

# NARODNI GOSPODAR

## GLASILO GOSPODARSKE ZVEZE.

Člani Gospodarske zveze dobivajo list brezplačno.  
Cena listu za nečlane po štiri krome na leto; za pol leta dve kroni;  
za četrto leta eno krono; posamne številke po 20 h.



Sklep urejevanja 5. in 20. vsakega meseca. — Rokopisi se ne vračajo. — Cene inseratov po 20 h od enostopne petit-vrste, za večkratno insercijo po dogovoru.

Telefon št. 143.

V Ljubljani, 10. novembra 1903.

Poštno-hran. št. 849.872

### Kmetijstvo.

#### Sadjarstvo.

Črtice iz slovenske pomologije.

(Napisal Obsavski.)

(Nadaljevanje.)

Med hruške, katerih imamo v občeh okrog 5000 vrst, prištevamo kot v našem cesarstvu splošno primerne te-le:

1. Zgodnja zelena Magdalenka, pripravna za okolice mest, kamor se zgodnje sadje lahko proda. Je sicer dobrega okusa, dasiravno za razvajena usta nič posebnega, rodi zelo bogato.

2. Solnograjka vspeva posebno po naših severnih deželah, gorenji in dolnji Avstriji, Moravi itd. Prav ostrim krajem se ne prilaga ker postane sad v takih legah razpokan, majčken. Solnograjki ugajajo le prav mile lege v tretjem pasu tudi za občestne nasade služi dobro.

3. Viljemova Kristovka se bolje ali prav za prav edino dobro obnaša le v rokah izvedenega vrtnarja, nego v rokah navadnega sadjerejca. Ima velik sad, pripraven zlasti za vkuhanje ali konserve. Toda stati mora to drevo v kakem zavarovanem kotu, kamor veter ne more blizu, posebno ji prija pasma druga. Kristovka igra v Kaliforniji veliko ulogo kot konzervna hruška. Imenujejo

jo tam Bartlet in večina hruškovih konservov prihaja iz Kalifornije k nam.

4. Dobra sivka gre do tretjega pasa in je tudi v ostrih legah gospodarski sad 1. vrste, ki zelo obilno rodi.

5. Dobra Lujiza avranška rodi neverjetno bogato sadje, je srednje veliko, podolgovato ter se v ustih kar topi kot pesno maslo, vendar pa ima časih nekoliko preveč kisline v sebi, da bi mogla biti namizno sadje 1 vrste. Lujiza avranška je mej hruškami, kar je angleška parmena mej jabolki, posebno lepo raste v obliki piramide.

6. Kleržo (Claižgeant) je pripravna le bolj za vrtnarje, ki ji dajo radi podobo piramidino, sad je lep, velik in močen, cepi se kleržo samo na kutinjo.

7. Boskova steklenka ni za zelo suhe kraje, toliko bolj pa se prilaga taki suhi zemlji.

8. Princezinja Marijana.

9. Dielova maslenka ima jako lep sad, zato jo v Parizu po pravici imenujejo „piré magnifique“ ali veličastno hruško in jo uvažajo cele železniške vlake (ne posamezne vagone). Tudi na Dunaju krasí povsodi božično mizo in drevesce. A Dielova maslenka dela dobro samo v pasu drugem in najugodnejših legah tretjega pasu. V slabših legah je samo gospo-

darski sad za kompot, rodi obilno, posebno na špalirju in piramidi, zelo močan pecelj.

10. Vojvodinja angulemska je podobna Dielovki, le okus je različen. A zahteva za svoj vspeh le prvi pas, sicer postane enostavno pesa po okusu. V prvi vrsti se goji kot pritlično drevo, posebno fino sadje napravi na špalirju. Ker je tudi precej občutljivo, jo moramo zlasti varovati zmrzline.

11. Bela jesenska maslenka, tudi carska hruška spada med najfinejše vrste, je pa zato precej kočljiva, hoče imeti toplo, precej humozno (črno) zemljo, ki je nekoliko vlažna. Lega naj bo zavarovana, toda ne preveč zaprta, ker sicer dobi sadje prerado pege. Za drugi pas se priporočate pod posebnimi pogoji.

12. siva jesenska maslenka, je dobra, fina francoska vrsta.

13. Regentinja, se lahko še sadi v zmernih legah 3. pasu ter je izvrstna, zelo aromatična zimska hruška, ki ima za domačo porabo kakor tudi za na trg velik pomen.

14. Napoleonova maslenka ima gladko kožo ter zelo dobro obrodi največ vredna pa je med vsemi

15. zimska dehantovka (Francogame d'hiver), kateri pa prija samo južni Štajer in Tirolsko, sicer pa nobena zemlja. Morda bi se nam posrečil kak poskus, ako

bi jo zasadili h kakemu zidu na južno stran. Ta hruška ima po svetu visoko ceno. Na Dunaju stane (hotel Sacher) en sad 4—6 kron, v Parizu celo 10 do 15 frankov.

16. Velika mačja glava je izključno le gospodarska vrsta.

Ravno to velja o :

17. Štajarski moštnici in

18. Weilerjevi moštnici. Poleg teh vrst se pri nas tudi še večkrat imenujejo Kolomanova maslenka, Marija Lojza, postrvenka, rdeča dehantovka, Hardisovka. Dalje je znana formentinka, dobra hruška, ki jo rabijo naše kuharice za vkuhanje, isti namen ima sorbeto, ki prihajajo zgodaj iz Tirol.

S tem smo našli glavne naše jabolčne in hruškove vrste, treba je pa mej njimi razumno razbirati in obdržati samo najboljše. In zato naj se v vsaki deželi obdrži (to velja zlasti za kupčijo) največ 15 vrst jabolk in hrušek.

## Vinogradništvo in vinarstvo.

Kako deluje na vino polnjenje, pretakanje, žveplanje in čiščenje.

Da se vino v nepolnih posodah veši in da zgublja na prvotni dobroti, osobito v slabih ne dobro zaprtih posodah, je vsakemu znano, malo njim je pa znan vzrok, zakaj da se taka izprememba vrši.

Že opetovano smo tudi v tem listu povdarjali, da se nahaja v zraku, osobito za časa trgatve mnogo raznih, vinu koristnih pa tudi škodljivih gliv in bakterij, toda za časa trgatve vendarle več prvih kot poslednjih, pozneje pa, namreč med letom, pa ravno obratno, namreč več škodljivih nego koristnih gliv. Med koristne glive štejemo kvasne glive, to so one, ki povzročajo razkrajanje sladkorja t. j. kipenje ali vrenje. Škodljive glive ali bakterije so pa od najbolj znanih: očetne glive, ki povzročijo da se vino skisa ter kanove glive, ki pretvarjajo alkohol v vodo in tako vino ošibe.

Dočim moramo skrbeti da pride v mošt kolikor mogoče veliko kvasnih gliv, moramo nasprotno gledati in paziti da kolikor mogoče zadržimo pristop očetnim in kanovim glivam. To se mora že pri kipeњу mošta zabraniti, kar se doseže s tem, da se grozdje kmalu spreša ter da se pusti mošt v zaprtih kadeh pokipeti, v katerem slučaju se moramo poslužiti takozvanih kipelnih veh, ki se napolnijo do polovice z vodo ter trdno v veho pritrde.

Eden ali drugi bi utegnil vprašati: Kako pa naj pridejo sedaj kvasne glive v sod, ko je vendar isti tako trdno zaprt? K temu pripomnimo le, da kvasnih gliv za prvi slučaj ne potrebujemo, ker jih je prišlo že z grozdem odnosno z moštom toliko v sod, da more mošt brez drugih kvasnih gliv popolnoma pokipeti, izvzemši če se ni trgalo v prav poznem in jako mrzlem času, ali pa prezgodaj, ko je bilo grozdje še zeleno.

Obenem s kvasnimi glivami pride v mošt tudi nekaj drugih škodljivih gliv, toda ker je mnogo več kvasnih gliv, ne pridejo škodljive glive do pravega razvoja ter se sesedejo v podobi gošče s kvasnimi glivami vred na dno. Drugače je pa pozneje, ko konča prvo glavno ali takozvano burno kipenje t. j. po preteku 1—3 tednov. Po burnem kiplenju pojenja življenje kvasnih gliv, ker nimajo zase prave hrane več ter se sesedajo v podobi gošče na dno in napravijo prostor drugim škodljivim glivam, ki se v vinu naglo razvijejo ter isto na razne načine pokvarijo kar se tim hitrejšje vrši, čim ugodnejši so pogoji, namreč zrak in alkohol.

Prvi, ki se na površju vina pokaže, je kan, ki v kratkem času pokrije celo površje z belo mrenico. Ta se tim bolj raširi in pomnoži, čim več zraka dohaja v sod in čim manj vina je v njem; ter čim šibkejšje je vino t. j. čim manj alkohola ima v sebi. Obenem s kanom se navadno naselijo tudi

očetne glive, ki vino skisajo da cikne.

Kako se pa zabrani nastop kana in drugih vino kvarjajočih gliv? Najgotovejši in najpreprostejši način je imeti vedno polno posodo. To je sicer lahko rečeno, a težko izvršljivo, vsaj pozneje, ko se nekaj vina iz sode odtoči. Vsekakor pa naj se skrbi, da so sodi vsaj s prva, dokler je vino še mlado, vedno polni, zato jih je treba vsaki teden po 2—3 krat naliti, drugače se kan gotovo v par dneh naseli in ga je potem težko popolnoma odstraniti. V krajih, kjer so kleti daleč od stanovanj, kjer se sodov ne more vsaki dan pogledati in torej tudi ne tako pogostokrat zalivati, naj se ne jemljejo kratke vehe, marveč 5 ali tudi 10 cm dolge, tako da so vedno z vinom v dotiko. Take vehe se ne posuše dokler so s tekočino v dotiki, vsled česar bolje zabranjujejo pristop zraka oziroma škodljivih glivic.

Za zalivanje se vzame, če le mogoče, vino iste kakovosti in seveda vedno le zdravo in če se zaliva že bolj staro čisto vino, mora biti tudi ono s katerim se zaliva, približno enake starosti in čisto.

Ako se zaliva staro vino z nepokipelem moštom, ne samo da se vse skali, marveč se tudi dolgo časa ne očisti, ker prične v moštu nahajajoči se sladkor počasi kipeti. Ako se shrani nekaj vina iste vrste katerega se namerava zaliti, več mesecev v malem sodčku ali celo v steklenicah, se napravi med tem časom, če v slučaju, da je bilo še mlado ko se ga je natočilo, in če se med tem časom ni nič pretočilo, mnogo gošče. Pri porabi takega vina, treba jako oprezno postopati, ker pri najmanjšem sunku, osobito pri steklenicah, se vse kaj hitro skali. V tem slučaju je najbolje posluževati se kavčugove nategače. Če je bilo vino še sladko ko se ga je v steklenice postavilo, se ga more kmalu porabiti, ker drugače

se pri odprti steklenici v par dneh popolnoma skali, čeravno je bilo že popolnoma čisto, ker se prične v njem še nahajajoči se sladkor razkrajati, kakor hitro se vino zraka nasiti.

