



# KMETOVOALEC.

Ilustrovan gospodarski list.

**Uradno glasilo  
Kmetijske družbe za Slovenijo.**

•Kmetovalec• izhaja 15. in zadnji dan v mesecu ter stane 20 K na leto.  
Posamezna številka stane krono.  
Udje Kmetijske družbe za Slovenijo dobivajo list brezplačno.

Inserati (oznanila) se zaračunajo po nastopnih cenah: Inzerat na pol strani 600 K, na 1/4 strani 300 K, na 1/8 strani 150 K, na 1/16 strani 100 K, na 1/32 strani 50 K. Vsaka beseda v „Malih naznanilih“ stane 80 vin. najmanj pa skupaj 12 K.

Urejuje inž. Rado Lah; založba Kmetijske družbe za Slovenijo; tisk J. Blasnika naslednikov.

Vsa pisma, naročila in reklamacije je pošiljati Kmetijski družbi za Slovenijo v Ljubljani, Turjaški trg šte. 3. — Ponatisi iz •Kmetovalca• so dovoljeni le tedaj, če se navede vir.

Št. 17. Ljubljana, 15. septembra 1921. Letnik XXXVIII.

**Obseg:** † Josip Lokar. — Vinogradniki, vztrajajte! — Ljubljanski velesojem. — Vinogradniki, negujte vinsko posodo! — Listje drevja kot krma za živino. — Kisanje in cikanje vina. — K pregledovanju in priznavanju dobrega semenskega blaga. — Slamnata streha. — Kmetijskošolski vestnik. — Vprašanja in odgovori. — Kmetijske novice. — Družbene vesti. — Inzerati.

## † JOSIP LOKAR.

Najstarejši upravni uradnik Kmetijske družbe Josip Lokar je dne 28. avgusta t. l. preminul. Celih 51 let je zvesto deloval v korist Kmetijske družbe in v prosep slovenskega kmetijstva. Dasi že v zasluženem pokoju, je vendarle vestno in uspešno pomagal do zadnjega pri Kmetijski družbi, katere dobrobit mu je bil vselej nad vsem drugim.

Josip Lokar je bil hišni posestnik in ljubljanski meščan, rojen 13. marca 1851. v Ljubljani. Vstopil je v službo 1. oktobra l. 1870. kot pisarniška moč pok. družbenemu tajniku Janezu Bleiweisu, pod katerim je služboval do l. 1885., ko je bilo tajništvo poverjeno sedanjemu predsedniku g. Gustavu Pircu. L. 1912. je bil vpokojen, vendar je še nadalje deloval, in sicer do konci julija 1921., ko je smrtno obolel.

Služboval je od l. 1870. do l. 1921. pod sledečimi družbenimi predsedniki:

Karol pl. Wurzbach, grof Gustav Thurn, Ivan Murnik, Oton pl. Detela, Frančišek Povše, dr. Evgen Lampe, prelat Andrej Kalan, Jakob Jan, vladni komisar dr. Spiller-Muys in Gustav Pirc.

Iz tega je razvidno, da je pokojnik iz lastnega doživetja natančno poznal razvoj družbe in njeno zgodovino zadnjih petdesetih let, kakor tudi njeno nadrobno delovanje v prosep kmetijstva. Bil je živa družbena kronika.

Pokojni je bil blaga, zvesta duša, ki je radevolje šel na roko udom Kmetijske družbe, ki so se z zaupanjem obračali nanj. Imel je izvirno, sicer nekoliko grčavo naravo, toda njegov značaj je bil čist in kremenit, ki se ni znal klanjati. Prav zaradi tega je pa bil priljubljen pri vseh, ki so ga bližje poznali.

Kot uradnik je bil vesten, marljiv in natančen, zvest in točen v svoji službi. Zapušča vdovo s tremi že preskrbljenimi otroci.

Kmetijska družba in nje uradništvo ohranilo bo blagopokojnega trajno in v najboljšem spominu.

Mir in pokoj njegovim dušam!

