

KMETOVALEC.

Ilustrovan gospodarski list.

Uradno glasilo

c. kr. kmetijske družbe  za vojvodino kranjsko.

Ureja Gustav Pirc, družbeni ravnatelj.

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

Inserati (oznanila) se zaračunajo po nastopni ceni: Inserat na vsi strani 50 K, na $\frac{1}{2}$ strani 30 K, na $\frac{1}{4}$ strani 15 K in na $\frac{1}{8}$ 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. 17. V Ljubljani, 15. septembra 1905. Leto XXII.

Obseg: Sosea Razumnika govedoreja. — Poučno potovanje v Švico. — Prvi kranjski perutninarški zavod g. Lehrmana v Trziču. — Valitev in vzreja. — Kako se pripravlja stanoviten in za kupčijo pripraven sadjevec. — Vprašanja in odgovori. — Gospodarske novice. — Tržne cene. — Inserati.

Sosea Razumnika govedoreja.

XVII. Pravilna pomoč pri redni otežitvi in skrb za telečji popek.

Pri Razumnikovih je več krav na času; zaradi tega pa niso ne Razumnik in ne njegovi v posebnih skrbih.

Razumnik gre sicer večkrat pogledat v hlev, če je pri kaki kravi že vime napeto in če je kmalu pričakati otežitve.

Drugega posebnega ne pripravlja; le krave, ki so na času, dobivajo po malo manj krme. Tudi je v enem kotu hleva pripravljeno suho in mehko ležišče za teleta. Stene tega kota so 1 m visoko z deskami opažene, da se teleta ne morejo neposredno k zidu pritiskati.

„Za teleta je zelo škodljivo,“ je dejal Razumnik svojim ljudem, „če se pritiskajo ob mrzle ali vlažne stene zidu, celo takrat, če je vnanja stena obrnjena proti severu ali če je sploh obsenčena.“

Vse krave, ki so imele storiti, so bile skupaj, kjer je bilo dovolj prostora in kjer jih niso mogle druge krave suvati.

Če so bila vimena izredno napeta, da je krave bolelo, jih je Razumnik rekel z glicerinom namazati, in če so bila močno z mlekom napolnjena, jih je rekel nekoliko izmolsti.

Pri neki rdečelisasti kravi se je porod pričel. Že pred nekterimi urami je imela rahle popadke, a se je zopet kmalu pomirila. Pričela je celo jesti in prežvekovati.

Dopoldne proti desetim se je krava vlegla in je pričela močno tiščati. Razumnik je bil ravno v hlevu. Poklical je deklo, ki je morala ostati pri kravi in jo opazovati. Poslal je tudi po Slaparja, ki je z nespametnim ravnanjem pri porodu svojo najboljšo kravo umoril.

Ko je Slapar prišel, mu je Razumnik dejal: „Tako, sedaj ostani pol ure pri meni, da boš videl, kako jaz ravnam z storjajočimi kravami. Znano ti je, da se pri meni navadno vse srečno izteče.“

„Ti imaš vselej in povsodi srečo,“ odvrne Slapar; „to že zdavnaj vé vsa vas.“

„To pač ne bo sreča, temveč le posledica pravilnega oskrbovanja govedi,“ odgovori Razumnik. „Če bi vse tako narobe prijemal, kakor vi mnogokrat, tedaj bi imel tako malo sreče kakor vi, in moral bi klati najboljše krave.“

„No, sedaj sem pa zelo radoveden,“ odgovori Slapar. „Dobro, da si me poklical.“

Krava se je zopet vlegla. Od časa do časa je imela hude popadke. Razumnik je pustil kravo popolnoma v miru.

„Sedaj je poglavitno, da krave nihče ne moti,“ je rekel. „Bila bi velika neumnost, če bi hotel kravo preiskati ter zasledovati vodeni mehur. Jaz mirno in potrpežljivo čakam, da mehur sam pride in se nogi pokažeta. Kadar sta nogi zunaj, potem pogledam, če pride tele v pravi legi, t. j. če pride s sprednjima ali z zadnjima nogama naprej. Če tele pride z glavo naprej, t. j. v pravi legi, tedaj sta podplata nog dol obrnjena, če pa pride z zadnjico naprej, potem sta podplata gor obrnjena.“

V tem hipcu je krava dobila nove in močne popadke. Pokazal se je višnjevkastordeč, s tekočino napolnjen mehur, ki je tudi takoj počil. Izteklo je veliko kalne vode.

„Tako, sedaj je mehur počil,“ je rekel Razumnik, „in nogi sta tudi že tu. Sprednji sta, kajti podplata sta dol obrnjena; vendar se hočem še bolj prepričati.“

Obtupal je z desno roko ob nogah, da je prišel do kolen.

„Sprednje koleno je in ne skočni člen,“ je dejal. „Tudi je že glava blizu.“

„Sedaj bi bilo vendar treba potegniti,“ pravi Slapar, ki ga je zopet prišla stara in nesrečna nestrpnost.

„Tega nikakor ne storim,“ izjavi Razumnik odločno. „Ne hodi mi na misel, da bi tole plemensko in molzno kravo uničil. Tako zabavo rajši prepuščam drugim. Sedaj sem prepričan, da je vse v redu in da tele prav leži. Vse drugo mirno prepustim kravi sami. Če bi tele z zadnjico naprej prišlo, potem bi pač morali takoj potegniti in pomagati, kajti pri taki legi je nagla pomoč potrebna, če naj se tele ne zaduši. Pri pravilni legi je pa potegovanje največkrat nepotrebno ali celo škodljivo. Le v slučaju, če predolgo trpi, da pride glava vun, rečem počasi in rahlo vleči, kadar ima krava popadke. Pri tem se pa nič ne muči. Menim, da to pot tudi ne bo potrebno.“

Sedaj se je pokazal teletov gobec. Minuto pozneje je bila glava do oči vun potisnjena. Potem ni šlo več naprej; vzlic vsem popadkom in tiščanju krave se tele ni naprej pomeknilo.

V liter gorke vode, ki jo je prinesla dekla, je vtilil žličico lizola. Krava je ležala na tleh in pri teletu popkovina še ni bila pretrgana.

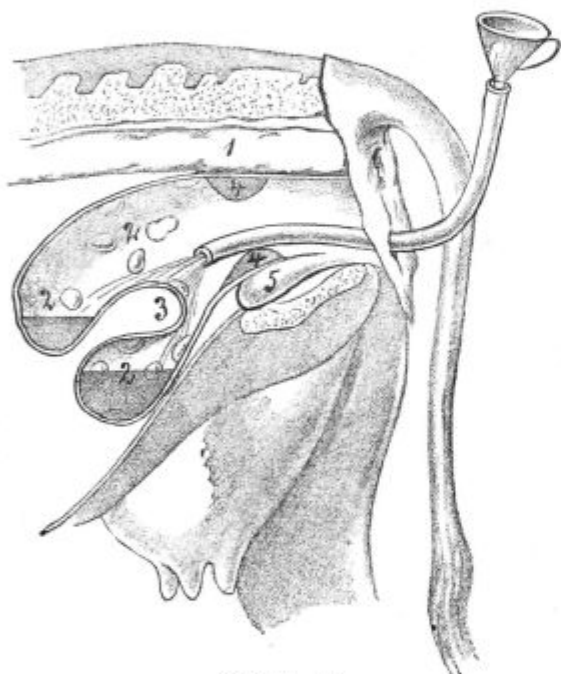
S palcem in s kazalcem desne roke je potem Razumnik prijel za popkovino nekaj centimetrov pod teletovim trebuhom ter jo je močno zmečkal. Z levo roko jo je potem pod zmečkanim mestom odtrgal.

„Ali bi ne bilo bolje, če bi bil vzel škarje?“ vpraša Slapar. „To bi bilo bolj preprosto.“

„Pa tudi slabše,“ odvrne Razumnik. „Vsekako bolj redkokdaj nastane krvavenje, če se popkovina odtrga, kakor če se odreže. Pri odtrgovanju je pač na to paziti, da se popkovina ne vleče iz trebuha vun. Če se popek poškoduje v trebušni votlini, ima to mnogokrat zelo neprijetne posledice. To se mnogokrat pripeti, če se teleta pri težkih porodih in pri natezanju z vrvmi prehitro vun potegnejo. Popkovina se pri tem s silo pretrga, in potem nastanejo nevarne bolezni na popku.“

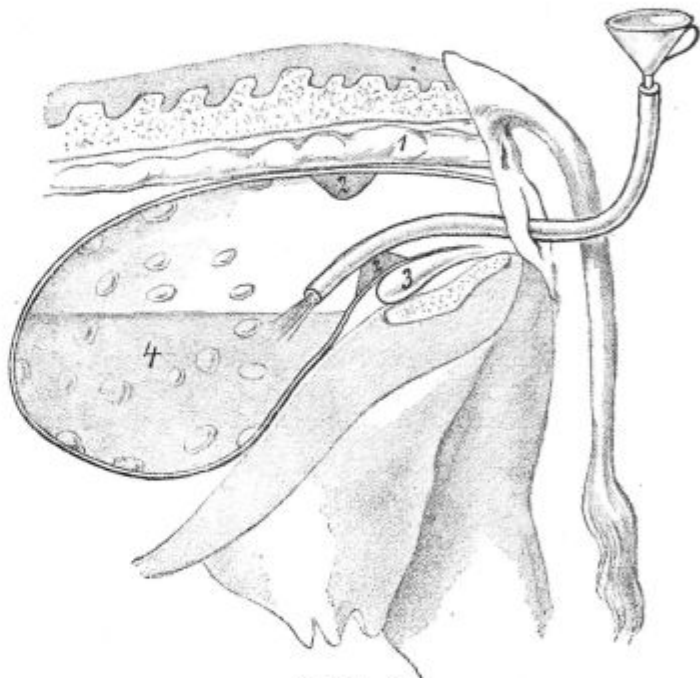
„Tega poprej nisem vedel,“ prizna Slapar. „Pač mi je pa že par telet poginilo za boleznimi na popku.“

„Popek je pri teletih sploh del telesa. Skoz njega



Podoba 78.

