

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 četrto 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 pelit-vrste, za večkratno insercijo po dogovoru.

Telefon štev. 143.

V Ljubljani, 25. oktobra 1903.

Poštno-hran. št. 849.372

Kmetijstvo.

Poljedelstvo.

Semena vrtnih in krmskih rastlin priporoča se zasejati doma.

V obče je sedaj navada, da kmet kakor drugo blago, tudi razna semena naroča večjidel iz tujine, kjer so mu priporočena od raznih agentov, knjig in časnikov. Kako pride to že drago na prvi pogled, vidimo že na cenikih raznih tvrdk. Še veliko dražje pa je, ker mnogokrat dobimo mesto čistega semena plevelnato, staro ali drugače nekaljivo. Potem se pa rado toži, da „naša zemlja ali obnebje ni za tako seme“. Da se temu naš kmet izogne, svetujemo mu, naj poskuša kolikor mu prostori dopuščajo, doma si narejati razna semena, posebno od vrst, o katerih je prepričan, da so tega vredna. Ako pa le kaj naroči, naj pazi, da to stori le od poštene roke.

Pohorski.

Na kraje ali brez krajev?

Ni dolgo, ko sem se vozil z dobrim kmečkim gospodarjem po lepi nižjeavstrijski ravnini blizu široke Donave. Pogovarjava se to in ono in slednjič ga tudi vprašam, je li imajo v njegovem kraju tudi njive izorane na ravno, kot se vidi

skoro povsodi na Gorenji Štajerski, Niže Avstrijski in drugodi.

„O pri nas orjemo ravno od takrat, ko so mi ranjki oče prepustili gospodarstvo, samo v ravno in temu bo sedaj ravno 20 let. Čudim se le, da so se predniki tako dolgo držali stare navade in pa ozkih krajev, danes nas z nobeno rečjo več ne pripravite, da bi začeli zopet po starem“.

Tako je govoril mož, ki je bil ne samo izvrsten in veren katoliški možak, ampak tudi moder in razumen gospodar, kot sem še isti dan poizvedel od nekega gospoda župnika, njegovega znanca.

Tujci, ki se vozijo od Dunaja proti Trstu pogosto zabavljajo čez slovenske dežele, kako da so neomikane in gospodarsko zaostale. Mene tako govorjenje vselej razburi, deloma pa tudi užalosti.

Ne trdim sicer, da je na primer oranje na ravno ali brez krajev nezmotljivo in edino znamenje napredka v gospodarstvu. Vendar pa me nemilo dirne, ako pomislim to-le:

Po deželah, ki stoje v Avstriji najvišje, je zemlja splošno izorana na ravno, tako na Češkem, Avstrijskem, gorenjem Štajerju, ko pa stopimo na slovenska tla — je sicer še mnogo slično, pri tem pa koj stopijo pred oči naši značilni kraji in krajiči.

Vse to se mi zdi, da nas v svetu ne priporoča posebno kot dobre kmetovalce poleg nebroja drugih napak, ki jih delamo na polju.

Primerjajmo malce oranje na kraje in na ravno, pa nam pamet sama pove, česa naj se lotimo, kaj pa opustimo.

Nekateri pravijo: Bolje je orati na kraje, ker pri teh nepotrebna mokrota preje izgine. Ali je pa to gola istina? Res, da se vrhi krajev preje osuše, zato se pa nabira voda v razorih, tu se tvorijo pravcate luže, da bi mnogokrat lahko napravile žabe svojo ljudovlado. Ravno tako je spomladi; kraji so že davno suhi, v razorih pa leži še sneg, z eno besedo, osuševanje pri krajih ni kaj prida hitreje, zato pa brez primere nenakomerneje kot pri ravnem oranju; isto velja o ogrevanju zemlje, ki je celo v raznih dnevnihih urah različno. Zopet drugi menijo, da so kraji nekaka zaloga vlage za suho dobo, tudi ti goljufajo sami sebe, kajti kar ima kraj odveč, to ima razor premalo.

So nekaterniki, ki se smatrajo za posebno učene računarje in zemljemerce, češ, ako orjemo na kraje, dobimo mesto ravne površine valovito in valovita črta zavzema vedno več prostora nego ravna, torej se na tako izoranem svetu več pridelava nego na ravnini.

Ničevo samovaranje! Da, ko bi pšenične bilke na njivi tako rastle, kakor zrastejo bodice na ježevi koži, potem bi se njihov račun vjemal z resnico. Ker pa rastejo vse rastline vedno le lepo navpično, zato je njihovo modrovanje zmotno in rastna ploskev je v resnici le — zmanjšana! Kajti kar pridobi na rodovitnosti hrbet kraja, to in še več izgubi razor, če rastline lepo vspevajo na krajih, hirajo in zaostajajo po razorih, tudi zorenje je zelo neenakomerno.

„Ali delo je pri ogonih vendar le preje opravljeno“, izgovarja se marsikdo. Ne rečem, da ne, toda hitrost, ta je v škodo dobremu delu. Pri krajih, posebno ozkih, kakoršnih so v navadi po Gorenjskem in Notranjskem ter po okolici ljubljanski, ostane precej zemlje neobdelane in valovita ploskev se vpira vsakemu polajšanju dela s stroji.

Kako težko je na teh njivah vlačiti; brana nikoli ne zadeva in ne drobi zemlje z vsemi zobmi. vsled česar se pogubi precej dela brez prida; njivskega valjarja sploh ne moremo rabiti na taki njivi, istotako ne kosilnega, sejalnega in drugih strojev.

Tudi gnojitev je na taki njivi zagrešena in neenaka; na hrbtih kopičimo gnoj, v brazdah ga pa nič ni, kakor strahu, tako da ostane lepa polovica polja nepogojenega.

Vsi ti nedostatki so toliko večji, kolikor ožji so kraji; tako da je popolnoma neopravičena sodba dobrih gospodarjev: Ozki kraji so popolnoma nespametni!

Vse nasprotno velja pa o oranju v ravno, vsled česar ga našim gospodarjem kar najtopleje priporočamo.

Res se nahajajo kraji tudi pri nas, kjer je le oranje na ozke kraje na mestu. Pa te izjeme so redke. To je namreč ondi, kjer stoji talna voda zelo visoko in se ji skušamo s krajem kolikor moč umakniti in pa tam, kjer je ornica

silno plitva, da dobimo vsaj nekoliko prsti, kjer naj naše rastline razprostro svoje korenine. Prvo se dogaja večkrat v bližini voda in ob bregovih jezer; toda na takih krajih je veliko pametneje napraviti iz njiv travnike ali pa svet pogozditi.

Sam vem, da so tu in tam napravili poskušnjo ter kako njivo preorali na ravno, pa se jim ni obneslo. Vzrok je po navadi v tem, da ne pripravijo zemlje dovolj lepo ravno; najložje se namreč orje v ravno z obračljivim plugom, kjer se da lemež in deska tako spreminjati, da prst vedno mečeta na isto stran. Tega pluga pa pri nas večjidel nimamo in pomagamo si s tem, da delamo 10—20 metrov široke ogone, mej katerimi ostajajo brazde. Te moramo z brano lepo zravnavati, če treba, se tudi malo popravi z grabljami in motiko.

Druga napaka, da ni pravega vspeha pri ravnem oranju je pa ta, da ljudje pozabijo, da so prej gnojili samo polovici njive, dočim je zdaj gnojiti celo, in celota potrebuje gotovo več gnoja od polovice. Torej prva leta pri ravnem oranju krepko gnojite in vspeh bo zagotovljen. Fr. P.

Vinogradništvo in vinarstvo.

Zboljšavanje vina s čisto vzgojenimi droži.

Kmetijsko-kemijsko deželno poskuševališče v Gradcu je razposlalo ne davno sledeči poduk, ki ga je sestavil dr. Ed. Hotter, in ki bi utegnil obuditi pozornost tudi pri naših vinogradnikih:

1. Kakšen učinek ima poraba čistih drož pri vrenji? — Čisto kultivirane drože omogočijo, ako jih pravilno rabimo, hitro, čisto vrenje, s tem pa dobimo vina, ki se hitro učistijo, imajo jako čist okus in fino cvetlico (bouquet).

2. Zakaj pa moramo želeti, da naš mošt urno vre? — Ako gre kipeenje prav počasi od rok, uteg-

nejo razne škodljive kipelne glivice, ki se nahajajo v moštu poleg koristnih vinskih drož le-té zatopiti, na ta način vrenje ovirati in zelo škodljivo vplivati na okus, vonj, čistoto in trpežnost vina. Tudi zamoremo kalna vina ali vina z nečistim okusom s pomočjo novega vrenja s čistimi droži zopet popraviti.

3. Katere kipelne glivice so pa škodljive in kakšno škodo napravijo v vinu? — a) Ocetovokisle bakterije tvorijo ob navzočnosti zraka na površini mošta ali vina tenko, nežno kožico, spremene del vinskega cveta ali alkohola v ocatovo kislino in so tako vzrok ocatovega cikanja v vinu.

b) Mlečnokisle bakterije provzročijo pri počasnem vrenju, da se spremeni sladkor v moštu v mlečno kislino. Bolezen mlečnokislega cikanja se pokazuje večkrat pri sadnih vinih, ki so narejena iz zgodnjega sadja in imajo zelo malo kisline v sebi.

c) Bakterije sluznatega kipeenja morejo provzročiti sluznato kipeenje, pri čemur jih podpirajo vse one okoliščine, ki zadržujejo pravilno kipeenje. Iz sladkorja nastane potem sluz, ki je kriva, da se vino ne očisti.

d) Kanove glivice (birsine glivice) narejajo vrhu onih vin, ki niso proti zračnemu pristopu dovolj zavarovana, belo, gubasto kožo, ki obstoji iz izvenredne množine drožastih stanic. Birso zabranimo pri vinu, ako imamo sodove vedno polne. — Vse te našteje bolezni: ocatno cikanje, mlečnokislo cikanje, sluznasto vino itd. zabranimo, ako skrbimo da vino brzo pokipi.

4. Kako dobimo vinske drože? — Dobimo jih v obliki rumenkasto rujave žolice zaprte v steklu in prevlečene s tenko, belo prevlaklo, ki hrani v sebi tisoče milijonov drožnih stanic.

5. Kaj je treba imeti pripravljeno predno se drože rabijo? —

Prekuhan in zopet ohlajen sadni mošt. Nekaj dni pred stiskanjem skuhamo 5 do 10 litrov na novo stisnjene mošta (kakor ravno mislimo več ali manj mošta pregreti z vinskimi droži), in sicer v emajlovem loncu ter pustimo, da se tekočina, ki jo pokrijemo z reno, popolnoma shladi. Nato zlijemo kuhani mošt v veliko steklenico, ki je zamašena z bombaževim (batovim) zamaškom.