## Vinogradniki, vztrajajte!

Vreme je lepo, solnčno, grozdje je pričelo zoreti. To bo marsikoga zopet zapeljalo k prezgodnji trgatvi v veliko njegovo škodo. Zato vztrajajte, kar najdlje mogoče, kajti le tisti, ki pozno trga, pridela dobro vino, ne pa tisti, ki trga prezgodaj. Poglejte, tam daleč na severu, ob Renu, pridelajo najfinejša, svetovno sloveča vina iz pozno zoreče vrste nemški rizling. To je le mogoče, ker **pozno trgajo in v trgatvi pravilno postopajo**. Posnemajte jih. Dokler je list trte zelen in dokler pčelaj grozdja ne oleseni, toliko časa pridobiva grozd na sladkobi, zato dočakajte tega trenutka in potem spravljajte zlato božjo kapljico, pa ne površno, nemarno, v slabe sode, temveč snažno, z razumom, z ljubeznijo, saj je to Vaš kruh, od katerega živite.

Letos je ponekod vsled suše grozdje ovelo. To bo, tudi, ako na videz dozori, ostalo kislo. Ne mešajte ga med dobro, zrelo grozdje.

Pri trgatvi odbirajte vse bolno, nagnito ali ne dovoli zrelo grozdje in ga spravljajte posebej.

Iz tega si pripravite pijačo za dom, kar imate pa najboljšega, spravite za prodajo. Tako ravna razumen in štedljiv gospodar.

Pri nas je v tem oziru mnogo razvade, mnogo slabega, kar je treba odpraviti. Glejte, da Vam v teh slabih časih vsaj vinogradništvo koristi. B. Skalický.

## Ljubljanski velesejm.

Ljubljanski velesejm, ki je trajal od 3. do 12. septembra t. l., je zaključen. S ponosom lahko zremo Slovenci na to prireditve, ki je pokazala prvič nam samim, kaj imamo doma, kaj izdelujemo in pridelujemo in kaj nam še manjka. Zanimanje za ta velesejm je raslo od otvoritve proti koncu v vedno večji meri, tako da ga je obiskalo nad 100.000 ljudi iz Slovenije, Hrvaške, Srbije in drugih delov naše države.

Toda za to prireditve se niso brigali samo Jugoslovenci, ampak tudi drugi narodi, ki si niso mogli predstavljati, da bi naša država zmogla prirediti kaj posebnega. Toda motili so se. Ta prireditve jih je naravnost očarala in Nemci in Francozi, Čehi in Italijani so se o njej kaj laskavo izražali. Posebno so se pa čudili, kako je bilo mogoče tako obširne stavbe zgraditi tekom treh mesecev. To je šlo naravnost z ameriško hitrostjo. Tudi glede okusa posameznih zgradb je splošna sodba, da so prav lično sestavljene, za kar gre posebna zasluga gospodu arhitektu inž. Costaperaria.

Tudi naši kmetovalci so se pridno udeleževali tega sejma in odnesli z njega najboljše utise. Videli so na njem mnogo praktičnih stvari, ki jih potrebujejo v svojem kmetijskem gospodarstvu. Najbolj so se zanimali za motorni plug Fjordson, ki se lahko uporablja za vsa dela v kmetijstvu: za obdelovanje zemlje, za oranje, brananje itd., za pogon mlatilnice, polnojarmenikov, mlinov, cirkularnih žag, za vlečenje navadnih kmetijskih vozov, ki se jih lahko obložene pripe 3 do 4 komače, za vlečenje kosilnic, za vlečenje hlodov v gozdu, kakortudi za vlečenje tovorov do 5000 kg po trdi cesti. Fordson je izdelek svetovno največje ameriške tvornice Ford and Son v Detroitu v Severni Ameriki. Zastopstvo teh traktorjev ima tvrdka Čamerlink v Ljubljani, ki je v Sloveniji prodala že nekaj takih traktorjev.

Tvornica Ježek v Blanskem ima tudi več kmetijskih strojev razstavljenih in obeta, da se bo razširila še v večji obrat. Že sedanja njena razstava nam dokazuje, da se nam ne bo treba vedno obračati in inozemstvo po kmetijske stroje, ker jih bo ta tvornica sama v kratkem izdelovala v zadostni množini.

