kolikor moč nepristransk in skrben način tozadevna mnenja v javnost?

To ravnanje je pa tudi veliko pripomoglo, da je na Nemškem toliko zanimanja za to stvar in toliko tekmovanja; dela se tu veliko bolj z združenimi močmi in pripomaga se k vsestranskemu znanstvenemu utemeljevanju. Dokaz temu veliko število zadrug, zvez, poskusnih postaj itd., večje število „mlekarskih listov“. Pri tem moramo opomniti, da mlekarske učne zavode ustanavljajo vedno kmetijske družbe.

Od razstav preidemo na prodajalne zveze. Teh je na Nemškem 28, v Avstriji še-le 5 od katerih 3 prav pridno delujejo. Slovenci sicer nimamo prav imenoma „Mlekarske prodajalne zveze“, a popolnoma isto nalogo izvršuje z vso vestnostjo za večje število mlekarn „Gospodarska Zveza“ v Ljubljani. Da bi „Gospodarska Zveza“ lahko še veliko več storila v prid boljših cen našega putra, ako bi

se ji pridružile vse slovenske mlekarne, je jasno. Toda nesrečni partikularizem lažje prenaša vse drugo nego bližino rodnega brata družega mišljenja. Ta razcep-
ljenost je le v škodo naši skupni stvari.

Vsled delovanja prodajalnih zvez so se cene putra bistveno zboljšale in osigurale. Povprečna letna cena putra, ki jo plačujejo velike nemške zveze za prodajo masla so za 1 kilogram većinoma od 2.68 K do 2.88 K. Tam obstoje tudi posebne nadzorovalne zveze in slednjič se je tudi dose-
glo, da se vestno zaznamujejo cene, kar tudi proizvajalce varuje škode.

Ako nasprotno pogledamo raz-
mere v Avstriji, moramo priznati, da pri nas ne postopamo v boju v lepo sklenjenih vrstah in so cene na najvažnejših trgih znatno različne. Na enem kraju dere blago skupaj, na drugem je pa pomanjkanje. Kako lepo bi se dalo mlečnih izdelkov prodaja v večjih mestih vendar urediti, ako bi imele mlekarske zveze po njih svoje zastope.

Posebno, če bi se oskrbela mesta s hladilišči in skladišči, kakor je storilo lansko leto dunajsko mesto, bi lahko hranili ondi blago dalje časa brez škode in spravili na trg po potrebi.

Tretja važna točka je organizacija mlečnega preskrbljevanja v mestih. Imeli smo že večkrat priliko povdarjati, da se dado preskrbljevati mesta z mlekom po združnem potu z velikim dobičkom. Žal, da tega pri nas še nimamo nič. Ker tvori oddajanje mleka naravnost v mesto znaten del mlekarstva, zato naj posvetimo oddelku, namreč mlečni trgovini v mestih nekoliko vrstic. Da bi ta kot osvetlili s krepko lučjo, tega ne prenese. Nadzorovanja mlečne trgovine od strani magi strata t. j. rednega policijskega preiskavanja mleka pri nas sploh ni; zato se mleko ponareja, da je

veselje in je prešlo i malim branjcem z mlekom i liferantom iz dežele prav živo v meso in kri, tako da se jim zdi, da spada posnemanje smetance, čudežno pomnoževanje mleka z vodo in podobne reči vže kar zraven k „kšeftu“, kakor rehtanje k mlačvi in čiščenju. Za koliko da so mestni konsumentje pri tem oškodovani na denarjih, pa tudi na zdravji vsled pomanjkanja snage, je težko reči. Bolezni v črevesji, večja umrljivost otrok, širjenje raznih boleznij je posledica neprimerno opravljenega mleka.

O teh razmerah, pri kojih natančnejšem opisu bi se utegnile marsikomu ježiti lase, bi se dalo napisati obširno poglavje. Gotovo je, da slednjič vživanje mleka ne stopa kviško in ravno tako gotovo je, da sleparsko ravnanje z mlekom tlači ceno tudi dobremu mleku reelnega prodajalca.

To stanje bi se dalo izboljšati ako bi mestne oblasti posegle vmes s krepko roko. V ta namen bi bilo potreba:

1. Strogega nadzovanja mlečnega trga v obče, zlasti prodajalnic mleka in določbe, da je kaznen opetovane ponaredbe zguba koncesije. To bi hitro spravilo kolo v pravi tir.

2. Gotovih magistratnih določb za mlečno prodajo:

a) Določila, kako imajo biti urejene mlečne prodajalne. Prodajalci tudi družega blaga poleg mleka, bi naj imeli prodajati mleko samo v zaprtih steklenicah.

b) Bolne, očitno zanemarjene in sicer nesposobne osebe imajo biti izključene od mlečne trgovine.

c) Da si more tudi ubožnejše ljudstvo oskrbiti po ceni mleka, bi naj se prodajalo posneto mleko poleg svežega v posebej zaznamovanih posodah.

Slednjič ne smemo pozabiti, da moramo kot zasebni in narodni gospodarji odločno zahtevati zvišanje sedanjih mlečnih cen v mestu. Da se bo ta cena dvignila,

to je le vprašanje časa, in nam ne dela skrbi.

Vprašajmo se pa, je li mleko tudi prenese tako zvišanje cen? Tu treba pred vsem vpoštevati redilnost mlečne hrane. Po Rubnerju sta 2—3 kg mleka srednje vrednosti tolike redilnosti kot 1 kg srednje mastnega mesa ali kot 3 kg kruha.

Na Dunaju plačujemo povprečno za 1 l mleka 24 vin., za 1 kg govedine 1.60 K in za 1 kg kruha 23 vin. Za isto mero redilnih snovij tedaj plačamo v mesu 1.60 K v kruhu 69 vin., v mleku le 48 v. Mleko je tedaj v razmerji s kruhom cenejše in v razmerji z mesom bi ga lahko še enkrat dražje plačevali in bi ga še ne preplačali.

V resnici je tudi mleko n. pr. v Parizu znatno dražje, po 40 do 60 v za 1 l. In če pomislimo, da pride v Ljubljani 1 l mleka na 16 vin., ali še ne, tedaj brez skrbi lahko rečemo, da je le pravično, da se mleko podraži in tudi meščani, bodisi Ljubljančani ali Kranjci ali drugi bi bili v kolikor so zdrave pameti, gotovo sami za našo zahtevo — a pod jednim pogojem! — da se jim da tudi garancija in poročstvo, da dobijo res vselej dobro, zdravo, neskaženo mleko. In to je po naši skušniji mogoče edino le tem potom, da se tudi naša mesta oskrbe polagoma z mlekom po združnem potu.

Združništvo je tudi edina pot, po kateri si morejo gospodarji tudi proti volji odjemalcev, (če bi bili ti preveč sebični, da bi ne mogli izprevideti prave vrednosti mleka), zagotoviti in priboriti višje cene mleku. Saj pravim in ponavljam: kjer je edinost, tam je zmaga, kjer nesloga, tam le zgaga.

V povzdigo mlekarstva imamo torej na razpolago celo vrsto sredstev in cel koš nalog nam namigava, ako hočemo spraviti mlekarstvo naprej in vsaj do one stopinje, na kateri se nahaja več

v mnogih sosednjih deželah. A enajsta ura je vže, da se kaj zgodi.

Iz česa obstoji kravje mleko?

Mleko obstoji iz vode in trdih snovi, ki se pa dajo deloma v vodi raztopiti. Poprečno je v mleku (ker je mleko zelo različno):

	87.5%	najmenj 83%	največ 90%
vode	87.5%	83%	90%
suhe snovi	12.5%	10%	17%
tolšče	3.4%	0.8%	10%
sirnine	3.2%	2%	4.5%
beljakovine	0.6%	0.2%	0.8%
mleč. proteina	0.1%	0.8%	0.35%
mleč. sladkorja	4.5%	3.0%	6.0%
pepela	0.7%	0.6%	0.9%

Ta različnost sestave mleka je odvisna od raznih vzrokov, kakor so individualnost, pasma, krma in več drugih. Skrajne vrednosti opažamo samo pri mleku posameznih krav, nikoli pa pri zmesi več mlečnih vrst.

Preglejmo nekoliko posamezne sestavine mleka.

O vodi nimamo posebnega omenjati, a to je gotovo, ako dobiva živina zelo soljeno krmo, utegne imeti nenavadno veliko mleka, ker hoče vedno piti vodo; tako mleko ima seveda vode skrajno množino. A s takim ravnanjem se kvari tudi sam ustroj živali.

