

KMETOVALEC.

Ilustrovan gospodarski list.

Uradno glasilo

c. kr. kmetijske družbe  za vojvodino kranjsko.

Ureja Gustav Pirc, družbeni ravnatelj.

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

Inserati (oznanila) se zaračunajajo po nastopni ceni: Inserat na vsi strani 50 K, na 1/2 strani 30 K, na 1/4 strani 15 K in na 1/8 strani 10 K. Pri večjih naročilih velik rabat. Družabnikom izdatno ceneje.

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

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

Št. 10. V Ljubljani, 31. maja 1904. Leto XXI.

Obseg: Vnetje plečnega člena (švint) pri konjih. — Vinogradnikova glavna dela v maju in juniju. — Napravljanje presnega masla. — Soseđa Razumnika prasičja reja. — Vprašanja in odgovori. — Gospodarske novice. — Uradne vesti c. kr. kmetijske družbe kranjske. — Listnica uredništva. — Tržne cene. — Inserati.

Vnetje plečnega člena (švint) pri konjih.

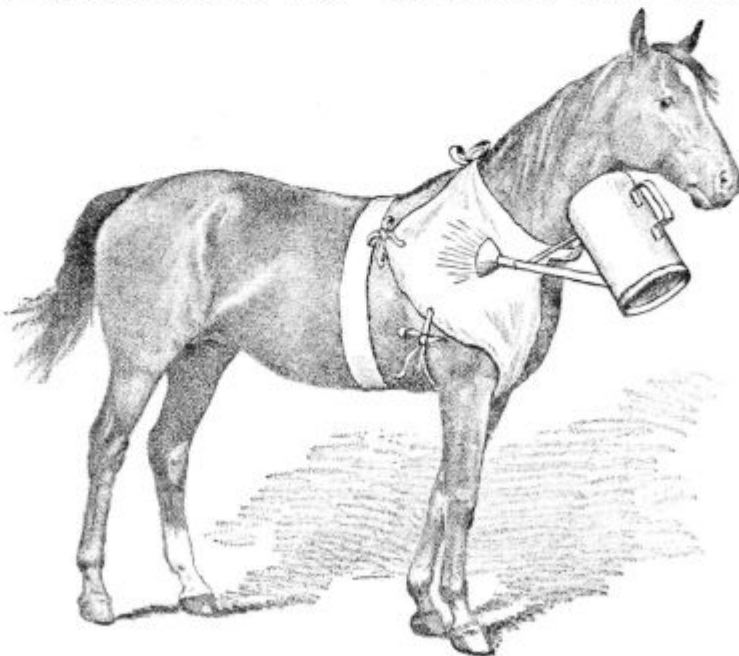
Pod imenom vnetje plečnega člena razumevamo vse bolezni, ki se nahajajo v plečnem členu ali v njegovi okolici. Velikokrat zvrčajo nevedni ljudje bolezen v pleča, akcravno se kje drugje nahaja. Naš živinorejec je kmalu s sodbo gotov, rekoč: „Konju manjka tukaj v plečih“. Čez nekoliko časa pa se kje na nogi prikaže morska kost, kar je bilo vzrok šepanju. Nevedni mazači pri vsakem šepanju konja namažejo na plečih, češ tukaj gori mu manjka. Nikakor pa nočem trditi, da konji nikdar zaradi bolezni v plečih ne šepajo; s temi opomnjami sem hotel le povedati, da se večkrat pleča ozdravljajo, dočim tiči bolezen v kakem drugem delu.

Vzroki plečnega vnetja so jako različni in mnogovrstni, in vseh mi nikakor ni mogoče naštetih. Če si konj pleča odere, ali si kako ostro (špičasto) reč v pleča zadere ali se sploh na teh delih kako poškoduje, na pr. po udarcu, padcu ali skoku, se rada prikaže ta bolezen. Bolezen

tudi rada nastane po prehlajenju, posebno če je živina potna.

Znamenja. Pri ti bolezni bolehaajo mišice ali pa tudi kite; včasih pa je člen sam vnet, drugikrat pa zopet živci. V drugih slučajih pa živino po plečnem členu trga, ker se je močno prehladila (revmatizem). Iz vsega tega lahko izprevidite, da različne bolezni imenujemo vnetje plečnega člena, ker posameznih bolezni ne moremo vedno z gotovostjo določiti. — Pri vseh gori navedenih boleznih živina šepa; to šepanje je včasih veliko, drugikrat pa zopet zelo majhno. Vedno pa ima kruljavost svoje posebnosti: živina nogo težko in nerodno privzdiguje ter prestavlja; žival nogo komaj nekoliko od tal privzdigne in jo takorekoč za seboj vleče (z njo drsa) ter se v plečih dreveno drži. Korak bolne noge

je vedno krajši kakor oni zdrave noge. Težo života konj vedno skuša preložiti na zdravo nogo. Živinče šepa na mehkih in na trdnih tleh enako. Ako konja v krogu drvimo, bolj šepa, če ima bolno nogo zunaj kakor



Podoba 27.

pa če bi bila bolna noga na notranji strani. V hlevu se pa konj opira na bolno nogo in je ne postavlja naprej, kakor pri vnetju v kopitu.

Razložek med šepanjem, ki prihaja od vnetega kopita, in med onim, ki prihaja od vnetega plečnega člana, je jako velik; tu hočem te razložke malo natančneje opisati.

Kadar je vneto kopito, postavlja konj nogo v hlevu naprej ali na stran, če je pa vnet plečni člen, se opira na vso nogo.

Če šepanje prihaja od plečnega člana, privzdiguje konj nogo nerodno, vendar pa stopa z vsem kopitom na tla, kadar pa šepa zaradi kopita, stopa samo na prstno steno.

Pri boleznih v plečih konj šepa na mehkih kakor na trdih tleh enako; če so pa mehki deli v kopitu vneti, takrat pa konj bolj šepa na trdih kakor na mehkih tleh.

Če konja z bolnim plečnim členom v krogu podimo, takrat šepa bolj, če je bolna noga zunaj; če ima pa konj vnetje v kopitu, pa manj šepa, če je bolna noga zunaj. Če je v prvem slučaju bolna noga na znotranji strani, konj manj šepa; če je pa v drugem slučaju bolna noga znotraj, pa konj bolj močno šepa.

Na plečih ne opazimo vedno znamenj, ki bi nam to bolezen naznanjala. Drugikrat pa zopet opazimo gorkoto, oteklino in bolečino. Ta znamenja vnetja opazujemo najbolj, če pleča z roko pritisnemo ali pa bolno nogo naprej ali nazaj od života držimo. Če bolezen v plečih dolgo časa traja, se meso začne izgubljati, bolna stran postane ploščasta, pleča se suše.*) Če smo že vso nogo preiskali in nismo našli nič sumljivega za kako drugo bolezen, če vsa znamenja za bolezen v plečih govorijo, tedaj napravimo s konjem naslednja dva poskusa. Po teh dveh poskusih se natanko prepričamo, je li bolezen v plečih ali ne. Prva poskušnja je tale: Bolno ali bolje sumno nogo držimo nekoliko minut od života nazaj ali naprej; potem nogo izpustimo in konja precej v dir zapodimo. Če je bolezen v plečih, bo konj po ti poskušnji veliko bolj šepal kakor prej. — Druga poskušnja: Konja podimo v majhnem krogu; če je bolna noga zunaj kroga (t. j. če mora bolna noga več hoditi ali večji krog napraviti), takrat šepa živina veliko bolj kakor takrat, kadar je bolna noga na notranji strani. — Kadar sta obe plečeti bolni, stopa žival z obema nogama na kratko in je na obeh straneh nekako zvezana ali drevena; šepanje pa ni veliko.