Zato pa se morajo vina v pravem času in večkrat pretakati, da se prvič odstrani gošča na dnu, ki more, posebno pri napravi vina iz mnogo gnilega grozdja, isto jako pokvariti, in drugič, da pride vino s prva z zrakom v dotiko, da se nasiti zraka, ki pokopenje vsega sladkorja znatno pospeši in doslovno tudi čiščenje vina. Zato se pretočeno vino hitreje očisti in hitreje postara ali dozori, nego nepretočeno. Prvo pretakanje naj se izvrši 2—3 tedne po burnem kipenju vsekakor pa še pred novim letom, pozneje pa marca in junija ali julija. Pri prvem pretakanju naj pride vino kolikor mogoče z zrakom v dotiko; pri tem pa je klet dobro zračiti. Pretaka naj se pri lepem ali vetrovnem, ne pa pri deževnem vremenu.

Mnogi ne pretakajo trdeč, da vino zgubi na moči. S prva se res zdi da je vino mnogo zgubilo, toda že po preteku 2 tednov se opazi, da je bil ta sum napačen, kajti pretočeno vino postane lepše in okusnejše od nepretočenega.

Dočim se toraj vino pri polnih posodah prav lahko in dolgo zdravo ohrani, je to tem težavnejše pri nepolnih posodah; vsaj kan je v tem slučaju skoro neizogiben.

Trgovec se temu kmalu ubrani, ako doda vinu nekoliko alkohola; vinogradnik pa, ki hoče ohraniti pošteno ime, se s tako manipulacijo noče baviti, čeravno je večkrat to prav na mestu, ako se le doda pristni alkohol. Zato je pa najbolje, če se poslužuje nedolžnega žvepla ter ostalo vino v sodu enako kot prazni sod zažvepla t. j. da zažge v posebni pripravi toliko žvepla da napolni z dimom prazni prostor v sodu. Ni treba močno žveplati marveč prav malo, ter če je sod

dobro zaprt, ponoviti žveplanje vsakih 4—5 tednov.

Glede umetnega čiščenja, je pa omeniti da se sme to vršiti šele ko je vino dobro pokipelo in ko so se glavne, kalnost pouzročujoče snovi, sameobsebi sesedle; toraj od spomladi naprej, vsekakor pa šele po prvem pretakanju.

Tudi po čiščenju se zdi da je vino zgubilo na moči in dobroti, toda kmalu potem ko se ga od sesedle se gošče odtoči, kar se mora po preteku 1—3 tednov izvršiti, dobi vino prijeten čist okus in lepo barvo. Slavno pri tem je seveda, da se rabijo primerna in dobra čistila. X.

## Splošno.

### Št. 1.

Končana je poletna polovica, prišla je zimska polovica leta, danes smo skoro že v zimi. Dela na polji in travniku so samo še prekopavanje, ravnanje, gnojenje; mesto paše in zelene krme dobiva živina samo še suho krmo. Pričelo se je zimsko delo; polje se obdelava za jaro žito. Kajnit, fosforna gnojila in apno se razoravajo, hlevski gnoj se podorava prikazuje se sneg in mraz, poljsko delo preneha, ali se vsaj skrči na zelo omejeno število. Večeri postajajo dolgi, kolo s predivom brni in pesmi se prepevajo. Številka ena vsacega gospodarstva, vsega gospodinjstva se prikaže in zahteva svoje pravice!

Stroga, brezobzirna, resnična in vestna kot pravi kristjan je številka 1. Toda usmiljenja, sočutja ne pozna. Resnica ji je nad vse; laž in krivico, goljufijo in sleparijo kaznuje brez prizanašanja.

Na drugi strani je pa ravno ta št. 1 podlaga vsega blagostanja, vse sreče, vsega dobička, vse koristi, samo ona dela red, samo ona ohrani, oziroma samo ona pripravi človeka na pravo pot in stezo.

Kjer se je naselila ta jednica, tam pograbi gospodarja in hlapca, ženo in deklo, travnik in njivo in gozd, hišo in hlev, kaže in kaznuje, kliče pa tudi vspeh in dobiček v hišo. Samo ta številka nam je v stanu naznaniti, kje se pridobiva, kje se zgublja, kedaj delaš z dobičkom, kedaj in kje z izgubo. Samo ona kaže, katerih panog se drži, katere takoj opusti. Zato je bogastvo, sreča povsodi tam, kjer se je naselila št. 1.

Kmetu je št. 1 — groza; zdi se mu zoperna in čeprav zelo dobro ve, da mu more št. 1 pomagati le naprej, da more edino le s pomočjo te številke izvedeti, kako stoji ž njim; vendar se boji številke, kakor ta črnega. Pri raznih društvih, po raznih listih mu doni na uho: Kmet, pri tebi nedostaja št. 1 vsakega gospodarstva, s teboj ni nič!

Kmet — se smeje, posmehuje, toda doma mu zija nasproti prazna kasa, suha živina, izpraznjene žitnice in svisli, gledajo ga od oči notri do želodca! Reši se, kmet! Št. 1 v hišo! Če si sam preslab, da bi šel ponjo in jo vzdrževal v hiši, naj to stori tvoj sin, ki je hodil pridno v šolo. Kmet, ki se posmehuje zaničljivo št. 1, se posmehuje svoji lastni nevednosti in neumnosti; njemu tega ni treba, le pustite ga iti — na boben, pride vsaj njegovo posestvo v boljše roke.

Oj huda in težka beseda, toda opravičena je ta beseda, kajti ta kmet nima št. 1, on nima zapisa, to je knjige, v kateri bi stalo črno na belem, koliko polja, travnikov, gozda, koliko orodja, strojev živine, gnoja, vsakovrstnih zalog, koliko dolgov itd. da ima, koliko da pridela na tej ali oni njivi in parceli, koliko ga stane pri kaki njivi delo, obdelovanje, gnoj, semenje itd. Pri njem ni številke ena, in zato nima miru v gospodarstvu, nima veselja nad gospodarjenjem, ne dobička iz gospodarstva.

Moj dobri, ljubi kmetovalec. Ti delaš od jutra do večera; trpinčiš se in dereš; kupuješ krmila in gnojila, poskušaš sedaj to sedaj ono živino in rastlino itd. itd., toda ti ne računaš, ti ne veš, ali imaš pri tem dobiček ali zgubo. Tako je.

Vprašaj katerega svojih stanovskih tovarišev, koliko je imel v pretečenem gospodarskem letu od svojih krav, od krompirjevega polja itd. dobička in mož bo onemel kot riba. Kako bi bilo tukaj mogoče umno, dobičkonosno gospodarstvo! Gospodari se, seje in žanje in prodaja in basta! Če ni denarja se vzame na posodo. Pritožbe in vzdihji so vsakdanja pesem.

Poslušaj me: 1. novembra je gospodarsko novo leto in 31. oktober silvestrov večer, lahko se pa držiš tudi v gospodarstvu našega navadnega solnčnega leta. Za novo leto si kupi enega ali tudi več zapisnikov, v katerih je natisnjenih mnogo pokončnih in nekaj počeznih črt in napravi si enkrat to veselje in izpolni tabele, vpiši vanje, kaj imaš, in potem dan za dnevom, kaj izdaš in kaj prejmeš, vsako delo, ki se opravi, z eno besedo vse, kakor kažejo tabele.

Ko pride prihodnji zadnji oktober, oziroma december, seštevaj skupaj, preračuni, ali si izgubil ali pridobil in čudil se boš najdenemu nevspehu. In če pomisliš, da gre tako že dvajset, trideset let . . .? O groza!

Verjemi mi, moj dobri kmet, le zapisovanje ozdravlja, le to maši usta širokoustnežem, dela ljudi skromne in previdne, jim pomaga naprej, krepki slabe, postavlja na krepke noge. Začni z malim, zapisuj s prva s čisto prostim zapisnikom, pozneje greš lahko naprej.

Stori to, prijatelj, stori! Ne bo ti žal.

Kmet od Bistrice.

### Čebulo in česen kako shraniti?

Pridelki od sočivja, kakor čebula in česen, imata le takrat pravo vrednost, ako ostaneta dolgo sveža in nepokvarjena. To pa se zgodi le takrat, ako smo ju v pravem času popipali, lepo oskrbeli in varno shranili. Puliti se mora le tedaj, ko sta že zadosti zrela, kar se pozna po oveneli travi. Delo, to se mora storiti le ob suhem vremenu. Nato se jabolko osnaži prsti in se z travo zvezano povije v venec. Paziti se mora, da se za shranitev jemlje samo čedne in nepokvarjene glave. Zdaj se venci obesijo po redko na zračnem prostoru, da se ne dotikajo in udarjajo. Ako hočemo čebulo shraniti za dolgo časa, dobro je, ako jo za kak teden obesimo v dim, toda ne v prehudo vročino, da se od zunaj dobro presuši. Nato shranimo oboje na suhem in zračnem mestu, toda ne preveč na kupu. Po zimi je treba oba obvarovati pred mrazom, kar se zgodi, ako ju zavijemo s slamo in položimo v zaprto skrinjo na hladnem, ali pa če obesimo venec pod obok v kleti, samo to le tedaj, ako klet ni vlažna. Tako ohranjena čebula in česen lahko počakata do spomladi za porabo.

Pohorski.

### Trajni izdelki iz sadja v kuhinji.

(Opisuje Lina Orlova.)

(Konec)

Sladka jabolka imajo pri napravi zeljca veliko prednost, da se pri razkuhavanji, ki se mora vršiti pred stiskanjem v kotlu tako lahko ne prismode, kakor kislina jabolka.

Kdor hoče kuhati zelce iz kisljih jabolk, mora naložiti na dno za podlago sladkih jabolk ali pa hrušek.

Kako da je narejanje sadnega zeljca razširjeno, nam pač najbolje pojasnuje dejstvo, da stoji ob doljenjem Renu več sto tvornic v ta namen, od katerih so nekatere v

prejšnjih časih do 500 stotov sadja porabile vsaki dan.

Kakor rečeno, se sladka jabolka ne prismodijo, toda treba jih je mnogo dalje kuhati, nego kislja, ki hitro razpadejo, pa se potem tudi prismodijo. O tem, kako se izdeluje sadno zeljice v veliki meri, govoriti tukaj se mi ne zdi primerno. Ako pa v kratkem le pregledamo izdelovanje sadnega zeljica, so opravila ta-le:

Sadje naj se preje v bakrenih kotlih v mehko skuha, na to pride v stiskalnice in sicer v stiskalnih prtih iz jute. Stiskalnice so navadno hidravlične in te vodne stiskalnice pritiskajo tako močno, da je kmalo v stiskalnem košu le še nekaj malega, popolnoma suhega ostanka od onega sadja. Iz stiskalnice pride sadni sok v vrelni kotel, kjer se pri direktnem ognji polagoma gosti mej skrbnim nadzorovanjem. Zato je treba 3 ure precej močno kuhati, delj časa naj kuha ne traja, ker se sicer sok ne strdi. Pen ni treba posnemati. Mnogi pridevajo temu soku razne dišave (gverce) in zaradi lepše barve nekoliko bezgovega soka, pri kislem sadju se prideva nekoliko sladkorja. Najvažnejše delo ima mojster, kateri s široko plošnato strguljo (popolnoma podeljeno onim naših blatnih cestarjev) od časa do časa pomeša po tekočini in potem drži proti luči, da vidi ali je že dovolj kuhe. Kakor hitro zgoščeni sok ne teče več gladko, ampak v podobi solza ali pretrganih nitij, tedaj se ogenj pogasi, oziroma pri majhni peči kotel odstavi od ognja. Izgotovljeno zelce se napolni v lesene škafčke ali sodce, v katerih se pošilja naprej. Pa tudi plehnate posode se veliko porabi za to. Zeljce se v posodi ohladi in napravi močno kožo na vrhu.