1 mastnik, 2 telčnik, 3 obrnjena guba, 4 maternično ustje, 5 skalni mehur.



Podoba 79.

Z vlito vodo v pravo lego spravljen telčnik. 1 mastnik, 2 maternično ustje, 3 skalni mehur, 4 telčnik.

„Sedaj se sme malo potegniti,“ je dejal Razumnik. „Stem se porod nekoliko skrajša.“

Prijel je za obe nogi in je nategoval, ko je krava zopet tiščala. To pot se je glava naprej pomeknila. Čez nekaj minut je prišla vsa glava skoz sramnico in kmalu zatem tudi ves drug život. Tele je bilo storjeno.

„Pri privesnicah delajo ozka rodila mnogokrat težkoče in zavirajo porod,“ govori Razumnik. „Pa tedaj nam je biti celó zelo previdnim in mirnim. Pri taki oviri se tele ne sme brezobzirno vun iztrgati, drugače nastanejo jako neprijetne rane. Če je sramnica preozka, ne preostaja drugega, kakor jo neprenehoma z roko širiti ter jo skušati teletu čez čelo poriniti. Poleg tega je dobro, teletu čelo z oljem ali z mastjo namazati.“

„Slapar je vse to mirno poslušal in vedno bolj uvideval, da je res tako.“

Razumnik se je ozrl po teletu in je potem šel po steklenico lizola.

morejo priti različne nevarne bolezni,“ pravi Razumnik nadaljujoč svoja razkladanja. „To se veliko premalo upošteva.“

„Kako to?“ vpraša Slapar.

„V hlevih na tleh, v zraku, v stelji itd. se mnogokrat nahajajo prav majhna rastlinska bitja, ki jih glive imenujemo,“ odgovori Razumnik. „Če ta bitja pridejo v dotiko s svežim in mehkim popkom, potem predrejo vanj. Če te glive dobé ugodno priliko, da se morejo tamkaj razmnoževati, potem morajo končno preiti v kri. V krvi povzročijo krvno bolezen, ki se imenuje hromota telet ali žrebet in ki se v tem pojavlja, da napadenim živalim členi na nogah oteko. Po daljšem hiranju poginejo bolna teleta in žrebeta. Ona pa, ki vendar čez dlje časa ozdravijo, se nikdar ne razvijejo dovolj in jih ni vredno rediti.“

„Pred nekterimi leti so mi v enem letu kmalu po porodu poginila štiri teleta in dve žrebeti,“ pristavi

Slapar. „Teleta niso mogla več vstati. Skoraj vedno so ležala. Nato so jim kolena zatekla. Na popku pa nisem nič bolnega zapazil.“

„To je bila gotovo telečja hromota,“ zagotavlja Razumnik. „Na popku se seveda ne more nič videti. Ta se pozneje posuši. Le, če se začne gnojiti, potem je na popku kaj zaznati.“

„Ali se ne da nič ukreniti proti tej bolezni?“ vpraša Slapar. „Saj je za živinorejca velika škoda, če mu zarod ne uspeva ali celo poginja.“

„Seveda se da storiti,“ pristavi Razumnik. „Lansko leto je pri Vrhovniku nekaj telet poginilo, ko so jim noge zatekle. Jaz sem Vrhovniku svetoval, naj pokliče živinozdravnika. Ta je odredil zmivanje popka z lizolovo vodo in mazanje s kolodijem. Vsled tega ravnanja poznejša Vrhovnikova teleta niso več dobila hromote. Od tega časa sem tudi jaz tako zmival popke vsem novorojenim živalim in jih končno namažem s kolodijem. Takoj sedaj bom to storil.“

Razumnik je vzel v roke majhno čisto gobico, ki jo je imel shranjeno v škatljici. Gobico je pomočil v gorko lizolovo vodo, kjer je bilo na liter vode primešanega žličico lizola. Počasi in previdno je zmil novorojencu popek.

„Če s silo in brezobzirno očedim popek, potem lahko več škodujem kakor koristim,“ razlaga Razumnik. „Mehka tvarina popka se silno lahko poškoduje. Če nastanejo poškodbe in rane, potem se v majhnih ranicah prav lahko vgnezdijo glive, in sicer na mestih, kamor z zmivanjem niti blizu ne moremo.“

Novorojeno tele, ki je že vstalo, so na to privedli k materi, ki je mokro živalco pridno lizala.

Kmalu potem je krava dobila nove močne popadke.

Kakorhitro je Razumnik to videl, je takoj kravo kvišku spravil.

„Jaz sem mislil, da je kravo po porodu pri miru pustiti,“ je vzkliknil Slapar, ko je to videl. „Take krave potrebujejo vendar miru.“

„To je pač res,“ odgovori Razumnik. „Miru potrebujejo. Tudi jaz pustim svoje krave, da mirno leže, dokler so same mirne. Če pa začno tiščati, kakor tale tukaj, jim tega ne smem pustiti: pojavi se lahko trut, kar moram vsekako preprečiti. Trut je neprijeten dogodek, ki žival lahko spravi v življensko nevarnost.“

„Sedaj razumem,“ pravi Slapar; „tudi jaz bom tako ravnal.“

„Krave dobijo po porodu nove popadke in tiščijo, da gre trebilo (posteljica) od njih,“ razlaga nadalje Razumnik. „Če gre pa trebilo pol ure ali uro pozneje od krave, pa tudi nič ne de. Istočasno s trebilom pa pride tudi obrnjen telčnik, če je bilo tiščanje premočno, in nesreča se je zgodila. Nespametno je torej, če se krave, ki so ravnokar storile, puste brez nadzorstva, češ, saj se je vse srečno izteklo, zato naj počivajo. Dokler krava stoji, nevarnost ni velika, kakorhitro pa leže, se mora prve tri ure nadzirati.“

„Jaz sem pa vendar že videl, da se je pri stoječi kravi pojavil trut,“ pravi Slapar. „Lansko leto se je to pripetilo pri mojem sosedu.“

„To je pač res,“ odgovori Razumnik. „Če se trut pojavi pri stoječi živali, potem je prav gotovo, da je poprej dlje časa ležala, močno tiščala in so jo prepozno nagnali, da je vstala. Pri stoječi kravi se telčnik pač redkokdaj obrne, a zelo lahko pri ležeči, in posebno takrat, če ležišče nazaj visi, kar je večinoma v naših hlevih.“

„Kaj pa je početi, če se je nesreča že pripetila in se je trut že pojavil?“ še enkrat vpraša Slapar.

„V tem slučaju se morajo vsi vun viseči deli telčnika kolikor mogoče hitro nazaj spraviti,“ odgovori Razumnik. „To se najprej doseže, če se živali zadaj podloži ali podstavi, da više stoji. Pod žival se namreč zadaj dene veliko stelje ali pa kaka sneta vrata. Preden se pa izlezli deli telčnika nazaj poravnajo, je skrbno odlučiti trebilo, če to količkaj gre. Če je bil telečnik več časa zunaj, ga je zmiti z 1% galunovo vodo“ (glej XIV. poglavje!).

„Kako je pa ravnati, da se trut ne ponavlja?“ vpraša zopet Slapar. „Pri eni mojih krav se je večkrat ponavljal.“

„Predvsem je potrebno,“ poučuje Razumnik, „da se telčnik popolnoma poravna. Večkrat namreč ostanejo še obrnjene gube. Te naredijo, da krave vnovič tiščijo, in trut se zopet pojavi.“

„Kako pa se naredi, da take gube ne ostanejo?“ vpraša s dvomečim obrazom Slapar. „V tem slučaju bi si ne vedel pomagati.“

„To se prav lahko naredi,“ razlaga Razumnik. „V telčnik se vlije velika množina galunove vode, in sicer skoz kavčukovo cev, kamor je vtaknjen lij. Teža galunove vode poravna vse gube“ (glej pod. 78. in 79.). „Galunova voda pomanjša občutljivost in razkužuje.“

„Tako, to mi je sedaj jasno,“ zagotavlja Slapar. „V prihodnje bom tudi jaz tako delal, morda ne bom imel toliko nesreče, kakor doslej.“

„Na sreči ni toliko ležeče, kolikor na tem, da se nič narobe ne stori,“ pristavi Razumnik. „Največ nesreč in nezgod se pripeti zato, ker ne dostaja potrebne skrbi, ali ker se naravnost kaj tacega stori, kar škoduje. Vsa moja sreča v hlevu je odtod, ker pazim na najmanjšo reč. Glavna reč je seveda vse videti in nič prezreti.“

Tele so sedaj privedli k vimenu. Stalo je že prav dobro in se je prav pametno vedlo.

„Ali prvega mleka ne izmolžete?“ vpraša Slapar. „Jaz sem nekoč čul, da je mlezva teletom škodljiva in da je kvečjemu za prasiče dobra.“

„To nikakor ni res,“ zagotavlja Razumnik. „Mlezva je teletom celo potrebna, ker čisti. Čreva novorojenca niso prazna. Napolnjena so z neko smolasto tvarino. Če tele ne dobi prvega kravjega mleka, ki je driskajoče, potem lahko oboli na zaprtju in tudi pogine, ker črevesna smola ne gre od njega. Sedaj pa poskrbimo tudi za krepčilo tej kravi.“

Velel je dekli, naj prinese dobrega sena, in krava ga je z velikim tekom zaužila.