6. Zakaj neki mošt kuhamo in zopet ohladimo? — Kdor je le količkaj slišal o pasterizovanju v mlekarstvu, bo takoj uganil. S kuhanjem nameravamo tuje kipelne glivice, ki se nahajajo v moštu zamoriti, zato da se zamorejo razmnoževati samo umetno pridejane čiste vinske drože. Mošt se mora zopet ohladiti, ker so drožne glivice rastline, ki ne preneso vročine.

7. Kako pa rabimo te drože? Od prekuhanega in zopet ohlajenega mošta vlijemo eno polno žlico v cevko z žolico, iz katere smo poprej odstranili bombažasti zamašek. Potem vzamemo v roko pletilno iglo ter z njo odločimo žolico od stekla in vlijemo celo vsebino cevke v kipelno steklenico. Čez nekaj dnij mora mošt v kipelni steklenici živahno vreti.

8. Ali se dajo te kvasnice dolgo hraniti? — Čisti drožasti nasad obdrži, ako pustimo cevko lepo zamašeno in jo imamo spravljeno na neprašnem kraju, dolgo svojo moč. Mnogo bolje je seveda rabiti sveže kvasnice.

9. Koliko mošta lahko pokupimo z eno cevčico? — Ena cevka zadostuje za napravo 5—10 litrov kipelnega mošta, ki ga prekuhamo in s tem prav lahko povremo 5 do 10 hektolitrov mošta. Po naših skušnjah zadostuje vže 1 liter prekuhanega mošta, v kojem se nahajajo te droži v krepkem razvoju za 300 litrov mošta.

10. Kako nam je ravnati, kadar imamo za kipeenje pripravljene velike množine mošta? — V ta

namen si pripravimo iz 5 do 10 litrov prekuhanega mošta, ki ga imamo v steklenici močnih čistih droži s tem, da vlijemo v ta mošt vsebino od več cevk s čistimi kulturami. Nato napolnimo sod, ki drži 25 do 50 litrov s svežim, pa ne prekuhanim moštom do $\frac{3}{4}$, pridenemo svojih 5 do 10 litrov umetnih drož, zapremo sod s kipelno veho in postavimo na topel kraj k kipenju. Čez 5 do 8 dnij začne vsebina močno vreti in zdaj jo lahko razdelimo: na vsakih 300 litrov mošta denemo po 5 litrov iz tega sodčka.

11. Kje se dobe čiste drože? Obrniti se je na kmet. kemijsko poskuševališče v Gradcu, Heinrichstrasse 47.

12. Koliko stane ena cevka s čistimi droži? — Ena cevka stane brez poštnine in zavitka 40 vin. Da se prihranijo poštno - povzetni stroški, se priporoča poslati znesek naprej (prva cevka 60 vin., vsaka naslednja 40 vin. več), na kar se pošlje roba kot vzorec brez vrednosti.

Kako se zabrani, da vina ne porujave in zavrejo, in kako se odvzame vinu barva?

Že v članku o napravi dobrih kleti smo omenili, kaj da je največkrat vzrok porujavenju vina in takozvani zavrelki. Zgodi se pa tudi, da kakšenkrat navidezno popolnoma zdrava vina porujave ter da spremene svojo prvotno barvo, da postanejo kalna in toraj tudi popolnoma drugačnega, bolj zoprnega okusa.

Taka vina niso še popolnoma pokvarjena, jih toraj ni kar zavreči, marveč poskusiti se mora sredstvo, ki se je že večkrat prav dobro obneslo, ki se lahko povsod z malenkostnimi stroški izvede. In to sredstvo nam nudi v kletarstvu že toli omenjeno in neobhodno potrebno žveplo. Sicer se to doseže tudi s segrevanjem vina na 60 do 70° C, toda to je prezamudno in

kdor nima takih primernih priprav, tudi neizvršljivo.

Vino se tako spremeni navadno le potem, ko se zraka nasiti, toraj potem, ko je bilo pretočeno, bodisi pa radi tega, da so se odstranile droži, ali pa ker se ga je prodalo. Da se pokvarjenje takega vina zabrani, treba ga je zažveplati, in sicer tim več, čim bolj spreminja ali je spremenilo barvo.

Kedaj naj se žvepla kako in koliko naj se vzame na 100 litrov vina? — Žvepla se pri pretakanju ali pa pozneje. Pri pretakanju se najpred zažvepla prazen sod v katerega se misli takoj vino pretočiti, na kar se ga nalije z dotičnim vinom. Če je sod velik na pr. čez 5 *ht*, potem se zažvepla še enkrat, ko je sod že približno do polovice poln, da se tako nadomesti žvepleni dim t. j. žveplena kislina, ki med vlivanjem pri vehi ven uhaja. Na vsakih 100 litrov se vzame približno 4 do 10 *gr* žvepla.

Zažvepla ali zakadi se sod oziroma vino s takimi posebnimi kadilnicami, pri katerih gori žveplo zunaj soda, pri tem razvijajoči se dim pa skozi zakrivljeno cev v sod prihaja, ker je žvepleni dim težji od zraka, sili bolj k tlom.

Vino v polnem sodu se pa dobro zažvepla, če se tako kadilnico ali navaden narobe obrnjeni lijak, kakoršnega se rabi za polnjeenje steklenic, s kavčukovo cevjo ali nategačo zveže ter drugi konec te do polovice soda v vino potlači. Dim pa treba potem s šilo v vino gnati, kar se zgodi jednostavno na ta način, da se pod lijak ali kadilnico s kakim mehomočno pihlja. V večjih kletih imajo za to posebne priprave. Da se vse vino žveplene sokislina nasiti, se mora cev v vinu nekoliko tje in sem pomikati. Pri žvepljanju prav velikih sodov oziroma vina v takih sodih, se lahko zažge žveplo pod kako veliko posodo, izpod katere se žvepleni dim s pomočjo dobre

vinske pumpe ali sesalke v sod in v vino pumpa.

Tako vino se potem dobro drži ter se kmalu očisti.

Kako se odvzame vinu preobila barva?

Večkrat se pripeti, osobito v slabih letinah, da grozdje črnih vrst popolnoma ne dozori, ali da pride mnogo gnilega vmes, vsled česar tako vino nima črne ali lepe rudeče marveč bolj sivorudečo toraj zoperno barvo. Tako vino ima tudi nižjo ceno in zato je najumestnejše, če se mu še ono malo barve vzame, ali pa če se ga bolj pobarva. Poslednje se najlaglje in najhitreje doseže s primešanjem primerne množine prav črnega vina bodisi istrijanca ali dalmatinca, nekoliko težje pa se mu barva odvzame.

To se vrši na troje načinov in sicer s filtriranjem skozi koščeno oglje, z močnim žvepljanjem, ali pa s čiščenjem z želatino in ribjim klejem.

Prvo sredstvo t. j. koščeno oglje (spodium) se le malo rabi, ker navadno ni čisto vsled česar dobi vino še slabši okus. Bolj se rabi žveplo, toda preveč se tudi ne sme zažveplati, da ne dobi vino močen duh po žveplu, kar pokvari vinski okus ter prouzroči glavobol.

Najzaneslivejše je torej čiščenje z želatino in z ribjim klejem v katerem slučaju se lahko tudi nekoliko zažvepla ter tako obe sredstvi združi. Za navadna čiščenja se vzame 2—5 gr suhega ribjega kleja in 5—20 gr želatine; v tem slučaju pa se te množine podvoji in celo potroji. Če bi se ta čistila ne vsedla, potem se mora dodati 10—30 gr tanina ali čreslove kisline, katero navedeni čistili s seboj na dno iz vina potegneta. Če ima tako vino premalo kisline se ga pomeša z drugim, ali pa se mu doda nekoliko vinske kisline 50—100 gr, vse to na hl. X.

Kakšna bodi dobra vinska in klpelna klet.

Glavni pogoj dobre vinske kleti je, da ima stanovitno, ne hitro menjajočo se temperaturo in sicer po letu in po zimi ne pod 9—10 in ne nad 14—15° C. To se doseže le na ta način, če pridejo kleti dovolj globoko pod zemljo, ali pa pri nadzemjskih, če so tako narejene, da niso zunanemu zračnemu vplivu naravnost izpostavljene, da so torej obdane s slabimi prevodniki zraka kakor n. pr. s pepelom, mahom, šoto itd. ali pa, kakor je še veliko boljše, da imajo dvojno steno med koje se natlači imenovanih slabih prevodnikov, ali pa če sta obe steni trdno zidani in dobro zamašeni da ostane med njima sam zrak, ker je ta najslabši prevodnik gorkote. V tem slučaju ostane med obema stenama 10—15 cm praznega prostora ali luči. Take kleti se delajo po načinu ameriških ledenic.

Temperatura se da sicer nekoliko regulirati s tem, da se po zimi okna in vrata ob straneh dobro s slamo, mahom ali s šoto oziroma z žaganjem in pepelom zatlačijo, oziroma da se tak material pri dvojnih oknih, kakoršna bi pri dobri kleti morala biti, med te nasuje, ob vročem poletnem času pa, da se okna po noči odpirajo in čez dan zapirajo, toda to je precej zamudno in največkrat tudi komaj izvršljivo.

Zimsko toplino se mnogo boljše in gotovejše regulira s pomočjo male peči, ki se na primernem kraju v kleti postavi. Take peči so osobito v mrzlih krajih neobhodno potrebne, ker če pride mrzlo grozdje v kad, traja predolgo preden se dovolj segreje, da more pričeti burno kipeti, in če je toplina sploh dolgo časa tako nizka, sladkor kipi jako počasi in več tednov ali tudi mesecev, vsled česar se vino noče očistiti.

Kleti z naglo in jako premijnajočo se toplino imajo več slabih nasledkov. Če se klet prenaglo in močno segreje, ali pa če postane v kleti prav mrzlo, se vino rado skali in tudi pokvari, zgubi vsaj za tisti čas na okusu, toraj na dobroti in ga tudi mnogo spuhti. Posebno se to pripeti pri vinih, ki niso bila pretočena, kajti pri nastopu gorkejšega vremena se vino vzdigne in z njim tudi droži, ki imajo često slab okus, ker se v njih nahajajoče tvarine (žveplo, kvasne glive, baker, gnjiloba itd.) razkrajajo, vsled česar dobi tako vino slab okus po drožeh ali po gnilem, oziroma tudi po žveplu ali celo po žveplenem vodiku, ki ima duh po gnilih jajcih.

Posebno jabolčnik je v tem oziru jako občutljiv in zato se mora pri njem še pozornejše in natančnejše postopati, kot pri vinu. V takih, po letu močno razgretih kletih, tako slabo oskrbovana, toraj nepretočena vina, tudi rada ciknejo, ter tudi rada zavrejo, kar zovemo „zavrelka“. In taka vina niso navadno za nobeno rabo, kajti zavreta vina se niti za kuhanje ne dado vspešno porabiti.

Le ena dobrota se nudi vinogradniku, ki hrani svoja vina čez zimo v mrzli kleti, namreč da postanejo manj kislina, ker se vsled nizke topline vinska kislina v večji meri kot navadno v podobi birse ali vinskega kamna seseda.