Ljudje to bolezen navadno smatrajo za jako hudo in neozdravljivo; v tem je že nekoliko resnice, popolnoma resnično pa to vendar ni. Seveda tu govorim samo o tistih slučajih, pri katerih se je vnetje plečnega člana dobro in natanko spoznalo; drganje v pleča seveda nič ne koristi, če na piščali morska kost rase in konj zaraditega šepa. Vselej se bolezen najprej ozdravi, če so samo mišice vnete; težavnejša pa je reč, če je vnet člen sam. Če konja trga zaradi prehlajenja (reumatizma), trganje navadno kmalu pojenja, a se vendar zelo rado ponovi.

Ozdravljanje. Ker vselej ne vemo, ali je vnet člen, ali bolujejo mišice ali živci, ali živino samo trga, moramo vse po enem kopitu ozdravljati. Pri frišni bolečini (pri vnetju) rabimo hladilne reči. Pleče se izpira z mrzlo vodo, ali se pa namaže z ilovico. Ilovica se pa mora hitro menjavati in se ne sme nikdar tako

*) Naši kmetovalci pravijo temu »švint«, kar je pa nemška beseda. Slovensko se reče: Roka se mu suši, noga se mu suši, pleča se mu suše.

dolgo pustiti, da bi se posušila. Namesto z mažo iz ilovice moremo dajati tudi mrzle obkladke. Za take obkladke najbolje služi kaka stara vreča, ki se pritrdi na pleča, kakor kaže podoba 27. Vsakih 10 minut se vreča izmenja z drugo, ki je ležala v mrzli vodi, ali pa se poliva z mrzlo vodo. Kadar se v nekoliko dneh šepanje zboljša, polijemo pleče s kafrovcem ali s terpentinovim oljem, ki mu primešamo dve tretjini vode, in zatem pleče s slamo tako dolgo drgamo, da se čisto posuši. To vsak dan dvakrat ponavljamo. Najbolje pa še storimo, če mrzlih ovitkov celo nič ne rabimo, ampak začnemo pleče precej drgati s kafrovcem, ki mu nekoliko salmijakovca ali terpentinovega olja prilijemo. Če se šepanje dolgo časa ne zboljša, rabimo ostrejša zdravila, ki jih vmencavamo v pleče; tako na pr. se rabi mešanica iz 5 delov terpentinovega olja, iz 8 delov kafrovca in iz dveh delov španskih muh. To tekočino vsak dan enkrat v pleče tako dolgo vdrjavamo, da koža postane mokra in se prikažejo kraste. Ravno isto moč ima tudi mešanica, ki obstoji iz polovice kafrovca in polovice terpentinovega olja.

Živina mora imeti počitek in dovolj mehke nastelje. Hlev mora biti gorak, in posebno nam je skrbeti, da živina ne stoji na prepihu. Na noben način se živina ob času boleznih ne sme vpregati. V kakih desetih dneh peljemo konja malo pred hlev, da se prepričamo, ali se je šepanje že malo zmanjšalo, in sploh, koliko je naše ozdravljanje pomagalo. Ko se je vsako znamenje boleznih izgubilo, ko smo konja že nekoliko časa za majhna dela rabili, se šele sme za vsakdanje in navadno delo vpreči. Sicer se bolezen rada povrne in navadno z večjo silo nastopi kakor prvokrat.

Vinogradnikova glavna dela v maju in juniju.

Sedaj je glavna kop že zgotovljena, trte so privezane in so pričele vsled zadostne gorkote tudi lepo poganjati, in kakor se že vidi, so povsodi nastavile prav obilo lepega zaroda Vsakega vinogradnika bodi sedaj skrb, da s trto pravilno ravna, da jo skrbno čuva ter jo skuša ohraniti nepokvarjeno, to je zdravo, dokler ji ne vzame sadu. Če tega ne stori, mu utegne le majhna površnost povzročiti mnogo škode v vsem vinogradu.

Trta je vedno ob vsakem letnem času izpostavljena raznim uimam in boleznim, jeseni pa tudi tatovi kaj radi pohajajo gorice, kjer visi lepo zrelo grozdje, dočim pozimi v take gorice še ne pogledajo ne. Vse te okolnosti mora torej umen in skrben gospodar že sedaj upoštevati.

Prva uima, ki zadene vinograde, je toča, druga pa spomladanski mraz. Žal da nimamo popolnoma zanesljivega sredstva, da bi se mogli sigurno braniti teh uim. Proti toči se branimo edino le s streljanjem z nalašč zato napravljenimi strelnimi pripravami; toda tudi to sredstvo se vedno bolj opušča, čeravno se niso še nikjer prepričali, ali se s streljanjem dosegajo zaželeni uspehi ali ne. Ker streljanje ne škodi, pač pa kolikortoliko koristi in ker so vsakoletni stroški prav malenkostni, bi torej vendarle kazalo to sredstvo še nadalje rabiti, dokler se ne izumi kaj boljšega. Bolje bi seveda bilo, če bi se vpeljalo občno in prisilno zavarovanje vinogradov proti toči. To bi jako ugodno vplivalo na vinogradnika, ker bi živel v nadi, da vendarle dobi gotov znesek, četudi mu toča vse sklesti. Streljanje ima, žal, tudi to zlo posledico, da strelec prav lahko ponesreči, če ni dovolj oprezen. Zato

pa naj se ta posel ne prepušča mladim, neizkušenim osebam.

Druga huda uima, ki pa nastopa le v bolj mrzlih krajih, je spomladanski mraz. Tudi ta utegne napraviti ogromno škodo, če hudo pritisne. Proti tej uimi so pričeli v zadnjih letih v vinogradih kaditi s takimi snovmi, ki napravljajo gost, pa ne voden dim. Če se to sredstvo v pravem času in pravilno izvršuje, se trte obvarujejo pozebe, izvzemši če ni padla toplina čez 4° C pod ničlo, kar se pa v tem času pač le redkokdaj pripeti. Kajenje ima pa dober uspeh le tedaj, če to delo izvršujejo sporazumno vsi vinogradniki; kajti če kade le posamezniki, lahko potegne veter, dim se zavleče na sosednje, nekajene vinograde, in oni, ki se je trudil, doživi prav lahko presenečenje, da njegov vinograd pozebe, dočim je ostal sosedov nepokvarjen.

Kako je pri tem delu ravnati, sem že natančneje opisal v lanskem „Kmetovalcu“ na str. 56.

Ogenj se zažge na več straneh vinograda in najprej tam, odkoder vleče veter. Za tleče snovi služijo razni vinogradski odpadki ter ne prav suha gnojna slama, brinje, vejevje itd. Gospod Ivan Malus, posestnik na Bizeljskem, priporoča porabo tropin ali izprešanih lušin. To daje v resnici izvrsten dim, naglo tli in napravlja veliko dima v primeri z enako množino drugih snovi. Mokre snovi, kakor na pr. trava, svež gnoj itd., imajo majhno vrednost, ker tak dim kmalu izpuhti in se izgubi.

Če je trta srečno prestala ti dve uimi, ne obvaruje se dveh bolezní, namreč peronosporé in grozdne plesnobe. Ker se je letos rast zgodaj pričela in ker je sedanje vreme za razvoj raznih bolezní prav ugodno, namreč dovoljna vlaga in gorkota, bodo tudi bolezní bolj zgodaj nastopile kakor se misli. Zato stori vsakdo prav, če svoje vinograde že sedaj, vsekakor pa v tem mesecu dobro poškopri in tudi požvepla. Bolezen je namreč treba v kali zatreti.