Najdragocenejša obstojina mleka je tolšča, ki se nahaja v mleku in plava v njem v podobi neizrečeno drobnih kroglic, ki imajo mej seboj različno velikost. Kako drobna telesca da so te tolščne kroglice, se lahko spozna iz tega, da se nahaja v enem litru mleka 80 milijonov tolščnih kroglic. Te tolščne kroglice, to je mlečna tolšča (čisto maslo), imajo specivično težo 0.93, to se pravi, en liter masla tehtja pri 15° Celzija 930 gramov. (Specivična teža je namreč ono število, ki pove, kolikokrat težje (lažje) je kako, telo kot enako velika posoda vode ki ima 4° C gorkote pri navadnem zračnem tlaku 760 m/m). Zakaj Vam to pripovedujem? Morda bi se rad delal učenega? Ne, učenost

se doseže samo z neutrudno marljivostjo. Glejte, v gorenji resnici imate razlago, zakaj da pride smetana iz mleka v latvici čez kaj ur na vrh, da jo lahko posnamete doli. Tolščne kroglice bi prišle, ko bi ne bilo zadržka, precej na vrh, ker jim pa ovira napeta sirnina, zato traja 36—48 ur, da se mleko v plitvi posodi popolnoma vtopi in smetana pride na površje. Pa tudi tedaj še ni vsa tolšča na vrhu. Najmanjše kroglice namreč nimajo dovolj moči, da bi se skozi prerile.

Mlečna tolšča obstoji iz devetih (9) različnih tolšč. Kako čudovita je pač ta na videz tako priprosta narava v vseh svojih delih in posameznostih. Barva mlečne tolšče se spreminja po načinu krmljenja. Tako vemo sami, da je n. pr. poleti puter mnogo bolj rumen, dočim je po zimi pri suhi krmi rmenkasto bel. Kako nespametni so tedaj oni meščani, ki zahtevajo vedno poleti in pozimi lepo rumeno poletno surovo maslo, ko jim ga po zimi ne moremo dati. V mnogih krajih pa ustrezajo tudi tej želji nevednega občinstva s tem, da po zimi puter kratko malo — barvajo z žolto orlean barvo. Prav je meščanom — kdor hoče biti goljufan naj pa bo!

Stopi se mlečna tolšča pri 33° C, a topišče ima tudi svoje muhe ter se giblje med 29 in 41° C. Ker nosiš, domača gospodinja ali pa mlekarški mojster, v mlekarni v svojih žilah kri, ki ima pravilno toplino 37° C spoznaš lahko iz tega, da ne smeš pri gnetenju in izpiranju nikoli prijematati putra z roko, ker se pri tem ne da zabraniti, da ne bi se nekoliko putra stopilo.

Protejin je poteg tolšče v gospodarstvu najvažnejša obstojina mleka, ker se iz ene njegove sestavine iz sirnine dela sir. V mleku imamo troje protejinastih teles: 1.) sirnino, 2.) albumin, 3.) mlečni protejin. Najvažnejši mej temi je sirnina, ki se nahaja v mleku v

napetem stanju. Sirnina postane s pomočjo slabih kislin, na primer mlečne kisline, nerazstopna, potem pravimo, da se mleko sesede, strdi. S pomočjo močnih kislin se sirnina raztopi.

Albumin je v mleku raztopljen in se nahaja podobna snov tudi v krvi, krvni albumin. Ako segrejemo mleko nad 75° C postane albumin nerazstopen.

Mlečni protein že vsled svoje majhne množine nima za nas nobene važnosti.

Mlečni sladkor je ena izmed brezdušičnatih mlečnih snovij in ima velik vpliv na držanje mleka vsled tega, ker začne, ako mleko nekaj časa stoji bolj na toplem, vreti in se izpremeni v mlečno kislino, s čimur provzroči neraztopnost sirnine, z drugimi besedami, on provzroči skisanje mleka.

Pepelnate sestavine obstoje iz rudniških snovi, to se pravi, ako mleko izparivamo in ostanek sežgemo, potem ima preostali pepel omenjene snovi v sebi. Mej raznimi teleski, ki se nahajajo v mlečnem pepelu, so posebno važna ona, ki imajo tvoriti okostje mladega teleta, namreč apno in fosfor; poleg tega razne soli, ki prvo četrtletje popolnoma zadoščajo potrebi mladega goveda.

Rado iz Trepet.

Domači sirček.

(Piše Fr. P.)

Sirarenje je posebno na mestu tam, kjer ni pripravnih prometnih zvez, ki bi ponujale priliko, izdelke pošiljati lahko in pogostoma naprej. Zato je bilo edino pravilno in dobro ravnanje ranjkega župnika Mesarja, ki je vpeljal po Bohinju same sirarne. V obče je najenakomernejše in najbolj varno izdelovanje trdih sirov, pred vsem emodolskega sira in to zlasti v hribih, kjer imajo izvrstno mleko. Nasprotno pa da izdelovanje mehkih sirov, ako se lahko prodajo, največ dobička. A velika umet-

nost je, si tako gotovo prodajo zagotoviti. To toliko bolj, ako pomislimo, da je stavek: „Čim boljši je mehki sir, toliko manj je trpežen“, v obče popolnoma resničen.

Ker je za izdelovanje emodolskega sira treba velike množine mleka, najmenj 6—800 litrov na dan, zato se da na ta način sirariti le skupno v zadrugi, kakor se tudi v mnogih krajih godi. Take ustanove moremo le iz celega srca pozdravljati in bi se dala živinoreja s tem postaviti na vse drugačne noge.

Tukaj seveda ne bomo opisovali, kako se izdeluje emodolec, kajti to opravilo zahteva popolnega moža, sirarja po poklicu in se ne da kar tako tu in tam enostavno ponarejati, raje se vse skupaj zmaže.

Pri drugih vrstah sira so razmere podobne. Najpripravnejši način sirarstva je tako zvano hišno sirarstvo. Hišno sirarstvo je neko postopanje, ki se izvrši urno in enostavno in ima to dobro stran, da moremo spremeniti preostalo mleko, ki ga drugače ne vemo dobro spraviti v denar, v izdelek ki je kmalu vžiten in se vendar prav dobro drži, takozvani šentjanžev domači sirček.

Ta se lahko napravi iz svežega (frišnega), kakor tudi iz polmastnega in pustega mleka.

Za en hlebček vzamemo navadno po 10 litrov svežega mleka, ali 5 litrov svežega in 8 litrov posnetega mleka, kar da polmasten sir, ali pa vzamemo 16 litrov pustega mleka, iz katerega dobimo pusti sir. Ako delamo sirček iz svežega mleka, je najbolje vzeti mleko precej od krave še gorko in pridejati mu toliko sirišča, da se strdi v 20—25 minutah. Ako je mleko vže dalje časa štalo na hladnem, ga je treba pred usirjenjem segreti na 35 do 37° C.

Sirišče denemo v približno 1/16 litra mlačne vode in toliko

časa mešamo, da se popolnoma raztopi, na to zlijemo raztopino polagoma v mleko med vednim mešanjem, ki prilivamo; mleko je najbolje postaviti v toplo vodno kopel, da se obdrži potrebna toplina.

Pri polmastnem mleku naj se usiruje pri toplini 30° C in pri popolnoma posnetem mleku pri okoli 25—27° C. Pri posnetem mleku mora biti tudi sirišča primerno menj, ker se to mleko strjenju veliko slabeje ustavlja nego sveže mleko.

Kar zadeva sirišče, ga rabimo več vrst: najpreje imamo naravno sirišče, to je narejeno iz telečjega želodca, dalje trdno sirišče bodisi v obliki praška ali pa majhnih ploščic (siriščnih tablet) in nazadnje je tekoče sirišče, siriščni izvleček ali siriščna esenca (ekstrakt).

Je-li vzamemo eno ali drugo vrsto sirišča, na tem ni dosti ležeče tukaj, najbolje je, da ne jemljemo prestarega sirišča, ker to zgubi kmalu svojo prvotno moč in je treba potem vzeti preveliko sirišča, da dosežemo isti učinek.

