

KMETOVALEC.

Ilustrovan gospodarski list s prilogo „Vrtnar“.

Uradno glasilo
c. kr. kmetijske družbe  vojvodine kranjske.

Urejuje Gustav Pirc, družbeni tajnik.

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

Inserati (oznanila) zaračunajo se po nastopni ceni: Inserat na celi strani 16 gld., na $\frac{1}{2}$ strani 8 gld., na $\frac{1}{4}$ strani 5 gld. in na $\frac{1}{8}$ strani 3 gld. Pri večih naročilih velik rabat. Družabnikom izdatno ceneje. **Vse inserate zunaj Kranjskega sprejemata le Haasenstein & Vogler na Dunaji** (Wien I. Wallfischgasse Nr. 10).

Vsa pisma, naročila in reklamacije pošiljati je c. kr. kmetijski družbi v Ljubljani, v Salendrovih ulicah št. 5.

Št. 19.

V Ljubljani, 15. oktobra 1888.

Leto V.

Obseg: O kokošji reji. — Nepotrebno zlo. — Pridelovanje poljskih sadežev po vinogradih. — O sodih za vino. — Kako si Rusi medice napravljajo. — Razne reči. — Vprašanje in odgovori. — Gospodarske novice. — Inserati.

O kokošji reji.

Pri nas je namen kokošje reje vedno le enostranski. Največ redijo namreč naše gospodinje kokoši zaradi tega, da dobivajo za dom in tudi za trg nekaj jajec in piščet. Malokatera gospodinja redi kokoši iz kakšnega posebnega namena, celo nikdar pa nimajo naše gospodinje na umu, da bi kokošje plemo zboljšale. Kako malo se brigajo naše kmetice tedaj, kadar nasajajo kokoši, kakšna jajca in od katere kokoši jih jemljejo. A vendar kako važno je vse to! Ako odbiramo v govejo rejo le najlepše krave, katere pripuščamo le k lepim bikom, zato da vzredimo lepo telo, zakaj ne ravnamo tako s kokošmi!? Saj veljajo tudi tu isti naravni zakoni o podedovanji lastnosti, ki jih imajo starši, od katerih so mladiči. Od kokoši, katera nese malo jajec ali jih vali nerada, dobimo zopet le živali, ki bodo, kadar dorasto, imele enake lastnosti. Prva reč za umno kokošarstvo je, da dobimo dobro kokošje plemo, in sicer plemo, katero ugaja našim razmeram. Nam služijo kokoši, ki pridno neso, rade vale ter hitro rastejo in se debele. Najhitreje dobodemo tako plemo, ako kupimo jajec ali pa kar živali kakega dobrega plemena. Najbolje je dobrega plemena živali kupiti, in vsak, ki utrpi v to potrebnih novcev, naj si jih omisli. Vender je tako kupilo precej kočljivo, ker marsikatero plemo, ki je vrhu tega še zelo drago, izgubi vsa dobra svojstva v drugem podnebju in ob drugi

krmi. Kako bi torej naše gospodinje dobile dobro kokošje plemo? Prav lahko. Imenitni nemški kokošar Baldamus pravi, da je najboljšo kokošje plemo domače, ako znamo za plemo odbirati vedno le najboljše in najlepše živali. Vsaka gospodinja naj odbira za podsajanje jajca le od onih kokoši, katere ji vsled svojih lastnosti najbolj ugajajo. Uverjena naj bode, da bodo živali, izvaljene iz teh jajec, imele vse one lastnosti, katere ima kokoš, ki je jajca iznesla. V prvem času seveda to podedovanje lastnosti ni tako gotovo, ker naše domače plemo nima še ustanovljenih dobrih lastnosti, in sicer vsled nespametne reje in križem plemenjenja ne, a čez nekaj časa se bode pokazal najboljši uspeh. Nikakor pa ni zabiti petelinov. Dober petelin ima pri kokošji reji tisto veliko vrednost, katero dober bik ali žrebec pri reji goveji ali konjski. Petelina moramo torej imeti tudi dobrega, t. j. izvaljenega iz jajca od izvrstne kokoši. Izkušeni kokošarji trdijo, da petelin bolj vpliva na mladiče nego kokoš. Zunanost kokošjo je tudi treba v čisljih imeti. Naše domače plemo naj ima nekako tako podobo, kakeršno kaže podoba 39. Žival bodi čvrsta, nosi naj se pokonci in ne imej previsokih nog. Najboljšo barvo, kakor trdijo iz-



Podoba 39.

kušeni kokošarji, imajo tiste kokoši, ki so podobne jarebicam. Ako se bodo držale naše gospodinje, kadar bodo odbirale kokoši za plemo, teh navodil, videle bodo, kako hitro se da zboljšati kokošja reja in pomnožiti njen dobiček.

Nepotrebno zlo.

Kolikokrat se prigodi, da pride kmetovalec v denarno zadrego, iz katere se drugače ne more izkupati, nego če proda to ali ono reč! O manjših potrebah zadostuje skupiček za žito, kako živinče ali pa za les, o večih je pa tudi treba odprodati njivo, travnik, del gozda ali kaj drugega. Vsakdo mi bode pritrnil, kako važna je taka prodaja, in kako trezno je treba premisliti, predno se proda ta ali ona reč. Kolikokrat proda gospodar za za majhne potrebe del posestva prav po nepotrebem! Zadostovalo bi morebiti kako živinče, ki bi se laže pogrešalo, ali kaj drugega. Drugokrat pa proda v hudih stiskah, hotoč rešiti zemljišče, zdaj to zdaj ono, le da bi se otel pogube. Gozdno drevje se rédi, število živine se manjša, polje slabi, in vse skupaj životari prav uborno dalje in le prerado pride slednjič na boben. V obeh slučajih ravnalo se je napačno. — Edino pravo sredstvo, da se izkopljemo iz takih zadreg za vselej, je napredek. Ta naj nam zabrani vsako nepotrebno razkosavanje zemljišč in naj nas uči takega kmetovanja, da bodemo imeli pridelkov vedno toliko nad domačo potrebo, da nam bodo pomagali iz vsake zadrege — s kratka: napredujmo tako, da postanemo „trdni“ kmetovalci! Da ta namen dosežemo, skrbeti moramo, da stroške kolikor mogoče zmanjšamo, dohodke pa povečamo.

Ker bi bilo preobširno ozirati se na splošno kmetijstvo, oglejmo si samo našo živinorejo. „Dandanes tudi z živinorejo ni nič. Včasih se je vsaj za živino dobil kak goldinar, ali sedaj tudi ta nima cene. Kmet je trpin, kmet je revež, s kmetijstvom ni nič!“ Tako tožijo kmetovalci vsi vprek in povešajo glave. Temu je res tako. Ali s samim moledovanjem ne pridemo nikamor; treba je zlu priti do korena in je izrovati. Ako pa hočemo, da se nam to posreči, poznati moramo zlo tudi popolnoma, poznati pa tudi pomočke, katerih se nam je posluževati. Kdo pa je vender kriv nizkim živinskim cenam? Pustimo vse vnanje vzroke in pometajmo najprej pred svojim pragom, pogledjmo na naše živinske semnje in v naše hleve, opazujmo dobro in slabo stran živinoreje, in opustimo slabo ter poprimimo se dobrega.