Seveda je to dobro le pri vinih, ki imajo v sebi mnogo kisline pa malo drugih snovij. Pri krepkih, harmoničnih vinih je pa to škodljivo, ker postanejo potem premehka in se eventualno tudi ne drže.

Dobre kleti ne smejo biti ne prevlažne pa tudi ne presuhe, ker v prvih se rad naseli plesnivec, ki pokvari ves zrak v kleti, ter preide s časoma tudi v posode in vino dobi duh po njem, v suhi kleti se pa mnogo vina posuši, vsled česar se mora sode pogosto-

krat, s prva vsaj enkrat na teden doliti, da se ne naseli kan, ki napravi vino vodeno s tem, da pretvarja alkohol v vodo.

Vlažne kleti je treba večkrat zračiti in snažiti ter stene in vsa podkladja po potrebi z beležem, kateremu se doda, da se gotovo vse trose in micelje (koreninice) uniči, nekaj malega $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ litra žveplene kisline ali hudičevega olja.

Če razmere dopuščajo, naj se v takih kletih napravi cementni tlak s primerno nagnjenostjo, oziroma s stranskimi jarki, da se preobilna voda hitro odteče. Tudi je v takih kletih neobhodno potrebna dobra ventilacija, ki se pri napol nadzemjskih kletih doseže s tem, da se napravijo na najnižjem delu blizu tlaka in pri najbolj prosti strani zidu, mala komaj 10—15 cm velika okenca in ravno tako na dveh ali štirih straneh tik stropa ali v sredini istega. Na ta način se klet samoočedi jako dobro zrači in ni treba puščati ne vrat in ne večjih oken odprtih.

Kipelna klet, t. j. ona klet v kateri mošt povre, mora imeti kar se snage, zračenja in temperature tiče, iste lastnosti kot vinska klet, vendar mora biti kipelna klet za časa kipenja še gorkejša, da mošt hitreje pokipi, namreč 15—20° C. Zato pa se nahajajo kipelne kleti navadno na vrhu vinskih kletij t. j. popolnoma nad zemljo. Za zračenje kipelnih kletij mora biti še bolj preskrbljeno, kot za zračenje vinskih kletij. X.

Živinoreja.

Krmljenje mladih praseta.

Mnogokrat je krivo in se toži, da mlada praseta ne žro in tudi ne vspevajo zato, ker so se koj s prvo hrano zanemarila. Razne jedi dostikrat mlade žalodce do cela pokvarijo, kar se pozneje težko da popraviti. Kako naj se mlada praseta koj od začetka va-

dijo živeža, govori o tem neki strokovnjak v češkem listu:

Najboljša hrana za mlada praseta je ječmen. Prav mladim prasatom, ki še nimajo obilnih želodcev, dajmo ječmena zmečkanega, pa snhega; kadar so stari že pet tednov, smemo jim dati že celega. Nekateri priporočajo še manjšim prasatom dajati celi ječmen, to pa zato, da z grizenjem tega si „špičke“ ali konce zobičkov obrusijo ali odščipnejo. Ako se pa ti poščipljejo kakor navadno s kleščami, je boljše jim za časa dajati zmečkanega ječmena. Kadar so prasci že 14 dni stari, je dobro jim v majhno posodo priložiti nekaj te hrane. Praseta kmalu poskušajo, začno to hrano požirati, pa čim prej se tega lotijo, tem lepše se razvijajo. V starosti treh tednov moramo jim že ponuditi sladkega posnetega mleka. Mleko mora biti prej prekuhano, da so s tem zamorjene morebitne glive tuberkuloze, katere bolezni se prasci tem potom tako pogosto nalezejo. Tudi ne dajmo prasatom kislega mleka, ali tudi z maščobo vred ne. Razširjeno je po nekaterih krajih mnenje, da je kravje mleko bolj redilno od mleka svinje. To je pa baš narobe. Po znanstveni preizkušnji ima mleko od svinje 6.87% smetane, med tem ko ono od krave le 3 $\frac{1}{2}$ %. Ker je torej kravje mleko mnogo lažje od svinjskega, je neumno prvo še z vodo mešati, predno jo dajemo prasatom.

Krmljenje konj z vlažno hrano.

Mnogo sicer umnih gospodarjev hrani svoje konje s svežo ali kot zrnje z vodo omehčano hrano. Ta navada je po nekaterih krajih udomačena. Trde namreč omenjeni gospodarji, da taka hrana bolj ugaja konjem, kar sodijo iz tega, da je konj pri krmljenju prej sit, kakor pa, če bi grizel suho krmo. To je sicer res, ali ravno v tem je krivda, da konj ne izhaja dobro pri tem. Če dobi konj suho klajo,

mora jo po malem prežvekovati, s čemur se njega sline zmešajo s krmo. Pri vlažni hrani niti slin ne cedi v gobcu, temveč površno prežvečeno požira v želodec. Ondi se taka hrana slabo prebavlja in gre taka naprej skozi čeva. Dokazano je tudi, da konj suhe hrane pet- ali šestkrat več porabi, nego mokre ali vlažne.

Ako konj žre brez dobrega prebavljanja, razume se, da s tem trpi na zdravju. Sicer izgleda lepo, ali nima prave moči za delo, naglo se poti, da je za težko delo popolnoma nesposoben. Tudi ga rada prime bolezen kólíka. Skratka, kdor si je pri krmljenju konj vse to preskusil, držal se bode raje zanaprej suhe krme.

Sadjarstvo.

Črtice iz slovenske pomologije.

(Napisal Obsavski.)

(Nadaljevanje.)

Med zimska jabolka prištevamo:

1. Landsberško rejneto ali kosmač, ki je zelo važna in močno razširjena vrsta. Zori sredi oktobra, drži se do božiča in dalje, drevje je zelo rodovitno in mu prija srednja in nekoliko ostrejša lega, ima pa tudi nekatere ne prijetne posebnosti, n. pr. da se ne da na daleč prevaževati, ampak je določena le bolj za lokalno (krajevno) kupčijo in porabo.

2. Angleška zlata zimska parmena, ta je bila še pred malo leti proglašena za nekako vseobčno in univerzalno jabolko, ki ima baje na sebi vse dobre lastnosti vseh jabolk celega sveta. Izredili so parmeno angleški vrtnarji in jo poslali na trg pred 40 leti z velikim ropotom. Toda danes smo prišli že toliko do spoznanja, da tudi parmena ni za vsake razmere in za vse namene najboljša, da za nekatere niti dobra ne. Parmeni ugaja srednje podnebje in dobra zemlja. Sadje njeno je bolj pripravno za na trg, nego za domačo porabo, ker ima

krasno barvano lice. V suhem peščenem svetu dobi drevo kmalu raka. Sadje se ohrani v dobri kleti čez božič; tudi rodijo parmene toliko, da jim ne moremo odrekati začudenja.

3. Orleanska rejneta je po okusu še znatno finejša od poprejšnje in je za domačo porabo bolj primerna od parmen, s katero sta si pa sicer precej v sorodu.

4. Karmelitska rejneta ni posebno pripravna za kupčijo v velikem, ker je sadje predrobno, pač pa je dobra za lastno potrebo in za gotove krajevne namene, za bližnji trg (v mestu). Sadje je pikčasto ali punktirano.

5. Blenhajmova zlata rejneta, ugaja ji pas II., milo podnebje, ki pa ne sme biti pretoplo. Potrebuje pa zelo krepke, dobre zemlje, v gosti zvezni zemlji postane to drevje prerado rakovo in ne živi dolgo. Po okusu je znatno bolša od angleške zimske zlate parmene.

6. Herbertova rejneta je večja od poprejšnje, se prilega posebno za nasade ob cestah, sadje dozori zelo pozno, je pa tudi kot namizno sadje prav dobro.

7. Zlata Pisgudova (Pegasgoodova) rejneta je nenavadno debelo jabolko, kakor car Aleksander, poleg tega pa ima vonj ali aromo kot redkokatero jabolko, dozori pozno tje po zimi popolnoma (še pomladi).

8. Kanadska rejneta je ena najvažnejših vrst, ne samo za Štajarsko in Tirole, kjer jo imenujejo pariški rambur, ampak tudi za naše kraje. To jabolko je fino, dezertno jabolko za na mizo; bogata mesta ga rada kupujejo za k imenitnim pojedinam (na Dunaju se dobi na prodaj še pozno po božiču po 70 krajcarjev *kg*). Kanadski kosmač ljubi nekoliko boljše, skoro vinsko podnebje, ako naj postane prav finega okusa, pa tudi nekoliko toplejše pogorsko podnebje mu dobro prija.

9. Beli zimski kalvil je najdražje jabolko, pa tudi zelo občutljivo. Imeti hoče natanko določene predpogoje, najboljše podnebje in najboljšo zemljo. Sadje je nekoliko vozlasto in rmeno in se naredi najlepše na južnem Tirolskem. V bližini mesta Merana so veliki nasadi belega zimskega kalvila in nahajajo se tam celo izvozne (eksportne) družbe za kalvil. Kako drago da je to sadje, le en vzgled: celo na Dunaju se plačuje en sam sad z 2—3 gld., v Parizu pa stane celo 10 do 15 frankov. Seveda zahteva to jabolko zase tudi posebno skrb, tako je treba na pr. kalvilovo drevje večkrat čez poletje škropiti z bakrene galice raztopino. Zato ni čudno, da je moral moj prijatelj, slovit sadjerejec in učitelj pomologije sam na Dunaji plačati za 1 kalvil 1 krono, Tirolci pa dobijo na mestu za vsak sad po 2 kroni.

10. Londonski peping o okusu ni posebno žlahten; v trgovini se nahaja večkrat pod napačnim imenom kalvil. Jablana rodi izvanredno bogato, a sadje je nekoliko premehko.

11. Ananasova rejneta ima velik pomen zlasti za naše štajarske sosede, pa tudi za nas in doseže neko posebno cvetlico (bouquet) po ananasu. Rodi bogato, a treba za to krepke zemlje, najboljše v vznožju kakih hribov, kjer mnogokrat dežuje in zjutraj rada pade rosa. Goji se navadno kot visoko deblo, je zelo pripravna za sadjarstvo v velikem po travnicah, primeren sad za izvažanje in prodaja se ananasove rejnete, kolikor se je ima.

12. Rumeni belfler je bolj kot pritlično, nego kot visoko debelo drevje. Sadje je odločeno za finejše mize, kot piramida rodi belfler bogato, ima mnogo kupcev, ki ga dobro plačujejo.

13. Muškatna rejneta je predrobna, da bi jo pridelavali v

velikem, a je fino, aromatično jabolko za dom.

14. Koksova pomerančna rejneta je pridobitev najnovejšega časa, izvira najbrže od muškatne rejnete, samo da je mnogo debelejša. Ta koksovi kosmač imajo mnogi za vrsto, ki se ji obeta velika prihodnost; goji se kot visoko deblo ali piramida, zelo obilno rodi in prilega se mu pas drugi in dobra zemlja.