O dobičkonosnosti izdelovanja sadnega zeljca, naj nam dado sliko sledeči podatki:

Nov stot jabolk, ki stanejo 6—7·20 kron, da 16—18 kg

zeljca. Najfinejše jabolčno zeljce t. j. ono iz samih sladkih jabolk prodajajo renske tovarne po različnih letinah po 80—96 kron za 100 kg trgovcem, cena mešanega zeljca je 72 kron. Pri prodaji na drobno stane prvo, čisto blago 96 vin. do 1·2 krone za 1 kg, mešano pa 48 do 60 vin. Predelovanje sadja v mešano zeljce se splača, ako se more prodati roba po 36 vin. kg.

To vse velja za izdelovanje sadnega zelja v velikem. Nič manj važno ni izdelovanje galéja v prvotnem imenu besede za posamezna gospodinjstva, pekarije itd. Vsako leto se tudi na teh mestih porabijo velike množine sadja in četudi se napravi največ jabolčnega geléja vendar služi tudi drugo sadje, zlasti kutinje, marelice, breskve, ribizelj in bodoče grozdjiče za napravo prav izvrstnih produktov.

Dober navod za napravo geléja je sledeči:

Najmanjši gelé za domačo kuhinjo, kakor tudi za peko in slaščičarje je oni iz jabolk. Ker je skoro brez barve in okusa, se lahko napravi s pridejem barvila in okusa najrazličnejše vrste. Največ geléja se naredi z rmeno, rdečo in zeleno barvo. Za gelé je najbolje porabiti sadje, ki samo odpada (nezrelo), ker je to zelo po ceni in nima v sebi mnogo snovi, ki sok strdijo. Izdeluje se tako:

Jabolka razrežemo neolupljena (ker je v lupini največ geléjeve snovi) na 2 ali 4 dele, odstranimo kar je gnjilega ali črvivega in jih izperemo, da pride vsa nesnaga preč. Potem nasujemo razrezane kosce v kotel, nalijemo čez toliko vode, da so kosci popolnoma pokriti in kuhamo med mešanjem toliko časa, da so vsa jabolka mehka in se dajo z lahka zmečkati. Zdaj vzamemo grob lanen prt, ki se na vseh štirih oglih pritrdi in razpne ali pa kako večjo vrečo, ki se prosto obesi in vlijemo gori vso maso iz kotla, tako da more

tekočina odtekati v podstavljeno posodo. Ko se je masa nekoliko ohladila, se stisne še z rokami, da odteče tekočina kolikor mogoče vsa. Ko se sok nekoliko vsede se odlije lep, čist sok, se stehta in se pridene na vsako kilo soku  $\frac{1}{2}$  do  $\frac{3}{4}$  kile dobrega sladkorja. Potem denemo to maso v veliko čedno kastrolo, ki mora biti zato dovolj velika, ker sok pri kuhi stopa zelo kviško in kuhamo pri mirnem, a krepkem ognju. Z žlico posnemamo pene, ki se nabirajo na vrhu. To se posebno lahko doseže, ako se kastrolo odstavi za trenotek od ognja, da neha sok vreti, vsled česar se nabere pene okoli stene in z lahka posnamejo. Zdaj treba natanko opazovati stopinjo kuhanja. Ako pomočim žlico v tekočino in jo vzamem ven, so kapljice najprej vodene, pozneje teko malo počasneje, slednjič pa se zbirajo na robu žlice in padajo v kosmih od nje. S tem je dosežena gelejeva preskušnja, kastrola se vzame od ognja in gelé spravi v zato določene posode. Ko se je gele ohladil, se odreže kos okroglega pisalnega papirja po velikosti posode, se pomoči papir v dober rum ali špirit in tesno položi na strjeni gelé. Dobro skuhano in na suhem zračnem kraju spravljeno blago se drži na ta način leta dolgo.

Na južnem Nemškem delajo gospodinje splošno tudi latvergo, ki se razločuje od sadnega zelja v tem, da se vzame  $\frac{1}{2}$  jabolk  $\frac{1}{2}$  hrušek. Hruške se razkuhajo in porabijo za stiskanje soka, skuhana jabolka pa se pretlačijo skozi in naredi iz njih močnik, Hruševi sok in jabolčni močnik se na to zmešata skupaj in se kuhata toliko časa, da se dovolj zgosti. Še bolje je, ako se vzame na tri dele soka en del jabolčnega močnika. Zelo se priporoča pridejati k hruškam nekoliko kutenj, tudi lupine od limone, orehi in gver zelo povišajo okusnost in sok od borovnic da lepo barvo.

Dovolj zgoščena latverga napolni se v lončene posode, katere se postavi v topel kraj, da se naredi zgorej skorja in posoda se zapre s pergamentnim papirjem, na kateri je dobro politi čisto malo rženega žganja ali ruma, da ne pride zraven najmanjše plesnobe.

Dobra stvar je tudi sadni ženof ali gorčica, ki jo v mnogih krajih zelo obrajtajo kot prikuho k govejemu mesu. Naredi se tako: Na 4 litre sladkega sadnega mošta, ki se mora med vednim posnemanjem pen toliko časa kuhati da se zmanjša na 2 litra, se vzame 200 gramov zelene in 300 gramov rmene goršične moke, ki se s kipčim moštom previdno pomeša. Kuha se najlepše v prsteni posodi ker se mora v dotični posodi tudi ohladiti. Ako vmes vkuhamo še eno v kom zrezano kutinjo, dobi ženof prijeten postranski okus, ko ohladi se napolni ženof v prstene se lonce, ki se zavežejo s pergamentnim papirjem.

#### Dobri nasveti za kurjavo s premogom.

Mestna uprava v Šemnici je javno razglasila sledeči poduk:

1.) Predno naložiš v peč novo kurivo odstrani iz nje vse ostanke od popreje.

2.) Pepelnak (prostor za pepel) mora biti čist in ga je treba tudi med gorenjem eventuelno izprazniti, ako je do polovice napolnjen.

3.) Premog naj se stolče do velikosti kurjih jajec in vloži v peč suh.

4.) Kadar hočemo zakuriti naložimo kuriva v zadnji del mreže, nekako dve tretjini pokrijmo ž njim mrežo. Les za podžiganje mora biti suh in drobno naklan, naložiti ga moramo pa spredaj pred premog.

5.) Takoj ko smo zažgali moramo vratca hitro zapreti. Paziti moramo skrbno, da bo vedno gorel živahen plamen, ker sicer nam odidejo plini, ki se narejajo iz

goriva brez koristi v zrak, zraven pa še delajo mnogo saj.

6.) Ko se je premog dobro vnel, ga razprostremo enakomerno po mreži. Zrak, ki je potreben za vzdržavanje ognja se naj dovaja med gorivo zlasti od spodaj; pravilna uravnavna zračnega pristopa je najbistvenejši pogoj, ako hočemo da bo kurivo dobro in varčno zgorelo. Preveč zraka, ali pa če zrak prihaja od napačne strani, ter nam ohlaja gorivni prostor, je vzrok, da ne more zgoreti brez dima in nam celo kurjavo podraži.

7.) Kadar ogenj vže pojenjuje, je potreba dovajati le še malo zraka; da se ne izgublja toplota brez potrebe, zatvorimo odprtine.

8.) Enakomerno rdeč odsev v pepelnjaku nam je porok, da se ogenj pravilno razvija. Če pa ta ni v redu, tedaj privzdignemo nekoliko premog ter odstranimo žlindro in pepel. Skupaj sprijete kose moramo raztolči in celo maso po rešetki enakomerno razprostreti.

9.) Ako žlindre pravi čas ne odstranimo, se imamo bati in za gotovo pričakovati razdejanja železnih delov in zidu v kurivnem prostoru, tudi premog se veliko slabeje izrabi.

10.) Pogostno ali daljše odpiranje vratac je, kvar pravilnemu gorenju.

11.) Predno vložiš v peč novega materijala, napravi si spredaj na prvi tretjini rešetke prostora s tem, da žarečo prejšnjo maso porineš nazaj.

12.) Novega premoga ne smeš nikoli naložiti naravnost vrhu vže gorečega ali žarečega premoga, ampak posebej pred njim, da se ta premog predgreje in da gredo plini, ki se tvorijo iz njega čez žareči premog in zgoré.

13.) Tolšč, smol ali petroleja, kakor tudi s smrdljivim oljem prepojenih snovij ne smeš nikoli metati v peč. —

Ker se vže mnogo kje tudi pri nas na kmetih kuri s premogom, ki pride ceneje nego draga drva, zato priporočamo te predpise prav toplo svojim čitateljem. Vsaj njihovo spolnovanje ne bo nikomur v škodo, ravno nasprotno v korist posameznikom in celoti, ker si bomo prihranili na kurivu, zmanjšali pa tudi zoprni dim in saje.

## Narodno gospodarske drobtine.

### I. Mazilo sadnega drevja proti zajcem.

O tem piše neki slovaški sadje-rejec sledeče: „Največji sovražnik mladega sadnega drevja je gotovo zajec, kateri po zimi mlademu drevju silno škoduje. Sadjarji sicer branijo drevesa pred zajcem z raznimi obvezami in mazili, ali dostikrat to le malo pomaga. Nekaj let sem jaz obvezoval drevesa s slamo, kar je pa jako zamudno in dolgotrajno delo, če se pomisli, da sem za kacic 2000 večjih drevesc potreboval veliki voz ržene slame, katero je jeden delavec obvezoval za — mesec dnij. V spomladi je spet bilo dela za 5—6 dnij, da so se obveze odvzele. Ta način obvarovati drevje ne priporočam nikomur, ker je težaven, negotov in večkrat še škodljiv. V času dolge zime so mi zajci slamo razkopali, pa drevesca vsejedno obgrizli. Škodljiv pa je ta način zato, ker postane tako zavito drevce preveč nežno, da pozneje ne prenese zime in úraza, ako ni zopet obvezano.

Zadnjih par let poskusil sem drugačno sredstvo. Napravil sem namreč mazilo iz dobre ilovice, katerej sem dodal telečje, goveje ali ovčje krvi. Za deset kilogramov tega mazila dodal sem še za  $\frac{1}{2}$  kilograma narbolj smradljivega ribjega mazila (Fischtran). Ko se vse to dobro premeša, dodam še  $\frac{1}{20}$  ribjega olja, kar se vse še zopet čvrsto premeša, da postane

zmes kakor nekaka redka malta, katera se more potem s čopičem na drevesa mazati. To delo je treba storiti v jeseni ob suhem vremenu, da se mazilo bolje prime. Ako je prav narejeno in v pravem času namazano, navadno ga ne izpere veliko dež ali sneg. To sredstvo prav zanesljivo obvaruje drevesa pred zajcem, kar sem se minulo zimo do dobrega prepričal. Med tem, ko mi je s slamo obvezanih bilo dosti uničenih, je minolo zimo, čeravno bila je kruta, ogrizenih bilo le kacic 20 dreves.