Po semnjih nahajamo različno živino, prav slabo in prav lepo; vender je prav lepe navadno jako malo. Slabo žival, posebno če ima kako grdo napako ali razvado, hoče kmetovalec na vsak način spraviti iz hleva. Goni jo toliko časa po semnjih, da se mu jo posreči prodati. Tacih izrodov najdeš na vsakem semnji. Kdor pa potrebuje denarja, proda navadno tisto žival, ki mu največ vrže, da se vsaj za nekaj časa odkriža nadležne more — pomanjkanja. Od tod lepše in prav lepe živali po semnjih. In kupčija? Čim slabejša žival, tem težje se proda in tem ceneje; lepa žival pa dobi hitro kupca, ki odšteje tudi rad lepe denarce za njo. Pa oglejmo si tudi kupce. — „Tirolec, Korošec in tudi Lah, ti delajo kupčijo“, pravijo naši živinorejci; „kadar je teh na semnji, proda se žival, če je količkaj lepa; ako pa teh ni, takrat se pa malo proda in slabo; le kar je pitanega, pobere mesar“. Res je tako. Toda ni li škoda najboljše živine, da gre iz dežele? Zakaj ne ostane doma? Potem mora propadati živinoreja! — Da, škoda je je in ni je škoda. Jasno je, da je najlepše in največ lepe živine v tisti deželi, kamor hodijo najbolj po njo. Živinorejo tedaj lahko cenimo tudi po izvažanju v tuje dežele. Čim večji izvoz, tem lepša je najbrž živina v dotičnem kraju; kjer pa je malo lepe živine, prišlo bode malo tujcev in še ti izostajejo počasi. V deželo z lepo živino prihaja torej mnogo novcev iz tujih dežel. Kjer pa ni lepe živine, tam

tudi ni skupička. Prodajajmo zatorej živino tujcem! — Ker pa želi tujec lepe živine, treba je, da jo imamo. Škoda, velika škoda lepe govedi, lepih žrebet, ki nam jih pobirajo tujci. Tukaj je tist trn, ob katerem se jih toliko obode! — Po hlevih naših — mnogokrat temnih, zaduhlih in mokrih — stoji nam večje ali manjše število te ali one živine. Vedno je nekaj boljše, nekaj pa slabejše. Ali kadar se odločujemo za prodajo, odberemo skoro gotovo najlepšo. Ako pa pride kupec v hlev, pregovori nas, da mu prodamo prav gotovo najlepšo žival. Pri vsem tem pa bode izkušal najti na njej toliko napak, da mu jo damo na zadnje za nekaj goldinarjev ceneje. Nesnažna žival vidi se vselej slabejša, nego pa je v resnici. Na ta način nam gine podloga, na katero naj bi se naslanjal napredek v živinoreji. Spominam se tujca, ki je po vasi iskal lepih krav s teleti in jih prav drago plačeval in — vse pobral. Sedaj pa ga ni več, ker ve, da takih živali ne dobi. — Kmetovalec, ki je imel kobilo, in katera mu je dajala lepih žrebet, prodajal jih je leto za letom tujcu za drag denar, a noben domačin ni se zmenil, da bi si bil pridobil dobro plemensko kobilo. Čudili so se le visoki ceni, pripuščali pa še dalje svoje slabejše kobile.

Kdo torej je kriv, da je živinska kupčija slaba? Ali nismo krivi tudi sami?! Čemu prodajamo najboljšo živino tujcem, potem pa čakamo leta in leta, da se nam slučajno zopet rodi kako lepo tele ali žrebe, da je zopet moremo drago prodati. Prvi pogoj uspešni živinoreji je lepa plemenska živina. Arabec ne proda dobrega konja za noben denar, zato pa ne najdeš nikjer tako lepih, tako vztrajnih konj kakor pri njem. Delajmo tudi mi tako: pustimo za plemo najlepše živali, imejmo jih v prostorni, svetli, zračni in nevlažni staji in dobro jih oskrbujejo, in v nekaterih letih imeli bodemo poln hlev take živine, da jo bo veselje gledati. Nič več nas ne bo skrbelo, kako bi žival prodali, saj bo vsako živinče lepo. Lepa žival pa se vedno lahko in drago proda, ne da bi je bilo treba Bog ve kam gnati; kupec poišče je sam. Dobremu blagu ni treba kupca iskati, ampak kupec išče dobrega blaga. Živali pa, ki zadostuje našim zahtevam, ni je treba prodajati za vsak denar, da se je le iznebimo. Opitajmo jo in prodajmo jo mesarju, ki nam bo dal za njo, kolikor je vredna.

Izgovor, da ni v sedanjih slabih okoliščinah mogoče drugače ravnati, ta je jalov. Ako prodamo letos lepo kravo in si pomoremo iz zadrege, kako pa bo prihodnje leto i. t. d.? Potreb imamo vedno, lepe živine pa ne. Pomagati si moramo drugače. In ako nam je druga leta mogoča drugače si pomagati, zakaj bi nam letos ne bilo. Pustimo torej najlepšo žival za dom, in v prihodnje ne pridemo zaradi živine več v zadrego. Nihče ne bode potem rekel: To žival moram prodati, saj mi tako nič ne koristi. Prodam jo sicer nerad, ali prodati jo moram; denarja je treba! — Sedaj se pač tako godi, ali to je veliko zlo, ki je pa popolnoma nepotrebno. Kdor ima lepo živino, vredna je vsak čas mnogo. F. Š.

Pridelovanje poljskih sadežev po vinogradih.

Kmetovalec se mora dandanes okoristiti z vsakim najmanjšim prostorčkom zemlje svoje, naj ga že obseje ali kako drugače porabi. Vedno pa mu je gledati, da se mu izplača delo ter da mu je koristno tudi za bodočnost. V tem oziru navajeni smo pa precej slabega. Pri-

hodnosti nam je navadno malo mari, ter se okoriščujemo najrajši sedanosti na vse možne načine. Tako je tudi pri naših vinogradih.

Če je le moči, pridelujemo med trtami vse mogoče sadeže. Je li to prav ali ne, za to se zmenimo malo ali pa nič. Da je le več pridelka! A temu ni tako. Pridelovanje poljskih sadežev po vinogradih je škodljivo uspešnemu razvoju in rodovitosti trt. Vinograd bodi vinograd! Ni se nam čuditi, če vinograd hitro opeša, in če ne rode trte toliko, kolikor bi lahko. Tudi ni čuda, da se ne morejo braniti trte raznim boleznim, ki se od leta do leta množe. Pridelujoč poljske sadeže po vinogradih zanemarjamo trto, ki postane toliko občutljivejša za neugodne vplive bolezni itd. Posebno pri novih nasadih je tako napačno ravnanje kaj razširjeno. Prva leta sadimo med mlade trte koruzo, peso, krompir, korenje itd. itd., kolikor le mogoče. Naravno je, da obožajo ti sadeži zemljo za obilo njene rodnosti, ktere potem primanjkuje trti. To pešanje zemlje je posebno očitno onod, koder pridelujejo vinogradniki redno kar leto za letom vse možne sadeže med trtami.

Kedar gnojimo trtam, gnojimo n jim, a ne korenju, pesi in drugim sadežem med trtami, ki potem skoro ves gnoj za se porabijo. Od takega gnojenja nima trta nič koristi.

Konečno je jasno, da ne more trta bogato in dobro roditi, ako zemlje ne rahljamo pridno, in je solnce ne more ugodno ogrevati. Poljski sadeži senčijo vinogradno zemljo in jo narejajo vlažno, ker branijo z listjem ugodni solnčni toploti do trte.

R.

O sodih za vino.