Veliko je še drugih potrebščin, ki jih dobimo na sejnišču razstavljeni in ki so potrebne za našega kmetovalca. Podrobneje o tem bomo poročali v eni prihodnjih številkih „Kmetovalca“.

V kratkem bi bilo omeniti tudi našo hišno obrt, ki je v Sloveniji že precej razvita, ki pa na tem semnju ni še dovolj zastopana. Belokrajina se je lepo izkazala in nam kaže, kako nastane iz lanu belo domače platno, kako nastajajo domače vezene, kako se slikajo pisanice itd.

Najmanj pa je zastopana kmetijska produkcija, ker za to panogo letos ni bilo posebno ugodnih pogojev. Čebelarji so razstavili nekaj meda, čebelarške stroje in orodje. Za sadje je letos zelo slaba letina, pa tudi čas za kupčijo je še prezgoden, vsled tega je ta panoga morala izostati.

Pač pa smemo biti ponosni na svoje vinogradništvo. Vinarski in sadjarski odsek Kmetijske družbe je s pomočjo drugih činiteljev razstavil nad 160 vrst najrazličnejših vrst vina od približno 70 vinogradnikov iz Slovenije. Naravno je, da je pri tem najbolj zastopana Štajerska, ki ima najboljša svoja vina naprodaj. Tudi Dolenjska se je udeležila tega semnja z nekaterimi izvrstnimi vini, ni pa mogla veliko postaviti, ker so vinske zaloge po večini že razprodane. Povedariti treba, da so vrste razstavljenih vin naravnost izborne. Pokušnja teh vin je poka-

zala, da more Slovenija konkurirati s svojim pridelkom tudi inozemstvu. In srbski vinarski strokovnjaki, ki so se udeležili te pokušnje, so izrazili, da niso nikdar mislili, da ima Slovenija tako vinsko kapljico, ki se brezdvomno more kosati z najboljšimi srbskimi vini in jih celo prekaša.

O vinskem semnju prinesemo še posebno oceno.

Za prireditve istega so si stekli posebnih zaslug predsednik vinarskega in sadjarskega odseka višji vin. nadzornik g. Puklavec, višji kletarski nadzornik g. Zabavnik za Štajersko in višji kletarski nadzornik g. Gombač za Kranjsko.

Ljubljanski velesejm je imenitno uspel in prireditelji so lahko ponosni na uspehi prve take prireditve v Jugoslaviji. Mi Slovenci smo pa lahko ponosni, kajti pokazali smo Srbom in Hrvatom pa tudi inozemcem, kaj zmoremo v naši lepi pokrajini. Ljubljanski velesejm ostane stalna prireditve, ki se bo prihodnja leta ponavljala in s tem pritegnila kupce ne samo iz Jugoslavije, ampak z vsega sveta v Ljubljano in v vso Slovenijo.

## Vinogradniki, negujte vinsko posodo.

Pri nas se veliko vina spridi vsled slabe posode. To kaže, da smo še vedno neuki ali nemarni kletarji. Mnogo vina dobi duh po pustom ali plesnivem sodu. Še hujše so pa **bolezni** vina, ki nastanejo vsled tega, ker je vino ležalo v posodi, okuženi po škodljivih glivicah. Vino se v posodi zmoti, skisa (scika) ali celo zavre. Ker so bila lani vina močna in letošnje poletje jako vroče, se dobi letos zlasti mnogo **cikastega** vina. Kadar bo vino slabotno, bo pa dosti zavrelke. V posodo, v kateri je bilo poprej kako skvarjeno vino, se ne sme nikdar drugega vina poprej napolniti, dokler se je temeljito ne osnaži in ne razkuži, sicer je skoraj gotovo, da se bo v njej tudi naslednje vino pokvarilo.