Mazanje mora se vršiti v listopadu in sicer ob suhem vremenu, da se mazilo drevesa prime in ko se na njem posuši, ga dež ali sneg ne izpere lahko. Nekateri mislijo, da takšno mazilo drevesu škoduje, pa je le nasprotno res, ker ga brani pred zajcem, zraven pa tudi uničuje rast mahu na drevesni skorji, katero nekako omladi.

Kako veliko škodo more narediti zajec na sadnem drevju, prepričal sem se sam pred par leti. Imel sem tik pred domom v vrtu drevesnico, pa sem si mislil, da ondi ne bo mi treba drevesc mazati, temuč sem postavil na vsakej strani drevesnice majhno utico za pse, naj bi stražili in lajali po noči. Ali kaj se zgodi? Moji ljubi psički so lepo spali v uticah, med tem pa so zajci v dveh nočeh več tisoč mladih drevesc popolno uničili, tako, da je bilo gotove škode narmanj 300 gld. Zato opominjam gorko vsakega sadjerejca, naj ne opusti tega sredstva — mazanja dreves, — kajti v ravno minolej zimi so zajci pri nas po nekod oglodali celo do 20 let stara drevesa.“ — Tako piše vneti slovaški sadjerejec. Mislim, da takšen opomin velja tudi našim kmetom, kjer se tudi goji večinoma bolj divjačina, nego sadjereja.

## II. O toploti v hlevu.

V dobrem hlevu mora biti po letu primerno hladno, da žival manj trpi vsled muh, po zimi pa naj se skrbi, da je primerno toplo. Dobro toraj je, da se ob gornjem podu napravijo v zidu luknje, katera se po potrebi ali zamašijo, ali pa odpro. Če je v hlevu zelo soparno, odpre se tak „dušnik“, kakor mu pravijo, če je preveč hladno, zlasti čez noč, pa se zvečer zapre. Ako je hlev mrzel, potrebuje živina mnogo več krme, nego če je primerno gorak.

Najprimernejša gorkota živini je srednja, od 10 do 11 stopinj R. Le v taki temperaturi se občuti živina zdrava in se dobro redi. Toda ni za vsako žival docela primerno enaka toplota, kar se samo ob sebi razume. Mlade in pa medle živali imajo manj toplote v sebi, nego velike in močne. Pa tudi je razloček na tem, kako so živali oblečene, katera ima že sama kožuh, njej ne škoduje mrz tako, kakor onej, ki je skoraj naga.

Take na primer konj, ki je skoraj celi dan na mrazu, ne ljubi preveč gorkote v hlevu, njemu je dosti 10° R. Goveja živina je že bolj rahla in ima rada nekaj več, vsaj blizu 13° R. Svinje morajo imeti zopet več, zlasti ker imajo vsled obilne mokrote odpadkov še bolj nemir, tem je prav od 12 do 14° R. Najmanj gorkote potrebujejo ovce, zlasti ako so še na jesen pozno hodile na pašo in imajo daljšo volno, tem ugaja 8° R., ako je precej višje, jim škoduje. Nasprotno pa po letu ovce uspevajo najboljše v hladnih stajah in senčni paši.

Razume se, da mladiči, le nekoliko dni stari, potrebujejo več gorkote in naj bodo še od kakoršnekoli živali, zlasti pa še prasci. Tem se pomaga z obilnejšim nastiljem, kakor slamo, praprotjo itd. To pa se mora prascem prej potlačiti v hlevu, ker zgori se rado, da če je stelja razmršena, se prasci

skrijejo vanjo, na vrh pa nevede se vleže svinja in jih zaduši.

Ker je primerna gorkota v hlevu tolike važnosti, dobro je, da ima živinorejec toplomer, da more poskušati nje višino. Saj ta „stroj“ ne stane več nego 50 kr.

## Vprašanja in odgovori.

*Vprašanje 94:* (G. Ž. v K.) Ali se jako vmazane steklenice lahko izpirajo s solno kislino in kako?

*Odgovor 94:* S solno kislino se steklenice prav dobro izperejo, ker solna kislina vso nesnago v steklenici razje, osobito pa ostanke od vina. Ker se dobi v lekarnah ali v drogerijah bolj zgoščena (koncentrirana) solna kislina, se jo pred rabo stanjša s  $\frac{1}{4}$  ali polovico navadne vode. V prvo steklenico se vlije približno  $\frac{1}{8}$  do  $\frac{1}{4}$  take tekočine, se dobro zapre z zamaškom ter se jo toliko časa stresa da je postala steklenica čista. Z isto tekočino se izpere druga, tretja itd. steklenica dokler je tekočina še dovolj čista na kar se z novo nadomesti.

Vsako steklenico je treba potem najmanje v dveh čistih vodah izprati, da se gotovo odstrani vsa solna kislina in vmazanost. Ker je solna kislina razjedljiva se mora paziti da ne štrkne na obleko ali pa da ne pride v kako rano na roki ker to jako peče. Madeži na obleki se odstranijo ako se pomakajo s salmijakom (Salmiakgeist) ter potem z vodo izpere.

*Vprašanje 95:* (R. Š. v M.) Moje novo vino diši precej po žveplu čeravno nisem žveplal sodov in ne vina. Kaj je temu vzrok in kako odstranim ta duh? Moram pretakati skozi bakreni lij?

*Odgovor 95:* Je prav lahko mogoče da ima Vaše novo vino duh po žveplu čeravno niste sedaj nič žveplali; to pa pride od tod ker je ostalo mnogo žvepla v grozdju iz katerega ga ni mogel več dež izprati. To se je letos v mnogih krajih dogodilo, zato pa naj Vam ne dela ta prikazen nikakih preglavic.

Neprijeten duh odstranite novemu vinu ako ga kar jednostavno pretočite. Pri tem pa morate skrbeti da pride kolikor mogoče z zrakom v dotiko. Zato pa pustite naj teče popred v malo široko in nizko kad ali pa zabrnite pipo tako, da bo vino prav na široko teklo čeprav bolj počasi. Že čez nekaj dni bo zgubilo ta neprijeten duh. Bakreni lij ni treba v tem slučaju rabiti osobito ne, če je isti umazan, ker s tem

lahko še bolj pokvarite dotično vino. Pozneje ko vino bolj dozori, ga smete če še močno diši po žveplu ali če že nekako smrdi po žveplenem vodiku (gnilih jajcih) pretočite ga v ravnokar zažveplan sod.

*Vprašanje 96:* (M. C. v K.) Kako zabranim rjavenja železa?

*Odgovor 96:* Po skušnjah nekaternikov zadostuje pomakati železo v razstaplino ogljikovokislega kalija ali ogljikovokislega natrona ter potem pustiti da se posuši. Posebno za puške se to priporoča ker potem dolgo časa ne rjave.

*Vprašanje 97:* (M. C. v K.) Koliko sena naj dobi ena krava na dan?

*Odgovor 97:* To je različno kajti odvisno je od druge krme in od dobrote dotičnega sena in dalje tudi od delavnosti dotične krave. Povprečno se računa po 6—10 kg dobrega sena na vsakih 1000 kg žive teže.

*Vprašanje 98:* (K. Š. v Šp.) Kedaj je najboljši čas za sajenje drevja?

*Odgovor 98:* V gorkih krajih je najbolje saditi jeseni ko listje odpade, v mrzlih pa zgodaj spomladi. Čez zimo se drevo in zemlja vležeta in vse rane se zacelijo ter korenine prično prav zgodaj delovati. V mrzlih krajih pa jeseni vsajeno drevo po zimi lažje zmrzne.

## S e j m i.

### Na Kranjskem:

11. novemb. v Dobrničah, Št. Gothardu, Bučki pri Fari, na Igu, Lašičah, Srednjivasi (Boh.), Razdertem in Kranju (konjski).
12. „ v Moravčah.
13. „ v Metliki, Bušečivasi.
15. „ v Grahovem.
16. „ v Ljubljani (8 dni).
19. „ v Bistrici (na Notr.), sv. Martinu pri Litiji in Račečah, in na Raki.
20. „ v Gorenji Planini in Št. Vidu pri Vipavi.
21. „ v Hotederšici (za živino in blago).
22. „ na Slapu pri Vipavi.
23. „ v Mojstrani in sv. Lorencu na Temenici.
25. „ v Loki, Domžalah, Zatičini in Krškem.
26. „ v Št. Rupertu.
30. „ na Gočah, Kočevju, Železnikih, Planini, Kolu (Postojin.), Trziču, Turjaku in Vačah.

- 3. decemb. v Postojini, Jasenicah, Martinjivasi (Treb. kant.).
- 4. „ v Kamnigoricah, Kamniku.
- 5. „ v Idriji, Dobrepoljski pa v Vidmu.
- 6. „ na Brezovici, Bistrici (v Bohinju), Bistrici, Žužemberku, Borovnici.
- 10. „ v Litiji.

**Na Štajerskem:**

- 12. novemb. v Laškem, Marenbergu, sv. Mohorju (Podčet. kant.), Ormožu in Lipnici.
- 15. „ v Poličanah, Vranskem in Radgoni.
- 19. „ v Podsredi (Hörberg), Šoštanj (za živino).
- 21. „ v Podčetrtkom, sv. Barbari, v Holožah, Št. Jurju ob Taboru (za živino in blago).
- 23. „ v Slov. Bistrici (za živino).
- 25. „ v Kanižu, Ptuju, Dobju in Vildonu, Lembergu in Trbovljah.
- 30. „ pri sv. Andražu (pri Ptuju), Celju, Rogatcu in Svečini.
- 3. decemb. na Planini in Konjicah (z blagom).
- 4. „ v Gorniloki, Ptuju, Šmarju (blizu Celja).
- 5. „ v Trbovljah.
- 6. „ v Sevnici (ob Savi), Dobrni, Lučah (Leutschach) in Mureku.
- 9. „ Buče, Vrenskogorca in Dobovi.

**Na Koroškem:**

- 11. novemb. v Zgor. Beli in Šmartnu pri Beljaku.
- 12. „ v Pliberku.
- 18. „ v Star. Dvoru.
- 24. „ Oberdravberzi.
- 25. „ Grajfenberzi.
- 26. „ Cobercah.
- 28. „ Oberdrauvberzi.

- 1. decemb. v Št. Andreju.
- 6. „ v Strazberzi in Velikovcu.

**Na Primorskem:**

- 11. novemb. v Čubedu in Dolini.
- 17. „ v Jelšanah.
- 18. „ v Kuvedi.
- 22. „ v Šmarji.
- 24. „ do 3. grudna v Vidmu (Fur.).
- 27. „ v Kostelnovi, Vencu (Vencane) v Videm del.
- 3. decemb. v Gorici (15 dni).
- 6. „ Monfalkonu (2 dni).
- 8. „ Turjaku (2 dni).