Ker se bliža trgateg ali se že tudi sem ter tja začinja, mislimo, da bode prav, če damo našim bralcem nekaj naukov, kako naj ravnajo s sodi. Pač vemo, da znajo ravnati s sodi — tako, kakor je že iz davna v njih kraji navada. Le ta navada pa lahko ni po vsem dobra ali je vsaj taka, da je dobro, če se kaj popravi.

Najbolje je sode pripravljati iz hrastovega lesa, biti pa mora popolnoma zdrav. Če je le količkaj pirav, ni za to rabo. Ako pa je zdrav, tedaj trpi sod iz njega dolgo, če ravnamo z njim, kakor je prav. Jemljejo pa tudi kostanjev les, in ni slab sod iz njega, toda boljši je že sod iz hrastovega lesa. Borov ali smrekov les pa ni dober za sode. Premehek je in za to hitro zgine, pa tudi vinu ne služi dobro.

Vsakdo zna, da v nov sod ni vlivati vina, predno ga ne pripravimo za to. Hrastov les ima namreč nekak okus po čreslovin, katere je veliko v njem, in zato dobi tudi vino nekakšen okus, ki nam ne ugaja. Po vrhu pa še izpremeni vinu barvo; belo v takem sodu precej potemni. Ako ti je torej vlitl novega vina v nov sod, nalij v posodo poprej vrele vode, in dobro bode, če prideneš kropu žveplave kisline. Z enim potom pa vrele vode ne bode še zadosti, ampak vlij je 4 do 5krat, potem pa deni čiste vode v sod ter jo pusti čez noč v njem. Drugo jutro potem izliješ staro vodo iz njega, in to delaj toliko dni, da postane voda popolnoma čista in brez kacega okusa. Naposled pa zakuhajmo sod z moštom, če ga imamo; če ne, pa s kalnim vinom. Kdor ravna tako z novim sodom, ni se mu bati, da se izkazi v njem vino.

Če pa iztočiš vino iz soda in nimaš vanj več naliti ga, treba je, da izmiješ iz njega vse vinske ostanke. Ako ni bilo več droži v vinu, bode zadosti, če ga iz-

pereš nekoliko krat s čisto vodo. Če je pa bilo še droži, tedaj je treba vanj s četjo (krtačo) ali z verigo. Tudi po zunanji strani se omije sod in kolikor moči osnaži. Potem pa ga postavi tako, da izteče vsa voda iz njega. Na zadnje ga še zažveplamo in trdno zabijemo, da ostane žvepleni dim v njem.

Tak sod ostane ti potem več mesecev vinski, in treba ga je le še sem ter tja žveplati, če ostane več mesecev prazen. Ako pa hočeš zopet vanj dejati vina, izmij ga s čisto vodo in zažgi mu malo žvepla, da se prepričaš, če ti ni poleg vse skrbi še vender le kaj splesnil.

Kedar je bilo vino „na pipi“ in je dalj časa teklo, zgodi se rado, da na konci „cikne“, to pa daje tudi sodu cikast okus, in treba je tak sod še posebno dobro izprati. Ako ni bilo tako vino dolgo v sodu, zadostuje, če ga nekoliko krat izplaknemo z vrelo vodo, sicer pa je treba ji pridejati nekaj sode in sod potem dobro žveplati. Ko bi pa že močno bil cikav, tedaj ne kaže drugo, nego da izbijemo sodu dno na eni strani in vlijemo vanj nekaj špirta ter ga zažgemo. Dno pa v tem zopet zakrijemo na lahko.

Čemu je žveplanje? Poleg vse skrbi, ki jo ima človek za sode, zgodi se vender še časi, da kateri splesni ali dobi kake druge glive vase. Ako ostanejo te v sodu, in vlijemo vina na nje, izkazi se, in ni ga mogoče spraviti v denar, in še doma ga pijo le z nevoljo. Kedar pa zažgemo žveplo v sodu, zveže se žveplo s kislikom, in napravi se neka sokislina, nekaj pa se je izpremeni v žveplovo kislino, in ti dve ukončata glivice. Nekaj pa jih umori tudi to, da nimajo kislika, brez njega pa ni življenja, tudi glivic je zato konec.

Tudi žveplati moramo prav. Sod mora biti trdo nabit, in žveplo, ko izgori, ne sme kapati v sod, ampak potegniti ga treba zopet iz njega. Ako ostane tak ogorek v sodu, raztopi se v vinu, in vino dobi neprijeten okus. Slednjič se zabije sod in sedaj lahko čaka, da vliješ novega, rujnega vinca vanj, ne da se ti izkazi v njem.

„Sl. Gosp.“

Kako si Rusi medico pripravljajo.

Znano je, da se dá iz medú prav dobra in zdrava pijača narediti, ki je čim starša, tem boljša in prijetniša. Iz prva je kakor vsak dober mošt bolj mehka in sladka, pozneje pa postane rezna, čisto vinu podobna, okus po medu pa izgubi sčasoma popolnoma. Pa tudi močna in upijanljiva postane, ravno toliko ali še bolj nego navadno vino. Mi Slovenci pravimo tej pijači medica, Rusi in Poljaki pa, ki je kot prvi mojstri v tej reči obilo narejajo in jo zelo čislajo, pravijo jej „med vazenij“ (kuhani méd), navadno pa le med, s katerim imenom (Meth) jo tudi bližnji Nemci prav dobro poznajo. Medica bila je pa tudi uže starim Rimljanom z imenom mulsum znana in tako priljubljena, da je njih izraz „mea mulsa“ pomenil — moja ljuba. To medeno „amazijo“ si Rusi tako le delajo:

K 100 funtom (ali kilogramom) medú vzamejo 200 funtov (ali kilogr.) vode, katerim pridenejo navadno zaradi lepše arome tudi nekoliko soka iz stlačenih jagod, ribeza ali robid, in to kuhajo v kotlu pri malem ognji tako dolgo, da ne pade novo izneseno kurje jajce, če se dene v to kuho na dno, ampak ostane na vrhu tako, da se ga še nekoliko vidi. Pri tem kuhanji posnemajo pene zmeškom sproti do čista. Potem denejo to skuho na stran, da se ohladi, in ohlajeno prelijejo v čist hrastov sod tako, da ostane na vrhu dva do tri prste praznega, preneso vse na tako mesto, kjer je 10 do 12' po R. gorkote, in pokrijejo s čisto, mokro ruto. V 6 tednih prelijejo medico

v drug manjši sod in precedé tudi motne ostanke. Ta sod zamaše, pa ne trdo; a tisto, kar jim je iz večega soda ostalo, denejo v steklenice, katere zamaše in postavijo v pivnico. Ko se v sodu medica zmanjšuje, dopolnjujejo jo iz teh steklenic. Ob letu jo spet v drug sod pretočijo in krepko zabijejo, potem ko so spet precedili, kar je bilo motnega. Črez 6 nedelj potem je medica popolnoma dodelana. Ako se v botilje pretoči, prav dobro zamaši in zapečati, da se jako dolgo časa ohraniti in čim starša je, tem boljša in dražja prihaja.

Tako ravnajo naši bratje Rusi in Poljaci. Slovenci, posnemajmo jih tudi mi, zlasti, koder ne raste vinska trta. Vsak čebelar ima, če je dobra letina, lahko dvetrgatvi ali bendimi, eno medeno, drugo vinsko. Res je sicer, da mora še eno celo leto in tri mesece čakati, kar ni ravno prijetno predno more vinsko letino uživati; no, to velja le ob začetku za prvo leto, pozneje pa, ko lahko vselej ob novem letu nastavi izvrstno, popolnoma dodelano kapljico od poprejšnjega leta, ne de mu nič več hudo čakati prihodnjega. Zlasti če je vino prav drago, med pa po nič, spreminjajmo ga rajši v izvrstno medico. Ako nam muha ne da kruha, naj nam da vsaj nekoliko dobrega vina in lajša bridkosti življenja.