„Moje krave dobe vselej po porodu pošteno posodo oblode,“ pravi Slapar. „To jim izborno diši in daje potem veliko mleka.“

„In moje ne dobe veliko pijače precej po porodu, temveč le najboljše sena, in to diši mojim kravam istotako izborno, kakor se tu lahko sam prepričaš,“ odvrne smeje Razumnik. „Nikakor ni potrebno, da se prva dva dni po porodu krave preveč krmijo, zato da bi dale veliko mleka. Prva dva dni je piclejšje krmljenje razumnejše in bolj zdravo. Pozneje je obloda že na mestu, in tudi jaz skrbim, da moje krave dobe dovolj najboljšje krme, da dobro molzejo.“

Poučno potovanje v Švico.

16. Pri Maggiju v Kemptalu.

V Curihu smo se mudili v nedeljo, 21. avgusta dopoldne. Ogledali smo v tem času razne zanimivosti velikega mesta, ki se razprostira ob spodnjem koncu

Curiškega jezera. Posebno lepa in zabavna je bila tudi vožnja po jezeru. Z njega smo imeli prekrasen razgled po vsej okolici. Koliko življenja, koliko naravne lepote in koliko bogastva je po teh krajih! Naše navdušenje je močno povzdignila godba, ki je pridno igrala na krovu zabavnega parobroda, in je veliko pripomogla k prijetnejši vožnji. Opoldne smo se zbrali k skupnemu obedu v hotelu Seehof, potem smo pa odrinili naprej proti Kempthalu. Ogledati smo hoteli še to popoldne vzorno gospodarstvo Maggijevo, ki se nam je priporočalo z raznih strani.

Maggijevo ime je danes znano menda že po vsem svetu. Kdo pa ne pozna tistih reklamnih lepakov, ki se nabijajo po trgih in mestih in ki z njimi „Maggijeva tvornica za živila“ priporoča svoje izdelke, svojo zabelo za juho in dr.? Nam seveda ni bilo na tem, da bi ogledovali, kako pripravlja Maggi te različne začimbe, ki se z njimi da zboljševati juha in če treba tudi ponarejati, pač pa nas je zanimala njegova kmetija, ki se v veliki meri peča s pridelovanjem zelenjave in z živinorejo in ki s svojo vzorno uredbo in svojim dobrim gospodarstvom nudi toliko zanimivega in poučnega, da jo vsako leto obiskuje vse polno izletnikov, tudi kmetijske šole in druga društva.

Kempthal je ozka in samotna dolina, ki leži od Curiha v smeri proti Winterturu. Sredi te doline stoji velika tvornica, okrog nje se pa razprostira obsežno posestvo Maggijevo. Vse posestvo, ki meri 432 hektarov (744 oralov), obstoji iz 21 naselbin (marofov) in je nastalo na ta način, da je Maggi pokupil nad 100 majhnih kmetij ter jih je zložil v eno celoto.

Kampthal je danes kajpada tudi važna železnična postaja. Ko smo izstopili, sta nas sprejela oskrbnik g. Gallmann in inženir g. Zweifel. Oba sta nam začela z vso prijaznostjo razkazovati zanimivosti tega velepodjetja. Tvornice same nismo ogledovali, ker je ta dan praznovala. Ogledali smo samo prostor za parne kotle in parne stroje. Kako velika je tvornica, lahko posnamemo iz tega, da deluje s štirimi parnimi kotli in s tremi parnimi stroji (eden ima 700 konjskih sil). S parnimi stroji se proizvaja tudi elektrika, ki se rabi za razsvetlavo in drugo. Prav tega dne je bila prostorna tvorniška dvorana krasno ozaljšana, ker so pričakovali gostov iz Pariza. Napovedan je bil mnogoštevilčen izlet francoskih veletržcev, ki so jih hoteli pogostiti kot odjemalce Maggijevih izdelkov.

Mimogrede smo si ogledali tudi mlekarno, ki rabi le za domače potrebe. Mleko se porablja deloma v svežem stanju, deloma za presno maslo. V mlekarni smo našli velik posnemalnik sestave Laval, ki posnema do 800 l mleka na uro. Za hlajenje mleka in smetane rabi velik jarin po Švarčevem načinu. Preden smo pričeli z ogledovanjem kmetije, nam je g. oskrbnik pokazal še zanimive priprave za čiščenje, prirejanje in sušenje zelenjadi. Kakor sem prej omenil, se Maggi v veliki meri peča s pridelovanjem zelenjadi, ki mu rabi za tvorniške izdelke. Za to pridelovanje je odločenih 65 ha (112 oralov) sveta. Koder se je prej žito sejalo, se sedaj prideluje sama zelenjad. Maggi je poljedelstvo opustil in je vpeljal pridelovanje zelenjadi na polju v zvezi s pridelovanjem krme. Prideluje se pa le taka zelenjad, ki je pripravna za Maggijeve izdelke, kakor čebula, luk, zelena, korenje, ohrovt in fižol v stročju. Ta zelenjad se pred porabo čisti in suši, potem pa na posebne načine prireja, kar je seveda stroga tajnost te tvornice.

V zvezi s pridelovanjem zelenjadi je reja goveje živine, ki je potrebna za dobavo gnoja, za opravljanje

dela in ki daje prav lepe dohodke tudi s svojim mlekom. Da bi ta reja kolikor mogoče nesla, je Maggi vpeljal čisto rejo rjave šviške živine in je v to svrhu nakupil samih dragocenih živali z najboljšimi lastnostmi za užitek. Danes je ta reja daleč naokoli znana, ne samo Švicarjem, ampak tudi drugim deželanom. Maggijeve živali se odlikujejo zaradi tega s prvimi darili po vseh šviških razstavah.

Najprej smo pogledali v volovski hlev, kjer smo našli 15 parov volov simodolskega plemena. Bili so pravi velikani. Težke in visoke živali so tehtale povprek po 20 metr. stotov par. Marsikdo izmed nas je strmé ogledoval te orjake in občudoval to nenavadno velikost. Maggi kupuje za delo same simodolce. Kadar mu doslužijo, jih opita in proda.

Iz volovskega hleva smo šli v kravji hlev. Tukaj se nam je zopet odprl lep prizor. Nič manj kakor 74 rjavih šviških krav je stalo ob podolžnih stajah prostornega hleva, čigar notranjščino nam kaže pod. 80. Žival lepša od živali. Nič čudnega, če se po tako lepi živini dobiva dragocen zarod! Hlev sam je lesen in dobro razsvetljen z velikimi okni, ki so kroginkrog hleva. Pozimi se greje s soparom, ker bi bil hlev sicer premrzel. Potrebni sopar se dovaja iz tvornice po širokih ceveh, ki so speljane zgoraj nad jaslami (glej podobo). Jasli so nizke in prostorne in na strani hodnika za krmljenje nekoliko višje; zgrajeni so iz cementa. Posnemauja vredne so tudi železne pregraje pri jaslilih zaradi tega, ker branijo, da se živali ne morejo prerivati, da ne morejo stopati v jasli in da ne morejo razmetavati krme, kar velja posebno za poletni čas, ko se branijo muh. Po sredi hodnika so relsi (šine) za dopeljevanje krme na vozičkih. Nadalje je v hlevu tudi vodovod za napajanje živine. Voda se napeljuje v jasli po drobnih ceveh (glej podobo).