Na 100 litrov vode zadostuje 1 kg modre galice ter enaka množina ugašenega apna. Tudi za drugo škropljenje, ki naj se izvrši približno 3 tedne po prvem, zadostuje 1 kg, za pokončevanje črnega paleža (pikca) 2 kg; za tretje škropljenje, julija-avgusta, se lahko vzame 1½ kg galice in ravno toliko apna. Mnogo bolje je škropiti z majhnimi množinami, torej z 1 kg, pa večkrat, t. j. 3-4krat, kakor z večjimi množinami, n. pr. z 2 kg, pa le 2krat. V trtnicah, kjer se mora škropiti vsakih 8-14 dni, se lahko vzame le ½ kg.

Enako je omeniti glede žveplanja. Tudi to se mora že sedaj izvršiti; vsekakor pa vsaj enkrat pred in enkrat koj po cvetenju. Žvepla naj na fino in nikari natrošati po cele kupčke žvepla, kajti čim fineje je žveplo razpršeno, tem več izda.

Nadaljni škodljivci, ki utegnejo sedaj vsaj ponekod nekaj škodovati, so grozdni sukači ali kiseljaki. To so majhne goseničice, ki prezimujejo za trtnim lubadom, v razpokah na kolih itd., ter lezejo sedaj na trtne poganjke, objedajo listke in pozneje še nerazcevele grozdke. Te goseničice je treba poiskati v grozdkih ter jih zmastiti s prsti ali z lesenim klinom. Avgusta meseca se pokaže drugi zarod tega škodljivca. Goseničice se zajedajo v zrele jagode, ki se skisajo, če nastopi vlažno vreme. Take jagode je obrati ter zmastiti, da se uničijo v njih nahajajoče se goseničice.

Tudi trtni zavijač ali trtjon se sedaj rad zabava z zavijanjem trtnih listov v podobi smotek. Te je pobirati ter sežigati, da se konča notranja zalega.

Poleg vsega tega je v tem času poganjke skrbno privezovati, da jih veter ne odlomi, ter nepotrebne odstraniti, da se drugi dobro razvijajo, torej „mandati.“

Za slučaj, da sedaj, maja-junija, toča močno potolče, je vse ostale krepkejše poganjke skrajšati do zdravega nepokvarjenega dela, četudi na samo 1 ali 2 očesci. Ti očesci poženeta nove, zdrave in krepke poganjke za prihodnje leto. Če se vse pusti neobrezano, se vsi poganjki do jeseni prav slabo razvijejo in prihodnje leto je prav malo zaroda, dočim zarode iz zdravih očes pozneje nastali poganjki prav močno.

Fr. Gombač.

Napravljanje presnega masla.

(Piše Anton Pevc)

(D dalje.)

V. Kako je ravnati z maslom.

Ko so se tolsčne kroglice zbrale v zrna prosene do grahove debelosti in se je opazovalno steklo pinje očistilo, se neha mesti. Slabo dela vsakdo, ki hoče, da se kroglice že v pinji sprimejo v eno kepo; med kroglicami namešani pinjenec se potem le težko ali se sploh ne odpravi popolnoma iz masla.

Maslo spravimo počasi na fino iz žime spleteno sito, da se obenem odcedi pinjenec, in tako ostanejo najmanjše kroglice masla na situ.

Zatem se maslo zgnete na gnetilniku, da odda še zaostali pinjenec. Polije se z mrzlo čisto vodo, zlasti poleti, da se utrdi; pozimi niti to ni potrebno. Priporočljivo je imeti širok, nizek škaaf, kjer maslo najprej operemo, da se potem bolje zgnete. Mnogi ga tudi operajo v pinji stem, da odcede pinjenec in vlijejo v pinjo čiste vode, parkrat zavrtijo in potem šele gnetejo.

Gnetilniki so raznovrstni. Vendar naj si vsaka mlekarna oskrbi okrogli vrteči se gnetilnik, ker z njim delo opravljamo hitro in dobro. Gnetilnik naj bo iz hrastovega ali iz mahagonijevega lesa; zadnji se bolj priporoča, ker manj tolsče nase potegne in dalj časa trpi.

Na gnetilnik devljemo po toliko masla, kolikor se ga more hkrati gnesti, da ne sili čez robove. Zvalja se večkrat z lopaticami v kepo in se zopet zgnete.

Zgneteno maslo se obdela v lepe oblike s pripravnimi tvorili iz lesa. Vzame se toliko masla, kolikor je veliko tvorilo, se prime z roko in se močno vrže v tvorilo; potem se z lopatico, ne z roko, nekoliko vtisne in potem z nožem gladko odreže. Da se maslo spravi iz tvorila, se tvorilo na vsakem oglu lehno potolče ob mizo in se potem nagne na urezan kosček pergamentnega popirja.

Maslo naj se strdi, ko je oblikovano, na hladnem, snažnem prostoru ali v navlašč za to pripravljeni hladilni mizi, in potem se lepo zavije v ovlažen pergamentni popir. Pri vsem delovanju moramo skrbno paziti, da nikdar ne posije solnce na maslo, ker mu to, tudi če ga samo par trenutkov naravnost obseva, povzroči neki neprijeten okus in mu vzame barvo, da obledi; tudi pergamentni popir ne ovira tega slabega učinka solnčnih žarkov.

Odpošilja se maslo v zabojih ali v škatljah iz trdega popirja. Za izvoz rabimo močne škafe z nepredušno zapirajočim pokrovom, ali tudi okrogle škatlje iz cina. V mrzlem vremenu, zlasti za manjše pošiljatve so zelo priporočljive škatlje iz trdega popirja, ki si jih lahko naročimo v vsaki velikosti pri I. Bonaču, tvorničarju v Ljubljani. Poleti, ko se maslo zaradi premočne vročine taja in se izpridi, kar gre na škodo

mlekarni in kupovalcu, ovijemo okoli masla dva prsta na debelo lepe slame, na pr. ržene ali pšenične. Slamo bolj priporočam in pri nas tudi manj stane kakor pa nalašč za to pripravljeno fino oblanje; slama tudi bolj ovira škodljivo vročino.

Poglavitno in najpotrebnejše sredstvo za dobre mlekarske izdelke je pa snažnost. Iz svoje izkušnje bi lahko povedal, koliko manj je vreden v prodajalni kos masla, v katerem se najde tudi samo ščetina iz krtače, ki smo jo rabili pri snaženju pinje ali gnetilnika. Kdor hoče svoje blago res dobro prodajati, mora vso pazljivost obračati snagi. Z nesnažnim maslom izgubi odjemalce trgovec na mestnem trgu, izgube jih mlekarna. In potem se pritožujejo tu in tam, da mlekarna ne more oddajati masla, da „Zveza“ ne pomaga nič, in drugo godrnjanje. Na to pa nikdo ne misli, da bi iskal vzrok v svoji mlekarni in v svojem nepravilnem delovanju. Nespametno je pa sploh, da se izroča delo v mnogih mlekarnah 15- ali 16le nim dečkom, o katerem že prej lahko vedo, da nikdar ne bo pravilno in vestno delal.

VI. Kako izračunimo odstotke presnega masla.

Množino mleka, ki smo ga porabili za 1 kg presnega masla, in težo masla, ki se ima dobiti iz 100 kg mleka, izračunimo s pomočjo Helmovega obrazca: $M = (t - 0.2) \times 1.15$. To se pravi: množino masla dobimo, če od množine tolščobe odtegnemo 0.2 ter potem ostanek pomnožimo z 1.15. Večina naših mlekarijev deli množino porabljenega mleka z množino dobljenega masla, ter na ta način najde odstotke izdelka. Drugi pa, ki so že kdaj slišali o navedenem obrazcu, a ga niso popolnoma razumeli, množijo odstotke preteklega dne z množino izdelanega masla, ter se stem približajo številu množine porabljenega mleka; če pa ni eno število primerno, vzamejo drugo, manjše ali večje, dokler ne dobijo povoljnega števila.