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

**120.000 ameriškega rožja ali ključic**

debelih za suho cepiti rip. portalis 45 cm. dolge, imam na prodaj 100 kom. za 83 kr. ali 10.000 83 gld. Dalje 15 000 divjakov ali korenjakov (rip. portalis), nekaj posebno močnih. Kdor bi potreboval za matičjake, naj mi naznani ali hoče imeti skopane v jeseni ali spomladi. Cena I. vrste za 100 kom. 2 gld. II. vrste 1 gld. 70 kr. Pri vsakem naročilu je poslani nekaj are. Pošiljatev po dogovoru. Pošilja se samo v okužene kraje, Martin Zlodnjak, posestnik v Bodkoveč, z. p. Jursinci.

**Najbolje istersko vino** prideluje se, kakor

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

**Plahte za konje.** Kmalu pride čas, da bodo kmetovalci

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

**Ni vse eno.**

kakšna primes se rabi za vsakdanjo kavino pijačo. Kathreinerjeva Kneippova sladna kava ima zaradi svojega posebnega proizvajanja priljubljeni vonj zrnate kave in je zato najbolj pripravna za prirejanje prav tako okusne kakor zdrave kave. Proti mnogoterim manj vrednim posnemkom, ki so izredno podobno zaviti, pa je treba pri nakupu vedno poudarjati ime Kathreiner in jemati tudi same izvorne zavoje z varstveno znamko župnik Kneipp.

**ZADRUGA\*)**

**Naprava sadnega vina s posebnim ozirom na združništvo in zmernost.**

(Piše protialkoholik)

Sadno vino je pijača, ki vzbuja v človeku veselje do dela, je po ceni, ob enem pa ima tudi v zdravstvenem in nraavnem oziru velik pomen, zdravniki ga priporočajo kot krepčilno pijačo, ki pospešuje prebavljanje in ki blagodejno vpliva na celi človeški organizem, zlasti pa je koristno za ljudij, ki se malo gibljejo na prostem. Dočim dela pivo človeka lenega in žganje ubija moči, ko sadno vino hladi, osvežuje in vzpodbuja in ne škoduje, če se ga tudi malo več pije, zato je popol-

noma pripravno zavzeti mesto ljudske pijače. Ni je boljše pijače za delavce od sadnega vina.

Kakor skušnja uči, imamo v sadnem vinu prav pripravno sredstvo proti žganjarski kugi, ki razjeda tako strupeno naš narod. Ljudje, ki redno pijo sadno vino, so obvarovani skušnjave udati se hudemu pijančevanju. Na Virtemberskem, v deželi, ki je znana po razviti sadjereji in obilnem narejanju sadnega vina, računajo, da spiše vsak deželan na leto 55 l mošta in 0.6 litrov žganja, na Poznanjskem pa pride na vsako glavo 35 litrov žganja, razloček je torej velikanski. Da smo tudi pri nas na Kranjskem prišli v

pijančevanji že grozno daleč, tega nas uče pijane muhe, ki jih srečavamo povsodi po cestah in po domačijah, o praznikih in delavnikih, uče nas tega tudi grozni davki, ki jih plača dežela na leto za satanovo vodo in propadajoče kmetije pijancev.

Kakšen narodno-gospodarski pomen da ima narejanje sadnega vina, o tem naj nas pouče sledeči podatki. L. 1892. so nakupile tovarne za sadni mošt v Frankobrodu-Saksenhausen 1560 vagonov sadja, prejšnje leto pa so razposlale 119 vagonov sadnega vina. V imenovanem mestu je pet velikih in 46 manjših kletarij. Vrednost sadnega vina, ki se vsako

\*) Radi obilega zelo važnega združnega gradiva odpade to pot oddelek o trgovini in obrtu.



leto tukaj napravi, cenijo na kakih 12 milijonov kron. Od trgovine s sadnim vinom se živi 1190 oseb. Ena sama največjih tvrdk predela jeseni s pomočjo parnega sadnega mlina in 13 stiskalnic vsaki dan 1000 do 1200 *mq* jabolka, pri čemur daje posla 85 delavcem, ki zaslužijo na teden po 26 do 28 kron (dela se od 6. ure zjutraj do 10. ure zvečer).

V Hochheimu ob Menu se porabi vsako leto 240—300 *hl* sadnega vina v gospodarstvih in kot domača pijača. Mesto ima 2800 prebivalcev ali okroglo 600 družin; na vsako družino pride tedaj do 100 litrov sadnega vina. Nek sin badenske dežele, ki je bil v službi na Vestfalskem, hrepeni po svoji domovini in piše tako-le: „Dobra jabolka se po<sup>o</sup>zimi jedo in hišna mati jih zna porabiti za marsikaj; hruške in slabejša jabolka pa se iztisnejo, da ima vsaka skozi celo leto dobro pijačo h koscu kruha. Surovo maslo se ne vživa kot tako, ampak vse skuha in porabi za maslo. Vsak gospodar ima svoj sadni mošt v kleti in čim več ga ima, toliko bolj je ponosen. Pri nas žganja nikdo ne pokusi.“

O povzdigi sadjarstva s pomočjo izdelovanja sadnega mošta v Trierju in okolici poroča tvrdka Lambert & Reiter v Trierju sledeče:

„Ni je zlepa lažje in dobičkasneje porabe pečkatega sadja od naprave mošta, ker se dado v zelo kratkem času predelati velike množine sadja, kar pri drugih načinih vporabe ni vedno mogoče ali pa je vsaj združeno z zelo dragimi napravami. Zato tudi cena navadnega pečkatega sadja v ta namen ne kupuje in ne izvažajo. Pretečeno jesen n. pr. je neka tukajšnja trgovina v 23 dneh iztisnila 140.000 litrov jabolčnika s 4 sadnimi prešami in enim sadnim mlinom na paro in tako izkoristila 2100 *mq* jabolka itd. Jabolčni mošt je v našem kraju priljubljena pi-

jača, posebno za delavca in roko-delca, zato pri nas skoro ne poznamo žganjarjev iz navade. Pa tudi premožnejši pije najraje svojo merico sadjevca. To pijačo točijo po hišah v belih porcelanastih vrčih,  $\frac{4}{10}$  litra za 14 do 18 vin. Tujci in semkaj prestavljeni uradniki, katerim pijača od začetka ni prijetna, da neužitna, ali pa vsaj iz predsodka „preprostaška“, se zelo z lahka navadijo nanjo in jo v druge kraje prestavljeni, zelo neradi pogrešajo. Trijer razpošilja že dolga leta jabolčnik v večjih in manjših posodah na vse strani Nemčije, naročniki se vedno znova vračajo in njih število se vedno množi. Na ta način bo naprava sadnega mošta povzdignila sadjarstvo in tako postala vir občnega blagostanja.“

Tudi v Švici je sadjevec že davno ljudska pijača, le da rabi Švicar poleg jabolka tudi hruške v večji množini, nego v drugih deželah.

Največ sadnega vina pa proizvaja Francija, kjer se napravi v severozapadnih delih Normandije in Bretanije po uradnih poročilih 11—12 milijonov hektolitrov sadjevca, ki predstavljajo, hektoliter po 10 kron, vrednost 110 do 120 milijonov kron. Sadnega vina se vedno več napravlja in sadnega drevja vedno več sadi, odkar se je naselila trtna uš na Francoskem in opustošila ogromne vinograde, tako proizvajanje vina močno potlačila in občinstvo prisilila seči po cenejšem sadnem vinu. Tudi mnogo posestnikov, katerim je trtna uš vzela veselje do vinarstva, se obrača k sadjarstvu z namenom, svojo letno potreščino pijače pokrivati s sadnim moštom.

Ta vporaba sadja, ki je v nekaterih deželah tako zelo udomaćena, pa zadeva v drugih zopet še vedno na upor in odnagnenje.

Najbrže so tamkaj izdelovali svoj čas kalna in nečista vina in to je ostrašilo občinstvo, ki še ni

imelo prilike spoznavati čistih, dobrih sadnih vin. Skušnja pa uči, da se da vpeljati pitje sadnega vina tudi v doslej še nevajenih krajih, posebno ako se jemlje ozir tudi na to, da mora imeti sadjevec v bolj severnih krajih nekoliko več alkohola nego v bolj južnih.

Ravno v novejšem času je nastalo na več krajih po Nemškem (Elbing, Heiligenbeil, Pr. Holland, Pr Eglan itd.) več zadrug in tovarnen, ki se pečajo v prvi vrsti z napravo sadnega vina in ki morajo vsako leto napraviti velike množine, ker to pijačo uživajo širši ljudski sloji. Na hektoliter jemljejo 2 do 3 *kg* sladkorja. Sadjarska šola Tapan predelava posestnikom jabolka v vino in daje za 4 stote jabolka 100 litrov čistega vina, računa pa za napravo 1 litra vina okrog 8 vin.

Največji nasprotnik sadnega vina je pa pivo, ki s svojo nizko ceno dela sadnemu vinu občutno konkurenco in s svojo milobo pokazi okus za sadna vina, ki imajo v sebi več kisline. V mnogih slučajih so ponesrečeni poskusi pri napravi sadnega vina vzrok, da so ljudje stalni nasprotniki sadnega vina; ljudstvu primanjkuje poduka in izkušnje.

Z ozirom na izredno velik pomen te pijače na narodno gospodarstvo slovenskega posestnika in naše zmernostno gibanje bi bilo zelo želeto, ako bi v napravi sadnega vina popolnoma izvežbane osebe v jesenskem času prirejale na raznih krajih večdnevne tečaje, pri katerih bi se zamoglo s pomočjo dobrih priprav ravnanje vsakomu pokazati, kdor se zanima za to. Na ta način bi kmalu zginitile tožbe, ki so zdaj še opravilne, pritožbe, da ni moči prodati sadja, da to zavira previsoka vozina in tako bi bil v marsikakem okraju položen temeljni kamen za vspešni razvoj sadjarstva. Kajti v tej meri, v kakoršni se ureja sadno vino in se razširja, cvete

in raste tudi sadjereja v kaki de-  
želi. Ako se posreči napraviti  
sadno vino za ljudsko pijačo v  
pravem pomenu besede, tedaj se  
bo sadjarstvo, ta za ljudski bla-  
gostan tako važna stroka dvignila  
do doslej neznane višine.

Nimam namena, ne prostora  
dovolj, opisovati tukaj, kako sadje  
je odbirati za mošt, kako ga  
čistiti, mleti in stiskati, kateri so  
najboljši sadni mlini, katere naj-  
pripravnejše stiskalnice. Zanimati  
utedne koga, da se dobi 1 hekto-  
liter mošta iz 150 do 160 kg sadja,  
kar je pa zelo različno po razliki  
sadne vrste in letine. Drugi spet  
računajo na 100 kg sadja, da se  
dobi 55 do 60 litrov mošta, 100 l  
mošta pa da kakih 90 litrov či-  
stega vina.

Tako iztiskajo navadne preše  
na vreteno, vse drugačno pa je  
pri hidravličnih stiskalnicah; te  
mnogo hitreje delajo in dajo iz  
100 kg sadja precej pri prvem  
stiskanji 80 litrov mošta, dočim  
ga dajo druge stiskalnice največ  
55 litrov.