Zato priporočam vinogradnikom, kakor vinskim trgovcem, zlasti pa gostilničarjem, da svojo vinsko posodo spravijo v red in da jo dobro negujejo. Le tako se bomo povzpeli na višjo stopnjo v kletarstvu. Škoda je vsakega vina, ali mošta, ki se spravi v slabo posodo.

Kanaste, cikaste ali sode od zavrelke najprej znotraj dobro postrgajmo, potem temeljito izdrgnimo s krtačo in vodo. Vodi, s katero sod pomivamo, dodamo nekaj natrijevega bisulfita. Nato sod zakuhamo z vrelo vodo, ki ji pridenimo 2 do 5% sode. Zakuho moramo pa še toplo izliti iz sode, drugače ne koristi nič. Bolj ko je sod po slabih glivah okužen, večkrat ga je treba zakuhati, tako da se doge in dna pregrejejo in glivice v luknjicah lesa, iz katerega je sod izdelan, zamore.

Nazadnje izperemo sod še z mrzlo vodo in ga pustimo posušiti. Ako ga v kratkem ne rabimo, ga moramo potem ko je suh, zažveplati, zabiti in spraviti v shrambi ali kleti, ki ni prevlažna. Tudi zunaj kaže sode z isto tekočino, to je z vročim sodovim lugom in na to z raztopino bisulfita pomiti. Sod se tako nele bolje ohrani od gnilobe, temveč je tudi za hranjenje vina bolj pripraven nego zunaj umazan ali plesniv sod.

Sode s slabim duhom moramo ravno tako dobro zakuhati, ako so pa znotraj plesnivi, jih je treba najprej suho postrgati da pride vsa plesniva plast do zdravega lesa, vun iz sode. Plesnoba se najbolj drži v razpokah, špranjah, veturjih ali za odpokano skorjo vinskega kamna, zato moramo vse to pred zakuhanjem jako skrbno in temeljito iz sode postrgati. Potem smemo šele sod zakuhati, nikdar pa ne poprej. Da se prazen sod ne pokvari

(ne splezni), ga je vselej takoj po izpraznjenju dobro pomiti, povezniti, da se osuši in na to zažveplati in zabiti. Žveplanje je treba vsaka dva meseca ponoviti. Pred uporabo se sod zopet pomije. Le tako se ohrani posoda zdrava in le tako je mogoče pridelati ali ohraniti vino zdravo in brez slabega okusa. Porabite torej sedanji čas pred trgatvijo in spravite svojo posodo v red! Snaga je prvi pogoj umnega kletarstva.

Kmetijski svetnik Skalický.

## Listje drevja kot krma za živino.

Hude skrbi tarejo naše živinorejce. Suša pritiska, cene krme neznansko visoko, cene živine pa dolí. Pomanjkanje krme je splošno in bati se je, da bo za živinorejce res usodepolno. Pomagati si bo treba s slamo, z močnimi krmili in drugimi vsakojakimi sredstvi; med drugimi bi dobro služil tudi vejnik.

Če že ne rase na tleh travnika nič haska, imamo pa mnogo travnikov v zraku, grmovja in drevja, ki nam zamore tudi mnogo pomagati za prehrano živine. Napravljaj naj bi se vejnik (frodol, plastje).

Ponekod je sploh v navadi redno obsekavati drevje v svrhu dobave krme. Močvirnat, sicer malo produktiven svet, obsajen n. pr. s silno naglo rastočo kanadsko topolo, zamore dati v listju toliko krme, kolikor dober travnik. Pott je dognal, da vrže oral, nasajen s topoli, v triletnem obratu povprečno po 25 stotov listja za krmo.

Najugodnejši čas za napravljanje vejnika gre že proti koncu. Julija in avgusta ima listje pač največ suhih redilnih snovi in da razmeroma še najbolj prebavljivo krmo, ki zna doseči dobroto srednjega sena. Prej je listje večinoma še prevodeno, pozneje pa izgubi mnogo redilnih snovi. Zelena obtrgani bukovi listi imajo po Pott-u n. pr. po 2·7% dušičnatih snovi, zreli, ki so sami odpadli, pa le 0·8%, so tudi bolj usnjati, težko prebavljivi. Velike so množine krme, ki se zna z vejnikom pridobiti. Hartig ceni, da vrže 12 let star bukov gozd do 60 q, jelša 40 q posušena listja na ha.