Toda ne prvi ne drugi način nima nikakega pomena, ker namen, iz kterega iščemo odstotke tega izdelka, je kontrola našega delovanja in kakovosti obdelanega blaga. Zato moramo pri mlekarstvu najprej vedeti odstotke tolščobe za obdelavo namenjenega mleka, kakovost blaga, ter s pomočjo tega pregledati, ali smo porabili z delom vso njegovo dobroto.

Preskusino torej z dr. Gerberjevim kisliniskim tolščemerom dnevno, ali vsaj večkrat na teden skupno mleko, koliko ima tolščobe. Če ne moremo vzeti poskušnje skupnega mleka, si preračunimo srednjo tolščobo na ta način, da seštejemo tolščobo mleka vseh posameznih udov in to število razdelimo s številom udov. Od tega odstotka mlečne tolščobe odračunimo 0.2 %, ki ostane v posnetem mleku; nastalo število pomnožimo z 1.15, in tako dobimo natančno, koliko odstotkov masla bi imelo biti iz mleka določene tolščobe.

Recimo, da ima mleko 4 % tolščobe. Posnemalni stroj pusti v posnetem mleku 0.2 % tolšče, torej $4 - 0.2 = 3.8$ %. Število 3.8 % zaznamuje čisti odstotek mlečne tolščobe, ki smo jo dobili iz 100 kg mleka. Če 3.8 % pomnožimo z 1.15, dobimo 4.37 %, to je iz 100 kg mleka, ki ima 4 % tolščobe, moramo izdelati kg 4.37 presnega masla.

Podlaga obrazcu je naslednja:

1. $Mt^*) = (t - 0.2 \%)$. Pri posnemanju ostaja v mleku povprečno 0.2 % tolšče. Pri pinjenju se tudi

*) Mt = maslena tolščoba. Ne smemo pozabiti, da ni vse enako: odstotki tolščobe, ki jo nahajamo v mleku, in pa odstotki presnega masla, kar naši mlekariji mnogokrat mislijo.

izgubi nekaj čiste maslene tolščobe (mt), ki ostane v pinjenju; to izgubo moremo računati pri pravilnem delu le na 3 %; zatorej premenimo le $\frac{97}{100}$ maslene tolščobe v maslo.

$$2. Mt = (t - 0.2) \times \frac{97}{100}$$

Maslo ima srednje le 83 % čiste maslene tolščobe, 12—15 % vode in 3—5 % drugih snovi. Zaraditega naredimo iz 83 % čiste maslene tolščobe 100 kg masla = $\frac{100}{83}$, torej

$$3. M = (t - 0.2) \times \frac{97}{100} \times \frac{100}{83}, \text{ ali}$$

$$M = (t - 0.2) \times \frac{97}{83}, \text{ ali}$$

$$M = (t - 0.2) \times 1.168 \dots, \text{ kar skrajšamo v}$$

$$M = (t - 0.2) \times 1.15 \dots$$

Če se pa odstotki, izračunjeni potom omenjenega obrazca, ne ujemajo z dobljenim izdelkom, iščimo vzrok v slabem delovanju. Ujemati se morajo ti odstotki vsaj približno, ker tudi vsako maslo ni enako tolščobno, kakor tudi posnemalni stroj ne posname vselej enako; vendar mora biti razloček le majhen. Na omenjeno kontrolo naj zelo pazi tudi predstojništvo mlekarskih združenj, zlasti v krajih, kjer imajo mlade, nebrizne ali slabo izvežbane mlekarije. Marsikak stotak se pod dobrim nadzorstvom in strogo kontrolo ohrani združji.

(Dalje prih.)

Soseda Razumnika prasičja reja.

(Dalje.)

XV. Redka krma je slaba krma.

Razumnik je prišel s svojimi gosti nazaj v svinjak, kjer so posli ravnokar pričeli pokladati prasičem večerno krmo, ki je večinoma bila kakor gosta, ilovnata kaša.

Možje so začudeno gledali to sivkasto rjavo pičo.

„Kaj pa pokladaš?“ vpraša začudeno Kopitar. „Kakšna pusta reč je vendar to, kar prasiči jedo?“

Smeje odgovori Razumnik:

„Ta gosta kaša je iz 3 delov sparjenega in zmečkanega krompirja, iz dveh delov otrobov in iz enega dela zdrobljenega ječmena. Vse je dobro skupaj zmečcano in premešano. Da se bolj skupaj drži, je primešane nekoliko vode ali pa posnetega mleka. Če kaže, vzamem namesto ječmena turščice, in sicer za starejše prasiče.“

„Saj živali to pusto reč komaj požirajo,“ meni z glavo majaje Kopitar. „Sosed, tvojega krmiljenja pa nikakor ne morem razumeti. Za svojo osebo ostanem pri starem, kajti ne morem razumeti, zakaj naj bi tako krmiljenje prasičem koristilo.“

Sosed se nasmaja ter pravi:

„Vidite, dragi prijatelj, jaz pa nalašč in z namenom tako krmim. Poprej sem tudi tako delal kakor vi in sem prasičem pokladal le redko, vodeno krmo.“

Dobri prijatelji in dobro kmetijsko berilo so me pa naučili boljšega. Jaz krmim tako kakor vidite, prasiči so bolj rejeni kakor vaši in vrhutega še prihranim veliko krmil.

Le pogledjte okol sebe!

V vseh kočih najdete samo imenitne prasiče.“

„Beži, beži! Svojega uspeha vendar ne boš pripisoval tejle ilovnati kaši?“ meni neverni Kopitar. „Gotovo počneš še kaj drugega; morda imaš celo črne bukve?“

„Kaj tako neumnega vendar ne boš resno mislil,“ odgovori Razumnik. „V mojem hlevu se vrši vse prav naravno. Česar ne vidite in z roko ne morete prijeti, pa je pri vas précej čarovnija ali pa skrivnost. To

skrivnost Vam hočem razodeti. Sicer je ni tako lahko razumeti, a če boste dajali svoje sinove v kmetijske šole, se bodo tam učili takih reči ter bodo tudi vas poučili, kadar pridejo domov. Za enkrat vas hočem sam poskusiti poučiti.

Pojdimo še enkrat nazaj v sobo; tam hočem narediti s teboj, Kopitar, neki znanstveni poskus.“

„Tudi mi hočemo biti poleg,“ kličejo drugi kmetje in se smeja. „Menimo, da ne bomo začarani torej poskusimo!“

V sobi reče Razumnik sosedom sestri okoli velike mize ter ukaže prinesiti dva hleba kruha, enega 8 dni starega in enega svežega. Razumnik odreže vsakemu gostu enak kos svežega kruha, nalije vsakemu kozarec vina in veli jesti ter po potrebi piti požirek vina.

Sosed z uro v roki opazuje vaščane, ki so s slastjo jedli okusni sveži kruh ter zraven pokušali vino. Kmalu je najpočasnejši pojedel zadnji ugrizljaj.

„Ravno 40 sekund ste jedli vsak svoj kos kruha,“ pravi Razumnik.

„Zakaj omenjaš to?“ vpraša Poljanec. „Na tem ni pač nič posebnega. Kruh jesti in vino piti znamo mi kmetje že zdavnaj, zato se mi čudno zdi, v kaki zvezi naj bi bilo to s krmljenjem v hlevu.“

„Boste že videli,“ odgovori veselo sosed, ki se ni malo veselil ostrmelih in začudenih obrazov svojih sovaščanov. „Sveži in mehki kruh ste torej pojedli; sedaj bomo pa vino odstranili in postregel vam bom s samim trdim, starim kruhom.“

Postavil je kozarce v stran in odrezal vsakemu gostu enak kos starega kruha. Ko so sosedje pričeli zvečiti, je Razumnik zopet vzel uro v roko ter je hudo-mušno opazoval delujoče čeljusti svojih gostov, katerim se je videlo, da jim ni posebna zabava zvečiti star kruh. Semintja je pogledal na uro.