15. Edelborsdorfovec je prastara vrsta na Nemškem, ki ji pri nas pravimo mošanekarji, Čehi pa „mišenska jabličko“. S temi jabolčki polnijo (filajo) o sv. Martinu gosi, in samo v Lipskem potrebujejo v ta namen 200.000 jabolok na leto.

16. Deviško jabolko je lepo jabolko rdečih ličic. O božiču ga dobiš po vseh trgih, ker je razširjeno po vseh avstrijskih kronovinah. Ljubi najbolj drugi pas, v ostrih legah postane neznatno, potrebuje precej močne zemlje, ker bogato rodi.

17. Siva jesenska rejneta ali navadni kosmač (ledrar) je zelo pripravna vrsta za nasade po polji in travnicah, rodi za čudo bogato in ljudje ta sad prav radi kupujejo.

18. Damasonova rejneta je zelo trdna, kakor krompir in tudi pri prevažanju čisto nič ne trpi. Zato sicer ni sposobna za fina omizja, a ne moremo je dovolj toplo priporočati, da jo pridno sadite.

19. Siva francoska rejneta.

20. Parkejev peping zelo bogato rodi, je zelo podoben sivi jesenski rejneti (št. 17.), primeren posebno za ostrejše lege. Saditi ga moremo tudi visoko v gorovji, a dati mu moramo zato zelo rodovitno zemljo, ako hočemo dobiti sadje, ki bo za rabo. Izvrstno je to jabolko za napravo sadnega mošta.

21. Lepo boskupovo jabolko je holandska vrsta, ki je v

ostrejših legah sive, v toplejših pa zlate barve. To jabelko ima za Avstrijo sploh še lepo bodočnost; ako hočemo sadja za izvoz, sadimo brezpogojno lepo boskupovo jabolko. V zahodnji Nemčiji se dobi povsodi na trgu, pri nas pa smo ga doslej premalo sadili in sicer zato, ker v drevesnicah pre-slabo raste, sicer pa rodi zelo veliko in je pripravno za III. pas. Samo v najmrzlejših krajih naj se ne goji kot visoko deblo.

22. Baumanova rejneta potrebuje zelo rodovitnih tal, sad je krasen, polnorudeč, pas III. in IV., zelo trpežen, zato izvrstno sadje za božični trg. V drevesnici raste mlado drevesce precej počasi.

23. Bela zimska tofetna (tofelj) je izvrstno jabolko, a prestopila je že vrhunec svojega razvitka in zelo trpi vsled pegavosti, kakor tudi na raku. Za vlažne lege nikakor ni.

24. Šampanjska rejneta je razširjena po Gorenji Avstriji, po Štajarskem, pa tudi pri nas se dobi. Rodi obilno in je posebno umestna za narejanje izvrstnega jabolčnika. Barve je krasne, rumeno-rudeče, debelosti srednje.

25. Rudeči štetinec je doma posebno na Češkem, a tudi to jabolko kaže vže znamenja izrodenja ali degeneracije, kakor preje omenjeni tofelj. Imamo pa dovolj boljših vrst, ki so bolj pripravne za kupčijo in ne tako mehke.

26. Škrlatni kusińó (cousinot) je krasno rudeče jabolko, pripravno pred vsem za obcestne nasade v bolj ostrih legah III. pasu.

27. Rudeče ledno jabolko (Eiserapfel) je tudi pripravno za cestne in poljsko sadjarstvo v bolj ostrih legah, barve je lepo rudeče.

28. Bojkenovo jabolko, je zelo debelo, lepe barve in jako trpežno, mraz prav dobro vzdrži. Je sicer nekoliko kisló, a za kupčijo dobro. O božiču se precej ze-

lenkasto to sadje lahko proda v vsaki množini.

To so glavne splošnoavstrijske jabolčne vrste. A za pravilo naj nam velja: Posamezna dežela naj sadi največ 10—15 vrst, zlasti velja to za kupčijske vrste. *

Splošno.

Mahanje z repom krav pri molzenju, kako zabraniti?

Vsaki gospodinj in dekli mlekarici, ki imata delo molzenja pri kravah, je znano, kako so krave sitne ob tem delu. Ako ne brcajo in prestopavajo z nogami, pa posebno ob poletnem času mahajo na vse strani z repom, da odganjajo nadležne muhe.

Po nekaterih krajih privezujejo med molžo raditega rep z vrvico za kak klin nad kravo v stropu. Pa ta način le kaj malo pomaga, ker, ko žival ne more z repom, pa tembolje maha z glavo in razmetava klajo po celem hlevu. Tudi kako privezovanje in odvezovanje repov napravlja preveliko dela v količkaj obilnem hlevu.

Po drugih krajih ravnaajo v tem zopet drugače. Ravno nad hrbtncem „križem“ krave imajo v stropu privezano vrvico, h kateri se priveže velik obroč, kateri seže od okostja križa zadej čez rep in ga tako pritrdi, da krava ne more mahati z njim. Da obroča krava ne more vzdigniti z repom, ima le ta zadej privezan nekak utež, ki ga drži ravno ob repu, da je mir.

Še praktičnejši so pa v tem Amerikanci. Napravijo namreč tak omenjeni obroč (navadno je vrv za to) pa mu privežejo čvrst utež in obesijo ob molži pred robom kostij križa, tako da utež visi ob repu. Tak obroč je najbolj praktičen, ker ni treba nobenega privezovanja, kajti obroč se le kar obesi od ene krave na drugo na prej omenjeni način in molze se naprej.

Ako hočemo, da bode mleko čedno in snažno, ne bodemo od-

lagali poskušnje s prej omenjenimi sredstvi.

Trajni izdelki iz sadja v kuhinji.

(Opisuje Lina Orlova.)

Iz jabolk in hrušek (le na to se hočem ozirati v tem odgovoru na Vaše cenjeno vprašanje) se narejajo v kuhinji razni izdelki pod različnimi imeni. Ker so ti kuharski umotvori slovenskim gospodinjam do mala še neznani, za to so tudi imena kakor sadno zelje, želé (gelee) latverga, sadna gorčica ali ženof Slovenkam precej tuja.

Naj opišem tukaj nekatere proizvode!

Kaj je sadno zelje in kaj želé? Oboje je podobno našemu navadnemu solznu ali omaki in se večkrat zamenjava. Oba fabrikata obstojita iz zgoščenega sadnega soka, dočim se pa sadnemu zeljcu razen morebiti majhno sladkorja ne prideva ničesar družega in je to zelje le malo prosevno, dodavamo želéju vedno več ali manj snovi, ki narejajo produkt čist in prosojen.

Ta izvrstni način izkoriščanja sadja je doma na dolenjem Renu na Nemškem, kjer imajo jabolčno in hruškovo zeljce in gelé za izvrstno nadomestilo za puter (seveda ne za zabelo, ampak za prigrizek h kruhu, za mazanje potic in krofov itd.) in za jako priljubljeno hranilo. Gospodarski pomen teh produktov je toliko večji, ker so te tvarine tako zelo trpežne. Leta 1894. sem jedla hruškovo zeljice, ki je bilo narejeno leta 1868. in je imelo še popolnoma dober okus.

Ker dajo sladka jabolka najboljše zeljce, zato je spodnji Renu tudi domovina sladkih jabolk v popolnem pomenu besede in kakor skrbijo v nekaterih krajih n. pr. na Štajarskem, na Bavarskem, na Gorenjskem itd. za moštna jabolka in moštne hruške, tako obrača sadjerejec na spodnjem Renu vso svojo pozornost le na sladka ja-

bolka in jih sadi veliko število. Narejanje zelca in geléja pa je prišlo prvotno iz Holandskega, kjer narejajo te reči v največjem obsegu. Zato so tudi ob Renu zelo razširjene holandske vrste sladkih jabolok. Najbolj obrajtajo in največ sadijo na Nemškem sivo jesensko rejneto ali kosmač.

(Konec prihodnjic.)

Vprašanja in odgovori.

Vprašanje 88: (R. P. v Št.) Imam nekaj vina ki ni črno ne belo, marveč bolj umazano sivordeče barve. Kako naj mu barvo odvezam, oziroma isto dodam da bo vino nekoliko temnejše barve?

Odgovor 88: Tozadevni odgovor dobite na drugi strani današnjega lista pod naslovom: „Kako se zabrani da vina ne porjave in zavrejejo in kako se odvzame vinu barva.“

Vprašanje 89: (J. Š. v L.) Kako dobim po zimi zeleno krmo za kokoši?

Odgovor 89: Kakor se vzgaja radič, solata, petersilj i. t. d., tako se vzgaja lahko druga zelišča in travo, ki kokošim prija. Ako se n. pr. korenine radiča, petersilja, zelene itd. vsade v posodo napolnjeno z dobro vrtno zemljo, in isto na gorak kraj postavi, ženo dolgo časa lepo perje. Seveda je treba tudi primerno z neprémrzlo vodo polivati, da se zemlja preveč ne presuši.

Za kokoši je pa priporočljivo, če se poleg zelenja poklada tudi redilno hrano kakor ravno zrnja raznega žita. Napolni se toraj 2, 3 ali 4 zabojčke vsaki dan po 1 zabojček s peskom med katerega se pomeša razno žito n. pr. oves, ječmen, pšenica itd. ter se ga postavi blizu peči. Popred je treba z nekoliko mlačno vodo zaliti, da je pesek dovolj vlažen. V 2 ali 3 dneh zrna že poženo nakar se jih z izpiranjem ali kako drugače peska očisti, ter kokašam poklada.

Vprašanje 90: (G. Ž. v A.) Kakšna ameriška trta je to aramon rupestris. Je dobra podlaga? Kakšne skušnje so se že z njo napravile?

Odgovor 90: Aramon & rupestris je križanka med zlahtno trto aramon in ameriško trto rupestris; toraj ima od vsake polovice dobrih lastnosti. To križanje se doseže le jako umetnim potom. Aramon rupestris lepo raste, cepitev rada sprejme, rodi pa ne naravnost čeravno nastavi jako veliko zaroda, marveč jo je treba popred cepiti.

To je sicer še nova, pri nas komaj vpeljana vrsta, a bo osobito rupestris montikolo polnoma izpodrinila, ker na novo cepljene trte močno rode in toliko les kakor grozdje popred dozori kot na rupestris montikoli. Tudi vspeva v istem podnebjju in isti zemlji bolje kot rupestris montikola.

Priporočamo Vam toraj da napravite z njo vsaj nekaj poskusov.

Vprašanje 91: (A. I. v B.) Imam vodnjak, zidan in kakih 10 do 12 m globok; v njem je bila vedno prav izvrstna voda čista in mrzla. Lansko leto se je pa voda sredi poletja naenkrat pokazila, postala je bolj temna in duh je imela po gnojnici. Dal sem vso vodo ven spraviti ter vodnjak čisto osnažiti; dal sem vode od druge pripeljati in smo ž njo vodnjak čisto omili; potem sem dal s potoka pripeljati izpranega peska in ga noter nasuti, pa vse mi nič ne pomaga. Čudno pa je, da se tako hitro spremeni, ker čez noč izgubi duh in zopet naenkrat ima duh, tako da ni za kuhinjo, prosim torej, če bi mi mogli dati dober svet, kaj naj storim, da dobim zopet dobro in pitno vodo.