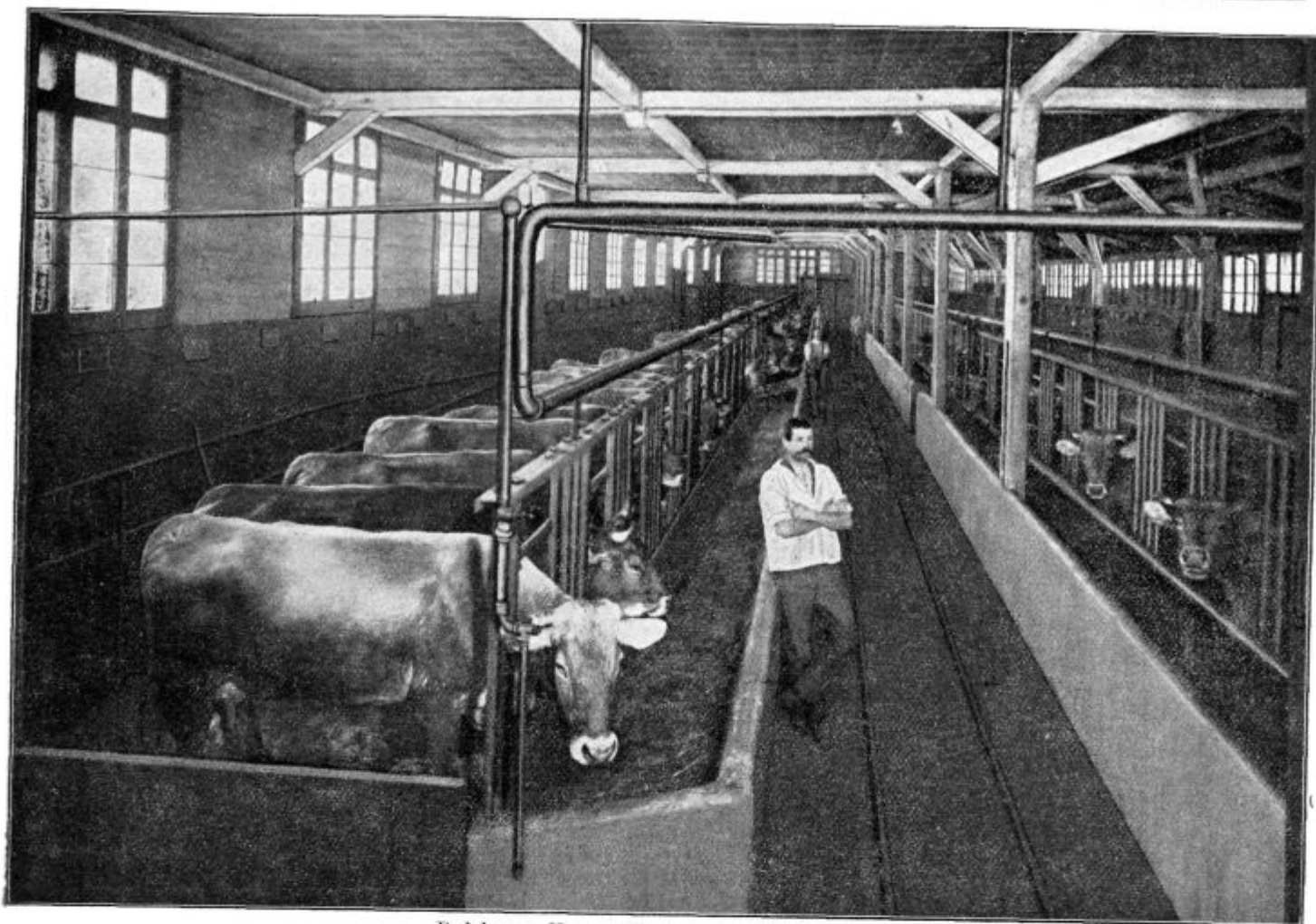
Za nastil rabi Maggi samo žaganje, ki ga kupuje po 70 vin. 100 kg. G. oskrbnik nam je zatrjeval, da dobiva z žaganjem najboljši gnoj za zelenjad. V takem gnoju se ne zarejajo ne črvi (gliste), ne ogrci.

Poleti se živina kolikor mogoče zunaj pase. Potrebna paša se nahaja blizu tvornice. Pridejana podoba 81. nam kaže, kako obilna je paša v Kempthalu in kako lepe in dobro rejene živali so v Maggijevem hlevu. Ob ugodnem poletnjem vremenu se živina tudi čez noč zunaj pušča.

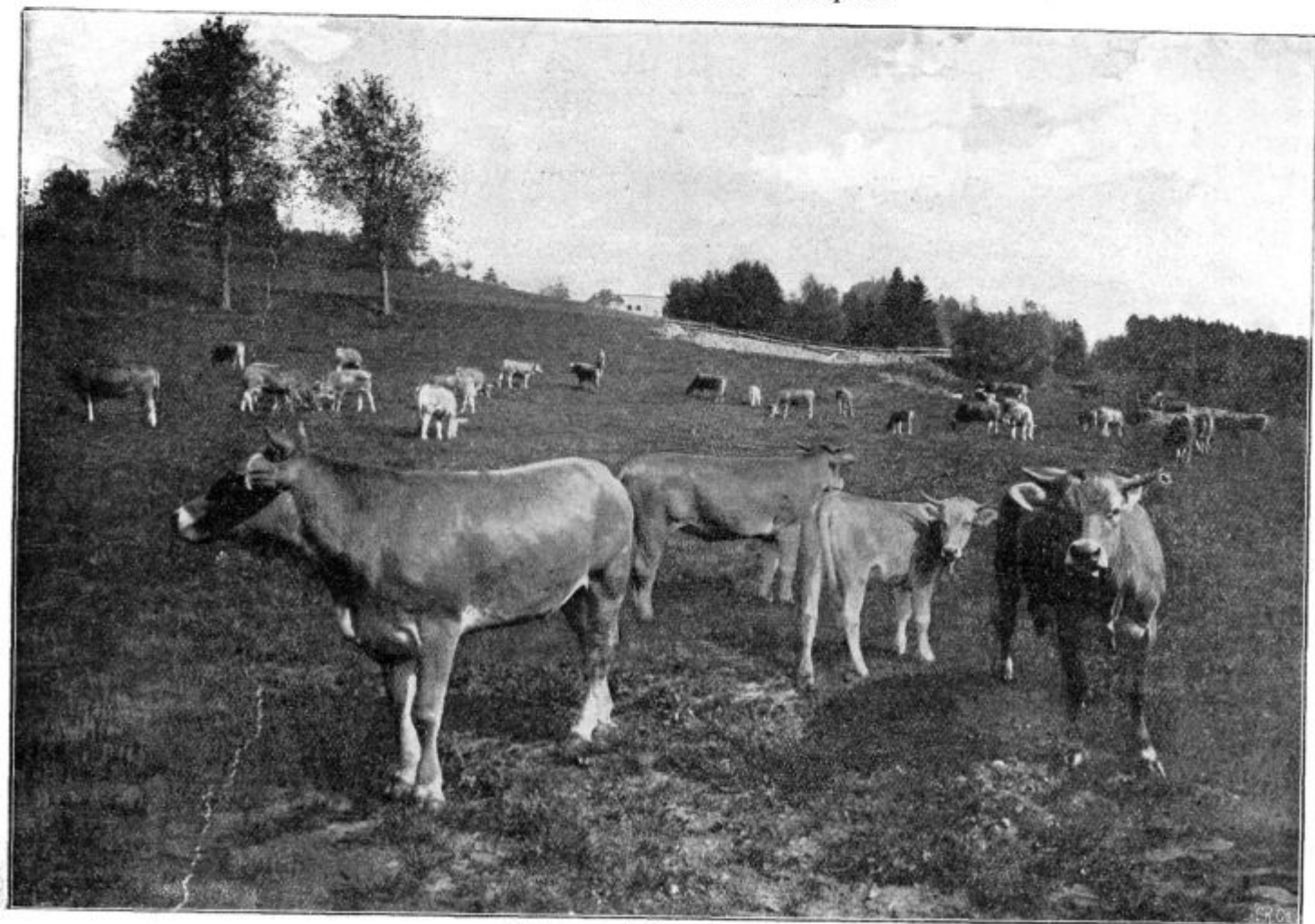
Iz hleva smo se podali po posestvu. Najprej smo ogledali še gnojišče, potem dva druga hleva in razne zelenjadne nasade.

Gnojišče je trdno obzidano s cementom in pokrito s streho. Pod njim je prostorna gnojnična jama. Gnojnica se vozi z vozovi, kakršne smo našli povsodi po vzhodni Švici. V drugem hlevu smo našli 12 bikov rjavega šviškega plemena, dva, ki se spuščata, in 10 mladih, ki so bili namenjeni za razstavo v Cugu. Starejšega bika je g. oskrbnik cenil na 3500 K. Spušča se po 8 K.

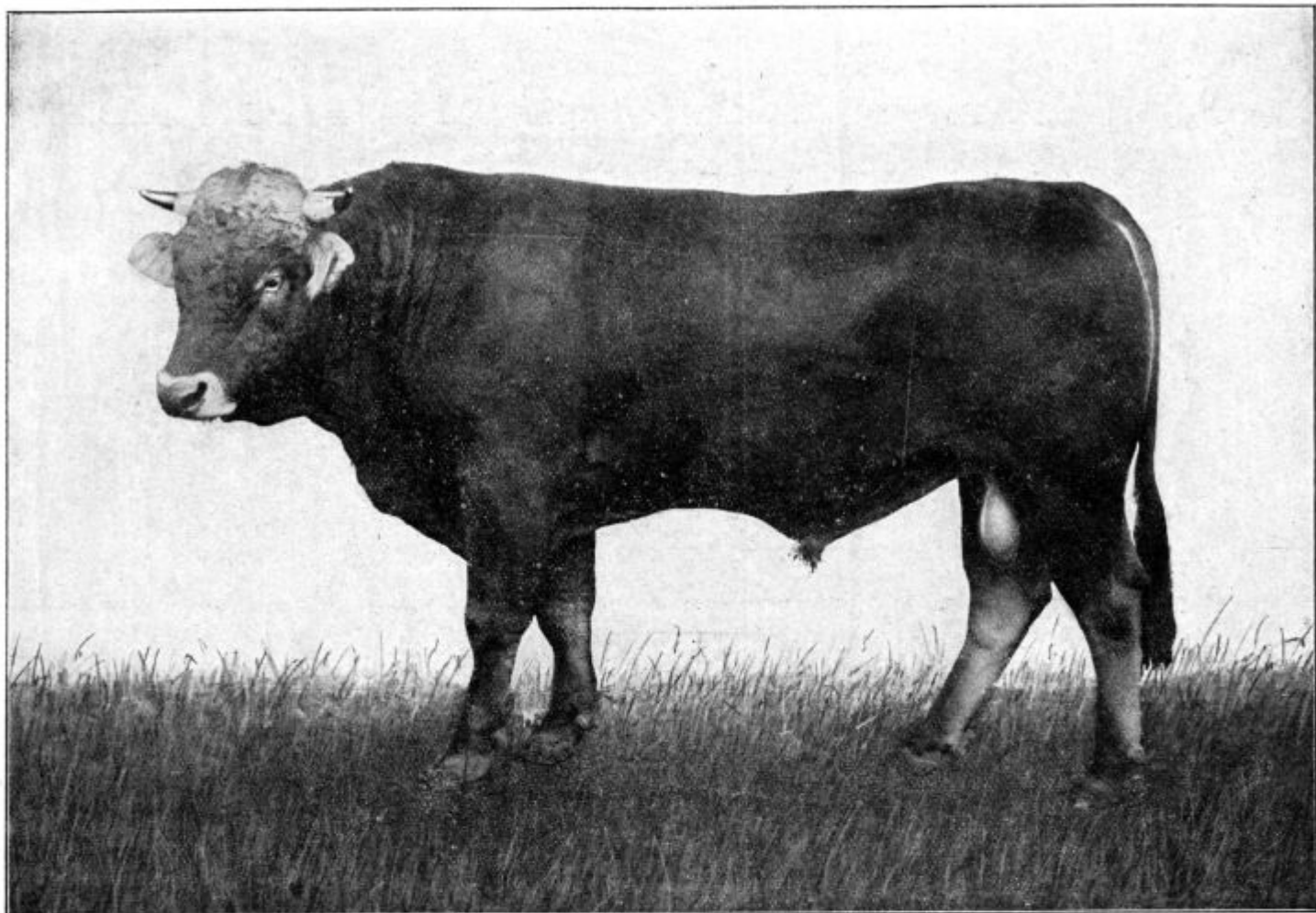
Kako lepe plemenske živali se redijo pri Maggiu, vidimo iz pridejanih podob. Pod. 82. kaže plemenjaka z imenom „Car“. Ta žival je bila ponovljeno odlikovana s prvimi darili na različnih razstavah, ki se prirejajo za rjavo šviško živino. Žival je tudi res krasnih telesnih oblik in pravi vzor plemenjaka za rjavo šviško pasmo. To razmerje in soglasje v telesnih oblikah, naj že pogledamo žival v prednjem ali zadnjem koncu, je res nekaj posebnega. S takimi živalmi se mora reja zboljšati. Zato pa imajo Švicarji tako lepe uspehe pri svoji živinoreji. Ti ljudje so zbirčni kar se da, posebno pa pri bikih. Ko bi bilo pri nas le deseti del tega zanimanja za lepe in dobre plemenjake, kakor ga nahajamo med