Navzkrižna molža.

Zeló je zavisna mlečnost tudi od tega, kako molzemo. Površna in malomarna molža je vzrok slabi mlečnosti in raznim vimenskim boleznim. To je obče znano! A ni še zadosti, da kravo navidezno čisto pomolžeš, treba tudi gledati, da molžeš na najprimernejši način.

Dandanašnji molzemo navadno ali na obeh stranskih ali pa na obeh prednjih ali zadnjih sescih. Takova molža pa ni namenu najbolj primerna. Kakor nas uče dejanske izkušnje, najboljša je še navzkrižna molža. Tako izmolzemo vime do čistega. Molžeš pa navzkriž, ako molžeš navzkriž ležeča sesca, to je enega spredaj in navzkriž ležečega zadaj. Če tako molzemo, spravljamo z valjanjem in potezanjem sescev vse vime v enakomerno gibanje. To pa vpliva najugodneje na izločevanje mleka in tolišče (smetane). Posebno tolišča se loči toliko hitreje in popolnoma iz mlečnih žlez ter zdrsa v sesca.

Ako molzemo na obeh stranskih ali pa na obeh prednjih ali zadnjih sescih, giblje se vime le nekoliko, in zato se nepopolnoma in počasi izločuje tolišča. Ako pa molzemo navzkriž, prenašamo gibanje tudi na mlečne žleze ostalih dveh sescev, v katerih se potem izločujeta tolišča in mleko zelo močneje.

Navzkrižna molža je v rabi po planinah, posebno švicarskih.

R.

Razne reči.

— Kako se z mahom zaraščene senožeti očistijo?

V ta namen smo slišali uže mnogo pripomočkov, a skoro vsi so predragi ali pa pretežki. Malo dela in stroškov nam bo prizadelo, če bomo tako le ravnali. Precej ko skopni sneg in se zemlja malo otaja po vrhu, dobro prevlecimo z mahom zaraščene senožeti z železno brano. Ona izruje iz zemlje mnogo mahu, ki se potem na kup spravi in seže. Če ponovimo to delo vsako pomlad, bode mah v malo letih z naših senožeti popolnoma iztrebljen. Kedor ga pa hoče v dveh letih s svoje senožeti iztrebiti, naj jo spomladi z neugašenim, v moko zdrobljenim apnom pošupa, dobro z železno brano prevleče, nabrani mah seže in senožet, če mogoče, nekoliko z gnojnico zalije.

Namesto apna se tudi gips prav dobro obnese. Da po senožetih, ki so z mahom zaraščene, ne raste rada trava, to ve vsak kmetovalec. Take senožeti so večinoma mokre, in prav zato jim posebno ugajata apno in gips. Kedor ne verjame našemu nasvetu, naj poskuša to, kar priporočamo, na manjšem prostoru. Če bode tako ravnal, popravil bo dotični kos senožeti v prav kratkem času.

— **Kura, ki žre jajca.** Znano je, da redimo kure zato, da dobivamo od njih, dokler živé, jajec, in da imamo kedar jih gospodinja zakolje, še bolj ali manj okusnega mesa. Ali kuram, vsaj nekaterim, diše isto tako kakor nam jajca, ter jih rade žro, puščajoč nam samo luščinje. To ni nobeni gospodinjji po volji, in gotovo bi rade vedele za kako sredstvo, da jim odpravijo to razvado.

Ali pa je tako sredstvo? Po navadi ga ni, da odpraviš kuri tako samopašno razvado. Najboljše sredstvo je taki kuri — nož, toda nekatera kura je veliko vredna ali že zato, ker je posebnega plemena, ali pa zato, ker rada nese; take je seveda škoda zaklati. Njej pa kaže posebno jajce pripraviti. Napravi se ji pa tako le: Navadno jajce se predere in izpihne; potem se vlije skozi luknjo gorušične tekočine, in če ji še kaj boljšega privoščiš, prideni še nekaj popra tekočini. Tako jajce zadelay ter ga položi potem na kraj, kjer je sicer gnezdo za jajca. Kura seže ti željno po njem ter ga nakluje in pije — ono zmes.

Lehko sodiš, da ji ne bode ljuba prvi krat; poskusi pa še potlej drugi in morebiti tretji krat, in če najde vselej tako prijetno tekočino v jajci, popusti ti brž ko ne popolnoma samopašno razvado.

„Sl. Gosp.“

— **Zoper spečenino.** Kdor ima nesrečo, da speče sebe ali, kar se tu in tam nameri, otroka s kropom ali s čim drugim, povemo mu nekaj pripomočkov. Nadrgne se navadnega mila, polije po njem malo vode ter oboje umesi. S to zmesjo se namaže kos platna na debelo ter položi na rano. Bolečina odjenja v malem času, če se pa ponovi, dene pa se še nova taka obveza, pa bode počasi čisto dobro. Ako storiš tako hitro, kadar se še opečeš, ne bode še celo mehurčkov. Če si pa se prav v živo opekeli, prideni pa milu arnike.

„Sl. Gosp.“

Vprašanja in odgovori.

Vprašanje 108. Blagovolite mi naznaniti, kje se dobijo peške od dobrih jabolk? (Zv. T. v J.)

Odgovor: Pri vsakem semenskem trgovci lahko dobodete jabolčnih pešek. Vprašanje pa je, če doboste dobrega blaga, ker trgovec sam jih kupuje, in če mu jih je od prejšnjega leta kaj ostalo, primeša tudi nje. Najboljše peške boste imeli, ako hranite doma peške od jabolk, katera ste porabili za domačo potrebo. Vse eno je, od kakšne vrste jabolk so, da so le lepe črne, t. j. od popolnoma zrelega sadja.

Vprašanje 109. Blagovolite mi naznaniti, kje je dobiti knjigi: „Nauk o bečelarstvu“ in knjigo „Koča za vasjo“. Za zadnjo knjigo so me uže večkrat vprašali, kje se dobi. (J. V. v Gomilskem na Štajarskem.)

Odgovor: Bečelarske knjige ne vem, če jo kje drugje doboste nego pri družbi sv. Mohora v Celovci. Knjigo „Koča za vasjo“ doboste pri Slovenski Matici v Ljubljani.

Vprašanje 110. Splošni pogovor med tukajšnjimi posestniki je o ognjeuporni strehi, kakor je popisana v zadnjem „Kmetovalec“. Ud. c. kr. kmet. družbe g. J. Ž. v C. je pripravil vso pripravo za izdelovanje takih streh priskrbeti ter želi za to dobiti zvedenega moža, kateri bi ob njegovih stroških nekaj tednov praktično kazal, kako je izdelovati take strehe. Imenovani posestnik jih misli izdelovati za vso okolico. Kje bi se dobil tak mož, in koliko plačila bi zahteval? (K. D. v C.)

Odgovor: Iz dotičnega spisa v „Kmetovalci“ lahko posnamete, da so ognjeuporne strehe ruska iznajdba, katere v Avstriji niso še nikjer porabili, zato tudi nimamo človeka, kateri bi imel o izdelovanju takih streh praktičnih izkušenj. Naš rojak gosp. profesor Hostnik, ki živi na Ruskem, izpoznal je veliko korist te nove iznajdbe tudi za naše kraje, zato je v Kmetovalci prijavil dotični spis. On meni, in ž njim tudi mi, da je spis toliko natančen in ob enem lahko razumljiv, da more po njegovem navodu vsak količkaj prebrisan Slovenec narediti tako streho. Ako Vam pa morda katera reč ni popolnoma jasna, prosimo, le pišite, in mi Vam jo hočemo natančneje razložiti.