Odgovor 91: Iz daljave je na Vaše c. vprašanje odgovor nemogoč, ker je treba poznati popreje vir nadloge Vaše, predno je mogoče nasvetovati, kako odstraniti napako. Ako ste nasuli na dno vodnjaka precej na debelo peska, tedaj ne prihaja nečista tekočina od spodaj navzgor s talno vodo, ker služi fin pesek kot dober filter, ampak najde vhod v vodnjak najbrže skozi obstranske stene vodnjaka. Ali ste si ogleдали te stene na vseh koncih in krajih natančno. Morda bi kazalo vse stene vmes mej kamenjem namazati s cementno malto. Morda imate v bližini hlev, kojega dno propušča gnojnico, ali morda gnojišče. Ko bi imeli oboje tlakano s cementom in kamenjem, bi bilo vse ne samo zelo trpežno, ampak tudi kras hiše in bi ne moglo neugodno vplivati na vodnjak. Sicer pa poprašajte morda tudi kakega zidarskega mojstra ali še boljše inženjerja za svet.

Vprašanje 92: (N. Z. iz P.) Od prijateljice sem dobila dve posodici sadnega izdelka (iz jabolok in marelic), ki mu pravijo na Dunaju menda jabolčno in marelično maslo (puter). Ker mi poskušnja zelo dopade, prosim če bi mi mogli preskrbeti opis, kako se ta roba nareja, ker imamo pri nas letos precej jabolok, med temi tudi dovolj sladkih, ki bi jih v ta namen najraje porabili.

Odgovor 92: Ker utegne odgovor zanimati marsikako Vašo tovarišico, ga priobčujemo v obširnejem članku pod naslovom: „Trajni izdelki iz sadja v kuhinji“.

Vprašanje 93: (R. M. iz B. Št.) Proučujem fabrikacijo olja in eventuelno ustanovitev oljarne. V ta namen prosim, če bi zamogli odgovoriti na nekatera vprašanja, na katera lahko dobite odgovor pri Vaših kranjskih oljarjih, o katerih sem slišal, da se jih več bavi pridno z narejanjem olja na Gorenjskem (menda nekje okoli Škofje Loke ali Kranja). Vprašanja so ta-le:

1.) Koliko približno vsak oljar namelje na dan lanenega zrnja v stopah, oziroma, če meljejo tudi po noči, koliko v 24 urah?

2.) Po koliko olja dobivajo oljarji pri sedanjih stiskalnicah iz 100 kg zrnja in sicer koliko olja I. vrste, koliko II. vrste?

3.) Počim plačujejo laneno seme in kje ga dobivajo?

4.) Počim prodajajo laneno olje I. in počim ono II. vrste?

Odgovor 93: Vprašanje 1. Oljar s srednje dobrimi pripravami za izdelovanje olja namelje v 24 urah približno 800 do 1000 kil lanenega zrnja, pomniti pa je, da se toliko semena v imenovanem času samo „namelje“, ne pa popolnoma izdela v olje in prešo.

Popolnoma izdela, da se namreč spremeni v olje in prešo, se pa v 24. urah približno 200 kil semena, iz katerega se naredi olja, kakor kažejo sledeči podatki.

Vprašanje 2. Koliko olja dobivajo oljarji pri sedanjih stiskalnicah od 100 kil zrnja, to se ne more enostavno odgovoriti, ker so okoliščine pri izdelovanju olja jako različne, kakor je tudi mnogo razločka mej semenom. Vzamimo najmenj laneno seme troje vrste, pri katerem bi bilo razmerje sledeče: prve in najboljše vrste seme da 100 kil zrnja 29 do 31 kg olja; druge ali srednje vrste da 100 kil zrnja 27 do 29 kg olja in tretje ali zadnje vrste da 100 kil semena po 25 do 27 kg olja. Toliko olja se namreč naredi ene same vrste, ker pri nas se navadno le ene same vrste olje izdeluje. Dalo bi se pa delati tudi dvoje vrste olje, pri katerem bi bilo razmerje sledeče: iz semena 1. vrste bi se naredilo približno 20 kg olja I. vrste in okrog 11 kg II. vrste, iz semena druge vrste okrog 17 kg I. in 10 kg II. vrste in iz semena tretje vrste je olje sploh samo II. vrste, katerega se naredi, kakor je že zgoraj omenjeno 25—27 kg.

Vprašanje 3. Cene semena se ravna po različnih okoliščinah, katerih prva je kakovost semena, ki se ravna po različnih krajih v katerih se seme prideluje. Najboljše, pa tudi najdražje je dolensko seme, to je seme I. vrste; potem pride štajarsko seme, katerega je pa že poleg I. precej tudi II. vrste. Potem vplivajo na ceno semena tudi razne letne dobe kakor tudi različne, dobre in slabe letine, tako da se te cene ne morejo določiti stalno. Letošnja cena pri semenu I. vrste je 24 do 26 kron za 100 kg, seme II. in III. vrste stane približno 100 kg 20 do 22 kron. Dobiva pa se seme sedaj ob novini v Ljubljani od dolenskih kmetov, ki ga pripeljejo na trg. Ko pa mine novina, pa imajo pri tej kupčiji glavno ulogo razni semenski in žitni trgovci, izmed katerih glavna sta, Knez v Ljubljani in J. Majdič v Kranji. Ti trgovci dobivajo mnogo semena tudi iz inozemstva.

Vprašanje 4. Počim se prodaja olje I. in II. vrste? Olje I. vrste se letos proda približno 100 kg za 60 kron, in ono II. vrste 100 kg po 58 kron. Za oljem pa pridejo v poštev tudi „preše“ ali cegovna ali oljne tropine, katere se rabijo kot izvrstno sredstvo pri živinoreji. Iz 100 kg semena se naredi pri zgoraj navedeni množini olja približno 75 do 80 kg preš; cena prešam je letos približno 17 do 19 kron za 100 kg. Samo ob sebi pa je umevno, da se cena olja in preš ravna z ozirom na kupno ceno lanenega semena. Sicer pa bi bilo treba o tej stroki še veliko več razgovora, ako bi hoteli vse naše oljarske razmere razložiti in pojasniti, tu so navedeni le glavni podatki naše obrti.

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

Najbolje istersko vino prideluje se, kakor znano, v Tinjanu.

Kdo hoče to izborno kapljico kupiti, naj se obrne direktno na „Tinjansko društvo za štednju i zajmove“ ali pa na upravitelja tega društva gosp. Sime Defar v Tinjanu.

120.000 ameriškega rožja ali ključic debelih za subo cepiti rip. portalis 45 cm. dolge, imam na prodaj 100 kom. za 83 kr. ali 10.000 83 gld. Dalje 15.000 divjakov ali korenjakov (rip. portalis), nekaj posebno močnih. Kdor bi potreboval za matičkake, naj mi naznani ali hoče imeti skopane v jeseni ali spomladi. Cena I. vrste za 100 kom. 2 gld. II. vrste 1 gld. 70 kr. Pri vsakem naročilu je poslati nekaj are. Pošiljatev po dogovoru. Pošilja se samo v okužene kraje, Martin Zlodnjak, posestnik v Bodkovci, z. p. Juršinci.

Plahte za konje. Kmalu pride čas, da bodo kmetovalci iskali dobrih plah za konje. Doslej so preplavljali naše kraje dunajski židovski prekupovalci, ki so sicer prodajali cene plahte, toda jako slabe kakovosti, kajti taka plahta v kratkem razpade. Jako dobre plahte, iz prave volne, rabijo v naši revni Valaški in vsak kmetovalec je dolžan, kadar kupuje plahte, da kupi domače blago, in tako podpira naše revne brate na Valaškem. Glavno zalogo teh plah iz čiste volne ima društvo „Hospodar“ v Hustopečih v Bečvou. Pišite za cenik.

Trgovina in obrt.

Trgovina.

Avstrijska trgovina z živino.

Štatistika naše trgovine z živino v ravnokar preteklem (tretjem) četrtletju letošnjega leta, kaže prav zanimive podatke. Eks-

port živine povišal se je glede trgovinske vrednosti nasproti isti dobi lanskega leta za okroglo 12 milijonov kron, dočim se je število glav zmanjšalo za okroglo 500. To na prvi pogled čudno prikazen pa razložimo prav lahko. Povišal se je namreč eksport goveje živine, ki ima seveda večjo vrednost, pomanjšal pa izvoz ovac, prašičev. Izvoz goveje živine bil je za okroglo 13 milijonov kron po trgovinski vrednosti višji od lanskega, po glavah pa za okroglo 21.000. Nasproti pa se je izvozilo ovac za okroglo 14.000 in prašičev za okroglo 3000 manj. Večina živine je šla na Nemško. Uvoz živine pa je v isti dobi znašal okroglo 195.000 glav v trgovinski vrednosti okroglo 26 milijonov, in sicer je presežal uvoz bodi glede števila, bodi glede vrednosti izvoz.

Obrt.

Obrtne novice.

Shod slaščičarjev vršil se je 22. in 23. oktobra na Dunaju, ter je imel v prvi vrsti namen, organizovati to obrt.

Za popolni nedeljski mir tudi v trgovini izrekel se je shod trgovcev na Dunaju, ki je zahteval popolen nedeljski mir za vse obrti vštévši mesarsko in gostilniško obrt.

ZADRUGA

Poročilo o IV. občnem zboru „Splošne zveze gospodarskih zadrug v Avstriji“.

(Priobčujemo to poročilo o IV. občnem zboru, na kojem je zastopal „Gospodarsko Zvezo“ g. Rožman, kakor smo je prejeli od „Splošne Zveze“.)

VI. občni zbor „Splošne zveze gospodarskih zadrug v Avstriji“ vršil se je dne 5. avgusta 1903 v veliki sejni dvorani c. kr. kmetijske družbe na Dunaju. Predsedoval je zvezin načelnik dr. Paul baron Störck, zastopanih je bilo

11 zvez s skupno 4053 zadrugami. C. kr. poljedelsko ministerstvo je bilo zastopano po okrajnem glavarju dr. pl. Plautz. Kot gosti so bili med drugimi navzoči predsednik nemške sekcije deželnega kulturnega sveta češkega posl. dr. Gustav Schreiner in pa Albert Dulac s Pariza.