Ko je mleko primerno strjeno, kar najbolje spoznamo po tem, ako vtaknemo prst v to „strd“ (tako imenujemo strjeno mleko), pri čemur ne sme nič mleka ostati na prstu in ako strd obrnemo se mora masa raztrgati z ostrimi robovi, ko je tedaj mleko strjeno, pričnemo strd drobiti. Najpreje razrežemo strd s takozvano sirno sabljo v eni smeri v prst debele proge in potem navpik na to smer še enkrat ravno tako, na to pa strd „preločimo“. To obstoji v tem, da preložimo strd z ne preveliko zajemalko iz srede površja proti stenam posode, s čimer nočemo ničesar družega, nego v celi strjeni masi izjednačiti toplino. Ko smo to storili, pustimo strd 5—10 minut pri miru, potem pa sežemo z rokama v maso ter drobimo kosce s prsti pri čemur se toplina vedno bolj izjednačuje, to ponavljamo čez

10 minut zopet, potem pa pustimo enakomerno zdrobljeno strd stati, dokler je obilna sirotka popolnoma ne pokrije. Celo to ravnanje imenujemo drobljenje z eno besedo. Sirotka se ali odlije ali pozajame proč in strd se napolni v oblike (modele) z zajemalko, se z roko lepo porazdeli in nekoliko pritisne, da se sirotka bolje odteče. Vse to se mora goditi v toplem prostoru, da se more vsa sirna snov dobro sprijeti. Čez kakih 20 minut je masa dovolj trdna, da smemo dejati sir v obroče in pod stiskalnico. Stiskati je treba previdno, da se ne preša sir preveč ali postrani. Namen ki ga imamo pri stiskanju je ta, da odstranimo zadnje ostanke sirotke. Na 1 kg tolstega sira računamo 8 kg teže za stiskanje, za pusti sir, ki se prerad preveč posuši, jemljemo primerno menj. Za stiskanje so najbolj pripravi cementni kamni, ki se modelu najbolj prilagajo. Trpi naj stiskanje praviloma 24 ur, če je sir premehek, se ta čas podaljša, pri presuhem siru pa okrajša.

Ko je dobil sir vsled stiskanja zaželjeno gostobo in čvrstost, ga solimo in sicer tako, da solimo prvi dan gorenjo plat in obod, drugi dan pa spodnjo plat in obod, to se ponavlja tretji in četrti dan, pritem vsaki dan sir obrnemo, tako da so široke plati soljene vsaka po dvakrat, stranice pa štirikrat. Da sirki obdrže lepo obliko, se priporoča čez dan dejati jih v lesene obroče, ki jih lahko bolj ali menj napnemo; mesto lesenih ne smemo nikoli vzeti kositernih, ker bi se v teh napravile strupene kovinske soli. Da se ne zmotimo pri soljenju, je dobro, ako imamo za sirčke v shrambi 4 oddelke, posebej za enkrat, dvakrat, trikrat in štirikrat soljene sirčke vsak oddelek zase. Soljenje ima namen, da naredi sirčke bolj okusne in trpežne in da primerno uravna zorjenje ozir. kipenje.

Priporočamo tudi sirčke 2 do 3 dni zaporedoma izmivati z vi-

nom ali moštom, vsled tega dobijo zelo lepo gladko skorjo, ki naredi sirčke trpežne. Na to spravimo sirčke v bolj hladno klet, jih položimo na čiste deske in jih obračamo v začetku vsaki dan, pozneje vsake 2—3 dni in čez kakih 14 dni jih preložimo v bolj toplo klet pri 15° C. Gorki prostori pospešujejo zorjenje, mrzli jo zavirajo, kakor tudi premočno soljenje in stiskanje. Klet, v katero postavljamo sirčke k zoritvi, mora imeti dovolj svežega zraka, a sirčki vendar ne smejo biti zračnemu prepihu naravnost izpostavljeni. Prevlažne kleti naredijo preveč šmirasto skorjo.

Take sirčke postržemo in posušimo; primerno prevetrovanje nam tu lahko odpomore. V presuhih kletih pa dobe siri preradi razpokline, sploh se preveč izsuše. Tega jih lahko obvarujemo, ako jih izmivamo s sirotko, pivom ali vinom in se potem tudi ne razpoči skorja.

V zaduhlih, slabo prezračenih kletih se tudi zgodi, da se prime sira plesnoba; to zatiramo s pogostno ventilacijo in z večkratnim drgnenjem sirov.

Da sirčki dozore, mora preteči po različnem ravnanju od 4 do 12 tednov. Sirček je zrel tedaj, ako je mehak in se pri poskušnji s sirnim svedrom pokaže skozi in skozi enako slan.

To izdelovanje sira zelo priporočam našim gospodinjam in tudi mlekarnam, zlasti pusti ali malo mastni sir za porabo lastnih udov, ne za prodaj; ne samo, da imam za svoj okus tak šentjanžev mastni sir rajši nego najboljši ementalec, ampak še bolj vsled tega, ker za to ni potreba nobene drage priprave, nobenega posebnega znanja ali šolanja, kakor je to potrebno za druge sire; treba je le oskrbeti si potrebno sirišče, modle in stiskalnico, za kar so dobri primerno od kamnoseka obdelani kamni, potem premisli še enkrat ta opis in začni korajžno izdelo-

vati šentjanžev sir; če se ti tudi precej ne posreči izdelati dobrega blaga, velike izgube itak ne moreš imeti. Ta sir je poleg tega tudi zelo okusen in bi se gotovo lahko prodal, ko bi ga le enkrat ljudje do dobrega spoznali.

S p l o š n o.

O pokladanju kostij kokošim.

O tem poroča nek kmetovalec v amerškem poljedeljskem listu sledeče:

Tri leta sem se pečam s perutninstvom in sem v tem času napravil mnogo poskusov s krmljenjem perutnine.

L. 1899. sem krmil izključno le pšenico, oves, rž in nekoliko sirotke. Na ta način me je stal 1 kg mlade perutnine v starosti 4 mesecev do 38 vin. Jajec sem dobil 116 od vsake pute. Od teh je bilo izleženih od 1. prosinca do do 31. sušca 13 komadov od ene kokoši. Jajec je bilo rodovitnih 69 od sto.

Naslednje leto, 1900, sem si kupil koščeni mlin in sem krmil na 150 put in petelinov in povprečno na 300 piščet starih od enega do 4 mesecev po 10—18 kg popolnoma svežih kostij in mesnih odpadkov na teden; ostala krma je bila oves in rž poleg vode. Kostno krmo so dobivale pute in piščanci v enaki množini. Vsled neznatnega pridevka kostij sem znižal svoje pridelovalne stroške za 1 kg mlade perotnine na 34 v., in jajec je bilo po 132 od kokoši, od katerih je bilo 35 izleženih od 1. prosinca do 31. sušca. Rodovitnost jajec je znašala 92 od sto. Večji dohodek, ki sem ga imel od majhne primesi kostij mi ni poplačal samo kostnega mlina, ampak sem mogel tudi še računati po 3.65 kron za vsako uro, ki sem jo potreboval za drobljenje kosti.

Lansko leto (1901) sem krmil po 60—70 kg kostij na teden in 200 kokošij in petelinov ter po

prečno 800 piščancev. Ostala piča je rž in oves. Jajec je bilo od 1. prosinca do 31. sušca na vsako puto 42. Ko je nastopila vročina, sem dobival kosti večjidel smrdeče, vendar sem jih krmil naprej, a sem kmalu našel, da je rodovitnost na jajcih od tedna do tedna pojemala in slednjič pala na 62 odstotkov. Tudi se je vtepla med mlado perutnino velika umrljivost (37 odst.). Zdaj dobivam vsaki dan sveže kosti in jih lepo čedno pokrmim. Rodovitnost jajec se je zopet dvignila na 94 odst. in piščancev pogine zopet le 7 odst. kakor preje. Torej se naj kosti pokladajo kot postranska piča in le sveže; kosti pospešujejo produkcijo jajec po zimi in jo podvoje, pri mladi perutnini pospešujejo rast in mehke kosti, za kojimi pogine toliko piščancev ne nastopijo nikoli tam, kjer se pokladajo kosti. Rodovitnost jajec in življenska moč piščancev se poviša, če se pa krmijo smrdljive kosti se pa zmanjša. V vsaki hiši, kjer se redi perutnina, bi moral biti kostni mlin; glavnicca se zelo dobro naloži, tudi ako se samo one kosti zmeljejo, ki se sicer brez koristi potratijo. Pri piščancih začnemo pokladati kosti, ko so stari 10 dnij, a tem smemo pokladati samo mehke kosti n. pr. od prašičev in telet.

„Kosti mleti pač ni ravno veselje“ je menil moj sosed, ko me je videl, kako sem se potil pri stroju. Potem sem mu rekel: „Računaj in pelji knjigovodstvo, potem ti bo delal ta trud že veselje!“

Ta stroj deluje po načinu mlina in zdrobi najtrše kosti in najmočnejše kite, kakor tudi meso zelo fino in natančno. Noži so kovani in narejeni iz jekla, ki je napravljeno nalašč v ta namen.

Razven z močnim ustrojem se odlikuje ta kostni mlin tudi po tem, da se ne zamaši. Zobje se čistijo sami. Daljna prednost je samočinno dovajanje materijala, ki se ima zdrobiti. Pri drugih strojih mora oni, ki ima z zdrobljevanjem

opraviti, rabiti obe roki, z jedno goni ročico (ločec), z drugo pa polni lijak; pri tem drobilcu, ki se imenuje „Stear“ (zvezda) potrebuje le ene roke. Ta stroj, ki se dela v raznih veličinah, je dobiti pri Franč. Zommer (Dunaj, 4/1. Wienstrasse 21.)