Vprašanje 111. Prosim, povejte mi na kratko, kako se ceni pitana goved na debelost, in sicer s tipanjem. (R. G. v S. na Primorskem).

Odgovor: O tipanju pitane goved, da izpoznamo tako njeno debelost, veljajo naslednja pravila:

- Najprej se začne tipati pri repu, kjer je priraščen. Ako je tukaj za našo roko mehek in poln občutek, lahko sklepamo, da ima vol v trebuhu dosti loja.
- Po vimenu ali mošni noben kupec ne pozabi tipati, ker, če je tukaj dosti mehčine ali loja čutiti, ima gotovo goved obilo loja. Vime in mošna se šele tedaj z lojem napolnita, kadar je že po vseh drugih krajih života obilo loja, toraj pride v mošno in vime najkasneje.
- Na rebrih se ne sme koža z roko odvleči dati; to pomeni, da ima goved dosti dobrega mesa.
- Na trebušni koži pred zadnjim stegnom se tipanje tudi nikoli ne opušta, in če se tukaj roka napolni, je znamenje veliko loja, če se pa v roki le prazna koža čuti, sklepamo, da nima živina nič loja. Tipanje nam torej znači splošno debelost ali pa mršavost.
- Če je ob kolkih mehko, pravimo po pravici, da je meso z mastjo preraščeno.
- Če se pred plečem nič ne čuti kosti, je znamenje vanogo masti in loja po govejem životu.
- Za plečem pomeni to veliko mastnega mesa.
- Pred prsmi pa veliko mastnega mesa in splošne masti po životu.

Gospodarske novice.

* **Deželna sadna razstava in vinska pokušnja v Ljubljani.** V četrtek 18. t. m. dopoldne ob 11. uri se bode slovesno otvorila deželna sadna razstava, katero priredi e. kr. kmetijska družba v proslavo štiridesetletnega vladanja našega presvetlega cesarja. Na naš oklic so se lepo odzvali kranjski sadjarji, kajti razstavnikov se je oglasilo od vseh strani dežele naše, in gotovo se ne motimo, ako pravimo, da bodo razstavljene vse zimske sadne vrste, katere koli in koder si bode rasto po Kranjskem. Razstavnikov bode zelo nad 200, ter razstavijo vsega vkupe nad 4000 sadnih vrst. Enako dobro bode založena vinska pokušnja, nadkričuje pa napredna Vipava s svojo podružnico vse druge. Razstava bode poučna vsakemu kmetovalcu, zato pa pozivljemo vse naše čitatelje, naj jo prav gotovo obišejo, ter naj tudi druge nagovarjajo, da si jo ogledajo. Razstavniki imajo seveda prost vstop v razstavo. Želeti bi bilo, da bi vsak razstavnik, ki le količkaj utegne, bil pri spovednem otvorjenju navzoči. Vse druge reči o vstopnini, o času, ob katerem bode razstava odprta itd., brati je v programu, ki je objavljen na zadnji strani današnjega lista.

* **Dunajska državna sadna razstava,** ki je bila otvorjena 2. t. m., obnesla se je vrlo dobro. O razstavi pisali bomo več člankov v „Vrtnarji“, tu le omenjamo, da je Kranjska razstavila zelo lepo sadje. Razstavo je otvoril resvetli cesar sam, kateri se je o kranjskem sadju

posebno laskavo izrekel. Cesar si je dal predstaviti tajnika kmetijske družbe in našega urednika g. Pirea ter ga povpraševal o sadjarskih razmerah na Kranjskem, nagovoril je tudi velikega sadnega trgovca gospoda Rohrmanna iz Ljubljane, kateri je na sadni semenj pripeljal veliko zabojev najlepšega kranjskega sadja.

* **Razstavniki** na državni sadni razstavi na Dunaji so bili s Kranjskega ti le: Z Gorenjskega: Marija Dovgan iz Ljubljane, Fran Finžgar iz Doslovč, Emil Janežič iz Perovega, Janko Jeglič iz Peč, Ivan Petek iz Kresnic, Martin Potočnik s Sore, Matija Rant z Dobrove, Josip Urbančič iz Ljubljane, Janko Žirovnik iz Gorenjih Gorij. Z Dolenjskega: Kmetijska šola v Grmu, Matija Hudovernik iz Dobrepolja, Ivan Koncilja iz Žužemberka, vitez pl. Langer in Julija Rudež s Tolstega vrha, Ivan Laekner iz Mozolja, grofa Kottullinskega graščinsko oskrbnništvo v Boštanji, Anton Planinec iz Boštanja, vitez pl. Savinschegg iz Metlike. Z Notranjskega: Karol Dermelj iz Cirknice, Ivan Hladnik iz Polhovega gradea, Ivan Leskovic iz Idrije, Josip Lenarčič z Vrhnike, Julij Mayer iz Planine, Miha Mežan s Slapa, Josip Potepan iz Dolenjega Zemona, Vojteh Ribnikar iz Logateca, Ivan Urbančič iz Trnovega in Ivan Valenčič iz Kilovč.

* **Ob konjskem premovanju** v Postojini dobil je darilo v znesku 15 gld. tudi g. P. Kraigher iz Hraš, kateri je iz izkaza v zadnji številki našega lista po pomoti izostal.

* **Visoki deželni zbor** je v seji svoji dne 9. t. m. ukrenil dati naši družbi za l. 1889. tri tisoč goldinarjev podpore, torej 1000 gld. več nego za letošnje leto. Slava mu in hvala!

* **Ovne okviškega in frizijskega plemena,** nakupljene z državno subvencijo, razdelil bode glavni odbor e. kr. kmet. družbe kranjske brezplačno tistim ovčarjem, kateri se bavijo z ovčarstvom ter vlože prošnje do 15. novembra t. l. Poarobnosti je brati med inserati današnje številke. Ovne frizijskega plemena bode družba dala le tja, koder izdelujejo ovčji sir, ker je to pleme posebno mlečno, daje fino volno in je neizbirčno glede krme.

* **Oddaja ameriških trt.** Od e. kr. okrajnega glavarstva na Krškem dobili smo ta le razglas: Da bi e. kr. okrajno glavarstvo moglo omogočiti vinarjem prejem reznikov ameriških trt: vitis riparia, vitis solonis in jork madejra (vse tri za podlogo pri cepljenju, jork madejra pa tudi za porabo brez požlahtnjevanja) iz državne ameriške trtnice v Kostanjevici na pomlad l. 1889., razpoložene so pri dotičnih občinskih uradih napovedne pole, v katere naj vpišejo vinarji svoje ime, stanovališče, hišno številko, potem vrsto gori imenovanih trt in število reznikov do konca meseca oktobra l. 1888. Cena 100 komadom reznikov se bode razglasila, kadar bode došel dotični odlok vis. e. kr. kmetijskega ministerstva.

C. kr. okrajno glavarstvo na Krškem.

Weiglein s. r.

e. kr. okrajni glavar.

* **Zahvala** Slavna kmetijska podružnica v Postojini darovala je tukajšnji ljudski šoli lepo garnituro kmetijskega orodja. Za ta dragoceni dar izreka podpisano šolsko vodstvo preč. gospodu kanoniku Janezu Hofstetterju kot društvenemu predsedniku, dalje vsem drugim vrhim društvenim članom najlepšo zahvalo.