Dolgo, dolgo so možje zvečili stari kruh, slednjič so ga vendar vsega pojedli.

„160 sekund ali 2 minuti in 40 sekund ste jedli ta kruh, dočim ste poprej ravno toliko velik kos svežega kruha pojedli v 40 sekundah. Za star kruh ste torej rabili štirikrat toliko časa kakor za svežega.“

„Ali je to kakšna posebna dobrot, če se mora kruh toliko časa v ustih zvečiti,“ vpraša Kopitar. Saj se kruh samo zato zveči, da se more požreti, drugo stori pa želodec.“

„Nimaš popolnoma prav, prijatelj Kopitar,“ odgovori sosed. „Ali niste med zvečenjem zapazili, kako se je v ustih vedno bolj nabirala slina?“

„Da, to sem pač zapazil,“ meni Poljanec. „Kaj pa je na slini; ali je za kaj drugega kakor da se vun pljune.“

„Slina ni zaradi pljuvanja,“ pristavi resno Razumnik. „Slina je marveč prav zelo važna pri prebavljanju kruha.“

„Pri prebavljanju?“ zakliče začudeno mlinar Vrhovnik. „No, kaj takega pa še nikdar nisem čul.“

„Torej ti hočem jaz sedaj to pojasniti,“ nadaljuje sosed svoj pouk. „Kruh obstoji večinoma iz škroba (šterke), kakor tudi vsako žito, bodisi celo, zdrobljeno, zmleto ali v kruh podelano. Človek ali žival se redi samo iz krvi; kri se pa dela le iz one hrane, ki more preiti v kri. V kri pa preide le tisto, kar se v želodečnem in črevesnem soku da raztopiti. Škrob pa ni raztopen, zato ne more preiti v kri. Škrob se mora najprej pretvoriti v sladkor; sladkor je pa razstopen in lahko preide v kri. Škrob se pretvarja v slad-

kor že v ustih, in sicer med zvečenjem in po vplivu slina; in zato je ravno slina, ne pa za pljuvanje.“

Razumnik je zopet odrezal majhne koščke starega kruha ter jih je razdelil med sosede, ki so zopet začeli zvečiti. „Ali ne zapazite, da se slina tem več dela, kolikor bolj suho zvečite?“ jih vpraša.

„Da, čutim,“ odgovarja Vrhovnik s polnimi usti.

„Ali ne zapazite med zvečenjem nekakega sladkega okusa?“ vpraša sosed.

Vrhovnik in Poljanec to potrdira. Tudi nekteri drugi domnevajo imeti nekak tak okus.

Razumnik nadaljuje: „Kadar zvečite trd kruh, silite zlezo pod ušesi, ki dela slino, da jo pridno izeja. Usta se napolnijo s slino, in med tem, ko kruh drobite in zvečite, se škrob pretvarja v sladkor. Odtod prijetni in nekoliko sladki okus na jeziku. Sladkor se posebno močno opaža, kadar se zveči pečen svež kostanj ali pečena sveža turščica. Tudi v kostanju in v turščici je poglavitni sestavni del škrob, ki ga slina pretvarja v sladkor. — Naredimo sedaj še enkrat to preskušnjo, in sicer nekoliko drugače! Jejte ugrizljaj svežega kruha ter pijte zraven vino, in videli boste, da morete ta grizljaj takoj požreti brez posebnega zvečenja in ne da bi se naredilo veliko slina.“

Možje so tako naredili, kakor jim je sosed velel in so res lahko pritrčili njegovim besedam.

„Veste li sedaj, zakaj je bolje, če vaše gospodinjje dajo otrokom obležan kruh, ne pa koj svežega?“ vpraša končno sosed.

„Zato, ker obležan kruh več izda,“ meni Poljanec. „Ob hleb svežega kruba je veliko prej kakor ob hleb obležanega.“

„Prav imaš,“ nadaljuje Razumnik, „svež kruh se premalo prežveči in poslini, se hitro požira, zato je pretvarjanje škroba v sladkor nezadostno. Sicer se more del škroba še v črevih izpremeniti v sladkor, a kar se v ustih zamudi, to se ne doprinese več v črevih.“

Vsa naša hranila, ki imajo v sebi veliko škroba, in to so zlasti krompir ter žita, se morajo dobro s slino pomešati, če naj se za prehranitev izkoristi ves škrob.

Iz tega vzroka dobivajo vsi moji prasiči krmo v obliki goste kaše. Vsled tega so prisiljeni počasi jesti in krmo dobro s slino pomešati. — Da pa moji prasiči krmo dobro in korenito izkoristijo, to morete videti v mojem svinjaku.“

„Take so torej te reči!“ pravi začudeno sicer molčeči Dolinar. „Sedaj pričenjvam umevati. Ta pouk si hočem zapomniti in krmljenje svojih prasičev tako preustrojiti.“

„Sedaj pa pojdimo nazaj v svinjak,“ pristavi sosed. „Morda vam še kaj koristnega pokažem in povem.“

XVI. Važne opomnje pri krmljenju prasičev.

Ko so možje prišli nazaj v svinjak, so prasiči že zdavnaj pojedli vso svojo gosto kašo. Niti mrvice ni bilo več v koritih.

„Do čistega so prasiči vse polizali,“ meni Vrhovnik gledajoč v prazna korita. „Niti sledu ni več od krme.“

„Na to jaz prav posebno pazim,“ meni Razumnik. „Moji posli so na to posebno priučeni. Vsakdo mora vedeti vsakega prasiča glede teka presoditi, zato se redkokdaj pripeti, da bi v koritu kaj ostalo. Če se pa pripeti, potem se ostanek skrbno odstrani in prihodnjč prasič manj dobi. Vi pa se za take reči ne bri-

gate, ostanke puščate v koritih, da se kisažo in gnijejo, zato pa vaši prasiči tolikokrat bolehajo za izprijenimi prebavili.

Ob natanko preračunjeni krmi, ki naj pride na vsakega prasiča, se moji prasiči nikdar preveč ne nažro in tudi ne preobjedo; oni ne dobe nikdar skisane ali gnile krme, zato nikoli ne bolehajo za izprijenimi prebavili, kar je silno važno. Zlasti gledam na to, da mladi prasiči, ki so določeni za pleme, ne dobivajo preveč krompirja. Ne dam ga jim več kakor $1\frac{1}{2}$ —2 kg.“

„Zakaj naj bi krompir prasičem škodoval?“ vpraša Kopitar. „Moji prasiči dobivajo krompirja kolikor hočejo, in so vendar zdravi in še celo prav debeli.“

„Vidiš, Kopitar, ravno to hočem preprečiti pri mladih plemenskih prasičih,“ odgovori sosed. „Preveč krompirja prezgodaj odebeli prasiče, in potem niso več za pleme.“

Sedaj je prinesla dekla v hlev mleka ter ga je vlila vsakemu prasiču določeno množino v korito.