Predsednik je otvoril občni zbor in podal pregled zvezinega delovanja, omenil je revizijski zakon, za kojega se je „Splošna zveza“ že mnogo let trudila, kon-

ference revizorjev in uradnikov blagovnih oddelkov, pri kojih so se sestavila načelna določila za tozadevne posle zadrughnih organizacij in sklepa konečno o teh določilih načelstvo „Splošne zveze“, nadalje sodelovanje „Splošne zveze“ pri „Poljedelskem tednu“ na Dunaju, akcijo za nadaljni razvoj kmetskih kreditnih zadev i. s. na ta način, da se napravijo prometne rezerve in se pridobi cenen prometni kredit, zbiranje podatkov glede podlage za določitev zadrugh-

nih kreditov in zbiranje podatkov glede prilog v davčnih zadevah.

„Splošna zveza“ posredovala je pri sklepanju zavarovalnih pogodb za zavarovanje proti tatvini in je sklenilo take pogodbe 7 zvez za okroglo 1800 zadrug.

Ko se je parlament bavil z avstro-ogersko nagodbo, bila je „Splošni zvezi“ dana pripravna prilika, da je v peticijah na obe zbornici in pa v posebnih vlogah na dotična ministerstva vnovič prijavila zahteve gospodarskega združništva v Avstriji.

„Splošna zveza“ je reklamirala splošno, da so zadruge v „Poljedelskem svetu“ bolje zastopane in še posebno, da je zastopana tudi „Splošna zveza“; potegovala se je za spremembo določil o znižanih tovarninah za semena in za razširjenje tozadevnih za Česko izdanih določil.

„Splošna zveza“ postala je član mednarodne družbe za stanje in napravo žitnih cen in je po svojem zveznem ravnatelju zastopana v vodstvu poljedelske borze na Dunaju.

„Splošna zveza“ je posredovala pri ustanovitvi zveze nemških gospodarskih zadrug v Černovicah po načelniku zveze gospodarskih zadrug v Šleziji dr. Eduardu Türk.

Ker se vedno bolj čuti potreba po denarni sporavnosti med zvezami, bavi se načelstvo „Splošne zveze“ z ustanovitvijo centralne blagajne za celo državo.

Za nadaljni razvoj združništva je potrebna tudi tozadevna trajna propaganda v pisavi in besedi — posebno še pri gospodarskih zborovanjih in shodih — velika naloga pripada pri tem časopisju, kojemu izreka predsednik v kolikor je naklonjeno združništvu, posebno zahvalo.

Predsednik še pripomni, da je v „Splošni zvezi“ zjedinjeno združništvo že dolgo časa upalo, da prevzame vodstvo „Splošne zveze“ za avstrijska združništvo

velezaslužni sekcijski svetnik dr. Moric Ertl — pa da tozadevna pogajanja žalibog niso imela ugodnega vspeha. Radi tega je načelstvo „Splošne zveze“ sklenilo sledeče:

„Načelstvo „Splošne zveze“ odkritosrčno obžaluje sklep dr. Ertl-na, izraža svoje prepričanje, da bi mogel ravno sekcijski svetnik dr. Moric Ertl, ki uživa v združnem svetu največji ugled in pa splošne simpatije, privedi avstrijsko združništvo do onega razvoja, ki je potreben — in upa, da bo bodočnost nudila dr. Ertl-nu priliko, prevzeti vodstvo.“

Predsednik naznani, da je v prejšnji seji odobrilo načelstvo pristop češke zveze: „Ustredni jednota českých hospodářských společenstev v království Českém“ — tako, da je sedaj v „Splošni zvezi“ 12 zvez s 3120 zadrugami.

Letno poročilo za l. 1902., ki se je izdalo v obliki združnega letopisa in se je vsem članom ob enem z vabilom na občni zbor doposlalo, se odobri po kratki debati, koje so se vdeležili Ferdinand König, Brno; profesor Josip Häusler, Dunaj in predsednik.

Najvažnejša točka dnevnega reda bil je predlog načelstva, da se pravila spremenijo. Unela se je daljša debata, koje so se udeležili Rožman — Ljubljana, Klinger — Praga, König — Brno, Sedlak — Praga, Faschingbauer — Dunaj, dr. Türk — Bjelice, prof. Richter — Dunaj, Körbler — Linc, Napravnik — Praga in pa predsednik, — pojedini imenovanih govornikov opetovano — in se je sprejel predlog načelnštva z nekaterimi važnimi spremembami.

Po registriranju novih pravil sklical se bo drugi občni zbor, ki bo na podlagi novih pravil na novo izvolil načelstvo.

Tu predsednik po triurnem zborovanju občni zbor za jedno uro prekine.

Uzor združnega dela in razvitka

je župnija Bawinkel na Saksonskem.

Kakor poroča „Landw. Wochenschrift für die Provinz Sachsen“, je v imenovani župniji, ki ima 1600 prebivalcev, 6 zadrug i. s.: 1 posojilnica, 1 kmetijska, 1 mlekarska, 1 mlinarska, 1 živinorejska zadruga in slednjič 1 zadruga za prodajo jaje.

Posojilnico so ustanovili leta 1885. in je pristopilo takrat 51 članov, sedaj jih ima 115; isto leto so ustanovili kmetijsko zadrugo, ki je imela prvo leto 29 članov in je za te spečala 1800 q pridelkov, sedaj ima 399 članov in je spečala letos že 33000 centov pridelkov.

Pri mlekarski zadrugi se je napravilo s početka na leto 64006 funtov surovega masla sedaj se ga napravi 126000 funtov, stroški za mlekarsko poslopje in stroje so že poplačani in ima zadruga že 21083 mark svojega imetja.

Zadruga za prodajo jaje oddala je v l. 1899. 478913 jaje, v l. 1901. pa že 629809.

Živinorejska zadruga ustanovila se je leta 1901, ima 157 članov, med temi 79 delavcev in je spravila v denar že prvo leto svojega obstanka 103 govedi, 284 telet in 527 svinj.

Župnija Bawinkel pač jasno dokazuje, kaj zmore bister združni duh in dobro združno delo, a nas ob enem vspodbuja k nevstrašenemu delovanju.

Vsaka slovenska župnija naj bi se ravnala po vzgledu župnije Bawinkel.

Združništvo v Srbiji.

Morda ga ni časopisa, ki bi se ne bavil pretekle mesece s Srbijo. Ker nočemo biti nikaka izjema, hočemo tudi o Srbiji pisati.

Najprvo omenimo, da Srbija nikakor ni v združništvu zaostala, temveč zavzema v istem prav častno mesto.

Srbija ima sedaj prilično 600 zadrug i. s. 360 posojilnic (sistem Raiffeisen) čez 100 gospodarskih zadrug, ki se bavijo v prvi vrsti z nabavo poljedelskih strojev, kakih 40 konsumnih zadrug in druge zadruge.

Vse te zadruge so združene v jedni zvezi, ki se imenuje „Union générale des Sociétés coopératives agricoles serbes“ — in ima svoj sedež v Belemgradu.

Zadruge imajo v Belemgradu tudi svojo centralno blagajno.

Nova posojilnica.

Dne 11. oktobra t. l. ustanovila se je za župnije Preska, Sora, sv. Katarina in Mavčiče „Hranilnica in posojilnica“ v Preski.

Načelstvo je sledeče: Vlč. g. Janez Brence, župnik v Preski, načelnik. Gg. Andrej Cvajnar, posestnik v Preski; Matevž Oblak, posestnik v Preski; Andrej Žerovnik, posestnik v Preski; Janez Bergant, posestnik na Seničici, odborniki.

Dne 14. oktobra t. l. vložila so se pravila nove zadruge pri c. kr. deželni kot trgovski sodnji v Ljubljani v registracijo.

Dne 16. oktobra t. l. so bila pravila registrirana.

S tem je dala c. kr. deželna kot trgovska sodnja v Ljubljani jako imeniten vzgled za reševanje združnih stvari in bi bilo samo želeto, da bi vsa trgovska sodišča vsikdar tako postopala.

Novi posojilnici, namenjeni v blagor ljudstva, pa želimo najlepší razvoj in mnogo uspehov.

Stanovske zadruge.

Kakor znano, izšel je dne 27. marca 1902 državni zakon o stanovskih zadrugah. Naloga pojedinih deželnih zborov je pa, da na podlagi in v okvirju tega zakona sklenejo deželne zakone.

Te naloge se je lotila med vsemi avstrijskimi deželami prva

Češka, ki je izdelala načrt za tak deželni zakon.

Ta načrt je vsekako jako zanimiv in bi gotovo našim bralcem, posebno pa še onim, kojim so stanovske zadruge namenjene t. j. kmetovalcem zelo vstregli, če bi o njem obširno pisali.

Ker se pa nadejamo, da doživimo, ko bodo tudi one dežele, v kojih prebivajo Slovenci, prišle s takimi načrti, in se bomo kot slovenski gospodarski list s temi načrti temeljito bavili, naj za sedaj zadostuje vest, da so se Čehi prvi ganili za svoje kmetovalce.

Z načrta samega omenimo pa samo tri glavna načela, in ta so: Ločitev po narodnosti, prisilni pristop in prisilna udnina.

Napredek „Kmetijskega društva“ v Cerknem.

Kmetijsko društvo v Cerknem (Primorsko) slavi dne 25. oktobra t. l. otvoritev svojega „Gospodarskega doma“.

Ker se nadejamo, da dobimo o tej važni slavnosti podrobno poročilo, koje priobčimo, bilježimo za sedaj z odkritosrčnim veseljem to lepo združno vest.

Podlistek.

Mala pripovedka.

(Dalje.)

Bil je lep poletni dan, kakor si jih želimo mnogo na leto.

Solnce je pripekalo in mlinska kolesa so se sukala, penila se je preko njih voda in zapeljevala solčne žarke, da so se v njej namakali in kopali in trli in pri tem zgubljali svojo moč, ker pri mlinih bilo je preprijetno hladno.

Kakor vsak dan sprehajala sta se župnik in učitelj, imela sta solčnike, župnik sivega z belim držajem, učitelj svetlega s temnim držajem.

Šla sta po vasi, ljudje so ju pozdravljali — sprehajalca sta odzdravljala — a župnik ni izustil nobenega dovtipa, držal se je resno, nekam zamišljeno, ljudje so se grozno čudili, da ni dovtipov in samega začudenja so se smejali.

Ko sta prišla sprehajalca iz vasi na malo višino, s koje je bil razgled čez celo vas, se je župnik vstavil in se obrnil proti vasi.