Vodstvo žveterorazredne ljudske šole v Postojini,
dne 27. septembra 1888.

Janez Thuma,
nadučitelj.

RAZGLAS

kranjskim ovčarjem.

C. kr. kranjska kmetijska družba bode iz letošnje državne subvencije za izboljšanje ovčarstva nakupila nekoliko ovnov in ovac ukviškega in frizijskega plemena ter jih brezplačno dala takim gospodarjem, ki dokažejo v svoji prošnji, potrjeni od županstva in od cerkvenega urada, da

- a) uže več let precejšnje število ovac redijo;
- b) da je njih kraj za ovčarstvo posebno ugoden, in
- c) da jih je volja, dobljenega ovna najmanj 3 leta za pleme držati, in kolikor umno ovčarstvo dopušča, tudi svojim sosedom za pleme prepuščati.

Ovne frizijskega plemena, katero pleme ima posebno veliko mleka, lepo volno in je nezbirčno v krmi, se bode dalo le tistim ovčarjem, ki dokažejo, da izdelujejo tudi ovči sir.

Prošnje potrjene po predsedniku dotične kmetijske podružnice, je zadnji čas do 20. novembra t. l. pri podpisani družbi vložiti.

C. kr. kmetijska družba kranjska.

V Ljubljani 10. oktobra 1888.

Jos Fr. Seunig,
podpredsednik.

(72-1)

Gustav Pirc,
tajnik.

Wilhelm Klenert

prej Klenert & Geiger

I. štajerska drevesnica za sadno drevje in vrtnice
— v Gradci. —

(Ta drevesnica pripoznana je kot ena največjih in najbolj vredjenih v Avstriji.)

Priporočamo veliko in izorno zalogo:

Vrtnice, visokodebelnatih in pritličnih: **sadnega drevja**, visokodebelnatega in pritličnega ter piramide, špalirje, kordone in enoletne požlahnitve: **divjakov** in **podlag za pritlikovce**; **jagodnega sadja**; **lepotičnega drevja** in **grmovja, drevja** (10—18) **za drevorede itd.**

Razpošiljatev pravilno imenovanih **cepičev** vsih vrst sadja.

☛ **Cenike** je dobiti **zastonj in franko.** ☚

Koroški rimski vrelec

je najčistejša alkalična planinska kislina, naravna kakor izvira, nima v sebi nič sestavnih del, kateri bi neugodno upljivali, ne srčni vina, zato je najboljša namizna voda. Ta vrelec je izvrstna **zdravilna voda** proti kataru in za boleznimi v vratu, želodcu, mehurju, ledvicah itd. Posebno dobro zdravilo je voda rimskega vrelca zmešana z mlekom in sladkorjem proti otroškemu kašlju.

Koroški rimski vrelec prodaja v polliterskih in celiterskih steklenicah

M. E. Supan

(69-3)

v Ljubljani na Dunajski cesti.

Radgonska kislina voda

(Radkersburger Sauerbrunn)

Štefanije studenec.

☛ **Najčistejši alkalični kislec** ☚

Lastnina J. DELLER-JA v Radgoni.

Glavna zaloga in prodajalnica za Kranjsko izročena je edino le agenturni in komisijski trgovini

J. LININGER-JA

Rimska cesta št. 9 v Ljubljani

(44-11)

kjer se sprejemajo vsa naročila.

Enotna cena je, ako se kupi 100 bokalskih steklenic v zabojih po 25 steklenic 16 gld. in 100 steklenic po pol bokala v zabojih po 50 steklenic 11 gld. franko zaboj v Ljubljani. Manjše število steklenic se ne more naročiti, pač pa se dopošlje, ako kdo želi, kislec za poskušnjo.

Štefanije studenec je oglene kisline in ogleno-kislega natrona najbolj bogata mineralna voda. je čisto alkaličen studenec in je vsled svojih izvanredno dijetičnih in zdravilskih lastnosti najizvrstnejši kislec. Z vinom pomešan je **Štefanije studenec** jako prijetna, hladilna in pozivljajoča pijača in se posebno zaradi tega priporoča, ker tudi najkislejše vino spremeni v prijetno, ljubko in sladko-okusno pijačo. To se izvrši po posebni ugodni sestavi vode **Štefanije studenca**, po kateri se vinska kislina nevtralizira, to je uniči. S sladkorjem, limonami (citronami) ali raznim sadnim sokom zmešana je voda **Štefanije studenca** prav šampanjcu podobna. Vsled velike množine proste oglene kisline in dvojno oglenih kislinskih soli, posebno pa dvojno ogleno-kislega natrona je **Štefanije studenec** najboljša namizna pijača, katera se z vso pravico uvrščuje mej najboljše kislice cele Evrope.

Štefanijski studenec ima kot zdravilo najboljši vseh pri kataru želodca in črev, pri pomanjkanju teka, pri težkočah prebavljenege, pri zaprtji vode vsled prehlajenja, pri zlati žili, pri jetrih, vraničnih in žolčnih boleznih, pri bledici, popustni mrzlici in pri družih živčnih afekcijah.

☛ Dobi se **ŠTEFANIJSKI STUDENEC** v znanih specerijskih prodajalnicah v Ljubljani in na deželi. ☚

Gospodu
G. PICCOLI-JU, lekarju „pri Angelu“
 v Ljubljani.



Moj sin je trpel skozi dve leti vsled gastralgije, slabega prebavanja in želodnega krca, da ga je ta bolezen vsega shujšala in skoro uničila. Pri njem poskušal sem vsa sredstva, ki nam jih naša véda zadaje in tudi nisem pozabil najrazličnejših rudninskih vodá. Toda zboljšek bil je le za malo trenutkov. Slednjič si domislil, poslužiti se Vaše zelo pohvaljene **esence za želodec**, in vspeh je bil tako nagel in sijajen, da je moj sin porabivši samo 6 stekl. popolnoma ozdravil.

Pri takem vspehu morem **Vaso esenco** le najgorkeje priporočati vsem trpečim vsled **slabe prebave,**

zlate žile itd., ter Vas tudi pooblastim, da to spričevalo moje hvalečnosti kot v resnici zaslužno pohvalo tudi razglasite.

V Trstu 1887.

Dr. Leon Levi

Izdelovatelj pošilja

esenco za želodec

v zabojčkih po 12 steklenic za 1 glđ. 36 kr., poštno stroške trpé p. t. naročniki.

Posamezne steklenice dobijo se pa razven pri izdelovatelju **lekarju PICCOLI-JU „pri Angelu“** v Ljubljani po 10 kr., tudi še pri lekarju **Rizzioli-Ju v Rudolfovem** in skoraj po vseh lekarnah na Primorskem, Tirolskem, Koroskem, Stajarskem in v Dalmaciji in sicer po 15 kr. steklenica. (39—11a)

Za čas stavbe

priporoča

Andrej Druškovič

trgovina z železnino

Mestni trg št. 10 (42—10)

v velikem izboru in po zelô nizki ceni

okove za okna in vrata, štorje za štokodoranje, drat in cveke, samokolnice, vezi za zidovje, traverze in stare železniške šine za oboke, znano najboljši Kamniški Portland in Roman cement, sklejni papir (Dachpappe) in asfalt za tlak, kakor tudi lepo in močno narejena štedilna ognjišča in njih posamezne dele.