„Krmno sem rekel dati v obliki goste kaše, in sedaj pride pijača,“ pojasnjuje Razumnik. „Pri meni se trda ali gosta hrana poklada ločena od tekoče. Sedaj morejo živali svojo žejo ugasiti. Vsak prasič dobi po vsaki jedi nekaj litrov z vodo pomešanega posnetega mleka. Odkar prasiče tako krmim, izhajam ceneje in vrhutega so prasiči še boljši kakor poprej.“

„Zakaj pa posneto mleko, ki je že tako prazno, pustiš še z vodo mešati?“ vpraša mlinar Vrhovnik. „Moja gospodinja meša pa kar neposneto mleko med krmo, ker meni, da tako mleko pri prasičji rejji največ izda. Ona je zaradi tega tudi vzrok, da nisem ud mlekarske zadruga, češ da v mlekarski zadrugi plačujejo liter mleka samo po 10 h, kar je toliko kakor nič, in torej več vrže, če se mleko prasičem pokrmi. S strojem posneto mleko iz mlekarne po mnenju moje gospodinje ni zanič in ni več vredno kakor voda.“

„Le počasi, Vrhovnik; na tvoj ugovor, oziroma proti napačnemu mnenju tvoje gospodinje se da veliko povedati,“ prične sosed. „Jaz posneto mleko zato mešam z vodo, ker ga imam premalo, da bi z njim prasiče napajal. Da ni treba še enkrat z vodo napajati, pomešam kar precej mleko z vodo.“

Prasiče z neposnetim mlekom krmiti je neverjetno zapravljjanje. V 100 kg mleka je 4 kg masla, 4 kg beljakovin (sirnine) in 4 kg mlečnega sladkorja. Najdragocenejša reč v mleku je maslo, namreč za prodaj, za krmo pa ne. Popolnoma napačno je med vami razširjeno mnenje, da mast kot krma veliko izda. Mast v krmi zlo isto izda kakor škrob. Čemu bi torej krmili drago maslo, ker imamo v krompirju, v žitu in drugih krmilih več kakor dovolj cenega škroba. Najdragocenejša krmila so pa beljakovine; te so tiste, ki najbolj rede; in taka beljakovina je sirnina v mleku, ki se v posnetem mleku še vsa nahaja, in istotako mlečni sladkor, ki je tudi dobro hranilo. Verujte mi, da je za krmljenje zraven drugih krmil posneto mleko zelo toliko vredno kakor neposneto. Če dajem mlekarski zadrugi mleko po 10 h liter in nazaj jemljem posneto mleko za krmo, potem imamo pri prasičih čisto enak uspeh kakor ti, mlinar, ki daješ prasičem neposneto mleko, samo s to razliko, da jaz dobivam po vrhu od mlekarske zadruga vsak mesec čez 100 kron za mleko. Ne vem, mlinar, ali si ti res tako bogat, da ti ni treba tako delati in da pustiš svoji ženi zapravljati, ki sicer velja za varčno gospodinja.“

„Tebi, Razumnik, ni priti do živega, precej več tako odgovoriti, da človeka koj prepričaš,“ meni Vrhovnik. „Ali kaj hočeš; meni daje mlin dovolj opravila, skrb za živino moram ženi prepustiti, in to pa več — ženam ni veliko oporekati, drugače ni miru.“

Sosedje se namuznejo, ker je vsak od njih bolj ali manj tudi v takem položaju, zato jim smeje pravi Razumnik: „Kar nič se ne sramujte in mirno priznajte, da nimate v hlevu veliko govoriti. Žal, da je to posledica naših razmer. Kmetije niso veliko nesle in gospodar je pri nas šel za drugimi zaslužki, dom je pa prepustil ženi. Ti zaslužki so sedaj izginili in gospodar mora samo od kmetovanja živeti, a vzlic temu še vedno prepušča skoraj vso skrb za živino, zlasti za prasiče, gospodinjam. Te so pa navadno še bolj starokopitne, ker se manj bero kakor vi in so s svetom v manjši dotiki. V naših razmerah bo pa gospodinja v gospodarstvu zavzemala vedno važno mesto, zaradi tega bodi naša skrb, tudi žensko mladež pripravljati za bodoči poklic kmetske gospodinje, in kdor le količkaj zmere, naj da svojo hčer za eno leto v kmetijsko gospodinjstvo šolo, kjer se uči živinoreje, a tudi kuhanja in šivanja.“

Poljanec je pridno poslušal soseda, a zraven je opazoval prasiče, ki so večinoma že posrebeli mleko in so šli k počitku. „Tale prasič pa svojega mleka ni popil; ali se bo ostanek mleka tudi odstranil iz korita?“ vpraša Poljanec soseda.

„To ni potrebno,“ odgovori sosed. „Nekteri prasiči ne popijejo precej oddeljene jim tekoče krme, a čez nekaj časa se vrnejo h koritu in preden mine ura, je korito prazno.“

„Kaj pa poleti pokladaš brejim svinjam?“ vpraša mlinar Vrhovnik. „Ali jim daješ tudi kaj sveže, zelene klaje?“

„Seveda,“ odgovori sosed. „Poleti krmim posneto in pinjeno mleko, parjen krompir, mešanico detelje in trave in odpadke z vrta. Na paši, ki sem jo za prasiče ogradil, dobivajo tudi travo in nekoliko detelje. Poleg tega dobijo malo otrobov.“

„Kaj meniš o soli za prasiče?“ vpraša Kopitar.

„Prasičem se na dan ne sme dati več kakor 4—8 g soli,“ odgovori sosed. „Taka majhna množina soli gotovo nič ne škoduje.“

„Ti svoje prasiče pač trikrat na dan krmiš?“ vpraša Kopitar. „Ali bi dvakratno krmljenje ne bilo umestno?“

„Ob dvakratnem krmljenju se res krma najbolje izkorišča,“ pojasnjuje sosed, „a bi bilo nevarno, da bi se potem prasiči preveč nažrli, kadar so prelačni. To je zelo nevarno, zato se je tega ogibati.“

„Ali ne pokladaš nič fižolove in grahove slame ter lušin od stročja, kar je vse cenejše kakor zdrobljen ječmen?“ vpraša Poljanec.

„Ta krma ni priporočena za breje in doječe svinje,“ meni Razumnik. „Pri plemenskih živalih se je skrbno ogibati pretečne krme. Če breja svinja dobiva pretečno krmo, potem gotovo skoti samo bolehne in slabo razvite pajske. Pretečno krmljene svinje so tudi slabe dojilje, so pretežke, okorne in nerodne in zato mladičem nevarne. Za plemenske živali je vedno najboljša nekaka srednja rejenost.“

„Kaj pa, ali krmljenje s preprazno pičo ali z nezadostno ni škodljivo?“ vpraša zopet Poljanec.

„Pri svinjah prvesnicah, ki še močno rasejo, more tako krmljenje pač škodovati materi in mladičem,“ odvrne sosed; „pri doraslih živalih je pa manjšega pomena.“

Na nekaj je pa odločno treba misliti: če ima krma malo apna v sebi, kakor je v naših krajih navadno.“

„In kaj je to?“ vprašajo pozorno kmetje.

„To je krmljenje fosforovokislega apna, ali kakor pravimo klajnega apna, vsem brejim ter doječim svinjam in prasičkom,“ odgovori sosed „Tega naj nihče ne opusti. Jaz dajem in mešam med krmo po enkrat na dan za vsako brejo in doječo svinjo po eno majhno žlico in za prasičke po pol žličice.“

Ob teh pogovorih so možje prišli do vrat. Pristrčno so se zahvalili in poslovili od dobrega prijatelja in učitelja, ki jih je povabil, naj zopet kmalu pridejo.

Vprašanja in odgovori.

Drugi odgovor na 129. vprašanje: Glede črnega paleža na trtah nam je gošpod c. kr. vinarski nadzornik B. Skalicky sporočil naslednje: Kakor hitro se črni palež pokaže, je škropiti trto z 2—4 % raztopino zelene (železne) galice brez primesi apna. To škropljenje je tekom poletja ponoviti vsaj vsakih 4—5 tednov.