Po Nemškem imajo krasne ve-  
like kletarije za napravo sadnega  
vina. Stroški za napravo take  
kletarne znašajo po preračunu  
tvrške F. Kleemann & Sohn (Ober-  
türkheim, Nemčija), kakor sledi:

	Kron
1. Poslopje je lahko čisto priprosto, kaka pro- storna, snažna šupa ali ko- larna . . . . .	?
2. Bencinovo gonilo (mo- tor), ki stane pri desetur- nem delu na dan K 3 do 3·24 . . . . .	3000
3. Velika mostna teht- nica za tehtanje sadja . .	400
4. Štiri hidravlične stis- kalnice, vsaka z 150 mm višine cilindra, 400 mm be- tovega premera, ter okrog 36.000 kg tlaka, okrog 30 atmosfer, teža pa 1550 kg, ena stiskalnica iztisne okrog 60 stotov v 12. urah, po K 9·30 . . . . .	3720

5. Sesalka za visoki tlak z 2 batoma, za 30 atmos- fer nadtlaka itd. . . . .	570
6. Potrebno cevevje . . . . .	180
7. Prenesljiva sesalna in pritiskalna sesalka . . . . .	144
8. Sadni mlin za gonilo, kamnita valjca z 380×400 mm, zmeljeta pri 2 HP (konjskih silah) približno 40 mq na uro, teža ca. 700 kg . . . . .	420
9. Potrebne transmisije . . . . .	420
10. 2 ustavljača (za od- bijanje jermen iz šajb) . . . . .	112
11. Štiri velike kadi, vsaka za 2400 l à K 96 . . . . .	384
12. Štiri manjše kadi à K 36 . . . . .	144
13. 72 kosov stiskalnih prtov à 2 kroni . . . . .	144
14. 72 kosov prstenih dnov à 1·80 K . . . . .	129
15. Montiranje . . . . .	60
16. Jermena (za goniti) . . . . .	180
Skupaj . . . . .	10007

Dočim so pa take velike  
moštne kletarne samo kupčijska  
podjetja posameznih oseb, ki pre-  
puščajo iztisnjeni mošt za daljno  
ravnanje popolnoma posameznim  
hišnim posestnikom, morejo nare-  
jati zadružne kletarne mošt dosti  
ceneje in ga še pustiti, da povre  
v lastnih kletih do popolne zre-  
losti, tako, da dobi posamezni ud  
za pripeljano sadje določeno mno-  
žino gotovega sadnega vina nazaj.

Tak način postopanja se pri-  
poroča posebno v krajih, kjer je  
narejanje sadnega vina popolnoma  
nič ali le malo znano in ker se  
ljudje prav nič ne razumejo na  
to, kako je ravnati s sadnim mo-  
štom v kleti. Kot predpoda, oziroma kot vzorec v tem oziru  
nam lahko služijo zadružne mle-  
karne in sirarne. V nekem švicar-  
skem listu za sadjarstvo daje  
oberst Bigler nasvete, ki so vredni,  
da jih uvažujemo, zato naj jih po-  
stavimo za konec tega članka:

„Poročevalec ima pred očmi kot  
vzorec zadružno poslovanje sira-

Kron

ren, kakor se je razvilo v bern-  
skem kantonu zadnjih 30 let. Oá  
začetka so predelavali v teh si-  
rarnah samo odvečno mleko skupno  
in samo za domačo potrebo in so  
izdelke vsakikrat jeseni razdelili  
med zadružnike po meri oddanega  
mleka v mlekarne. Polagoma pa  
so obračali na izdelavanje sira  
večjo pozornost, so boljše blago  
tudi prodajali, skupiček razdelili  
in ravno tako si porazdelili tudi  
neprodane hlebe sira. Čim dalje  
bolj pa so jele zadruge izdelavati  
samo trgovsko blago. — Denimo  
to merilo na zadružne sadne kle-  
tarne. Pri teh kaže sprva naba-  
viti potrebno opravilo samo za lastno  
potrebo, toliko bolj, ker govorijo  
drugotne izkušnje in neuspehi proti  
nabavi prevelike opravile.

Kar zadeva prostore je potreba  
dobre kleti, primerne prostora  
za stiskanje in pripravnega kraja  
za odkladanje sadja, zraven pri-  
dejo potrebno orodje in stroji.  
Ravno tako je treba misliti na  
kako pripravno osebo, ki bi vse  
vodila, oziroma še na enega po-  
magača.

Sprva naj se iztiska samo za  
lastno potrebo zadružnikov in si-  
cer posebno tako sadje, ki se ne  
more prodati naprej, kot so zgod-  
nje hruške, odpalo sadje itd. Ob  
2. določenih dnevih na teden bi  
se morda sadje sprejemalo, teh-  
talo, cenilo po njegovi vrednosti  
in vpisalo v posebno, kontrolno  
knjigo. Sprejemale bi se tudi  
manjše množine in iztiskalo bi se  
vselej sadje, ki je ravno na pravi  
stopinji dozorelosti. Dosedanje skuš-  
nje pri mlekarstvu so nam porok,  
da bi dodavatelji tudi pri dova-  
žanji sadja pazili na neobhodno  
potrebno snažnost. Mošt bi moral  
priti v kleti in tam bi se moralo  
ž njim strokovno ravnati. Odda-  
janje vina na ude bi se imelo tudi  
v razmerji z dodanim surovim  
sadjem od gotovega časa naprej  
vršiti vsaki teden morda po en-  
krat. Za potrebne sodčke bi imela

skrbeti zadruga. Prav nič ne dvomimo o tem, da bi se tudi tukaj izvršil prehod k trgovskemu sadnemu vinu na popolnoma podoban način kakor je bilo pri sibirarnah.

Taka naprava bi imela za začetek marsikako dobro stran. Semkaj prištevamo posebno dobro izkoriščanje zgodnjega sadja, zvišanje cene trgovskega sadja, napravo boljše pijače, ker bi imele stvar pod nadzorstvom strokovno izobražene moči in bi se skrbno kletarilo. Naše geslo bodi: Ne preimenitnih, ne prevelikih naprav in zvlak, a pojdemo na delo!

Ko bi podjetje našlo na vseh straneh precej priznanja, tedaj bi se delokrog zadruge lahko razširil. Trganje, sortiranje in shranjevanje dragocenega sadja za namizo od strani sotržbencev pri moštrani z namenom pridobiti si tržnega blaga prve kvalitete, bi bilo ravno tako lepo, kot hvaležno delo.

Ti predlogi zaslužijo za vpeljanje sadjevca v krajih, kjer doslej to pijačo še malo poznajo, največjo pozornost.

Op malega do velikega, o tem imamo poročstvo, da se nam kaj posreči. To moramo v naših časih na vsa usta trobiti onim, ki mislijo, da je treba kako zadrugo, recimo kako mlekarno samo ustanoviti, drugo po prišlo že samo ob sebi. Korak za korakom naprej in noben korak ne sme biti storjen brez vspeha.

Zrno do zrna pogača,  
Kamen do kamna palača.

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

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

(Konec)

Pri popoldanskem nadaljevanju bavit se je občni zbor s skladiščnim vprašanjem.

Zvezin ravnatelj Štefan Richter narisal je na podlagi pred kratkim izišle brošure dr. Graba v kratkih potezah pregledano sliko o stanju in vspehih združne prodaje žita v Nemčiji.

Nadalje je poročal podpredsednik računski svetnik J. Faschingbauer o stanju in vspehih združnih skladišč na Nižje Avstrijskem, ravnatelj Herman Brunner o stanju in vspehih združnih skladišč na Češkem in revizor Ferd. König o dosedanjem razvoju in delovanju nemških združnih skladišč na Moravskem.

Iz poročil o skladiščnem združništvu v Avstriji se je prav dobro razvidela uprava avstrijskih skladišč in način združne prodaje žita; z dosedanjega delovanja na tem polju dobila se je podlaga za uspešno nadaljno delo avstrijskih skladiščnih zadrug.

„Splošna zveza“ skrbela bode, da se omenjena poročila skupno obelodanijo.

Poročevalec za Nižje Avstrijsko, podpredsednik J. Faschingbauer omenil je na koncu svojega poročila tudi gospodarsko razmerje med Avstrijo in Ogersko in mu je občni zbor splošno pritrjeval, ko je utemeljeval naslednjo resolucijo:

Vpoštevaje:

da sta Avstrija in Ogerska glede gospodarske produkcije popolnoma različni;

da avstrijsko kmetijstvo z ozirom na svoje produktivne razmere nikakor ne more uspešno konkurirati z ogersko nadprodukcijo, radi česar se prodaja avstrijskih poljskih pridelkov vedno bolj omejuje;

da se vse zapadne evropske države imajo po agrarnih carinah, koje so posebno proti Ogerski naperjene, a vsled carinske skupnosti tudi Avstrijo zadenejo in vsled takih carinskih odnošajev ne trpi le samo izvoz poljedelskih pridelkov Avstrije, temveč je celo

domači trg poljedelskih pridelkov v vedno večji nevarnosti;

da nam gospodarska skupnost Avstrije in Ogerske naklada nadprimerna bremena, ki so nam vsled jednostranskih gospodarskih korakov Ogerske po krivici še večajo;

da avstrijski poljedelci uvidevajo, da vsi poskusi, agrarično konkurencu drugih držav s carinskimi sredstvi odpraviti — za avstrijsko produkcijo tako dolgo ne bodo imeli zaželjenega vspeha, dokler se ne prepreči po medcarinah večji uvoz ogerskih poljedelskih pridelkov;

da se ustvari z uvedbo medcarin proti Ogerski naravni pogoji za produkcijo avstrijskih poljedelcev, se osigura domači trg, se poviša nabavna moč avstrijskih poljedelcev v prid avstrijske industrije, se omogočijo boljše trgovinske pogodbe z drugimi državami in se dobijo predpogoji za veliko carinsko zvezo enakih, po nizkih carinah glede produkcije zjednotenih srednje- in zapadno evropskih držav;

da je tudi avstrijska industrija, v koje prid se je dozdej zdržavala carinska skupnost z Ogersko, sprevidela, kakor kažejo njene izjave, da bi bilo tudi v njen prid, če se pravočasno razdruži carinska skupnost z Ogersko, torej glavni gospodarski faktorji v tej zadevi popolnoma jednako mislijo; da je Ogerska sama že glede nekaterih konsumnih predmetov tako razdruženje carinske skupnosti uvedla in jo glede mnogih predmetov z novega zahteva;

slednjič, da mora z ozirom na postopanje merodajnih ogerskih faktorjev proti Avstriji priti do gospodarske ločitve od Ogerske, je po mnenji „Splošne zveze gospodarskih zadrug v Avstriji“ nujno potrebno, da postane Avstrija glede carine samostalna in se glede gospodarstva popolnoma loči od Ogerske in prosi „Splošna zveza“ poklicane oblasti, da prično s

sestavo autonomnega avstrijskega tarifa napram Ogerski“.

Po živahni debati koje se vdeležijo König iz Brus, Kerbler iz Linca, Napravnik iz Prage, Rožman iz Ljubljane kakor tudi predsednik in referent, se resolucija enoglasno sprejme.

Predsednik predlaga še, da se odpošlje „Splošni zvezi nemških gospodarskih zadrug v Darmstadt“, ki praznuje že svojo dvajsetletnico, brzozjavni pozdrav, koji predlog se sprejme.

Predsednik se zahvali vsem navzočim za vdeležbo in zaključi občni zbor, ki je trajal nad 6 ur.