Pri stavbah, kjer ni vode blizu, neobhodno potrebne vodnjake za zabijati v zemljo, s katerimi je mogoče v malo urah in z majhnimi stroški na pravem mestu do vode priti: ravno tako se tudi dobivajo vsi deli za skopane vodnjake: železne cevi in železoliti gornji stojali, kakor tudi za lesene cevi mesingaste trombe in ventile in železne okove.

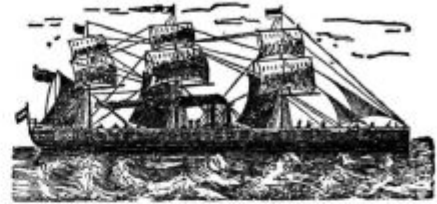
Za poljedelstvo:

Vsake vrste orodja, kakor: lepo in močno narejeni plugi in plužne, železne in lesene brane in zobovje zanje, motike, lopate, rovnice, krampe i. t. d. Tudi se dobiva zmirom sveži Dovski mavec (Lengenfelder Gyps) za gnojenje polja.

(2—13)

„Ljubljanski zvon“.

Stoji pol leta glđ. 2.30, četrt leta glđ. 1.15.



Važno za popotnike v Ameriko.

Kdor želi po ceni, dobro, hitro in varno potovati v severno ali južno Ameriko i. t. d., naj se zaupljivo obrne na od slavne c. kr. deželne vlade v Ljubljani potrjenega glavnega zastopnika za potovalce

J. Paulin-a v Ljubljani,

Marijin trg št. 2.

(73—1)

Tu se dobijo **vožne karte s polno garancijo** od Ljubljane naravnost do vsakršne postaje v severni in južni Ameriki, Avstraliji, Afriki i. t. d. po zopet mnogo znižanih cenah, ravno tako se tudi vsakršnemu posvetovanju radovoljno služi.

Vožnja preko Ljubljane in Beljaka priporoča se tople le v prid potovalcem, ker je **veliko krajša in ceneja** kot ona preko Dunaja.

Vožnja traja od Ljubljane do Amerike le okoli 13 dni in cena s hrano na parobrodu od 60 glđ. naprej.

Živinski prah,

katerega izdeljuje

Piccolijeva lekarna „pri Angelu“ na Dunajski cesti v Ljubljani.

Izvrsten najboljši pripomoček proti vsem boleznim pri konjih, kravah in volih. Kdor jih hoče ohraniti zdrave in jih obvarovati vsake nalezljive bolezni, naj dá konju, kravi, ki molze, itd. vsaki dan 2 žlici tega prahu. Ako je pa ži al uže bolna, naj ji dá vsaki dan 2—3krat po eno polno pest. Ako je to še premalo in je treba večjega učinka, kakor na



pr. pri vnetici črev, koliki, itd. naj dá živali večjo ali dvojno mero na vsako 1—2 uro. Živalim, zbolelim zaradi nečiste krvi, naj se dá 3krat na dan po 2 žlici.

Za drobnico, kakor teleta, prešiče, ovce itd. zadostuje, da ostane zdrava, 2krat na dan po pol žlice; kot zdravilo zoper gori omenjene bolezni naj se pa daje tretji del tega, kakor večji živini. Najbolje je, ako se pomeša živinski prah z otrobi, ali se daje na kruhu; če to ni mogoče, se mora z vodo pomešati in na kak način živali vlivati.

En paket velja 25 kr.

(19—16)

Nik. Hoffmann,

tovarnar kirurških instrumentov, umet-
talni, ter orožni kovač in nožar

v Ljubljani, na Mestnem trgu št. 12,

priporoča bogate zalogo svoje raznovrst-
nega v njegovo stroko spadajočega blaga.
Vsa zalega obstoji iz lastnih izdelkov in
se za vsako prodano reč jamči, da je dobra
in iz naj'čljšega blaga narejena.

Zlasti so v zalogi najboljši noži za
vrtnarje in vinogradarje, kakor sploh no-
žarsko in fino kovaško orodje za kmeto-
valce, vrtnarje, vinogradarje, gozdarje itd.

Reči, ki niso v zalogi, se po naročilu precej in v najboljši
kakovosti narede. (20—16)



V pisarni c. kr. kmetijske družbe v Ljubljani

(Salendrove ulice št. 5)

dobiti je sledeče slovenske kmetijske knjige:

- Dr. J. Bleiweis: **Nauk o umni živinoreji.** Cena 80 kr.
" " " **Nauk, kako zdrava in bolna kopita podkovati in
kopitne bolezni ozdravljati.** Cena 50 kr.
" " " **Nauk klavno živino in meso ogledovati.** Cena 20 kr
Gustav Pire: **Mlekarstvo.** Cena 10 kr.
L. Porenta: **Novi kranjski panj po Dzierzonovi osnovi.** Cena 10 kr.
Adolf Trientl: **Stelja in gnoj.** Cena 10 kr.
W. Schleicher: **Živali kmetijstvu in gozdarstvu koristne.** Cena 10 kr.
M. Rant: **Opis najnavadnejih, sadjereji škodljivih mrčesov.** Cena 10 kr.
Dr. Simon Strupi: **Žininozdravništvo.** Cena 1 gld. 80 kr.
Naročene knjige pošilja kmetijska družba po poštnem
povzetju, kedor pa dešar naprej pošlje doda naj tudi znesek za pošto

Pranja se ne bode bati več!

Pralni in ovijalni stroj (sistema STRAKOSCH & BONER) je zopet tako praktično in dragoceno izumljenje, da zaradi svojih velicih koristij se povsod vedno bolj udomačuje in bode polagoma neobhodna za vsako redno gospodinjstvo. Kakšne težave so združene, da se opere in uredi umazano perilo, znano je dovolj vsakej gospodinjji. Kako hitro in jako jednovito vrši se pa to z prepraktičnem strojem za pranje in ovijanje, iz katerega pride perilo že več nego na pol suho, popolnoma čisto in svetlo. Skoro brez šuma in brez truda dva človeka v malih urah na tem stroji več obdelata, kakor pri navadnih težavnih in zamudnih razmerah 4 do 5 dražih žensk v ravno toliko dneh. Perilo se pri tem prav nič ne poškoduje in je, kakor že povedano, jako čisto. Tudi pomodri se pri tem lahko. Stroj postavi se lahko na katerem kraji koli in ne onesnaži tal, ker deluje hermetično zaprt. Na tisoče priznalnih pisem je pri tovarni STRAKOSCH & BONER na ogled. Tudi tu so že začeli upotrebljati s to velikansko in koristno novostjo in tu naj slede nekatera spričala o tacih strojih, katere sem jaz preskrbel in so se dobro obnesli.



Vabim torej gospodinje, posestnike hotelov itd. najuljudneje, da pridejo mnogo-
brojno kupovati stroje.

Z velespoštovanjem

FRAN DETTER

nasproti železnemu mostu v Ljubljani.

Gospodu Fran Detterju v Ljubljani.

Na željo Vašo potrjujem Vam prav rada, da sem jako zadovoljna s pralnim in ovijalnim strojem (sistema Strakosch & Boner), ki sem ga kupila pri Vas, ga vsakej gospodinjji najsrčneje priporočam. Jaz ne bi mogla pri mojem gospodinjstvu več pogrešati tega za vsako gospodinjstvo tako koristnega stroja, s katerim se prihrani mnogo časa, dela in kuriva, ter se perilo jako varuje.

V Ljubljani dne 10. oktobra 1888.

Karolina Drelse, tovarnarjeva žena.

Gospodu Fran Detterju v Ljubljani.