Vprašanje 131. Kaj je vzrok, da krava noče biti breja, vzlic temu, da je bila že pri različnih bikih? (J. S. v M.)

Odgovor: Vzrokov, da krava noče biti breja, je več. Slabo rejene in s prazno klajo krmljene živali ne sprejmó; istotako predebele krave niso za pleme, ker jih otolsteli jajčniki delajo jalove. Bolezen na spolovilih, zlasti na jajčnikih, je mnogokrat vzrok tej nepriliki.

Vprašanje 132. Odkod je to, da imajo krave mleko, ki se ne zasiri in ne naredi nič smetane? Dokler je mleko sladko, je še dobro in ima dober okus, a skisano je kar višnjevo in nima nikakega pravega okusa. (J. S. v M.)

Odgovor: To bolezen mleka povzročajo silno majhe glive, ki se brzkone s krmo zanašajo v hlev in tam ostajajo. Drugega sredstva proti tej nepriliki ni, kakor vse korenito osnažiti, bodisi hlev kakor vso mlečno posodo. Najboljše zdravilo sta solnce in čist zrak, zato pustite v hlev solnce, zračite hlev in ne puščajte v njem gnojnice in gnoja. Vso mlečno posodo skuhaite v vreli vodi in jo postavite na solnce.

Vprašanje 133. Moje desettedensko žrebe je zbolelo dva dni po porodu na zaprtju, ki je trajalo dva dni. Potem ga je pričela noga boleti, je otekla in otok je prišel tudi v stegno. Na stegnu se delajo bule, ki se predro in iz njih izteče veliko gnoja. Sedaj se je naredila že četrta bula. Žrebe na bolno nogo nič ne stopa, sesa pa rado in je veselo. Ta bolezen pri nas pogostokrat napada žrebeta, in skoraj vsa tako obolela žrebeta poginejo. Kakšna bolezen žrebet je to in kako jo je zdraviti? (I. A. v Z.)

Odgovor: Ta bolezen se imenuje hromota žrebet in z zdravljenjem ni veliko doseči. Tisto žrebe, ki se ozdravi, ne da nikdar kaj prida konja. Glavna reč je bolezen preprečiti. Domneva se, da je hromota žrebet kužna bolezen, kar je zelo verjetno, saj se tudi pri Vas pogostokrat dogaja. Priporočamo Vam, da naj se županstvo obrne na okrajno glavarstvo, ki naj pošlje živinozdravnika v Vaš kraj bolezen proučevati in potem naj živinozdravnik predava o naravi te boleznini in o tem, kaj je ukreniti, da se prepreči.

Vprašanje 134. Kako odpravim živini ogrce, ki jih ima vse polno po hrbtu? (M. P. v M.)

Odgovor: Ogrce na govedih povzročajo muha, ki jo imenujemo goveji zolj. Ta poleti odlaga jajčeca na govejo dlako, iz jajec se izleže ličinka, ki se zarije v kožo in tam naredi bulo, kjer živi do prihodnje pomladi. Kdor svojo goved vsak dan snaži, ta sproti odstranjuje vsa zležena jajca, in njegova goved ne bo ogrčasta. Tudi je dobro poleti, kadar zolji

okoli letajo, goved mazati po hrbtu z jesihom, kjer se je namakalo orehovo listje. Proti ogrcem samim se ne da nič ukreniti; le spomladi, kadar se vidi, da ima ličinka kmalu iz bule izlezti, naj se iztisne in uniči.

Vprašanje 135. Imam kravo, ki kakih 40 dni po otelitvi daje do 11 litrov mleka, potem pa mleko hitro pohenjava, in 6 mesecev po otelitvi ga ima še kake 3/4 litra in se mora z molžo prenehati. Mleko je zelo tolsto. Po mlečnih žilah sodeč, bi krava morala imeti več mleka, zato vprašam, kaj je vzrok, da ta krava tako hitro z mlekom pohenjava? (J. S. v P.)

Odgovor: Na tem ni nič čudnega; krava je take narave in ne pomaga nič. Nekatere krave molžejo dlje časa, druge zopet krajši čas. Gotovo pa je, da bi bila Vaša krava ob pravilni in dobri molži od teleta do teleta boljše molznica in bi tudi dlje in več molzla; a kaj hočete, ker v Vaših krajih nimate ljudi, ki bi znali molsti.

Vprašanje 136. Svinja, ki je pred 8 tedni skotila in je bila poprej vedno zdrava, ima zadnji nogi otrpli, da si nič ne more pomagati, zato vedno leži, dasi rada žre. Kaj je temu vzrok in kako bi bilo pomagati? (D. B. v V. Ž.)

Odgovor: To je prasičnem lastna bolezen, ki prihaja od boleznih v prebavilih, združene z revmatizmom. Vzroki so neprimerni in vlažni svinjaki, krmljenje pokvarjenega žita, pokladanje pretečne krme v preveliki množini, kakor žita, otrobov, graha, fižola itd. Tako bolnemu prasiču naj se ne poklada žito in otrobi, marveč krompir, kislo mleko in zlasti zelena klaja. Za zdravilo je dajati kako dristilo, na pr. enkrat na dan 50 g grenke soli. Bolne noge je dobro utreti z gorkim ribjim oljem in je dati dovolj suhe stelje.

Gospodarske novice.

* **Perutnina, ki se pošilja na razstave v inozemstvo,** ne potrebuje živinskega potnega lista kakor trgovska perutnina, temveč zadostuje pridejati voznemu listu potrdilo kmetijske družbe, oziroma kake podružnice, da je dotična žival res namenjena za razstavo.

* **Služba potovalnega učitelja za kmetijstvo** s slovenskim učnim jezikom, in sicer za politični okraj Tolmin, je razpisana do 30. junija t. l. Prošnje za to službo je vložiti pri c. kr. namestništvu v Trstu, kjer se lahko izvedo tudi podrobnosti natečaja.

* **Za gnojitev ajdi** opozarjamo že sedaj na rudninski superfosfat, ki se je izborno sponesel, kajti kdor ga je rabil, je 5krat do 10krat toliko pridelal kakor drugi. Da je to gnojilo za ajdo silno priporočeno, sledi iz tega, da so na podlagi prejšnjih izkušenj naši udje lanske leto za ajdo porabili 8 vagonov superfosfata. Družba ne more imeti velike zaloge rudninskega superfosfata, ker prosta žveplena kislina tega gnojila prehitro prejé vreče, zato prosimo pravočasnih naročil, da bomo mogli ob setvi ajde takoj in pravočasno postreči. Tudi tvornice nimajo velikih zalog in sproti izdelujejo superfosfat, zato moramo včasih po 8—10 dni čakati na zvršitev naročila. Najbolje je, če se nam naročila za zvršitev v juliju sporoče že sedaj. Rudninski superfosfat stane 7 K 25 h 100 kg v družbenem skladišču ali na ljubljanskem kolodvoru. Na oral, ali za 6 mernikov posetve, se potrebuje 200—300 kg, bolje več kakor manj. To gnojilo se oddaja le v vrečah po 100 kg.

* **Prave bergamaške osle,** in sicer temnovišnjekaste, podolgem žilaste, oddaja družba po 50 h. Osle so vse enake kakovosti, le dolge so ali 23/24 cm, ali 25/26 cm, kakršno si kdo izbere. Cena oslam je ista; le prve so lažje, druge so daljše. Tozadevna objava v zadnjem „Kmetovalcu“ je stem preklicana.

* **Zmleto žveplo proti plesnobi na trtakh** ima družba letos v zalogi le v najkrajši kakovosti, in sicer z $\frac{80}{100}$ finosti po Sanselu. To žveplo je res dražje kakor manj fino zmleto, a zato se ga vsaj $\frac{1}{4}$ manj potrebuje in je tudi jačje v svojem učinku. To „ventilirano“ žveplo družba oddaja v vrečah po 50 kg po 18 K 100 kg.