Odlikovanje.

Tvrška Jos. Klement v Hrobcih p. Roudnice, slavnoznana po svojih verižnih sesalkah, prejela je za razstavljene verižne sesalke in druge stroje v Tabor-ju zlato kolajno, v Višavi srebrno kolajno, v nemškem Brodu pa razven srebrne kolajne še častno diplomo kot najvišje odlikovanje.

Narodno gospodarske drobtine.

I. Kako se navadijo kokoši kljuvati jajca?

Da se kokoši navadijo kljuvati jajca, je največkrat vzrok, ker so zaprte, da ne morejo do apna, katero jim je potrebno za prebavljanje. In v lupinah jajec je precej apna, katero pozobaje se loti kokoš z veseljem znotrajnih delov jajca, katerih se kmalu privadi, da postane za tem prava sladkosneda. Toda to še ni dosti: Kadar tovaršice opazijo to novo gostijo, polotijo se tudi one in tako ni čuda, da v kurniku ni jajec ravno radi razvajenih kokošij.

Temu se more le za časa pomagati, dokler se žival ne privadi. Pomoček za to je, da se kokošim daje pogosto po nekoliko apna, kar se najbolje zgodi z starim ometom zmešanim z peskom, kateri je tudi jako koristen kokošim. Tudi bi jim bilo samo apno premočno, da bi vsled tega vzrasla jajcem premočna lupina, katera bi ne bila za valjenje.

Iz tega se razvidi, kakšen vpliv ima apno na razvoj jajec. Da se ga primerno oskrbi, je najbolje, ako se napravi kurnik tako, da ima dno od zida, najbolje od

opeke, ob strani pa ako je leseno, naj bode z apneno malto ometano. Tako, mislim, bi se tudi tej potrebi kuretine ustreglo.

II. Kmetško delo v prosincu.

Narava v trdej zimi sicer spi, ali človek in žival pa po dnevi vsejedno bedi in potrebuje marsičesa. Zato mora človek imeti oči v bodočnost vedno odprte, da za časa oskrbuje, ureja in opravlja svoja dela, da se mu pozneje ne nakupičijo, kar se rado potem skozi celo leto čuti. Upam, da mi ne bo zameril noben tovariš kmet, ako ga menim v naslednjih člankih opozarjati na marsikako delo, katero je ob določenem času treba storiti! Naj se ne vzame nobeno besedo z nevoljo, temuč v zavesti, da sem imel pred vsem dobro voljo vsaj mlajšim kmetom kaj svetovati, naj se čitajo te vrstice.

Skrbi gospodarja: Z novim letom se takorekoč začne novo življenje za kmeta. Ko je prestal skušnje starega leta, ozira se po novem, na katero stavi mnogo upov in v ta namen sestavlja načrte. Če tudi se mu ti večkrat ne posrečijo, vendar ne izgublja poguma, temuč išče novih. V tem mu seveda trpi glava, ali kaj se hoče? „V potu obraza boš jedel svoj kruh“, dragi kmetič! Bog daj, da bi ga le imel vedno dosti! Vendar sedaj k stvari!

Vožnja. V krajih, kjer so pridelki lesa, se najbolj skrbi, da se v tem času kar največ izvozi, ker če je primerno snega, gre tačas to delo najlažje in najresneje. Kmetu je treba skrbeti, da se dotični pridelki prej spravijo na kup, da se potem v snegu morejo najti. Tako mu je treba voziti plohe k pilam, deske k železnici, drva za prodajo na trg, drva in steljo domu itd. V vsakem kraju so drugačni pridelki, katere treba spravljati na odločeno jim mesto.

V hlevu treba skrbeti, da se ne nakupiči preveč gnoja, kateri

dela soparico, katera je škodljiva živini. Kadar je milejše vreme, je treba gnoj izkidavati na dvorišče, kjer se dobro potlači, potem pa pokrije če ne s prstjo, pa vsaj s snegom, da ne izhlape najboljše snovi. Vrh tega treba skrbeti, da se živina lepo krmi in tudi snaži, kar ji veliko pripomore k lepi reji in vrednosti. Tudi je potrebno paziti, da v hlevih ne primanjkuje, gorkote s tem, da se votline čvrsto zapažijo in se živini dosti nastilja, kar se zlasti pri svinjah večkrat pogreša.

Na dvorišču se razne drva cepiti more v tem času, tudi popravljati razno domače orodje, za katero popravo si mora vsak kmet lesa oskrbeti že v jeseni. Bolj drobno orodje na pr. grablje, vile, jerbasi se pa lahko popravljajo ob slabejšem vremenu v sobah.

V sadovnjaku je sedaj malo dela, razun če se tu in tam pregleda, ni li zajec ali druga divjačina napravila kaj škode, ali ni sneg kaj polomil. Ako je škoda vsled divjačine večja, treba jo je v 14. dneh naznaniti najemuiku lova, oziroma c. kr. okr. glavarstvu, da se pregleda in oceni, na kar se rane zamažejo s cepilnim voskom, ali z ilovico in apnom, na kar se še obvežejo, da jih mraz še bolj ne oškoduje. Tudi se v tem času lahko izkopavajo stara drevesa in napravljajo jame za mlada, katera se imajo v spomladi nasaditi.

Na polju sedaj ni družega dela, razun če se tu in tam lahko navaža gnoj. Ako je polje ravno, svetovati je, da se gnoj raztrosi, če je v strmini pa ne, kajti mu poznejši sneg in dež odnese redilne snovi po bregu.

V gozdu je sedaj čas nasekati lesa za kakšno stavbo in orodje. Les za orodje se nekoliko razcepi in skorja vsaj deloma obseka, da se bolje suši.

Na travniku sedaj ni družega dela, nego če je sneg skopnel in se vreme zopet na novega

pripravlja, da se tačas naseja pepel in mogoče tudi druga umetna gnojila. Na pepel je pač posebno paziti, da se skrbno shranjuje in rabi za nasevanje travnikov, kjer z vodo ali drugačnim ne moremo doseči. Uspeh bode pokazal, da smo imeli prav!

V sobah se marljivo ženstvo kosa, katera bode več napredla. Pa je tudi prav, da se iz mnogih izgubljenih starih navad vsaj ta še ohrani med našim ljudstvom. Da je to delo kaj vredno, spoznava sedaj celo učeni svet, ko gospoda obraja srajce in drugo perilo iz domačega platna, kmet pri raznovrstnem delu pa je že itak od davna prepričan, da mu taka obleka najbolj ugaja. Torej ženske, le brzo vrtite kolovrate, dokler vas ne kliče spomlad na drugo delo!

Tako smo torej nekoliko pogledali okoli svojega gospodarstva in oskrbeli za ta mesec. Bog daj vsem zdravje in primerno vreme, pa se bo še v sredi zime tudi kaj storilo, kar je pač vsakemu kmetu potrebno. Pohorski.

Vprašanja in odgovori.

Vprašanje 1: G. v S. Pri nas je bila navada vzgajati trte le na latnike; sedaj pa ko se je pričelo zasajati nove na ameriško trto cepljene vrste, se vzgajajo vse trte le nizko ter se je vzgajanje na latnik popolnoma opustilo. Ali se morajo cepljenke le nizko vzgajati in zakaj? Ni boljše, če se pusti trti prosta rast, ker postane močnejša in tudi več rodi?

Odgovor 1: Vzgajanje trt na latnik je odvisno od raznih okolščin. Prvo pride tu gorkota v poštev. Kjer ni po letu dovolj gorkote, da grozdje popolnoma dozori četudi ni solncu izpostavljeno, kar se ravno pri vzgoji na latnik dogodi, tam se mora vsekakor taka vzgoja vpeljati, da morejo solnčni žarki neovirano posamezne grozde obsevati; in to se ravno pri nizki vzgoji doseže.

Nizka vzgoja na drat je v mrzlejših krajih neovrgljiva; ker je pa pri nizki vzgoji tudi drugo delo n. pr. kopanje ali oranje, vežnja, razno pre-

našanje znatno olahkočeno, se je taka vzgoja skoro povsod udomačila.

Kjer je pa velika poletna gorkota n. pr. po Primorskem, v Istri in v Dalmaciji in če leže vinogradi bolj v strmini, se cepljene trte istotako lahko vzgajajo na latnik kot prejšnje necepljene. Da pa morejo solnčni žarki kolikor mogoče tudi notranje grozde obsevati, naj se prejšnji deli latnika bolj po konci povežejo in naj tvori vsaka vrsta trt poseben latnik, ne pa, da se latnik kot mreža čez celo parcelo razteza.