Pralni in ovijalni stroj, kateri sem kupila pri Vas (sistema Strakosch & Boner) popolnem ustreza njega zahtevam, kajti prihrani se pri tem mnogo dela, časa in kuriva, perilo pri tem nič ne trpi in torej lahko ta stroj vsakej gospodinjji iz lastne skušnje najiskreneje priporočam.

V Ljubljani dne 10. oktobra 1888.

Z velespoštovanjem *Jeanette Schlegel*.

„AZIENDA“

avstro-francoska družba za zavarovanje
življenja in rent.

avstro-francoska družba za zavarovanje proti
elementarnim škodam in nezgodam.

Ravnateljstvo:

na DUNAJI, I., Wipplingerstrasse šte. 43.

Imovina družbe:

9 milijonov gld. avstr. velj.

2 milijona gld. avstr. velj

Družba zavaruje

človeško življenje v vseh n. vadnih kombinacijah;

Zavarovanje za slučaj smrti, zavarovani znesek se izplača takoj po smrti zavarovanca njegovim ostalim, oziroma drugim obmišljenem;

Zavarovanje za doživetje preskrbovanje v starosti in otročje dote, zavarovani znesek se izplača zavarovancu samemu, ko doseže neko določeno starost;

Zavarovanje dosmrtnega dohodka udovskih pokojnin in dohodkov za odgojo po najnižjih premijah in z jako kulantnimi pogoji, zlasti onim, da se policam ne more ogovarjati.

a) proti škodam, ktere napravijo požar ali strela, parne ali plino eksplozije, ali se narede z gasenjem, podiranjem in izpraznjenjem pri stanovanjih in gospodarskih poslopih, tovarnah, strojih, mobiljah in vsakovrstnih opravah zaloga blaga, živini, gospodarskem orodji in zaloga;

b) proti škodam, ktere napravi ogenj ali strela ob zetvi in kosnji na poljskih ali travniških pridelkih v gumnih in stogih;

c) proti škodam, ki je napravi toča na poljskih pridelkih;

d) proti nevarnostim prevažanja blaga po vodi in po suhem;

Zavarovanje proti telesnim nezgodam se še ni pričelo, a se boče pravočasno naznanilo p. n. občinstvu, kakor se prične.

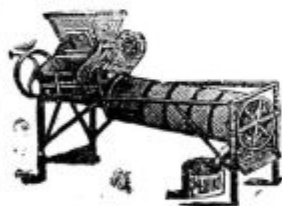
Zastopstva družbe.

V Budimpešti, Wienergasse 3 in Schiffgasse 2; v Gradcu, Albrechtsgasse 3; v Inomestu, Bahnstrasse, Hôtel „Goldenes Schiff“; v Lvovu, Marijin trg 9, nova; v Pragi, Vaclava trg 54; v Trstu, Via St. Nicolo 4, na Dunaji, I., Hohenstauffengasse 10.

V vseh mestih in večjih krajih avstro-ogerske monarhije nahajajo se glavne in krajne agenture, ki rade dajo pojasnila in dajo poudbene pôle ter prospekte zastoj in vsprejemajo zavarovanja.

Glavni zastop v Ljubljani, Šelenburgove ulice šte. 3, pri
JOSIPU PROSENC-u

(5—10)



Založba tovarne

pri

Franju Detter-ju v Ljubljani



na starem trgu št. 1. nasproti železnemu mostu (v lastni hiši.)

Tu se dobivajo najbolj različni kmetijski in drugi stroji in orodja n. pr. mlatilni stroji na vlačilo (Göpel) in na roko slamorezni, šivalni, potem stroji, s katerimi se žito čisti in odbira, dalje malni, ki snažijo, žito trejo (šrotajo) in sadje mečkajo, potem otrgači za koruzo robkati in grozdje obirati, za vino in sadje, smrki (pumpe), dalje tudi smrki za gnojnico; stroji s katerimi se repa in korenje drobi, preproste in dvojne pluge, blagajnice, varne pred tatom in ognjem, stroje za žehtanje in ožemanje po Strakoseh in Bonerjevem načinu i. t. d.

Kmetovalci, ki ne morejo precej plačati nakupno vsoto za prekornostne stroje i. t. d., morejo plačati tudi pozneje, na pr. o Vseh svetih, o Božiči i. t. d. (46—10)

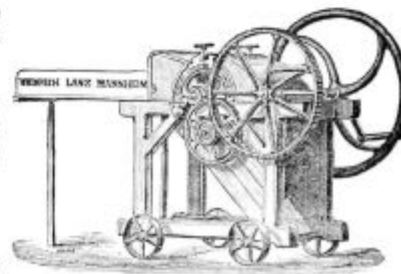
Jaz se tedaj priporočam za prav obilno nakupovanje, svarim pa ob enem gg. gospodarje, da se varujejo kupiti stroje od potovalcev (agentov), kateri so s svojim nepoštenim postopanjem uže marsikaterega gospodarja spravili v zadrego. —

Praviloma naj nikdo ne kupi reči, katere ni poprej videl, in če to ni mogoče, vsaj ne od ljudi ali od tirk, katere nihče ne pozna. Z neprevidnem postopanjem je bil uže osleparjen marsikater dober in pošten kmetovalec.

Moj popotnik Ivan Grebene ima moje legalizovano, splošno pooblastilo, naj se morejo kmetovalci popolnoma zanesti in mu dajati naročila za mene. Drugači pa prosim se pismeno in s zaupanjem na me obrniti.

S spoštovanjem

Franc Detter.



Deželna sadna razstava.

V proslavo štiridesetletnega vladanja Nj. vel. presvetlega cesarja

FRANA JOSIPA I.

priređi

e. kr. kmetijska družba kranjska

deželno sadno razstavo

v zvezi s

pokušnjo kranjskih vin

ki bode

od 18. do 21. oktobra t. l. na starem strelišči v Ljubljani.

Razstava bode slovesno otvorjena v četrtek 18. okt. ob 11. uri dopoludne.

Razstava bode odprta vsak dan od 9. ure dopoludne do 5. ure popoludne in od 7. do 11. ure zvečer.

Vsak večer bodo razstavni prostori krasno razsvetljeni, in igrala bode zvečer od 8. ure nadalje godba c. kr. 17. pešpolka barona Kuhna.

Na razstavi bodo razloženi pridelki in izdelki naslednjih skupin: Sveže sadje, sadni izdelki, drevesnični pridelki ter sadjarsko orodje in stroji. Na razstavi bode tudi posebna izložba kranjskega šolskega vrtnarstva.

Vinska pokušnja

bode vsak dan od 1. do 5. ure popoludne in od 7. do 11. ure zvečer. Vinske pokušnje se bodo točile proti plačilnim listkom, ki bodo na prodaj pri blagajnici.

V nedeljo 21. oktobra zvečer ob 9. uri bode v razstavnih prostorih javno srečkanje

razstavne loterije.

Srečke te razstavne loterije, ki šteje 50 dragocenih dobitkov, dobiti je pri vseh podružnicah kmetijske družbe, pri podpisani družbi v Ljubljani in pri blagajnici v razstavi po 20 kr. Glavni dobiček je vreden 200 gld.

Vstopnina v razstavo in do vinske pokušnje bode v četrtek 18. oktobra od opoludne nadalje, v petek 19. in v soboto 20. oktobra stala po dnev 20 kr. in ravno toliko zvečer, v nedeljo 21. oktobra po dnev 10 kr., zvečer pa 30 kr.

C. kr. kmetijska družba kranjska.

Opomba: Kmetijska družba kot razstavni odbor je poskrbela, da bode dobiti v razstavnih prostorih mrzla jedila.