Najbolj tečno je listje bele jelše, lipe, topole, brsta, javorja in pa jesena. Pa tudi vrba, akacija, divji kostanj, hrast, bukve in breze se mnogokrat obsekujejo zaradi krme.

Že stari Rimljani so hvalili listje negnoja (*Citrusus*) kot izvrstno, mlečnost pospešujočo krmo. Ta sicer strupena rastlina je pa vedno smrtno nevarna konjem, včasih pa tudi prežvekovalcem; nevarni so namreč mladi listi, proti jeseni pa nič več.

Listje od hrasta je prav redilno (do 14·8% dušičnatih, 41·9% brezdušičnatih snovi in 3·8% surove tolšče), je treba pa previdnosti zaradi obilne čreslovine. Živali znajo nevarno oboleti.

Suho listje vrbe (13·5% dušičnatih, 41·1% brezdušičnatih snovi in 3·6% tolšče) je pa cenjena krma posebno kot prikladna za ovce.

Listje akacije (suho ima 15·2% dušičnatih, 36·3% brezdušičnatih snovi in 2·3% tolšče), je zeleno kot suho jako dobra, razmeroma jako prebavljiva krma prežvekovalcem. Konjem je pa skorja akacije nevarna, povzroča kôliko. Najboljša je ta kot priklada za ovce, pa tudi za kure. Zreli stročki in seme so tudi dobra priklada.

Suhi listi topole razen črne imajo 10·9% dušičnatih, 42·6% brezdušičnatih snovi in 5·2% tolšče), so dobra krma ovcam in govedu.

Listi bresta se zlasti na Francoskem prav radi krmijo kravam in volom, kuhani pa tudi svinjam. Cenijo se po-

sebno, ker so razmeroma lahko prebavljivi.

Listi jelše (suhi imajo po 16·7% dušičnatih, 47·7% brezdušičnatih snovi in 5·2% tolšče), so priljubljena krma za ovce in koze.

Najlažje prebavno, torej posebno cenjeno tudi po naših krajih kot krma za goved, koze, ovce, pa tudi konje in svinje je listje jesena.

Tudi listje jerebike je prav cenjeno (8·5% dušičnatih, 54·5% brezdušičnatih snovi in 6·2% tolšče).

Listje javora, posebno maklena žre rado goved in ovce bodisi zeleno ali suho (10·2% dušičnatih, 42·6% brezdušičnatih snovi 5·4% tolšče).

Listje divjega kostanja žro rade ovce in koze, ako je popolnoma razvito, mladega pa ne marajo.

Po vsebini je vejnik povprečno prilično enak travniškemu senu. Prebavljivost je pa večinoma manjša kot od dobrega sena, tem bolj čim starejše je listje. S starostjo se množi tudi vsebina čreslovine.

Werenskiold je dognal prebavnost dušičnatih snovi v listju jesena 74·1%, brsta 67·3%, jerebike 62·2%, topole 60·6%, vrbe 56·9%, jelše 52·7%, breze 41·1%.

Največ tečnosti ima vejnik v solčnih toplih dneh proti večeru napravljen, najmanj pa proti jutru napravljen. To velja tudi glede košnje na travnikih. Kjer se dela vejnik redno, se obsekava drevje redno vsako 2—4 leto. Vejice se povežejo takoj v butare in postavijo v stavke, dokler se listje popolnoma ne posuši, pri dobrem vremenu v 6—8 dneh. Neugodno vpliva dež, pa tudi preveč solnca, torej se butare rade postavijo ob debela košatih dreves z debelimi konci vej navzdol. Dobro jih je tudi včasih preložiti, zunanje na znotraj, znotranje na vun. Listi s tankimi vejicami veljajo za boljše krmo nego listi brez vejic. Obiranje samih listov, kakor se to ponekod dela, torej nima pomena.