Gotovo je, da čim prostejše se trta razvija, tem rodovitnejša je in se tudi raznim boleznim bolje zoperstavlja, toda vino iz latnikov je gotovo šibkejše pri eni in isti vrsti kot ono iz plant ali nizko vzgojenih trt.

Naprava latnikov je posebno v jako vetrovnih krajih priporočljiva, ker burja ne more posameznih poganjkov ali pa celih trt tako ob tla pometati odnosno odlomiti, kakor se to kaj rado pri sedanjih vzgoji zgodi.

Vprašanje 2: F. B. v St. Ali se smejo sadna drevesca tudi sedaj v zimskem času z beležem mazati? Ne škoduje to lubadu? In je umestno v tem času drevje obrezovati?

Odgovor 2: Z mešanico apna, govejega blata in ilovice smete drevesna debla tudi v zimskem času mazati, ako ni premrzlo. Seveda morate to delo pustiti, ako pritisne hud mraz. Pač pa lahko sedaj staro skorjo in mah odstranite in sicer s pomočjo posebne strgulje. Paziti pa morate, da drevesa v živo ne ranite, ker če ranjeni del zmrzne, je kaj rad rakov.

Isto velja glede obrezovanja. V južnih krajih se obrezovanje brez premisleka lahko celo zimo izvršuje, v mrzlejših je pa le boljše, če se to jeseni ali spomladi opravlja. Vedno je skrbeti, da se večje rane še z ostrim nožem pogladijo ter zamažejo, da ne vhaža mokrota vanje.

Vprašanje 3: S čem se vzame vinu preobilna kislina?

Odgovor 3: Najjednostavnejše z marmornim prahom (Marmorpulver) katerega dobite v vsaki drogeriji in lekarni. Za vsaki odtisoč (‰) kisline se vzame 67 gramov prahu. Za preveč ‰ ni zmanjšati kisline, ker potem utegne postati vino neharmonično. Toraj k večjemu za 4‰ t. j. 4 litre kisline na 1000 (tisoč) litrov vina.

Vprašanje 4: S. G. v Št. Ali ni nevarno sedaj, kedar je mrzlo, pretakati vino?

Odgovor 4: Če imate vino v prav mrzli kleti in če je zunanja temperatura pod ničlo, in če se vino v sodu drugače nič ne preminja, potem bi Vam pač svetovali, da počakate dokler postane milejšje vreme in jasno. Če se pa vino kvari, mogoče ker ga niste od trgatve sem še nikoli pretočili, potem pa storite dobro, če isto vendarle pretočite ter droži (blato) odstranite, kakor hitro se Vam nudi za to pravi dan. Ako imate v kleti peč, lahko zakurite, kar pa ni neobhodno potrebno. To bolj radi delavcev nego radi vina, ker pri prav nizki temperaturi se tudi okoli vina težko dela. Da bi vino pri tem kaj zgubilo, se ni bati, izvzemši, če ne zmrzne, kar se pa pripeti šele 4–5–10° C pod ničlo. To je seveda od moči odvisno. Čim več alkohola ima v sebi, tem težje zmrzne.

S e j m i.

Na Kranjskem:

- 13. jan. v Metliki.
- 17. " v Kortežu, Železnikih, Uncu, Brezovici, Cerkljah, Kostanjevici, Dobropolju, v Vidmu.
- 19. " v Novi vasi (in Blokah).
- 20. " v Novem mestu, Kamniku, Dovjem in Kočevji.
- 21. " Višnji gori (za živino).
- 22. " Vrhpolji pri Vipavi.
- 25. " v Radečah, Vinici.
- 26. " v Ljubljani (8 dni).
- 30. " na Rakeku.
- 1. febr. v Šturji.
- 3. " v Krškem, Žužemberku, Lukovcu in Loškempotoku, Metliki.
- 5. " v Borovnici, Št. Jerneju (Dolenjsko).
- 7. " v Gor. Logatcu.
- 9. " v Boštanju, Grahovem, Zagorji za Savo in Mengšu.

Na Štajerskem:

- 11. jan. v Planini.
- 14. " pri sv. Filipu, Veročah.
- 17. " v Kapeli pri Brežicah in Perovčah.
- 20. " pri Sv. Andražu (pri Ptuj), v Arnežu pri Sv. Mohorju (Podčet. kom.), Buce in Vremškorce.
- 21. " na Teharjih.
- 22. " v Št. Ilju in Mohorju.
- 25. " v Gomilici, Artišah in Slov. Gradcu, Studenicah.
- 26. " v Vojniku.
- 29. " v Rajhenburgu, Št. Jurju ob Taboru (za živino in blago).
- 31. " v Dobovi in Mariboru.
- 3. febr. v Celju, pri sv. Mariji v Jarenini (Slov. Goricah) Trbovljah, Št. Jakobu pri Kolbeji in Vidmu.

- 5. febr. pri Sv. Petru pod Sv. Gorami.
- 6. " v Gor. Gradu.
- 9. " na Dobrni, Lionici in Pilštanju.
- 10. " Št. Jurju ob juž. žel. in Ponikvi.

Na Koroškem:

- 11. jan. v Gmintu (vsako kvaterno soboto živinski sejm).
- 13. " v Beljaku (vsako kvaterno soboto živinski sejm), v Milštatu in Strazberzi.
- 19. " v Št. Vidu.
- 3. febr. v Frižah in Paterjonu.

Na Primorskem:

- 12. jan. v Sežani.
- 14. do 16. jan. v Vidmu.
- 2. febr. v Šmarju.
- 3. " v Gl. moni (Vid delg.) Duvovljah.

Tko želi izvrstnoga naravnoga vina, istrijanca črnoga i beloga kupiti, neka se naravnost obrne na posestnika in kmeta **Venceslava Križmanić v Ježeju**, pošta: Tinjan, Istra, kateri se obveže za odgovarati sa pismi in na zahtev pošilja uzorce.

Mož, v srednjih letih, dosedanji posestnik, oženjen, z dvema odraslima hčerama več in izkušen v vseh kmetijskih delih, želi službe kot **majer** na kakem večjem posestvu ali graščini na Spodnjem Štajerskem ali Kranjskem Vstop 1. aprila 1903 ali tudi poprej. Ponudbe naj se blagovljijo pošiljati pod šifro: „hvaležen in zvest“ na Gospodarsko zvezo v Ljubljani.

10.000 na suho in na zeleno cepljenih trt vrste: Laški rizling, beli burgundec, silvanec, kraljevina, rebula, beli španjol, zelenič in pinola in sicer na suho cepljenene po 18 K 100 kosov, na zeleno cepljene po 20 K 100 kosov in dalje **40.000** ameriških ključev in bilf (korenjakov) po 15 odnosno po 25 K 1000 kosov, ima naprodaj **Josip Cotič**, posestnik v Vrhpolji pošta Vipava.

Proda se do 25 polnjakov letošnjega dobrega haložana (vina, ki je rastlo v dalč okrog znanih haloških goricah na Spod. Štajerskem). Cena je liter po 17–19 krajcarjev ali 34–38 vinarjev. Na zahtevo se pošlje uzorec. Pojasnila daje „Gospodarska Zveza“ v Ljubljani.

Pozor! Pristnega belega, rudečega in črnega istrijanca ima naprodaj **Josip Križmanić** v Tinjanu pri Pazinu.

Oglas iz Istre! „Gospodarsko društvo“ v Pazinu posreduje pri kupovanju vina. Opozorujejo se na to trgovci z vinom. Društveni urad je v hiši predsednika **dr. Kureliča**.

Hranilnica in posojilnica v Marezigah pri Kopru ima mnogo pristnega črnega vina liter od 15 do 20 kr. in Refoska liter od 20 do 23 kr., prosto postaja Trst ter vabi konsumente za nakup.

Priporočaja se: Vzájemna zavarovalnica proti požarnim škodam in poškodbi zvonov.
Edini domači zavod te stroke: Ljubljana, Medjatova hiša.

Salame ogrske 1.70 gld., domače iz šunkna 1.20 gld. domače 1 gld., dunajske 80 kr. Šunka brez kosti (Hollschinke) 90 kr. in 1.10 gld., suho meso 70 kr., suha slanina 70 kr., glavina brez kosti 40 kr. kilo, velike kranjske klobase po 18 kr. in drugo pošilja od 5 kil naprej po povzetju in sicer le dobro blago
Janko Ev. Sirc v Kranju. (150) 12—9

Belo vipavsko vino, dobro, dobi se pri posestnikih v Batujah in Selu. Cena je 31—33 K hekt. Postaja drž. žel. Batuje. Pojasnila daje župnik v Batujah pošta Črniče

Čez 5000 ameriškanih ključev za suho cepljenje bi rad kupil **Ivan Novak**, sv. Urban pri Ptujju, Štajersko. Kdor bi jih hotel kaj prodati, mu naj naznani.