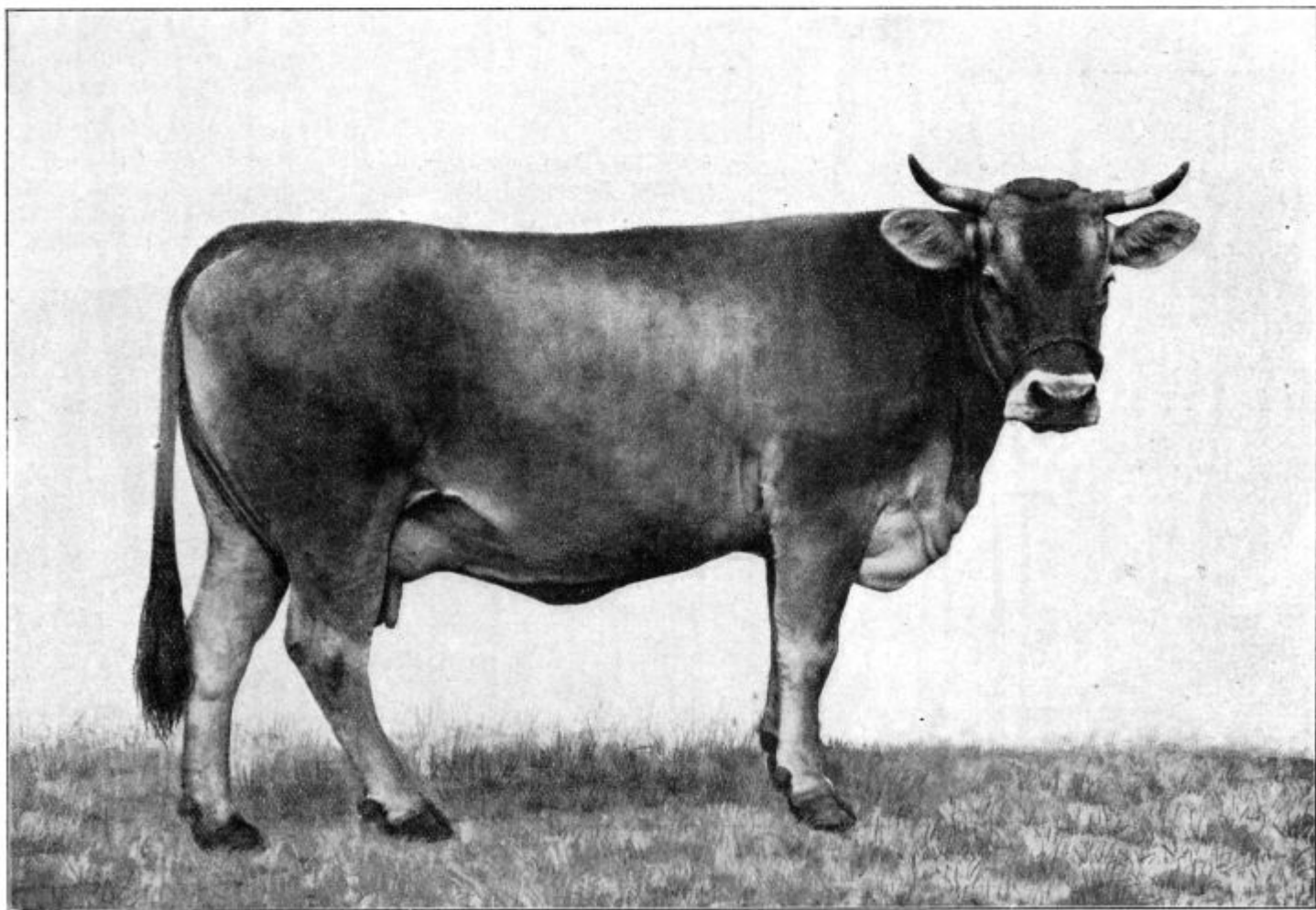
Podoba 80. Notranjščina hleva v Kemptalu.



Podoba 81. Paša v Kemptalu.



Podoba 82. Maggijev plemenjak „Car“.



Podoba 83. Plemenska krava Maggijeve reje št. 687.

šviškimi živinorejci, gotovo bi se razmere tudi pri nas na bolje obrnile. Ali žal, da se pri nas za dobre bike tako malo menimo!

Pod. 83. nam kaže kravo iz Maggijevega hleva št. 687. Tudi ta žival se odlikuje z najugodnejšimi telesnimi oblikami, tako da jo imamo prav lahko za vzor dobre molznice kakor tudi za vzor rjavega šviškega plemena.

V tretjem hlevu, ki leži precej visoko nad tvornico, smo našli 10 krav in 20 glav mlade govedi, same lepe in dobro rejene živali. Druge mlade živine nismo videli, ker je bila ta čas v kantonu Švic na planini „Stoos-Alpe“. Kakor je pravil g. oskrbnik, je bilo tam kaj 70 glav mlade govedi.

Kakor vsi drugi, tako je tudi Maggi vpeljal zgodnjo pomladno pašo, ki mu daje prav ugodne uspehe. Takisto prične s košnjo sena že okoli 20. maja.

Mnogo zanimanja so vzbujali tudi zelenjadni nasadi, ki smo jih potoma ogledovali. Dasi zemlja po svoji naravi ni ugodna za pridelovanje zelenjadi, ker je težka in polna planinskega proda, vendar ima Maggi prav ugodne uspehe s svojim zelenjadarstvom. Pripisati je to skrbnemu delu in dobremu gnojenju. Zemlja se obdeluje do 35 cm (dober čevlji) globoko, za kar je treba dveh parov močnih simofolecev. Našli smo cele lege posameznih vrst zelenjadi, ki se prideluje v pravih vrstah. Čebulo sade na gredice, ki so dolge kakor vsa njiva. Fižol za stroče sade po meter narazen v pravilni kvadratni zvezi. Ves nasad se od daleč vidi kakor vinograd. Za kolitev rabijo celi smrekovi koli. Sredi fižolovih vrst je bil ohrovt, ki se pa tudi sam zase prideluje. Zanimali smo se za fižolovo vrsto, izvedeli pa le toliko, da je iz južne Amerike in da nima nič niti. Imena nam g. oskrbnik ni hotel povedati. Vsa zelenjava se prideluje v kolobarju z nekaterimi krmskimi rastlinami takole:

1. leto čebula, luk — rdeča detelja,
2. „ rdeča detelja — zelena,
3. „ fižol,
4. „ ohrovt,
5. „ domača detelja,
6. „ „ „
7. „ korenje.

Sadnega drevja ni skoraj nič na posestvu, ker je podnebje preostro. Škodljivi so mu posebno severni vetrovi.

G. oskrbnik Gallmann nam je potoma dvakrat postregel, najprej v gostilni blizu tvornice in nazadaje še v tvorniški gostilnici, kjer smo pili izvrstna botelska vina. Za vse to gostoljubje in prijaznost smo ga prav iskreno zahvalili, ravno tako pa tudi za vse, kar smo našli poučnega na tem zanimivem posestvu. Okoli sedmih zvečer smo zapustili Kemptal in se odpeljali z brzovlakom proti Winterturu.

Prvi kranjski perutninarski zavod g. Lehrmana v Trziču.

Lansko jesen smo v št. 17. „Kmetovalca“ objavili, da se je v Trziču pod vodstvom g. Antona Lehrmana otvoril I. kranjski perutninarski zavod, ki sem ga tudi jaz z veseljem pozdravil, saj je to prvi mož, ki se je odločil povzdigniti na Kranjskem perutninarstvo, to za našo deželo tako važno, ali, žal, tako zanemarjeno kmetijsko panogo.