„Mislite si, gospod učitelj, naši ljudje hočejo imeti posojilnico.“

„To ni slaba misel.“

Danes zjutraj bili so pri meni nekateri vaščani in so me obdelavali, da jim ustanovim posojilnico, namigavali so mi, da sem vsaj pošten kos zaspance, če ne kaj hujega, ker se nisem nič pobrigal, med tem, ko v sosednjih župnijah moji duhovni kolegi z veliko vnemo delajo na združnem polji.“

„To je res gospod župnik.“

„Da sem kos zaspance?“

Da so se ustanovile v sosednjih župnijah po inicijativi in po prizadevanju duhovnikov posojilnice pri sv. Alojziju, pri Kapeli, v Dobravi, v Pečnah itd. povsod imajo posojilnice, ki so velika dobrota za ljudstvo.“

„A pomislite, da sem jaz star mož, ki je doslužil, kaj se bom jaz ukvarjal s takimi gospodarskimi novotarijami — moje delo je: duše pasti.“

„Vaš gospod kolega župnik na Dobravi je še stareji in župnik pri sv. Alojziju tudi, sicer pa se dela tudi za blagor duš, če se dela za gospodarski blagor.“

Že prav, a kar čudim se, da se jima ljubi.“

„Blagor župljanov zahteval je to žrtev.“

„Torej menite prav za prav, da blagor mojih župljanov zahteva ravno isto.“

„Odkritosrčno rečeno: da, a gospod župnik še niste povedali, kaj da ste odgovorili onim možem.“

„Kaj da sem odgovoril? Saj veste da za svoje župljane vse rad storim, pa sem jim rekel:“

„Si bom premislil in bom govoril z gospodom učiteljem, da naj sodeluje in če privoli, pa naj bo. In sedaj govorim z Vami, kakor sem obljubil, in samo čakam, da poveste svoje.“

„Gre se za dobro stvar, bilo bi grdo, če bi se odtegoval.“

„Župnik se je obrnil, učitelj tudi — nadaljevala sta svoj sprehod.“

Prvo nedeljo se je pa vršil ustanovni občni zbor posojilnice v Snažnem — s čim pa naša pripovedka nikakor ni končana, temveč se prav za prav še-le prične.

(Dalje prihodnjic.)

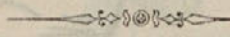
P R E G L E D

poslovanja hranilnic in posojilnic na podlagi vposlanih mesečnih izkazov za mesec september 1903.

I m e	Prejemki		Izdatki		Denarni promet		Hranilne vloge				Posojila				Število članov
							vloženo		vzdignjeno		dano		vrnjeno		
	K	v	K	v	K	v	K	v	K	v	K	v	K	v	
Baderna ?															
Beram ?															
Blagovica	3767	—	3200	—	6967	—	1262	—	—	—	3200	—	—	—	108
Bled za blejski kot	10036	08	9359	80	19395	88	7469	—	406	—	8940	—	—	—	79
Bloke	21393	89	19827	73	41221	62	1660	—	17411	50	2260	—	638	—	295
Borovnica	16152	83	13815	79	29968	62	8835	50	7102	17	4625	—	2250	—	201
Buzet ?															
Cerklje ?															
Cerknica	32501	30	21029	92	53531	22	17758	—	6623	30	2200	—	4190	—	538
Cerkno	42967	68	42267	96	85235	64	15199	75	15673	60	4330	—	950	—	?
Češnjica	3136	54	5105	52	8242	06	1100	—	4575	—	490	—	—	—	140
Črni vrh	7981	63	7303	33	14606	66	593	—	1484	86	4780	—	5500	—	163
Dobropolje	14717	99	18158	69	32876	68	6540	—	6892	66	7298	80	3701	—	527
Dobrunje ?															
Domžale ?															
Frankolovo	6357	52	5788	07	12145	59	2217	25	1895	50	3062	—	1666	37	137
Gojzd	3823	21	3673	75	7497	16	550	—	2000	—	1180	—	20	—	50
Gore	1485	62	1412	14	2897	76	820	97	160	—	1240	—	—	—	59
Gorica cent. pos. ?															
Gorje	8276	71	8491	40	16768	11	5654	—	5264	41	3170	—	270	—	293
Horjul	5849	71	5354	57	11204	28	1798	10	2025	82	3317	20	2575	07	295
Hrenovice	1644	62	1602	04	3246	66	100	—	290	—	1280	—	402	—	193
Idrija ?															
Ig ?															
Izlake	2614	32	3343	77	5958	09	2550	—	1407	92	1680	—	—	—	165
Jesenice	16900	04	14886	29	31786	33	10755	61	4065	21	3700	—	4000	—	89
Kamnik ?															
Kanal	12878	14	11549	34	24427	48	5460	—	3739	50	7800	—	70	—	?
Kandija	35734	87	37204	56	72939	43	17086	51	21845	93	14970	—	2759	56	905
Kazaze ?															
Košana (za avgust)	10000	85	7268	45	17269	30	5843	46	4998	45	2270	—	2111	85	358
„ (za september)	7450	26	4065	22	11515	48	2658	—	2337	96	1724	—	1504	30	361
Kranjska gora	4286	89	4452	47	8739	36	887	—	3077	74	300	—	1980	—	200
Križevci	3195	20	5936	04	9131	24	2985	—	1815	29	2120	—	30	—	178
Laško ?															
Leskovec	1058	57	381	40	1439	97	890	—	220	—	161	—	140	—	193
Leskovača	2791	21	2929	60	5720	81	1426	—	572	70	340	—	1300	—	84
Livade ?															
Ljubljana — ljud. posoj.	1725813	05	1736484	71	3462297	76	191231	64	230889	92	101764	15	581429	35	1593
Ljubno ?															
Loški potok na Taboru	4650	70	2550	—	7200	70	4373	—	50	—	2500	—	200	—	31
Marenberg ?															
Marezige ?															
Medulin	1102	12	910	81	2012	93	620	—	280	—	630	—	335	17	285
Mengeš	9969	16	7521	48	17490	64	4421	—	4494	55	2940	—	1900	—	?
Metlika ?															
Mokronog	3134	69	2314	42	5449	11	2055	49	787	47	1250	—	690	—	222
Mošnje	2560	60	2419	42	4980	02	128	—	1401	08	—	—	400	—	121
Naklo	589	—	678	67	1267	67	219	—	677	—	—	—	—	—	47
Osap ?															
Pišece ?															
Planina	1939	19	2591	70	4530	89	1400	—	164	40	1320	—	500	—	93
Polhov-Gradec	3768	34	3739	68	7508	02	3060	—	2033	20	600	—	190	—	138
Poljane ?															
Pulj ?															
Radeče ?															
Rečica	26202	37	11839	10	38041	47	17084	50	5909	94	3640	—	1580	—	418
Renče ?															
Ribnica	48784	47	47715	82	96500	29	8754	—	10617	10	36235	85	20104	62	256
Ricmanje ?															
Rob	8581	66	5186	69	13768	35	8134	—	2185	28	—	—	400	—	166
Roč ?															
Rova	2011	90	1423	71	3435	61	954	—	1393	93	—	—	—	—	218
Rovte (za avgust)	2834	28	2697	66	5531	94	1171	89	893	72	1000	—	1743	58	179
„ (za september)	4803	40	3805	44	8608	84	1892	50	1414	15	1280	—	1900	—	179

I m e	Prejemki		Izdatki		Denarni promet		Hranilne vloge				Posojila				Število članov
							vloženo		vzdignjeno		dano		vrnjeno		
	K	v	K	v	K	v	K	v	K	v	K	v	K	v	
Selce	9358	29	11532	95	20891	24	3155	—	5543	82	5750	—	410	—	302
Semič	10637	46	10090	07	20727	53	1032	20	7929	63	1915	—	685	—	240
Senožeče	3313	88	2755	31	5480	62	630	—	399	56	1220	—	740	—	279
Sevnica ?															
Sinčavas ?															
Skrilje ?															
Smlednik	276	31	200	—	476	31	260	—	—	—	200	—	—	—	16
Sorica	2750	—	2750	—	5500	—	2750	—	—	—	—	—	—	—	17
Srednjava	21470	32	19822	20	41292	52	9861	45	10034	05	4430	—	3184	—	382
Staraloka	6376	01	13301	99	19678	—	4308	—	6900	63	200	—	1400	—	322
Stari grad ?															
Stari trg	21193	68	26299	74	47493	42	12971	—	12276	20	13930	—	4002	—	546
Struge	3508	53	2592	01	6100	54	2170	—	2575	70	—	—	—	—	35
Sv. Ema ?															
Sv. Jakob ob Savi	3886	14	2913	68	6799	82	1805	50	170	—	1540	—	1400	—	133
Sv. Jurij ob j. ž.	9090	17	10258	13	19348	30	4244	30	6997	82	1190	—	172	—	171
Sv. Jurij pri Kranji	6846	15	10333	98	17180	13	2860	—	5610	—	3520	—	1420	—	237
Sv. Križ pri Kostanjici	5180	15	5658	12	10838	27	2840	—	3680	—	1940	—	1726	56	2+3
Sv. Križ pri Litiji	2598	42	3771	21	6369	63	2091	—	1745	19	1720	—	360	—	325
Sv. Kunigunda	3977	02	3749	31	7726	33	2782	25	2420	14	—	—	420	—	76
Lenart ?															
Šebrelje	4185	58	4217	44	8403	02	766	—	1750	07	1411	82	1121	93	96
Škocijan	7153	18	7323	45	14476	63	4052	98	4401	41	2848	—	850	—	477
Škofjaloka	8019	92	3372	63	11392	55	5238	—	1230	—	640	—	—	—	31
Šmarije	3256	80	2117	12	5373	92	1980	—	772	65	1340	—	200	—	195
Šmartno	2436	05	2545	40	4981	45	1297	—	14	32	1100	—	80	—	156
Šturije	3180	38	3688	94	6669	32	1226	40	1477	82	1950	—	313	72	184
Št. Ilj pod Tur. ?															
Št. Janž ?															
Št. Jernej	14215	94	14448	96	28664	90	3345	46	3782	44	10580	—	1488	—	473
Št. Peter	18388	73	15613	71	34002	44	9108	—	9041	71	2570	—	970	—	378
Št. Rupert	4722	98	4555	17	9278	15	250	—	3001	97	1490	—	670	—	194
Št. Vid	7657	16	8518	40	16175	56	5440	20	5860	79	500	—	670	—	384
Tinjan ?															
Tomaj	4070	32	5659	59	9729	91	772	—	3016	13	2440	—	100	—	344
Tomišelj	9799	51	7754	86	17554	37	3697	76	6366	87	1306	—	2886	—	401
Trebelno	4421	82	3205	72	7627	54	2316	—	1559	96	620	—	244	—	160
Trnovo	11920	04	11305	42	23225	46	7020	03	5165	51	5622	19	3556	26	671
Tržiš	12652	81	11203	95	23856	76	5846	71	3921	26	2890	—	2903	99	119
Tržišče	836	88	1095	40	1932	28	516	—	596	10	400	—	—	—	96
Tunice	1035	81	620	—	1655	81	360	—	620	—	—	—	150	—	45
Velike Lašče	5040	97	4856	95	9897	92	4213	20	1280	—	3540	—	—	—	54
Vipava	31973	17	31267	69	63240	86	7333	02	12131	42	15772	55	6780	55	1085
Višnjagora	19578	94	17959	77	37538	71	7904	—	10217	—	6480	—	2829	—	?
Vojsko	408	32	340	—	748	32	100	—	40	—	300	—	300	—	28
Vrhnika	15779	17	14756	32	30535	49	7574	20	7128	15	440	—	224	50	202
Zagradec	4616	59	4456	83	9073	42	1270	—	1342	—	3100	—	200	—	88
Zatičina ?															
Zg. Besnica	5959	40	6150	62	12110	02	440	—	238	83	5900	—	—	—	45
Zg. Tuhinj	5138	—	5960	31	11098	31	1698	—	1810	79	400	—	497	63	152
Žiri	9408	73	9060	44	18469	17	756	—	6186	27	2780	—	2265	—	250
Župa Raščane ?															
Žužemberk	8803	82	7601	30	16405	12	5993	76	3102	82	680	—	3	43	200

Opomba: Upali smo in upali, da moremo obelodaniti ta izkaz vendar enkrat brez kakih vprašanj. Kakor pa izkaz dokazuje s svojim mnogimi vprašanji, smo upali zamanj — toraj pričnemo spet s prošnjami. In sicer prosimo resno, da nam vse članice (denarne zadruga) redno pošiljajo mesečne izkaze.