### K praksi davčnega zakona.

Raifajzenske posojilnice in pridobninski davek.

Ni še dolgo in še se vsi naši bralci gotovo spominjajo, kar smo pisali v tem listu, da posojilnicam raifajzenovkam ni treba predložiti napovedi za pridobnino in smo navedli v dokaz te trditve odlok c. kr. finančnega ministerstva z dne 23. maja 1898 št. 25+21.

Naše članice so se ravnale po tem našem poduku in so prav storile, ker bi se jim sicer lahko pripetilo, da bi se jim klub temu da so v smislu § 84 al. c. zakona z dne 21. oktobra 1896 d. z. št. 220 pridobninskega davka popolnoma proste, vendar le predpisala pridobnina.

To bridko skušnjo doživela je neka slovenska posojilnica, ki je po svojem ustroju popolna raifajzenovka in so se ji tudi priznale pristojbinske olajšave.

Ni pa vpoštevala gori navedenega odloka c. kr. finančnega ministerstva, temveč je podala napoved za pridobnino, in pridobnina se ji je na podlagi te napovedi res predpisala.

Seveda se je posojilnica proti predpisu pridobnine pritožila, a deželno finančno ravnateljstvo je pritožbo odbilo ter s tem posojilnico prisililo, da si je šla k upravnemu sodišču pravice iskat.

Ne samo, da je taka trnjeva pot odpora do zadnje inštanca sama na sebi neprijetna, povzročča tudi precej nepotrebnih stroškov in smo samo radovedni, kaj poreče najvišja inštanca, o čem seveda svoječasnno tu poročamo.

Konečno še omenimo, da dotična posojilnica ni član „Gospodarske zveze“ in to omenimo le radi tega, ker „Gospodarska zveza“ strogo pazi, da se njenim članicam tudi v davčnih zadevah ne godi krivica, kar je seveda samo ob sebi umevna dolžnost vsake združne zveze.

### Poslovanje raifajzenskih posojilnic v letu 1902 na Predarelskem.

Predarelsko je majhna deželica, ki ima po zadnjem ljudskem štetju komaj 129.237 prebivalcev.

Ta mala deželica ima pa blizu 300 zadrug in med temi je 65 raifajzenskih posojilnic.

In nas Slovencev je skoraj desetkrat več kot predarelskih prebivalcev — toraj bi morali imeti, če bi hoteli Predarelsko posnemati, blizu 3000 zadrug in med temi nad 600 raifajzenskih posojilnic — pa imamo vseh zadrug skupaj komaj 500, kar naj nas vzpodbuja, da čvrsto delamo za napredek slovenskega združništva.

Na Predarelskem izhaja že 7. leto tudi združni list i. s. v Wolfur-tu, — ki se tiska in oddaja v 9000 reci devettisoč izvodih, — izdaja ga predarelska zveza.

List se imenuje „Nachrichten des Verbandes der Spar- und Darlehens-Kassen-Vereine in Vorarelsberg“ — in prinaša v svoji zadnji številki statistično gradivo o poslovanji raifajzenskih posojilnic v letu 1902.

Koncem l. 1902 bilo je na Predarelskem 64 raifajzenskih posojilnic; te so imele skupno 9288 članov — na deležih vplačano: K 100.771.56, hranilnih vlog:

8,608,858 85, danih posojil: K 8,049.577.43, čistega dobička: K 26.696.63 in rezervnih zakladov: K 124.954.36. — Denarni promet je bil: K 18,393.094.34.

### „Gospodarski dom“ v Cerknem.

Otvoritev in slovesno blagoslovljenje novega „Gospodarskega doma“ v Cerknem dne 25. oktobra t. l. izvršila se je vsestransko sijajno. K temu je kajpada pripomoglo tudi lepo vreme. Bilo je v nedeljo krasno vreme, lep solnčen dan, kakoršnih v jesenskem času le malo vžijemo. Da bi ne bil pred nedeljo med tednom dež strašil dan na dan, bi bila udeležba iz oddaljenih krajev še večja, a kaj se hoče, vreme ima v tem času tudi svoje muhe! V nedeljo pa je toraj nastopil krasen dan, kateri je privabil ogromno ljudstva iz celega okraja, kakor tudi iz oddaljenih krajev v Cerkno k izvanredni slavnosti.

Po končanej sveti maši, katera je bila ob 10. uri, zbralo se je ljudstvo v prostorih „Gospodarskega doma“, da so bili vsi prostori do zadnjega kotička napolnjeni. G. dekan je najprvo z asistenco gg. kaplanov blagoslovil stroje v mlekarskih prostorih, na to je g. dekan spregovoril nekaj prav spodbudnih besedij. Povdarjal je važnost kmetske organizacije, priporočal vzajemnost in složnost društvenikom, da naj bi politični prepiri in domače osebnosti ne segale čez prag „Gospodarskega doma“, ampak da se složno opri-memo skupnega dela na gospodarskem polju; končujoč z besedami: . . . „in ta „Gospodarski dom“ naj bi bil tudi dom miru in sprave, dom složnosti in marljivega dela, da si tako pridobimo tudi Božji blagoslov“.

Nato je sledil slavnostni govor v dvorani „Gospodarskega doma“. Slavnostni govor je imel g. Ernest Klavžar iz Gorice.

Govornik je v poljudnih besedah razložil veliki pomen „Gospodarskega doma“ v Cerknem, spomnil in zahvalil se različnim osebam, katere so pripomogle, da se je „Gospodarski dom“ sezidal; spomnil se tudi visoke vlade in deželnega odbora, katera sta v ta namen podelila znatne podpore. Naglašal in povdarjal je posebno, naj vlada složnost med Cerkljani na gospodarskem polju, ker le v slogi je moč. „Viribus unitis“! dejal je govornik, je geslo našega presvitlega cesarja, katero geslo naj prevladuje posebno državljane — kmetovalce, ker le ako bomo složni, bo tudi naš „Gospodarski dom“ imel zagotovljene, krasne vspehe. Z trikratnim „Živio“ na presvitlega cesarja konča govornik, kateremu ljudstvo odgovarja z gromovitim „Živio“! Čitalniški pevski zbor pa je zapel „Avstrijsko himno“. S tem je bila slavnost v „Gospodarskem domu“ končana. Ob 1. uri popoldne je bil banket v gostilni A. Kobala, katerega so se udelili poleg odborov domačih društev tudi več drugih gospodov. Po obedu je gosp. I. Lapajne iz Kobarida, kot dež. poslanec napil napredku našega kmet. društva, katero si je sezidalo tako krasen Gospodarski dom, kateri naj prinaša celemu okraju boljše gospodarske odnošaje. Rekel je g. poslanec, da so edino pri naši mlekarji na Goriškem vsi pogoji izpolnjeni, da se naša mlekarica povzdigne do vzorne mlekarice, ter da se zaprosi visoka vlada, da otvori pri nas mlekarško šolo; da se bodo imeli priliko naši ukaželjni mladeniči izvežbati v mlekarstvu v materinem jeziku; da tako pridemo na Goriškem do dobro izvežbanih mlekarjev, kakoršnih sedaj pogrešamo. — Iz govora g. poslanca smo spoznali, da se živo zanima za gospodarska vprašanja.

G. župan Kosmač napil je zbranim gostom v imenu občine, želeč, da bi se še večkrat skupaj

sešla taka družba; katera je nam Cerkljanom naklonjena za zboljšanje našega združništva.

Predsednik kmetijskega društva g. Sedej Anton, napije navzočemu g. mlekarškemu nadzorniku M. Ivančiču iz Tolmina, kateri je izdelal načrt za „Gospodarski dom“, ter se zanimal in trudil ob času gradbe poslopja. G. Ivančič se je v lepih besedah zahvalil in spodbujal navzoče k nadaljnemu delu.

G. Klavžar je slikal napredek društvenega in narodnega življenja v Cerknem iz preteklih let, ter napil navzočim uradnikom in slovenskemu uradovanju.

Predsednik kmetijskega društva prečita do banketa došle brzojavke.

Prečitalo se je tudi nekaj došlih pismenih čestitk in izjav, kakor od c. kr. kmetijskega društva v Gorici. „Gospodarske zveze“ v Ljubljani in druge. Sledilo je na to še več napitnic, naglašujoč slogo in edinost, kateri ste prvi pogoj zdravemu združništvu, spojeni s treznim in varčnim delom.

Predsednik se zahvali udeležencem, kateri so pripomogli slavnosti do sijajnega vspeha, kakor tudi govornikom za spodbudne besede.

Okoli 5. ure popoldne pričela se je veselica, katero je priredila „Narodna Čitalnica“ ob tej priliki z zelo obširnim vsporedom. Tudi pri veselici je bila velika udeležba tako, da je bila dvorana popolnoma natlačena.

V občjo zadovoljnost razšli smo se pozno v noč z zavestjo, da smo danes praznovali pomenljivo slavnost, na katero se bodo še pozni rodovi hvaležno spominjali. „Gospodarski dom“, katerega smo si zgradili, pa naj bo naš pravi združni kmetijski dom, dom, resnega in složnega dela. Naj vlada v njem vsikdar pravi združni duh,

kateri naj pripelje blagostanja in božjega blagoslova.

## Mesečni izkazi.

Prosili smo vse naše denarne zadruge, da nam pošiljajo redno mesečne izkaze — poslali smo vsem tiskovine — pa so nekatere, kojih se ta naša prošnja prav nič ni prijela, poslali smo jim torej posebne pozive, ki pa tudi niso mogli vse zanikernosti premagati.

Ker pa vemo, da naše denarne zadruge vendar le nimajo namena prezirati naše prošnje in pozive, iskali smo vzrok, ki je morda kriv, da nam nekatere — malo jih je — sploh še niso poslale nikakega mesečnega izkaza — ali pa ga nam redno ne pošiljajo.

Omenimo, kar da nikakor nismo niti narmanje mislili, da bi se mogel vzrok imenovati lenoba, o čem smo tem bolj prepričani, ker se nam je posrečilo najti drugi vzrok.

Vprašalo se je namreč nekod, kakega namena da imajo mesečni izkazi.

Velika večina naših denarnih zadrug je namen sicer že sama spoznala, in radi tega redno pošiljala mesečne izkaze, a navedemo ga vendar le:

1. iz mesečnih izkazov se razvidi delovanje načelnstva in vspehi tega delovanja.

2. Po mesečnih izkazih lahko presojujejo vlagatelji stanje zadruge pa ne vzdigajo svojih vlog, temveč še raje nalagajo.

3. Mesečni izkazi dajo zvezi potrebni pregled in so važna podlaga pri odmeri kreditov po „Centralni blagajni“.

4. Mesečni izkazi so najbolji dokaz rednega in točnega poslovanja, in vpošteva take dokaze javnost in najbrže tudi oblasti.

5. Mesečni izkazi širijo dober glas o zadruzi in otrjujejo zaupanje.

Teh pet točk kaže glavni namen mesečnih izkazov — in ta namen je vendar le tako važen, da se zanesljivo nadejamo, da nam ne bo treba več prositi in jadikovati in pozivati radi mesečnih izkazov.

**Podlistek.**

**Mala pripovedka.**

(Dalje.)