Že takrat sem se odločil, da si pri prvi priložnosti ogledam omenjeni zavod, ali tega mi ni bilo prej mogoče

storiti kakor šele letos spomladi dne 26. svečana. Pri-
družil se mi je tudi mlekarški nadzornik g. Legvart.

Bilo je zelo lepo vreme, ko sva se zjuraj odpeljala iz Ljubljane v Kranj in potem z vozom naprej v Trzič, oziroma v kake pol ure proti Begunjam oddaljeno prijazno dolino Roženico, kjer stoji zavod.

Gospod Lehrman, obveščen o našem prihodu, naju je pričakoval doma ter naju je sprejel prav prijazno ter nama je razkazal in pojasnil ves zavod, ki ga hočem tu nekoliko natančneje popisati.

Poleg hiše, kjer stanuje posestnik zavoda, se razprostira precej dolg sadni vrt, kjer stoji nekaj korakov od hiše oddaljen perutninarski hlev, postavljen popolnoma po načrtu gospoda Lehrmana ter popolnoma razločljiv. Hlev stoji na 12 po 70 cm visokih cementnih stebrih in je 6 m dolg in 4 m širok. Prostor pod stajo je pripravljen za perutninsko kopališče in daje tudi perutnini varno zavetje ob slabem ali vročem vremenu. Ta naprava je zelo velikega pomena. Ker staja stoji precej od tal, je prvič vedno popolnoma suha, kar je glede tega, da se steni preprečijo večinoma vse perutninske bolezni, gotovo glavna stvar umnega perutninarstva, in drugič se prihrani, oziroma pridobi za perutnino toliko več prostora kar ga zavzema hlev, in tretjič odpade posebna zgradba tako važnega kopališča za perutnino.

Hlev je razdeljen v tri oddelke. Oddelka na desni in levi strani sta odmenjena za dve popolnoma ločeni plemeni perutnine, dočim je srednji oddelek odmenjen za zaklopna gnezda. Vsak oddelek ima osem zaklopnih gnezd, ki so speljana v srednji oddelek. Dohod v gnezda je od krajnjih oddelkov. Namen zaklopnih gnezd je ta, da se lahko vse leto natančno beležijo dobljena jajca ter da se na ta način lahko razločujejo in odstranijo slabe kure od dobrih, kar je gotovo prvi pogoj za perutninarja, da si z umnim plemenjenjem nabavi plemo samo izborna nesočih živali, ki kolikor mogoče ustreza vsem zahtevam. Pregledovanje in beleženje živali, oziroma dnevno nanosenih jajec izvaja zavod na ta način. Ko kura vstopi iz svoje staje v zaklopno gnezdo, ki ima dva oddelka, se za njo zapre in jej zapreči izhod. Vsak oddelek ima dva pokrova, kjer se kura vzame iz gnezda, ko je znesla jajce. Vsaka kura ima na nogi obroček s številom, ki ga dotičnik, ki pobira jajca iz gnezda, obenem z dnevom zapiše na zneseno jajce. Ko se je to zgodilo, se spusti kura zopet iz srednjega oddelka skozi nalašč zato napravljeno zaklopnico v svoj oddelek. Zvečer, ko so vse kure znesle, se stehta vsako jajce posebej ter se zabeleži v posebne za to pripravljene pole, kjer ima vsaka kura svoj oddelek s svojim številom. Na ta način se vsak mesec lahko ve, koliko in kolike teže (skupne in povprečne) jajce je znesla vsaka kura, ter se potem lahko vedno ravna, katera kura je dobra za plemo.

Hlev je znotraj z apnom pobeljen in zunaj s karbolinejem namazan. Iz vsakega oddelka vodijo majhna vratica na prosto v vsakemu plemenu posebej v sadnem vrtu odmerjeno izletišče. Vsako izletišče je 30 m dolgo in 5 m široko ter ograjeno dva metra visoko z žično mrežo.

Tla v stajah so lesena in nanja je položena lega šote, kjer je zopet kakih 10 cm visoko natrosen šotni drob. Ta jemlje hlevu ves neprijetni duh ter takorekoč preprečuje nalezljive bolezni.

V vsakem oddelku je dvojne vrste drogovi, ki so napravljeni za počivališče za kure in so 60 cm od tal in ravno toliko drug od drugega oddaljeni. To preprečuje,

da se kure ponoči ne vznemirjajo in da jim ni treba visoko skakati, kar je posebno za težko perutnino zelo škodljivo.

V vsaki staji je 20 kokoši. in sicer na eni strani čistokrvne grahaste plimetovke (Plymouth-Rock), na drugi strani pa čistokrvne rumene orpingtonke. Živali so vse-skozi jako krasne in težke postave, ter se ni čuditi, če je gospod Lehrman dobil zanje na več razstavah najvišja odlikovanja. Po izreku gosp. Lehrmana so te vrste popolnoma preskušene in ne le izvrstne mesne živali, ampak tudi povsem izborne jajčarice.

Za vsako plemo po 20 kokoši ima zavod 3 peteline, ki jih dan za dnevom menjava, tako da je eden vedno pri kokoših, dočim druga dva počivata. Na ta način se pridelujejo jako izborna zaležena jajca in krepak zarod, kar mu je že mnogo odjemalcev potrdilo.

Pred hlevom je ograjen majhen prostor, ki je namenjen za ravno izležene piščančke. Tu stoji tudi zato pripravljena umetna koklja, ki se s pomočjo svetilke vzdržuje na vedno enaki toplini ter tako vabi piščančke v svoje varno zavetje.

Na levo od perutninskega hleva stoji tik hiše hlev za gosi in race ter je tudi ograjen. V tej ograji se nahaja majhno korito, kamor vedno teče sveža voda in je pripravljeno za kopanje rac in gosi.

Tudi v tem oddelku so nama zelo ugajale krasne emdenske gosi in pekinške race, ki so prave orjakinje.

Pritličje hiše, kjer stanuje perutninar s svojo obitelji, je razdeljeno v 3 oddelke. Prvi oddelk je odmenjen za pisarno in delavnico. V njem stoji 4 valilniki raznega sestava, kjer se more naenkrat po 50 do 120 jajec vložiti, da se vale. Nadalje stoji v tem oddelku omara za jajca za valjenje s preprosto napravo, da se obračajo, skrinja s 5 oddelki za razno žito in pičo za perutnino; ročni mlin za drobljenje žita; dolga delavna miza s tehtnicami; pisalna miza itd. itd. Po zidu vise krasni diplomi, priča raznih odlikovanj posestnika zavoda, in načrt njegovega perutninskega hleva, ki je narisana po njegovih izkušnjah od njega samega. Zanj je bil v Solnogradu na razstavi odlikovan z državno svetinjo.

V drugem oddelku stoji kurnik za 6 plemenskih petelinov, ki jih zavod rabi za dnevno menjanje, kakor sem že poprej omenil. Tukaj tudi stoji popolnoma razložljiva staja v 2 nadstropji za čistokrvne kunce krasnega ruskega plemena, ki jih zavod tudi jako umno redi. Te vrste kuncev so glede okusnega mesa in krasne zunanosti vsem prijateljem kuncev najtopleje priporočeni.

Tretji oddelk je odmenjen za pitanje klavne perutnine. V njem stoji troje vrst kurnikov, ki so razno-vrstno urejeni, kakor to zahteva perutnina, ki je namenjena za pitanje. V teh kurnikih se pita razna klavna perutnina brez vse sile, popolnoma prosto, ter je na ta način vsako trpinčenje izključeno.

Končno moram še omeniti, da vlada v vsem poslovanju velika natančnost, čednost in zglednost, posebno pri odbiranju jajec za valjenje, pri oddaji perutnine za plemenjenje in za klavno živad. Vsako za valjenje nesposobno jajce kakor vsaka za plemo nesposobna žival se odstrani in porabi za pitna jajca in klavno živad. Zavod vedno jamči za 75% oploditve jajec.

Za valjenje nesposobna jajca se porabijo večinoma tudi za izdelovanje pristnega jajčnega konjaka, ki ga bo zavod vedno imel v zalogi.

V zavodu se vsaka, tudi najmanjša stvar, jako dobro porabi, kar bi drugemu še na misel ne prišlo, da bi mogel to porabiti.

Tako mi je gospod Lehrman razkazal veliko stvari, ki jih pa glede obširnosti ne morem vseh prijaviti, ter le svetujem vsakemu prijatelju perutnine, naj si zavod sam ogleda, ker mu ga bo naš perutninar gotovo rad razkazal, ter tako izve veliko zanimivega o perutninarstvu, kar mu bo gotovo prid.

Končno mi je gospod Lehrman še povedal, da zavod vkljub raznoterim zaprekom in nasprotovanjem dobro uspeva, ter upa, da bo to vedno bolje, če ga bo slovenski gospodar v tej zadevi bolje podpiral, tako da ne bo vedno navezan na tujino.

Zaradi tega je, slovenski kmetovalec, naša naloga, podpirati zavod, in to z vsemi močmi in sredstvi v njegovem delovanju, da se pokaže svetu, da tudi slovenski narod v tej zadevi marsikaj more doseči in upajmo da tudi doseže. Gustav Pirc.

Valitev in vzreja.

(Konec.)