Denarni promet.

Na tekoči račun so nam vposlali sledeči zavodi:

Št. Vid pri Zatičini, hran.	
in posojiln. (1. 10.) K	2325·73
Bloke, hr. in pos. " "	4113·79
Bled za blejski kot., hr.	
in posojiln. (1. 10.) " "	14000·+ ⁰ / _o
Polhovg., hr. in p. " "	1033·75
Rečica, lj. " " " "	19521·53
" " " " (3. 10.) " "	8000·—
Marezige, " " " (8. 10.) " "	30·98
Gojzd, " " " " " "	200·—
Tržič, " " " " " "	1500·—
Starigrad, društvo za št.	
i zajmове (8. 10.) " "	7000·—
Št. Jakob ob Savi, hr.	
in posojiln. (8. 10.) " "	1200·—
Marezige, hr. in p. " "	15000·—
Tržič, " " " (9. 10.) " "	800·—
Škofjal., lj. " " (10. 10.) " "	1000·—
Št. Janž, " " (11. 10.) " "	1000·28
Srednjav., " " (13. 10.) " "	1600·—
Sinčavas, " " (14. 10.) " "	2000·—
Sv. Ema, pos. in hran.	
društvo (14. 10.) " "	800·—
Smlednik, hr. in p. (15. 10.) " "	525·—
Struge, " " " " " "	1000·—
Št. J. p. K., " " " " " "	2200·—
Višnjagora, " " (14. 10.) " "	34·47
" " " " (16. 10.) " "	31·—
Škofjal., lj. " " " " " "	1000·—
Borovnica, " " " " " "	2000·—
Višnjagora, " " " " " "	1000·—
Šm. p. Lit., " " " " " "	1000·—
Sv. Jakob ob Savi, hr.	
in posoj. (16. 10.) " "	300·—
Kandija, hr. in p. (17. 10.) " "	2500·—
Loški, " " " " " "	2310·40
Trebelno, " " " " " "	1500·—
Sv. K. p. L., " " " " " "	1000·—
Domžale, " " " " " "	2000·—
Bled, " " " " " "	1400·—
Leskovic, " " (18. 10.) " "	1000·—
Št. Jer., sl. " " " " " "	9000·—
Žužemb., " " " " " "	3500·—
Tržišče, " " (20. 10.) " "	1400·—
Jesenice, " " " " " "	2000·—
Črni vrh, " " " " " "	2500·—
Vrhnika, " " " " " "	3500·—
Višnjag., " " " " " "	1500·—
Leskovec, " " (23. 10.) " "	2000·—
Škocijan, " " " " " "	600·—
Hrenovice, " " " " " "	800·—
Polhovg., " " " " " "	2400·—
Mok., okr. " " " " " "	1000·—
Škocijan, " " (24. 10.) " "	2150·—
Sorica, " " " " " "	1233·54
Jesenice, " " " " " "	1000·—
Št. J. p. K., " " " " " "	700·—
Struge, " " " " " "	950·—
Št. Ilj p. T., " " " " " "	3000·—
Sv. Kunig., " " " " " "	1700·—

Pregled

denarnega prometa „Centralne blagajne“ za mesec avgust 1903.

Predmet	Vloge				Kredit				Denarni promet K
	vloženo		vzdignjeno		izplačano		povrnjeno		
	K	h	K	h	K	h	K	h	
Stanje 31. julija 1903 .	2,615 714	42	—	—	2,625.783	70	—	—	15,594 402 12
V mes. avgustu 1903 .	439.248	25	410 832	56	95 844	04	62 379	37	
Skupaj . . .	3,054.962	67	—	—	2,721.627	74	—	—	
Po odbitku	410.832	56	—	—	62.379	37	—	—	
Stanje 31. avg. 1903 .	2,644.130	11	—	—	2,659.248	37	—	—	

Vsaki gospodinji

je čestitati, ki glede na zdravje, prihranek in dobri okus uporablja Kathreiner-Kneippovo sladno kavo.

Vljudna prošnja: Pri kupovanju ne zahtevajte samo »sladne kave«, ampak izrečno vselej — Kathreinerjevo — Kneippovo sladno kavo in odjemajte jo le v izvirnih zavojih, kakršnega kaže ta podoba.

Edina zaloga na Kranjskem.

Železnato vino	LEKARJA Piccoli - ja v Ljubljani. Dobiva se v lekarnah
krepča malokrvne, nervozne in slabotne osebe	

Edina zaloga na Kranjskem.

LEKARNA PICCOLI

„pri Angelju“

Ljubljana, Dunajska cesta.

Polliterska steklenica velja 2 K.

Blag. gošp.

Piccoli,

lekarnar.

Ljubljana.

Pri neki gospej, katera je trpela dolgo časa na nervoznosti, sem vporabljal z izvrstnim vspedom **Vaše** železnato vino. Prosim torej, pošljite mi nadaljnih šest steklenic imenovanega vina.

Dr. L. Färber

Gorica, 6. junija 1901. c. kr. štabni zdravnik — Raštelj št. 19.

Zunajna naročila izvršuje lekarnar **Gabrijel Piccoli** v Ljubljani točno, ako se mu pošlje znesek, ali po poštnem povzetju. II 176 24—12

Dajnovejša iznajdba!

Mlini za drobljenje

„Hospodar“

s stoječimi kamni

Iznajdba

češke industrije.

Teče lahno. — Cena nizka.

Dalje za zimsko dobo:

Stroj za obrezovanje repe.

Stroj za ribanje repe.

Reznica za krompir.

Valaške plahte za konje

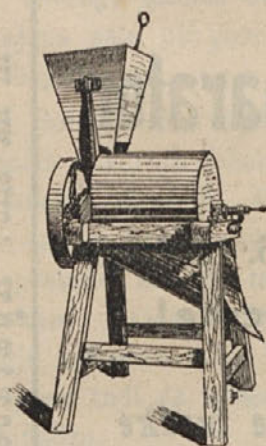
zarobljene, iz čiste volne.

Zahtevajte cenik! Zahtevajte cenik!

Društvo „Hospodar“

v Hustopečich u Bečvou, Moravsko.

192 x—1



Ne v Ameriko!

V slovenski in hrvatski Istri, v bližini Trsta proda se ali da v najem ob zelo ugodnih plačilnih pogojih več lepih posestev z gospodar. poslopji.

Pojasnenja je dobiti brezplačno v pisarni gosp.

197 3—1

dr. Gregorin-a v Trstu

Molino piccolo 7. II.

C. kr. priv.

pred ognjem in tatovi varne

blagajne

prodaja najceneje dobro znana tovarna blagajnic

M. Adlersflügel

založnik Raiffeisnovih posojilnic

Dunaj, I., Franz Josephs-Quai št. 13.

(170) 24—19

Važno za posestnike konj!

Velik vspех, katerega sem dosegel lansko leto s prodajo vstrajnih **najboljše vrste**

gospodarstvenih konjskih plaht



pri p. n. kmetovalcih, oskrbnikih, veleposestnikih itd., o čemur mi je došlo

več sto pohvalnih pisem in priznanj,

dal mi je povod tudi letos zopet ponuditi konjske plahte izvrstne kakovosti:

- a) **Gospodarske konjske plahte** 145/195 cm komad gld. 2·10, par gld. 4—.
- b) **Sport-plahte** (fine rujave volnene plahte) 125/185 cm komad gld. 3 80, par gld. 7·20.
- c) **Pivovarniške in montanske plahte** (posebno dobra vrsta, garant. ovčja volna double) 135/195 cm, komad gld. 6—, par gld. 11·50.

Ako se vzame 6 parov, je določiljatev prosta.

Ako bi kaka stvar ne ugajala, zavežem se vposlano svoto nazaj poslati.

Reference in zopetne naročbe: knez Auerspergovo oskrbnništvo, Vlačin (Češko), grof Kaunic-ova gosposčina, Ogr. Brod, grof D' Harcourt-ovo gozdno nadzorstvo Dubnicz (Ogrsko), ravnateljstvo državnega posestva Mnisek (Češko), ustanovni urad Admont, cirkus Schuhmann in več što drugih.

Razpošilja samo proti povzetju ali predpošiljati zneska.

Adolf Salzmann

posebna trgovina za poljedelske potrebščine.
Dunaj II./I. Schmelzgasse št. 12.

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

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 in zaloga strojev
Ljubljana, Dunajska cesta 16.

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

190 x-5 Slovenski ceniki brezplačno.



Žive velike uharice

volkove, medvede, divje mačke, ptice roparice, kakor vse vrste žive divjačine kupuje

G. Frank,

tvrdka za izvažanje živé divjačine, veletrgovina z živalimi.

Dunaj V., Zentagasse 48.

v lastni hiši. 193 12-4

Ilustrovani kupovalni ceniki z neobhodno potrebnim svetovalcem za lovce in prijatelje lova brezplačno in poštne prosto.

„Gospodarska Zveza“

v Ljubljani, Gradišče št. 1

naznanja svojim udom, da ima vedno v zalogi vsa potrebna **umetna gnojila**, kakor **Tomaževo žlindro, kalijevo sol, solitar, superfosfat (koščeno moko)** in **Barthel-ovo klajno vapno.**

Naročila se točno izvršujejo!

Nad 360.000 v rabi!

Nad 600 prvih odlikovanj!

Popolne oprave za mlekarne na roko



194 12-3

Delniška družba Alfa-Separator

Zaloga za južne dežele:

v Gradcu, Annenstrasse 26.

Prosim berite!

Prosim berite!

Radovoljno Vam potrdim, da so od Vaše cenjene tvrdke za našo mlekarno postavljeni stroji, in mlekarske oprave sploh najboljše kakovosti in nas v vsaki svrhi popolnoma zadovoljujejo. Z opravičenim ponosom se zato lahko sklicujete na tukajšno mlekarsko opravo, katera se gotovo lahko prišteva k najmodernejšim delovršbam.

Spoštovanjem

Deželna mlekarina in šola za sirarstvo

v Kromerizu, Moravsko.

Kromeriž, dne 20. maja 1903.

Anton Liska, l. r. ravnatelj.

in na silo: Aparate in posode.