* **Močna krmila** bomo imeli še ta mesec, oziroma toliko časa, dokler bo še sedanja zaloga trajala. Lanene tropine so že vse pošle, imamo pa še nekaj stotov sezamovih tropin, ki jih oddajamo po 14 K 100 kg, in sicer v vrečah po 50 kg. Sezamove tropine imajo večjo redilno vrednost kakor lanene, in če jih kaka žival prvi dan ne mara, se jih gotovo privadi v treh dneh.

* **Oddaja kos.** Družba oddaja letos, kakor vsa zadnja leta, in ima že v zalogi za svoje ude posebno narejene kose iz najboljšega avstrijskega jekla. Na lani izražene želje glede oblike se je družba tudi letos ozirala in je obliko zopet dala nekoliko preurediti, tako da so kose bolj ravne, pri peti širje, in pete so tako postavljene, kakor jih žele naši kosci. Družba je dala napraviti obliko, ki je sicer enotna, ki pa po možnosti ustrega različnim željam posameznih pokrajin vse dežele. Na pogosto izraženo željo po trših kosah smo letos naročili trše kaljene kose. Za košnjo praproti, stelje in sena imamo vsled večstranskega zahtevanja letos v zalogi tudi prav kratke, t. j. po 48 cm dolge, široke kose z izredno močnim hrbitščem. — Vse kose so že obrušene, da se hitreje sklep-ljejo. Koso more vsakdo izbrati ter tako, ki ima kako napako, ki jo je zakrivila tvornica, zameniti. — Vsaka kosa ima vtisnjeno družbeno ime. — Ker se zaradi visoke poštnine pošiljatev posameznih kos preveč podraži, zato priporočamo skupno naročanje potom podružnic, in sicer če le mogoče vsaj 10 kos skupaj. Podružnice, ki kose skupaj naroče, jih dobe voznine prosto. Cena kosam je tale:

Dolgost v pesteh:	5	6	6½	7	7½	8
„ „ cm:	48	60	65	70	75	80

Cena: 90 h 92 h 94 h 96 h 98 h 1 K.

Uradne vesti c. kr. kmetijske družbe kranjske.

V seji glavnega odbora dne 28. marca 1904. so bili sprejeti za nove ude: Höfner Anton, založnik piva v Ljubljani; Petrič Francišek, založnik piva v Ljubljani; Jeran Leopold, trgovec v Ljubljani; Kajfež Andrej, posestnik v Banjiloki; Jelenec Francišek, posestnik v Velikih Laščah; Krušič Valentin, posestnik v Gorjah; Benedik Francišek, posest. v Studenem; Kunz Josip ml., tvorničar na Dunaju; Peterca Martin, posest. v Dolskem; Rant Ivan, pos. v Dolenjivasi; Černe Jernej, posestnik in mesar v Ljubljani; Schmuck Ivan, posestnik v Štalah; Bahovec Jernej, trgovec v Ljubljani; Juvan Francišek, posestnik v Srednjih Gameljnah; Gospodarsko bralno društvo na Planini na Štajerskem; Goriško vinarsko društvo v Gorici; Košar Ivan, posestnik na Studenem; Medved Martin, sodar v Tacnju; Kogovšek Francišek, posestnik in župan v Rovtah; Matijašič Josip, posestnik v Rakovcu; baron Gagern Nikolaj, graščak v Mokricah; Kmetijsko društvo v Rovtah; Markelj Ivan, posestnik v Predtrgu; Belič Francišek, posestnik in kovaški mojster v Ljubljani; Furlan Anton, posestnik na Slapu; Znidaršič Francišek, posestnik v Gradišću; Šolske sestre v Repnjah;

Teran Anton, posestnik v Žigani Vasi; Pleško Ivan, posestnikov sin v Kozarjah; Kavčič Peter, nadučitelj v Novi Cerkvi; Porok Ivan, posestnik na Klancah; Starec Francišek, trgovec v Leskovcu pri Krškem; Zajec Marica, c. kr. poštarica in pos. v Kostanjevici; Šolar Josip, župni upravitelj na Lipoglavu; pl. Detela Oton, c. kr. okr. glavar v Radovljici in graščak v Šentpetru; Sancin Dragotin, posestnik v Solkanu; Šusteršič Francišek, posestnik v Vizmarjih; Blaznik Lorenc, posestnik v Ljubljani; Primožič Ivan, posestnik v Kupljeniku; Stare Ivan, posestnik v Kupljeniku; Brancelj Josip, posestnik v Lazah; Trček Ivan, posestnik v Lazah; Suhadolnik Jakob, posest. v Niževcu; Suhadolnik Matevž, pos. v Borovnici; Zalar Anton, posestnik v Dolah; Glinšek Francišek, posestnik v Želimljah; Bremec Anton, posestnik v Poljanah; Kobal Ferdo, posestnik na Colu; Kodelja Josip, posestnik v Budanjah; Puc Ivan, posestnik na Colu; Žiberna Ivan, posestnik v Tomaju; Kastelic Anton, posestnik v Dražgoščah pri Vel. Štangi; Škrabec Miha, posestnik v Veliki Vasi; Čop Marija, gostilničarka v Žirovnici; Črnivec Jakob, posestnik na Pivki pri Naklem; Ulčar Josip, pos. v Grabnu; Ribarič Simon, trgovec na Uncu; Maurer Henrik, trgovec v Ljubljani; Jakončič Anton, veleposestnik in tajnik goriške hranilnice v Gorici; Kurč Josip, posestnik v Svibniku; Društvo »Naš Dom« v Badihi; Intihar Ivan, posestnik v Podložu; Habijan Ivan, posestnik v Dolenji vasi; Zepek I. na graščini Ludomir; Kunej Anton, posestnik in župan v Stolovniku; Žnavec Mihael, trgovec v Rajhenburgu; Račič Ivan, posest. v Gorenjih Skopicah; Dežman Francišek, trgovec v Trbovljah.

Vabilo

na občni zbor kmetijske podružnice v Šmartnu pri Litiji, ki bo dne 26. junija 1904 ob štirih popoldne v Črnem potoku.

S P O R E D :

1. Nagovor načelnikov.
2. Poročilo tajnikovo.
3. Poročilo blagajnikovo in pregledovanje računov.
4. Volitev dveh odposlancev.
5. Volitev novega odbora.
6. Posamezni nasveti.

Če bi v določenem času ne došlo zadostno število udov, bo občni zbor pol ure pozneje z istim sporedom ne glede na število navzočih.

Kmetijska podružnica za Šmartno in Litijo,

dne 20. maja 1904.

Ig. Zore,
načelnik.

Listnica uredništva.

A. P. v R. Za žrebeta ne velja nikaka izjema; kamor ljudje in odrasle živali ne smejo stopati, tja tudi žrebeta ne smejo.

A. B. v R. Če naj Vam svetujemo, kako je take bule na volovih nogah zdraviti, moramo najprej poznati vzrok, zakaj so se bule naredile, in kakšne so. Priporočamo Vam poklicati živino-zdravnika, ker mi si Vam ne upamo svetovati le na podlagi domnevanja. Ulesa žgati je sicer dobro v nekaterih slučajih, a to naj zvrši le kak večak, kajti jako hitro se pokvari kaka kita, in ne-sreča je potem še večja.

I. D. v S. Če imate mrvo hranjeno nad hlevom, potem morate oddušnike iz hleva izpeljati po lesenih obojih skozi streho. — Družba zato nima gumijevih vezi v zalogi, ker pri najboljši volji ne more za noben izdelek jamčiti.