Trgovina in obrt.

Trgovina.

Trgovske pogodbe naše države.

Nemčija z 31. decembrom 1902 ni odpovedala trgovinske pogodbe naši državi. Dogovorila se bode med Avstrijo in Nemčijo sicer nova trgovinska pogodba, vendar se niti od naše niti od nemške strani ni z 31. decembrom 1902 odpovedala dosedanja pogodba, to pa zaradi tega ne, da ne bode treba pogajanj skleniti v določenem času, kar bi utegnilo provzročiti kako prenapetost, ter da ne bode nastopila morda kaka doba, kjer bi ne bilo nikake trgovinske pogodbe med državama.

Bulgarska pa je naši državi odpovedala trgovinsko pogodbo.

Sedaj zahteva osobito glede kupčije z živino raznih prednosti. Do leta 1900 se je naš izvoz na Bolgarsko za blizu 2¹/₂% povzdignil v primeri z desetletno dobo do 1890. Ali od l. 1900. pa je zelo padel. Največjo konkurencu v Bulgariji nam dela Nemčija. To bi morali naši državniki uvaževati. Vender pa je naša država še vedno prva v importu na Bulgarsko, druga je Anglija, tretja pa Nemčija.

Domenki radi nove trgovinske pogodbe med Avstrijo in Italijo se bodejo vršili v Rimu.

Obrt.

K preosnovi obrtno-tehničnega uradovanja.

„Zveza avstrijskih industrijcev“ izdelala je načrt spomenice, v katerem dokazuje ob roki vzgledov iz praktičnega življenja, kako pomanjkljivo je organizovano obrtno-tehnično uradovanje. Zveza industrijalcev zahteva, da se vsprejmejo v državno politično službo tudi strojni inženjerji in kemiki, ki naj bi se pridelili vže prvimi obrtnim instancam. Te naj bi bile tako v položaju in tudi obvezane, komisijskim obravnavam o predmetih, projektih itd. spadajočih v strojno in kem. stroko pritegnili kot izvedence strojne inženjerje in kemike. Tem se naj bi pridelila vsa zadevna dela, ter naj bi v vseh takih slučajih le oni sami izrekli mnenja, na katera naj bi se ozirale oblasti pri razsoji. To prizadevanje treba najtopleje pozdraviti in želeti mu konečnega vspeha, kajti sedaj so tudi v omenjenih

slučajih izvedenci stavbeni inženjerji, kateri pa seve v strojnih in kemijskih zadevah ne morejo biti zadostno izvežbani.

Pospeševanje malega obrta.

Trgovinsko ministerstvo je izdalo poročilo o pospeševanju malega obrta v l. 1901. Na razpolago je imelo 600.000 kron, posamezne dežele in trgovske in obrtniške zbornice so prispevale nad 400.000 kron. Na Dunaju se je vršilo 98 mojsterskih kurzov, katerih se je udeleževalo 1362 obrtnikov, ki so dobili okroglo 200.000 podpore. Izven Dunaja je bilo v 124 strokovnih kurzih brezplačno poučevanih 3329 obrtnikov, več drugih kurzov je vlada z denarjem podpirala. Raznim obrtniškim zadrugam je trgov. ministerstvo dalo motorjev, strojev in orodja za 780.000 kron, posojil 150.000 kron, podpiralo je 158 obrtniških razstav; po posredovanju trg. ministerstva so mali obrtniki za armado oddali raznega blaga za 850.000 kron.

Mala obrt in dobave za armado.

Dne 18. decembra 1902 vršilo se je v trgovskem ministerstvu posvetovanje glede razdelitve dobav iz krogov malih obrtnikov za obutev ter potrebsčine iz usnja v letu 1903. Oddala se bode dobava 59.000 parov črevljev razne velikosti v vrednosti okroglo 659.000 kron. Sedlarska in jermenarska dela pa se bodejo oddala v vrednosti okroglo 219.000 kron.

ZADRUGA

Vspreh poskusnega mlina in pekarnice na poljedelski šoli „La Brosse pri Auxerre“.*

Francoska vlada je pred kakimi tremi leti praktični poljedel-

* K članku: „Kmetijski zadrugi mlina in pekarnice“, ki smo ga priobčili v 24. številki

ski šoli La Brosse pri Auxerre napravila mlin in pekarijo kot učno sredstvo za proučevanje in

lanskega letnika „Narodnega Gospodarja“, pošilja nam prijatelj zadrugištva tele zanimive podatke.

rabo mlinarskih in pekarskih načinov, ki bi bili kmetijskim potrebam najbolj primerni. Zelo poučen je za nas izvleček iz poročila, katero je predložil vodja te šole generalnemu svetu žon-

skemu (Jonne) o vspehih svojih prvih poskusov.

„Mlin, ki ga ima naša šola“, pravi vodja mej drugim, „je švicarski mlin, majhen model. Zmelje 40—45 kg pšenice; da pa pri dobrem žitu 75 % moke in 25 % otrobov. Stroški za mletev pri rabi petrolejevega gonila znašajo 77 vin. za 100 kg pšenice. Tukaj ni mesto, da bi opisavali mlin in pekarijo po zistemu „Švicar“ (Švajcer). Hočemo pa navesti, kako visoko računa „franc. mlinarska in pekarska družba, zistem Švajcer“ inštalacijske stroške za mlin in pekarno na deželi, ki izdelava 500 kg kruha na dan.

Stroške ceni na:

I.

motor, (gonilo) za tri konjske sile	2.700 K
čistilo	350 „
mlinska oprava	1.000 „
kadunja	550 „
krušna peč	3.500 „
stranska oprava in postavljanje	3.000 „
skupaj	11.100 K

II.

Izdatki za takovo mlino-pekarijo bi znašali na dan:

nakup pšenice, 500 kg á 21 kron	105 K
gonilna moč	6 „
luč in kurjava	3 „
dnevna dnina	6 „
razni stroški	5 „
sol, kvas in dr.	1 „
skupaj	126 K

III. Prejemki:

500 kg kruha po 26 vin.	130 K
130 „ otrobov „ 10 „ 12 „	12 „
skupaj	142 K

vsakdanji dobiček 16 kron, torej letni dobiček 5.846 kron.

Ako vzamemo, da stane novi stot pšenice 17 kron, pridemo do sledečih rezultatov:

Moka, ki jo dobimo iz našega posestva (poročja nadalje vodja kmetijske šole) pride na 14·8 K in otrobi na 2·2 K. Tej ceni moramo pridejati stroške za mletev,

ki znašajo za moko 56¹/₄ vinarja, za otrobe 18³/₄ in za oboje skupaj 75 vinarjev. Mleti produkti iz 100 kg pšenice, obstoječi iz 75 kg moke in 25 kg otrobov, pridejo torej na 15·3625 kron za moko in na 2 3875 kron za otrobe.

Šola peče na vsaki četrti ali peti dan in za vsako peko je potreba precejšnje toplinske množine, predno se sploh peč zakuri. Kardar je dosežena prava toplina za vkladanje, jo je prav lahko obdržati na željeni višini brez znatnega prikladanja goriva. Ako bi pekli kruh vsaki dan, bi se peč nikdar ne shladila in naši stroški za peko bi se znatno zmanjšali. Zato pa bi bilo potreba, da bi imeli veliko več odjemalcev za kruh.

Da dobimo 100 kg kruha, izdamo po 3 krome za premog, ki stane 45 kron 1000 kg. Iz 75 kg moke (dobljene od 100 kg pšenice) napravimo 95 in dostikrat 100 kg kruha, ki nas stane potem

$$15 \cdot 3625 + 3 = 18 \cdot 36 \text{ kron.}$$

En kg kruha pride tedaj na 19 vinarjev.

Ako primerjamo našo proizvajalno ceno s ceno kruha pri pekih, ki zahtevajo za kg najmenj 27 vin., moramo konstatovati, da pomenja naše postopanje okrogel dobiček $27 - 19 = 8$ vin. pri kg.

Ako denemo v račun dnino za posla, tedaj razvidimo, da se pravi svojo pšenico mleti in iz nje delati kruh, napraviti vsak dan dobiček 6·72 kron pri 100 kg pšenice. Tu imamo tedaj gotovo neko naredbo, ki si je boljše ne moremo misliti in ki nam prepoveduje nedobičkonosno prodajo žita, pod katero trpimo in ta naprava zasluži, da ji obrnejo kmetovalci vso svojo pozornost.“

To so zlate besede nepristransko mislečega francoskega učitelja-kmetovalca, ki zvene drugače, kot se pa sliši pri nas, ko samo mlekar-skim zadrugam pripisujejo nekaj pomena za deželo, vso rešitev kmetijstva pa gledajo v zvišani

produkciji dežele same, in na večino zadrug gledajo z takim očesom, da se iz njega jasno zrcali živa želja, vse skupaj vtopiti v žličici vode.