Kar se tiče umetnega valjenja, je to za vzrejo velike množine ali pa tudi za dopolnilo naravne valitve zlasti za zimske in prve pomladanske mesece neobhodno potrebno. Čeprav je umetna valitev že odnekaj znana, so vendar šele v najnovejšem času izumili take valilnike, ki odgovarjajo vsem zahtevam. Taki valilniki se izdelujejo tudi pri nas, in sicer so izvrstne kakovosti, tako da si jih ni treba naročati iz tujezemstva. Vendar pa je treba za umetno valitev perutninarju natančnega pouka in vaje. Za to se dobivajo v knjigarnah knjižice s potrebnimi navodili. Za kraje, kjer se podreja perutnina, in se ob gotovih časih dobro plačuje, naj se valilniki naročajo združnim potom.

Kar zadeva vzrejo piščet, je treba strogo razločevati, ali piščanci lahko ves čas tekajo na prostem, ali pa nam je na razpolago za vzrejo le omejen prostor.

Prosto gibanje na svežem zraku, kjer živalce lahko popolnoma prosto tekajo semintja ali pa vsaj na dovolj velikem prostoru, v prvi vrsti pripomore k temu, da piščeta zrastejo krepka. Kdor vzreja mnogo piščet in ima primerne prostore, temu priporočam posebne kurnike za vzrejo, morda le posebne kobače za vzrejo za vsako posamezno kokljo. Te kobače morajo biti dovolj velike, da lahko v njih dovolj giblje kokoši in piščanci; spredaj naj imajo vratica iz žice, da pride dovolj svetlobe in zraka v nje. Kobače lahko v toplejšem letnem času postavimo na prosto, in sicer tako pod streho, da ne dežuje po njih; v njih naj bo najstrožja snaga, zato jih moramo kolikorkrat le mogoče znotraj pobeliti z apnom.

Do četrtega ali petega dneva naj piščeta ostanejo v kobači, potem pa naj se že ob 8 zjutraj spustijo na prosto, kjer naj ostanejo do večera. Le v zelo mokrotnih dneh se piščeta puščajo v kobači, a ob suhem vremenu, in naj bo še tako hladno, da celó v mrazu jih moramo puščati na prosto. Če trava ni previsoka, tedaj vpliva jutranja rosa zelo krepčalno na piščance. Piščeta, ki ne prenašajo tekanja po jutranji rosi, niso vredna vzreje. Kakor že omenjeno, piščeta prva dva dni ne smejo dobiti hrane in pijače. Potem pa jim razsekamo trdokuhano jajce in jim ga dajemo menjaje s prosenim pšenom. Eno jajce vsak dan zadostuje za 20 piščet. Krmiti jih je treba na dan 5 do 6 krat, toda dati smemo piščancem vsakikrat le toliko, kolikor morejo snesti. Po nekterih dneh že lahko opustimo krmljenje jajec in dajemo piščetom na debelo zmleto koruzo, žgance, kuhan riž itd. Ko so piščeta stara 14

dni do tri tedne, jim lahko začnemo krmiti pšenico ali ječmen. Po preteku 5 do 6 tednov koklja pusti piščeta. Njih vzreja potem ne zahteva nobenega posebnega oskrbovanja, kvečjemu jim dajemo namesto vsak dan enkrat še 3- do 4 krat piče. Priporočam pa, da se piča kuretini meče pod posebno posodo, tako da do nje morejo priti mladi piščanci, dorasle kokoši pa ne. Ta način krmljenja je na Štajerskem že več stoletij v navadi in se nikdar ni opazilo — če je kuretina tudi imela dovolj prostosti — da bi se pri nji pojavila bolezen, vsled katere se omehčajo kosti v nogah. Mesna piča, namreč kuhani mesni odpadki, kruh, ostanki jedi, testo, se tudi lahko daje perutnini, kuhano meso pa le zmerno in z veliko previdnostjo, kajti kokoši dobivajo z žuželkami in s črvi dovolj živalske in dobre piče, ki jim prija, dočim lahko sumničimo, da dobijo živali z mesnimi odpadki razne glivice in povzročiteljice raznovrstnih bolezni, česar ne moremo sumničiti pri krmljenju z zrnjem. Vsled uživanja kuhanega mesa, oziroma mesnih ostankov, kuretino zelo hudo žejja, da dosti pije in je vsled tega tudi bolj dovzetna za razne bolezni, zlasti za kužne bolezni.

Nasprotno pa lahko z mirno vestjo priporočam posebno pičo za piščeta, ki jo izdelujejo tudi naše domače tvrdke v najboljši kakovosti in ki ima vse potrebne snovi v sebi, če se le perutninarju preveč ne smili denar. Pri vzreji v omejenih prostorih, v potlakanih zemljiščih itd. je pa krmljenje mesnih odpadkov, zmletih svežih kosti (zelo zmerno in šele v starosti od četrtega do šestega tedna, potem pa tudi nepomešano z drugo pičo) neobhodno potrebno in sploh menjavanje piče. V tem slučaju posebno priporočam prej navedeno mešanico.

Pri vzreji v omejenih prostorih moramo gledati tudi na to, da ima perutnina vedno dovolj peska in zdrobljenega zidovja na razpolago; imeti pa mora tudi kup peska, kjer se lahko poljubno valja.

Zelo važno je tudi, da ima kuretina vedno svežo pitno vodo. Če piščeta dobijo drisko, jim namesto same vode dajte 2%no raztopino železne galice in jih krmite z belim kruhom, ki ste ga pomočili v rdeče vino. Bolne živali, ki se samotno potikajo in stoje okrog, moramo takoj odstraniti in uničiti, ali pa vsaj spraviti v poseben prostor, ker jih je morda napadla kaka kužna bolezen in tvorijo torej za drugo kuretino veliko nevarnost.

A—r v „Gosp. Glasniku“.

Kako se napravlja stanovit in za kupčijo pripraven sadjevec.

(Dalje.)

Napravljanje sadjevca iz sadja je za sadjarstvo velike važnosti. Tako se v najkrajšem času brez posebnih izdatkov lahko največje množine sadja preinačijo v izdelek, ki zbog svoje trpežnosti lahko na ugodnejši kupčijski položaj čaka. Ker so naši kmetovalci za ta način porabe sadja bolj ali manj že pripravljeni, ima toliko več pomena zanje.

Vrednost po tem načinu pripravljene robe se pri nas še vse premalo upošteva. Temu je vzrok, ker se roba ne pripravlja tako, da bi v vsakem oziru ugajala uživalcu. Alkohol ima in bo vedno imel mnogo prijateljev. Velike važnosti je pa to, v kakšni obliki, v kakšnem razmerju in po kakšni ceni je v pijači alkohol pristopen njega prijateljem. Hude posledice preobilno in redno uživanega žganja so pač obče znane. Baš takega žganja, ki je poceni, ki je pripravljeno iz slabega spirita, se, žal, največ uživa, zanje vsakdo zmore

potrebne novce. Pivo ima razmeroma malo alkohola, po 3 do 4 dele v 100 delih, pa človeka oleni. Dobro vino ima na pr. po 10 % alkohola, a je za navadno pijačo predrago, pa tudi premočno. So sicer vina, ki imajo manj alkohola kakor sadjevec, celo pod 5 %, a so zbog drugih slabih lastnosti, ker niso iz dovolj zrelega grozdja napravljena itd., manj vredna. Sadjevec je pa namenjen, da igra srednjo vlogo med dobrim vinom in pivom. On je poklican, da postane narodna pijača. On je poceni, zbog svojega alkohola okrepčujoč, po svoji kislini oživlajoč, pospešuje prebavljanje, poživlja veselje do dela, človeka sploh poživlja in vobče jako ugodno vpliva na človeški organizem. Pa človeku sadjevec tudi v večji množini použit ni tako škodljiv kakor druga alkoholična pijača. Zaradi teh lastnosti je na pr. na Francoskem, Nemškem in v Švici sadjevec ljudska pijača, ki se v ogromnih množinah pripravlja. Koliko tvornic se peča z napravljanjem sadjevca in v kolikih množinah! Neka tvrdka na Württembergem, v deželi, kjer se razmeroma največ sadjevca pripravlja in porablja, predeluje na dan po 10 do 12 vagonov sadja v sadjevec. Poleg te je pa še mnogo drugih, manjših tvornic. Vkljub temu, da imajo na Württembergem okoli 7 milijonov jabolčnih dreves, se še silno mnogo sadja dovaža iz Avstrije, Švice. Francoska prideluje celo po 20 milijonov hl sadjevca; mnogo tudi Švica. In povsod, koder je sadjevec postal ljudska pijača, zelo pojema pijančevanje z žganjem. Kako dobro bi bilo, da sadjevec kot prijatelj ljudstva izpodrine ono smrdljivo, iz navadnega spirita napravljeno žganje, ki spodjeda življenjsko ljudstva. Oni pretiranci pa, ki bi radi ljudstvu odtegnili sploh vsako pijačo, ne bodo nikoli prodrli s svojimi nazeri. Tega ali onega še vjamejo, pa večinoma le za nekoliko časa. Mnogo imenitnejši bo uspeh, če se da ljudstvu kakšna nenevarna, prijetna in zdrava alkoholična pijača.

Kakšno vrednost ima sadjevec kot alkoholična pijača? Če ga cenimo po njegovi moči, po alkoholu, ima dober jabolčnik skoraj dvakrat večjo vrednost kakor pivo, če ga že ne upoštevamo kot zdravo pijačo. Vobče smemo trditi, da bi dober sadjevec zaslužil vsaj tako ceno, kakršno ima pivo. V razmeri z drugimi pijačami mu moramo na vsak način prisoditi ceno najmanj po 20 h za liter v prodaji na debelo. Če se prodaja liter sadjevca po 20 h, se za 1 kg sadja, če se iz njega sadjevec dela, dobi najmanj 10 h. Povprečno da 100 kg sadja 55—60 l mošta ali 49—54 l čistega vina. Če torej sadjar iz svojega sadja napravlja sadjevec, se mu za 1 kg sadja v sadjevecu plača najmanj 10 h. Gospodar, ki svoje sadje po 8 ali celo po 2 h prodaja, ko bi ga v sadjevecu prodal po 10 h, ne ravna pametno. Vselej, kadar je povsodi mnogo sadja, sadjarji gotovo mnogo svoje robe prepoceni oddajo.