Nova posojilnica v Snažnem pričela je poslovati. Ljudje so se je hitro navadili in tudi prilično hitro razvideli, ter čutili, da je posojilnica jako koristna. Vsaki četrtek bilo je v posojilnici živo, kakor v kakem panju; pridno so vaščani, posebno pa še gospodinje, a tudi otroci in hlapci in dekle — nalagali vsak krajcarček, se veselili, če je svota naraščala — in se pri tem vadili varčevati.

Gospodarji so si sposojevali denar ter odplačali tiste hude oderuške dolgove — a so jemali posojila tudi za hipne potrebe, za plačilo davkov, za obleko, za nakup živine itd. ter bili prav veseli, da jim ni treba iti prositi, jačiti h kakemu sosedu, kakor prej, ko še ni bilo posojilnice.

Vse posojilniške posle zvrševal je učitelj; vsaki četrtek je uradoval in z njim še jeden odbornik.

Včasih je prišel tudi župnik, ki pa ni bil odbornik, temveč nadzornik.

Veselil se je živahnega gibanja v posojilnici; in čul se je dovtip za dovtipom in glasen smeh se je razlegal ter prav dobro soglašal z ženketanjem zlatega, srebrnega in drugega kovanega denarja.

Komaj jedno leto obstala je posojilnica, in že so se opazili sledovi njenega vpliva; vaščani gledali so nekam živahneje in veseleje v svet, oblačili so se snažneje in bolje in kar se tiče hrane, je začelo po gostem dišati po mesu.

In zdaj moramo predstaviti našim bralcem novo osebo; dolgo smo odlasali ta posel — marsikdo poreče najbrž, da celo predolgo.

Nova oseba je stara 24 let, ima dolge plave lase, navadno, vsaj po dnevu spletene v dve debele kiti, zdrave in ob enem blesteče bele zobe — mala usta, mala ušesa, male noge in male roke in prav v sredi prav prijetnega obraza malo navzgor zafkrknjen nos ki daje skupno z veselimi rujavimi očmi novi osebi neko poredno-pikantno zunajnost.

Nova oseba se imenuje Helena Preskar, je ženskega spola — in stanuje blizu Snažnega v gosposki — gradu podobni hiši Jamne; k tej hiši spadajo velikanski vinogradi, travniki, njive, gozdi — in vse skupaj je neomejena last Helene Preskar.

Starišev nima več, ker so ji umrli — bratov in sester pa tudi ne, ker jih ni nikdar bilo.

Sama je.

Že stokrat bi se lahko možila, bi tudi rabila moža — pa se ni; smeh-laje je delila korbec — snubači so odhajali s povešenimi nosovi.

Sama je gospodarila s svojim velikanskim premoženjem, sama nadzorovala hlapce in dekle in delavce — in se ni sramovala, če ravno dobro izobrazena — s svojimi malimi ročicami prijeti za kako kmečko delo.

Ko sta nekoč župnik in učitelj s Snažnega o tem oziroma o njej govorila, jo je označil prvi: „Jamniška Helena igra z jedno roko klavir, z drugo pa molze krave.“

(Dalje prihodnjč.)

**Denarni promet.**

Na tekoči račun so nam vposlali sledeči zavodi:

Hrenovice, hr. in p. (23. 7.)	K	2000.—
Metlika, „ „ „ (5. 8.)	„	3000.—
Ribnica, „ „ „ (25. 10.)	„	6000.—
Borovnica, „ „ „ „	„	2200.—
Izlake, „ „ „ „	„	2500.—
Šmarje, „ „ „ (27. 10.)	„	2000.—
Trnovo, „ „ „ (28. 10.)	„	2000.—
Št. Juro. j. ž., „ „ „ „	„	1000.—
Dobropolje, „ „ „ „	„	4000.—
Smlednik, „ „ „ „	„	396 60
Višnjagora, „ „ „ (29. 10.)	„	6000.—
Šebrelje, šted. „ „ „ „	„	1200.—
Ribnica, hr. in „ „ „ „	„	71 21
Starit., km. „ „ „ „	„	11000.—

Št. Jernej, slov. „ (30. 10.)	K	5000.—
Tržišče, hr. in „ „ „	„	300.—
Gojzd, „ „ „ (31. 10.)	„	400.—
Dobropolje, „ „ „ „	„	3000.—
Trebelno, „ „ „ „	„	2000.—
Škofjal., lj. „ „ „ „	„	1500.—
Kandija, „ „ „ „	„	4000.—
Struge, „ „ „ „	„	310.—
Sv. Kunig., „ „ „ (1. 11.)	„	500.—
Sorica, „ „ „ „	„	100.—
Srednjava, „ „ „ „	„	1600.—
Hrenovice, „ „ „ „	„	2000.—
Smlednik, „ „ „ „	„	200.—
Ribnica, „ „ „ „	„	8333 33
„ „ „ „	„	8316 40
„ „ „ „	„	10589 09
„ „ „ „	„	49897 60
„ „ „ „	„	41440 81
„ „ „ „	„	23910 41
Bled, za blejski kot, hr. in posojiln. (1. 11.)	„	14527 44*
Laško, hr. in p. (3. 11.)	„	500.—
Št. Vid p. Z., „ „ „ „	„	2000.—
Tržič, „ „ „ „	„	800.—
Jesenice, „ „ „ „	„	4000.—
Žužemberk, „ „ „ „	„	1000.—
Mokronog, okr. „ (4. 11.)	„	800.—
Kanal, „ „ „ „	„	6000.—
Št. Juro. j. ž., hr. in „ „ „ „	„	3000.—
Št. Rupert, „ „ „ „	„	1000.—
Selce, „ „ „ „	„	8000.—
Starigrad, društvo za št. i zajmове (4. 11.)	„	12500.—
Rob, hr. in p. (6. 11.)	„	2000.—
Sorica, „ „ „ „	„	650.—
Horjul, „ „ „ „	„	1000.—
Vrhnika, „ „ „ „	„	3000.—
Mokronog, okr. „ „ „ „	„	800.—
Šmartno, hr. in p. „ „ „ „	„	1000.—
Tržič, „ „ „ „	„	1000.—
Šmarje, „ „ „ „	„	1500.—
Škofjal., lj. „ „ „ „	„	3200.—
Kandija, „ „ „ (7. 11.)	„	5500.—
Staraloka, „ „ „ „	„	2000.—
Srednjava, „ „ „ „	„	3000.—

\* Potrdilo v zadnji številki s tem vničimo.

**Pregled**

denarnega prometa „Centralne blagajne“ za mesec september 1903.

Predmet	Vloge				Kredit				Denarni promet K
	vloženo		vzdignjeno		izplačano		povrnjeno		
	K	h	K	h	K	h	K	h	
Stanje 31. aug. 1903 . .	2,644	130 11	—	—	2,659	248 37	—	—	16,658 093 46
V mes. septemb. 1903 .	473	513 87	392	710 61	138.635	06	59.841	70	
Skupaj . . .	3,117	643 98	—	—	2,797.883	43	—	—	
Po odbitku . . . . .	392	710 61	—	—	59.841	70	—	—	
Stanje 30. sept. 1903 .	2,724	933 37	—	—	2,738.041	73	—	—	

## VABILO k izrednemu občnemu zboru

Hranilnice in posojilnice v Zaloščah pri Dornbergu,  
reg. zadruga z neomejeno zavezo,  
ki bode

dne 20. novembra 1903 ob 7. uri zvečer  
v društveni dvorani  
pri g. drju. Ferdinandu Rojic v Zaloščah pri Dornbergu.

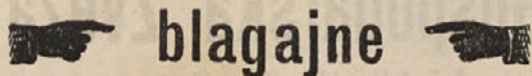
Dnevni red:

Volitev novega načelnika — ali pa razdružba zadruga.

Opomba. Ako bi k temu občnemu zboru ne prišlo zadostno število udov, se s tem ob enem skliče drugi izreden občni zbor na dan 23. novembra t. l. ob tisti uri, na tistem mestu in s tistim dnevnim redom, ki bo po § 33. društvenih pravil sklepal brezpogojno.  
Zalošče, 30. oktobra 1903. Dr. Ferdinand Rojic  
načelnik.

C. kr. priv.

pred ognjem in tatovi varne



blagajne

prodaja najceneje dobro znana tovarna blagajnic

M. Adlersflügel

založnik Raiffeisnovih posojilnic

Dunaj, I., Franz Josephs-Quai št. 13.

(170) 24—20

Najnovejša iznajdba!

Mlini za drobljenje

„Hospodar“

s stoječimi kamni

Iznajdba

češke industrije.

Teče lahno. — Cena nizka.

Dalje za zimsko dobo:

Stroj za obrezovanje  
repe.

Stroj za ribanje repe.

Reznica za krompir.

Valaške plahte za konje  
zarobljene, iz čiste volne.

Zahtevajte cenik! Zahtevajte cenik!

Društvo „Hospodar“

v Hustopečich u Bečvou, Moravsko.

192 x—2

## Ne v Ameriko!

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

Pojasnenja je dobiti brezplačno v pisarni gosp.

197 3—2

dr. Gregorin-a v Trstu

Molino piccolo 7. II.



Nj. svetost papež Leon XIII.

sporočili so po svojem zdravniku prof. dr. Laponiju gospodu lekarnarju Gabr. Piccoliju v Ljubljani prirčno za hv alo za doposlane Jim stekleničice

tinkture za želodec

in imenovali „Dvor. založnikom Nj. svetosti“.

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

želodčno tinkturo

katera krepeča želodec, pospešuje slast, pospešuje prebav- III. 176 24—15 ljanje in telesno odprtje.

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

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

Važno za posestnike konj!

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

gospodarstvenih konjskih plaht



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

več sto pohvalnih pisem in priznanj,

dal mi je povod tudi letos zopet

ponuditi konjske plahte izvrstne kakovosti:

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

Ako se vzame 6 parov, je določiljatev prosta.

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

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

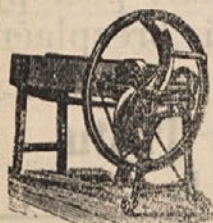
Razpošilja samo proti povzetju ali predpošiljatvi zneska.

Adolf Salzmann

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

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

# Vse vrste slamorenice



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

Karol Kavšeka nasl.

## Schneider & Verovšek

trgovina z železnino in zaloga strojev  
Ljubljana, Dunajska cesta 16.

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

190 x-6 Slovenski ceniki brezplačno.



# Žive velike uharice

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

## G. Frank,

tvrdka za izvažanje živé divjačine, veletrgovina z živalimi.

Dunaj V., Zentagasse 48.

v lastni hiši. 193 12-5

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

# „Gospodarska Zveza“

v Ljubljani, Gradišče št. 1

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

**Naročila se točno izvršujejo!**

Nad 360.000 v rabi!

Nad 600 prvih odlikovanj!

Popolne oprave za mlekarne na roko



194 12-4

# Delniška družba Alfa-Separator

Zaloga za južne dežele:

==== v Gradcu, Annenstrasse 26. ====

Prosim berite!

Prosim berite!

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

Spoštovanjem

## Deželna mlekarina in šola za sirarstvo

v Kromerizu, Moravsko.

Kromeriž, dne 20. maja 1903.

Anton Liska, l. r. ravnatelj.

in na silo: Aparate in posode.