K praksi zadržnega zakona.

V koliko se morajo predlagati izkazi in naznanila zadrž sodišču.

C. kr. višje deželno sodišče v Gradcu, II. senat je vsled rekurza „Posojilnice v Ž.“ zoper sklep okrožnega kakor trgovskega sodišča v R. z dne 12. novembra 1902

Firm. 132/2

Gen. I. 27/10

s katerim se je rekurentinji naložilo, da mora predložiti poverjeni prepis računskih sklepov za leto 1900, poverjeni prepis zapisnika o občnem zboru leta 1902., izkaze, da se je občni zbor po pravilih (statutih) sklical, ter da se je računski sklep za leto 1901 pravilno objavil, storilo nastopni sklep.

Sklep c. kr. okrožnega kakor trgovskega sodišča v R. z dne 12. novembra 1902

Firm. 132/2

Gen. I. 27/10

se razveljavi.

Razlogi:

S sklepom c. kr. okrožnega kakor trgovskega sodišča v R. z dne 12. novembra 1902

Firm. 132/2

Gen. I. 27/10

se je rekurentinji pod izogibom denarne kazni naročilo, da predloži sledeče:

1. Poverjeni prepis računskega sklepa za leto 1900;
2. Poverjeni prepis zapisnika o občnem zboru za l. leto 1902 in
3. Izkaze da se je občni zbor po pravilih sklical in da se je računski sklep za leto 1901 pravilno objavil.

Rekurentinja se zoper ta sklep pritožuje, ker ni k temu postavno obvezana.

V smislu § 3. izvršilnega ukaza z dne 14. maja 1873 št. 71. drž. zak. k zadržni postavi in § 87. zadržne postave z dne 9. aprila 1873 št. 70 drž. zak. morajo trgovska sodišča sicer uradoma čuvati, da se vsa oznanila v smislu zakonitih določil izvrše.

V zadržnem zakonu pa so izkazila in naznanila, katera se nanašajo na prijave za vpis v zadržni register, natančno določena.

Vsled tega more trgovsko sodišče samo te v njegovo postavno področje

priladajoče izkaze in naznanila zahtevati.

Vsako drugo vplivanje na poslovanje in gospodarjenje za drug ne pristaja sodiščem, marveč upravnim oblastvom.

Ad. 1. V smislu § 22. zadr. zakona je načelnštvo zavezano, da objavi najpozneje tekom prvih 6 mesecev vsakega poslovnega leta računski sklep preteklega poslovnega leta.

Nadalje je v smislu § 35. odst. 2 zgoraj citirane postave načelnštvo zavezano, da predloži prepis računskih sklepov in bilance tekom 8 dni po odobrenji po politični okrajni oblasti deželnemu predsedstvu.

Iz navedenega mesta v zakonu pa ni razvidno, da bi se moralo kako tako oznanilo trgovskemu sodišču predložiti.

Ad. 2. Nalog izpodbijanega sklepa, da naj se predloži zapisnik glede občnih zborov, ki se morajo v smislu § 32. združnih pravil do konca marca vsakega leta vršiti, ni v temeljen v postavi.

Rekurentinja je svojo dolžnost glede naznanila spolnila, ker je dne 8. novembra 1902 list št. 37 prijavila, da se med člani načelstva ni prigodila nobena sprememba.

Samo v slučaju registriranja sprememb v sestavi načelnštva je predložitev zapisnika občnega zbora v poverjeni obliki predpisana.

Ad. 3. Ravno tako ni v zakonu predpisana predložitev izkazila, da se je občni zbor po pravilih oklical in da so se računski sklepi pravilno objavili.

Rekurzu je bilo tedaj ugoditi in se je moral izpodbijani sklep razveljaviti.

O tej rešitvi rekurza se obvešča „hranilnica in posojilnica v Z“ po enem izvodu v nemškem izvirniku s pridanim slovenskim prevodom.

C. kr. okrožno sodišče v R. oddelek I. dne 13. decembra 1902.

Podpis.

Zvezina naznanila.

Osebnosti.

Vlč. g. dr. Janez Ev. Krek, dež. poslanec v Ljubljani, je bil izvoljen v odborovi seji dne 29. decembra 1902 enoglasno Zvezinim predsednikom.

Pri novoustanovljenem oddelku za medsebojni denarni promet — centralni blagajni — imenovala je „Gospodarska Zveza“ vodjem g. Ivana Rožman, ki je bil do sedaj revizor v Gradcu.

Gospodarska Zveza

postala je član splošne zveze gospodarskih zadrug v Avstriji, pri kojej so vse merodajne — med njimi tudi — slovanske zveze.

S tem storila je „Gospodarska Zveza“ velik korak naprej, ki bo jako koristil naši slovenski združni organizaciji, ker v zvezi s združno organizacijo vseh drugih avstrijskih dežel, razvijala se bo lažje in hitreje in bo tudi lažje vspešno delovala.

Dobava ovsa.

Tukajšnje vojaško oskrbovališče namerava v mesecu januarju izključno od kmetijskih zadrug in producentov nakupiti 773 met. stotov ovsa proti takojšnjemu plačilu. Kupovalo se bo tudi v manjših množinah. Po preteku tega meseca se na ta način ne bo več kupovalo. Na to ugodno priliko opozarjamo posebno zadruga in male posestnike.

Podlistek.

„Bog pomagaj! Kaj pa to pomeni? „Narodni Gospodar“ poznan in čislán kot resen strokoven list, do zdaj zavetišče samo le pisateljev o umetnem gnoju, pravi molzni umetnosti in drugih strogo raznih gospodarskih zadevah, pride nam s podlistkom?“

Tako-le čujemo vsklikati marsikojega bralca in na pol v šali, na pol nevoljno vprašati, če bo podlistek prinašal sanjave spise o bleđi luni, sladkem žgolenji slavčkov, o nesrečnih srčnih počutkih pojedinih prismojencev brez ozira na spol in starost in dru-

gih takih nepraktičnih rečeh, ki se podajo gospodarskemu listu, kot kravi sedlo.

Svojim bralcem nikakor nočemo zameriti takih opazk in jim kratiti pravice, še z drugimi opazkami pozdravljati naš podlistek, ker imamo mirno vest in pa namene, ob kojih se vse opazke razpršijo kot balončki z milnega mleka.

Mi bomo, to se pravi, mi hočemo oziroma nameravamo v podlistku pisati v prvi vrsti o stvarih, ki se tičejo trdo našega gospodarstva, naše gospodarske organizacije, naših zadrug itd.

K zadrugam štejemo naše posojilnice, gospodarske zadruga mlekarne itd.

Pisali bomo o grehah naših zadrug, brez da bi grešnika imenovali, ker nam zadostuje, če se grešnik čuti prizadetega, pa se kesa in poboljša, drugi se pa pravočasno opozorijo, da ne zapadejo istemu grehu.

Hvalili bomo vrline naših zadrug, pa tudi brez imen, ker nočemo vzbujati prevzetnosti, ki bi lahko postala grob onih vrlin — pa tudi ne zavisti; nam zadostuje, da naša diskretna pohvala ojači naše zadruga v dobrem in koristnem delovanju — in da druge, na koje še naša pohvala ne cika, privabimo na pot, ki vodi v naš podlistek med pohvaljence — na tem potu videli bi radi vse naše zadruga.

V podlistku bi se mogli kedaj tudi blede lune lotiti, pa ne radi čara njenih medlih žarkov, potipali bi ji le na zobe, če ni morda v kaki zvezi z gospodarstvom.

V podlistku pisali bomo pač o vseh mogočih stvareh, a vsako stvar gledali bomo skozi očala združništva, gospodarstva.

Ni izključeno, da se oglasijo v našem podlistku naši pesniki, — saj živimo v dobi moderne struje, — ki ne zabranjuje opevanja realnih predmetov, kakor je to gnojišče, prase, krava itd.

Šicer je pa na primer dobra molzna krava večja dobrotnica človeštva, kakor marsikateri slaven mož, ki se opeva in se mu stavijo spomeniki — zakaj bi se torej krava ne opevala?!

(Dalje prihodnjič.)

Književnost.

Kot času zelo primerna knjiga izšla je na Dunaju z novim letom 1903: Kontrola za poslovanje in knjigovodstvo pri bankah, kreditnih zavodih, hranilnicah, zadrugah in vseh javnih podjetjih. Sestavil Karol Porges.

Knjiga, v nemškem jeziku, je praktično navodilo, kako da se poneverjenja preprečijo in hitro zasledijo.

Denarni promet.