1. Iz kakšnega sadja se pripravlja sadjevec.

Da se sadjevec vseskozi priljubi, je skrbeti za to, da se za kupčijo pripravlja le najboljša roba. Kakovost robe je pa v prvi vrsti odvisna od sirovin. Tu hočemo upoštevati le napravljanje sadjevca iz jabolk in hrušek, ki je za nas največje narodnogospodarske važnosti.

a) Jabolka.

Med jabolki razločujemo poletnja, jesenska in zimska jabolka. Najslabši jabolčnik dajo poletnja jabolka. Najboljši jabolčnik, namreč tak, ki se tudi najrajši čisti, dajo jesenska ali zgodnja zimska jabolka. Jabolčnik iz poznih zimskih jabolk je izvrsten, močan,

a čisti so teže. Tudi ima, kar je brezmadežnega poznega zimskega sadja, višjo ceno, tako da od tega za jabolčnik hodi le tisto v poštev, ki vsled kakšnih madežev itd. ni porabno za namizno sadje.

Jabolčnik iz poletnjega sadja je sadjarjem samim prav koristen, ker imajo zgodaj primerno pijačo. Na vsak način naj se pa ta posebej v posode vlije in najprej izpije. Za hranjenje sadjevca za dalj časa hodijo bolj jesenska, deloma zimska jabolka v poštev.

Naši kmetje razločujejo dve veliki skupini sadja, in sicer sladka jabolka in kislja. Prva so, žal, še preveč razširjena. Zaradi pomanjkanja kisline ta jabolka niso sama zase za jabolčnik. Vino iz njih zaradi neustatne kisline rado počrni, rado cika ali povleče in je sploh pusto, dasiravno ima morda precej alkohola. Sladka jabolka so torej porabna, če se njihovemu moštu kakorkoli doda kisline. Dober jabolčnik ima po 6—7 prostorskih odstotkov alkohola, 0,3—0,5 % kisline. (Dalje.)

Vprašanja in odgovori.

Vprašanje 174. Na svoj travnik, ki sem ga šele kupil, imam pravico voziti čez sosedov svet. Sedaj sem hotel travnike pognežiti, a sosed ne pusti voziti gnoja, češ da gnoj še nihče ni vozil in ga tudi meni ne pusti. Ali imam s pravico poti do svojega travnika tudi pravico do vožnje gnoja, četudi moj prednik nikdar ni gnojil, ker po mojem mnenju spada gnojenje k obdelovanju travnika? (S. P. v V.)

Odgovor: Vi imate služnost pota po sosedovem svetu, in on Vam brani nekaj voziti, česar dosedaj niste vozili ne Vi, ne Vaši predniki. V slučaju pravde pride v poštev državljanski zakon (§ 484), ki veli, da je služnosti omejitvi, kolikor to dopušča njih narava in namen. Narava in namen Vašega služnostnega pota pa je obdelovanje travnika, zato se ta služnost ne da omejiti za nekaj, kar spada k obdelovanju travnika. Iz tega se torej da izvajati, da mora sosed pustiti vožnjo gnoja. Opozarjamo Vas pa, da sodi v slučaju takih pravnih sodnik po svojem prepričanju, ki je lahko različno. Moderni sodniki seveda ne sodijo samo po pravici, ampak tudi po pravičnosti. Po našem mnenju ni le pravica, temveč tudi pravičnost na Vaši strani, kajti kmetijstvo je kmetijska obrt, ki iz redilnih snovi (gnoj) proizvaja pridelke (sena); in če na travnik ne vozite gnoja, tudi z njega ne morete voziti sena.

Vprašanje 175. Imam brejo telico, ki bo čez dva meseca storila, pa je zelo huda in ne pusti nobenemu človeku do vime. Kako junico ukrotim, da se bo dala molsti? (I. Ž. pri sv. T.)

Odgovor: S tako živaljo je prav previdno postopati ter je z njo prav lepo ravnati, ker jo vsaka sirovost še bolj zbega. Dokler telica ne storil, ne rabite sile, temveč telico skušajte privaditi na tipanje vime edinole z lepim ravnanjem in s prigovarjanjem. Ko bo junica storila, se morda samaodsebe izpremeni; če pa ne, je pa tudi potem še na lep način skušati molsti, in če to ne gre, je šele silo rabiti. Najboljše in najnedolžnejše sredstvo, da krava pri molži ostane mirna, je dvignjenje ene sprednje noge, da stoji le na treh nogah. Da je ni treba ves čas držati, se jej lahko čez upognjeno koleno porine primeren svitek.

Vprašanje 176. V hiši so se mi zaredili polži, ki jih nikakor ne morem pregnati, dasi sem jih že na razne načine zatiral, kakor n. pr. s caherlinom itd. S čim preženem polže v hiši? (M. M. v B.)

Odgovor: Najboljše sredstvo, polže uničiti, je štipanje z moko iz živega apna. Polže prepodi, a jih ne umori voda, ki se je na nji kuhalo orehovo listje. Tudi smrad sirove

čebule polže prepodi. Prav dobra vada za polže je pivo, ki se jim čez noč nastavi v plitvih posodah. Zjutraj se okrog piva zbrani in omočeni polži polove in pomore.

Vprašanje 177. Ali se smejo pomoriti čebele, ki hodijo ropat? (V. M. v V.)

Odgovor: Čebele roparice je po zakonu prepovedano moriti.

Vprašanje 178. Kako naj spravim jabolka, da ostanejo sveža, kajti meni se vsako leto zgrbančijo in se posuše? (A. D. v I. B.)

Odgovor: Da se jabolka dobro ohranijo, ni le potrebna dobra skramba, temveč je tudi važno, da se v pravem času obero, in sicer je nekatere vrste potrgati, preden so še zrele, druge pa zopet popolnoma zrele. Najboljša shramba za jabolka je tista, ki je dovolj zračna, pa vendar ne toliko suha, da bi se sadje v njej sušilo. Ker pa zopet prevlažna shramba pospešuje plesnobo in gnilobo, zato je bolje imeti sadje shranjeno v bolj suhi shrambi, izhlaplavanje vode iz sadja pa na drug način preprečiti. V to svrhu služi najbolje popir. Skušnja uči, da se jabolka najbolje hranijo v zračni shrambi, zavita v svilen popir in vložena med strugotine in na strugotine.

Vprašanje 179. Moje zelje je silno napadeno po gosenicah in šoštarjih ter jih z nobenim sredstvom ne morem zatreti. Ali bi ne šlo gosenice zatirati s tobakovo vodo? Kako močna naj se naredi? (I. P. v S.)

Odgovor: Glede zatiranja gosenic na zelju s tobakovo vodo ni še pravih preskušanj, vendar utegne koristiti, zato Vam priporočamo narediti poskušnjo, in sicer vzemite vode ter jej dodajte 3 % tobakovega izvlečka. Šoštarji niso škodljivci, temveč so celo koristni mrčesi, ker se večinoma žive od drugih škodljivih mrčesov.

Gospodarske novice.

* Opozarjamo na gnojenje z umetnimi gnojili prihodnjo jesen in prosimo gg. ude, naj gnojila, to je Tomasovo žlindro, kalijevo sol, oziroma kajnit, kmalu naroče, drugače bo težko točno postrezati, kajti jeseni je silen naval na železnice in se mora računati z zamudami. Po desedanjih izkušnjah bomo jeseni oddali kakih 150 vagonov umetnih gnojil, in to največ nadrobno, iz česar more vsakdo posneti, da je le ob pravočasni naročitvi mogoče premagati tako delo v zadovoljstvo čč. naročnikov. Cene so naslednje:

Tomasova žlindra 16 $\frac{0}{10}$, 18 $\frac{0}{10}$,
za 100 kg 5 K 80 h 6 K 40 h

Te cene veljajo le za oddajo nadrobno v vrečah po 100 kg, dočim za oddajo podružnicam na vagone po 100 vreč more družba ceno še izdatno znižati. Podružnice, ki leže ob železniški progi Trst-Ljubljana ali Reka-Ljubljana in naroče poln vagon, imajo tudi dobiček pri voznini, ker potem družba ne vračuní vožnje do Ljubljane, ki je v gorenjih cenah zapopadana, temveč le resnično plačano voznino.

Rudninski superfosfat po 7 K 50 h 100 kg z vrečo vred.

Kajnit po 5 K 50 h 100 kg.

Kalijevo sol po 12 K 60 h 100 kg. To gnojilo se oddaja tudi v vrečah po 50 kg. Kdor gnoji travnike s Tomasovo žlindro ali z rudninskim superfosfatom, ta mora gnojiti tudi s kalijem, bodisi s kalijevo soljo ali s kajnitom. Mi odločno priporočamo kalijevo sol, ki ima v sebi 40 % kalija in stane 12 K 60 h, dočim ima kajnit le 12—13 %, kalija ter stane 5 K 50 h. Namesto 300 kg kajnita se vzame le 100 kg kalijeve soli, a ima še več kilija in se vrhutega še prihrani 3 K 90 h.

Kostno moko, kostni superfosfat, čilski soliter, roženo moko in druga gnojila se oddajajo po dnevnim cenam.