V smislu zadnje okrožnice potrjujemo, da so nam vpslale v tekočem računu:

Hran. in pos. Črni vrh (4) K	1000.—
Posojilnica Sevnica (4) "	250.—
Hran. in pos. Cerklje (4) "	1100.—
Hran. in pos. Št. Peter (4) "	16000.—
Hran. in pos. Naklo (4) "	400.—
Želbljarska zadr. Kropa (4) "	1206.67
Hran. in pos. Struge (4) "	5500.—
" " " Kandija (4) "	3500.—
" " " Jesenice (4) "	1700.—
" " " Gorje (4) "	3913.06
" " " Žiri (1) "	1000.—
Kmetijsko društvo Bilje (6) "	25.—
Hran. in pos. Gorje (6) "	1000.—
" " " Škocijan (6) "	645.—
" " " Trebelno (6) "	1000.—
Konsumno društ. Žire (6) "	275.—
Hran. in pos. Št. Jurij pri Kranju (6) "	4500.—

Buzetsko društvo Buzet (6) K	750.—
Hran. in pos. Blagovica (8) "	4750.36
Hran. in pos. Zagradec (8) "	4000.—
Posoj. in hran. Črni vrh (8) "	1000.—
Hran. in pos. Naklo (8) "	300.—
" " " v Žirih (8) "	3000.—
Hran. in pos. Višnjagora (8) "	3600.—
Okr. pos. v Radečah (8) "	2019.30
Hran. in pos. Jesenice (9) "	2510.—
Hran. in pos. Starigrad (9) "	4500.—
Hran. in pos. Mengeš (9) "	2900.—
Ljud. hran. in pos. v Idriji (9) "	1600.—
Hran. in pos. Trnovo (9) "	2000.—
" " " Rob (9) "	4800.—
" " " Trebelno (9) "	2000.—
" " " Vipava (9) "	2325.—

Z novim letom prevzeli smo pri „Ljudski posojilnici“ na naš račun saldo zavodov 1,429.119.21.

Vrh tega nam je vže več zavodov denar aviziralo; prejem istega potrdimo v prihodnji številki.

VABILO

na

redni občni zbor

Hranilnice in posojilnice v Trziču, registrov. zadruga z neomej. zavezo. Zbor se bode vršil v Trziču, hiš. št. 59 (v uradni sobi hranil.), v ponedeljek, dne 2. februarja 1903 ob 4. uri popoldne.

Vspored:

1. Poročilo načelstva.
 2. Poročilo nadzorstva.
 3. Potrjenje računa za l. 1902.
 4. Volitev načelstva in načelnika.
 5. Volitev nadzorstva.
 6. Razni nasveti in predlogi načelstva.
- K obilni udeležbi vabi vse družnike

Odbor.

V Trziču, dne 5. januarja 1903

VABILO

na

II. redni občni zbor

hranilnice in posojilnice v Strugah registr. zadruga z neomejeno zavezo, koji se bo vršil dne 1. februarja 1903 ob 3. uri popoldne v društvenih prostorih.

Dnevni red:

1. Poročilo načelstva in nadzorstva.
2. Odobritev računa.
3. Volitev načelstva.
4. Volitev nadzorstva.
5. Slučajnosti.

K obilni vdeležbi vabi člane

Načelstvo.

VABILO

na

III. redni občni zbor

Kmetijskega društva v Kamniku registrovana zadruga z omej. zavezo, kateri se vrši dne 25. prosinca 1903 ob 10. uri dopoldne v lastni društveni hiši.

Dnevni red:

1. Potrjenje računa za l. 1902.
2. Prememba pravil ozir.
3. Razdružba zadruge. Načelstvo.

VABILO

na

izredni občni zbor

Gospodarskega društva v Trnovem registr. zadruga z omejeno zavezo, kateri se bo vršil 13. januarja 1903 ob 4. uri pop. v hranilničnih prostorih.

Dnevni red:

1. Volitev načelstva in nadzorništva.
2. Slučajnosti.

Odbor.

NB. Ker občni zbor z dne 28. decembra 1902 ni bil sklepčen, sklepalo se bo sedaj brez ozira na število navzočih.



Združene tovarne za volneno blago so izročile meni prodajo okrog 4000 takoiimenovanih (159) 3-3

vojaških konjskih plaht

za neznatno ceno po samo

gld. 2.25 komad in gld. 4.20 par

(pri 6 parih brezplačno dopošiljatev) naravnost posestnikom konj. Te debele nepokvarljive plahte so gorke kakor kožuho-vina blizu 145x195 cm velike, tako, da celega konja pokri-jejo. Vrsta B športna plahta 125x185 cm velika gld. 3.90 kom. Vrsta C pivovarniške in montan-plahte 135x190 cm gld. 6 kom.

Ako naročeno ne bi ugajalo pošljem doposlano svoto nazaj.

Pošilja le proti povzetju ali proti naprej doposlani svoti

Adolf Salzmann, posebna prodajalna kmetijskih potrebščin
Dunaj II/1, Schmelzgasse 10.



Nj. svetost papež Leon XIII.

sporočili so po svojem zdravništvu prof. dr. Laponiju gospodu lekarnarju Gabr. Piccoliju v Ljubljani prisrčno za hvalo za doposlane Jim stekleničice

tinkture za želodec

in imenovali „Dvor založnikom N. svetosti“.

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

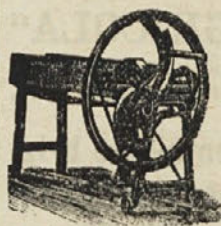
želodčno tinkturo

katera krepeča želodec, pospešuje slast, pospešuje prebav-144 24-20 ljanje in telesno odprtje.

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

Tinktura za želodec pošilja izdelovatelj v skatljah po 12 in več stekleničice — Poštino mora plačati p. n. naročnik.

Vse vrste slamoreznice



lahko tekoče za na roko in do najmočnejših za na gepelj ali vodno moč v veliki izbiri priporočata

Karol Kavšeka nasl.

Schneider & Verovšek

trgovina z železnino na debelo in drobno in zaloga poljedeljskih strojev

Ljubljana, Dunajska cesta št. 16.

Tudi se dobijo po najnižji ceni vsi drugi poljedeljski stroji kakor: **gepeljni, mlatilnice, reporeznice, mlini za šrotati in mleti, preše za sadje in grozdje, trombe in cevi za vodovode in sploh vsa železnina.**

(135) —25

Slovenske cenike razpošiljamo na zahtevo brezplačno.

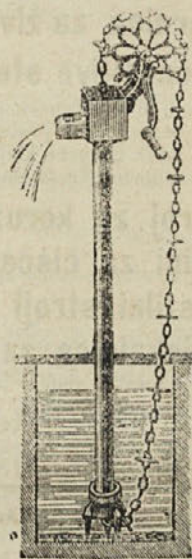
Ako se nočeš pri vsakem izpumpanju gnojnice jeziti, tedaj si kupi (142) 12-12

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 6tedenski poskus; ako bi bila pa ta nerabljiva, vzamem jo brez vsake odkšodnine nazaj.



Josip Klement,

tovarna strojev v Hrobeih-Roudnici ob/L.

Svetovnoznana !!! Nad 300.000 v rabi. Nad 500 prvih odlik.!!!

ALFA-LAVAL-Separator-ji

so najboljši

posnemavci smetane

je dobiti v 14 različnih velikostih, posnamejo od 40—2000 litrov v eni uri.

Popolne oprave za mlekarne

na roko in s silo, kakor tudi vse mlekarske stroje in posode.

Popolne naprave za led in ohladitev

za mlekarne, pivovarne, klavnice, mesarje in prekajevalce, za čokoladne tovarne. 450 do 300.000 toplin (kalorij).

Najcenejša in najboljše delujoča ohladilna naprava.

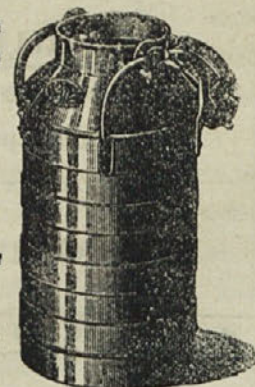
Akcijska družba ALFA-Separator, Dunaj.

Zaloga za južne dežele

v Gradcu, Annenstrasse 26.

Podružnice: Budimpešta. Praga.

Posebnost: Turbine na par, naprave mlekarn.



Posebnost: Posode za prevažanje mleka brez gumijsa.

Ceniki, podučne brožure, proračuni in načrti za mlekarne na razpolago. Svet se daje v vseh zadevah mlekarnstva. Zahteva naj se naš strokovni list „Alfa-Mittheilungen“ brezplačno.

Vse tu naznanjene predmete preskrbi tudi »Gosp. Zveza« po orig. cenah.