Sicer se pa takega vejnika naj ne smatra za glavno krmo, temveč kot pridatek. V malih množinah zna njegova čreslovina dobro vplivati, v prevelikih pa preveč zapirati. Za krmljenje se vržejo živalim najprej cele butare, ki se šele razvežejo, ko so zunaj že objedene. Nevarno zna pa biti plesnivo ali od raznih gliv napadeno listje.

Po naših gozdih, logih, mejah itd. imamo torej obilo krme, ki zna pomagati proti hudemu pomanjkanju sena in otave. Tečnost pa ni samo v listih, temveč jo je precej tudi v šibju, v vejicah, največ pa v očesih. Dobro vejevje je tudi brez listja še bolj redilno kakor slama, da celo bolj kakor slabo seno. Po 1 cm debele vejice bukve imajo n. pr. pozimi, sploh prej ko poženejo, po 6·72—7·7% dušičnatih in 51·12% brezdušičnatih snovi, so pa zaradi obilnega lesnega vlakna težje prebavljive. Najboljši način krmjenja šibja je, če se posuši in zmelje. Ta moka se primeša drugi piči. Taki pripomočki morejo pomagati živinorejcem iz najhujše zagate in ni potrebno živine prehitro zametavati.

I. Belle.

## Kisanje in cikanje vina.

(Konec.)

Posodo razkužimo z močnim žveplanjem in temu sledečim večkratnim zakuhanjem v sopari, oziroma vrelí vodi (kropom) s pridatkom 2—5% sode. Sodov od kisa, ki so po celem lesu inficirani z očetnimi bakterijí, ne moremo sploh nikdar več dobro razkužiti, zato jih ne rabimo za vino. Spravljajmo tedaj vinske sode pravilno, to je po uporabi jih vedno takoj pomijmo, kadar osahnejo zažveplajmo in zabijmo, da preprečimo razvoj škodljivih gliv in bakterijev v njih.

Da se izognemo skisanju vina je treba, da hranimo vino v hladnih kletih in da skušamo preprečiti dostop zraka k vinu, kar se doseže z rednim zalivanjem (dolianjem) sodov, pozimi vsakih 14, poleti vsakih 8 dni. Da ohranimo zalijo pred skisanjem, moramo jo večkrat od vrha zažveplati. Gostilničar, ki ima vino na pipi, naj ga raztoči najprej v več manjših sodov, od katerih naj le enega nastavi, ostale pa redno doliva, polne drži. Močno vino se rajše skisne, ko lahko, ker na lahkem (do 11% alkohola) raste le kan, na močnem pa očetni bakterij. Le vina z nad 15% alkohola nerada skisajo, ker bakterij očetnega vrenja ne prenese tolike množine alkohola.

Ako opazimo, da vino kisne, moramo skušati razvoj očetnih bakterijev (kisanje) ustaviti. Najboljše in najzaneslivejše sredstvo, da kisanje vina ustavimo, je **pasteriziranje**, to je segrevanje vina v zaprti posodi ali v zaprtih ceveh na 62° do 65° C. Pri tej toploti namreč pomrjejo glivice in bakteriji in se tedaj vino razkuži tudi od očetnih glivic. Pasterizirano vino, ki je hudo motno, čistimo ali filtriramo in ga nato zmešamo z dobrim, močnim vinom svežega okusa, da v njem zakrijemo morebitni okus po skisanini. Primešavanje raznih praškov, tako n. pr. mramornega praška itd. ne koristi prav nič, pač pa lahko še bolj pokvari okus vina. Nikdar pa ne smemo skisanemu vinu primešati drugega vina prej, dokler nismo v njem uničili očetnih glivic, kajti potem se skisa še zdravo vino, ki smo ga pridedali. Posodo, v katero polnimo pasterizirano vino, moramo poprej seveda temeljito razkužiti.

Pasteriziranje je univerzalno sredstvo za ohranitev, popraviljanje ali celo ozdravljenje vina, v katerem se je pojavila kaka bolezen. Zato ne bi smelo manjkati pasterizacijskega aparata poleg filtra v nobeni vinski pokrajini. Žal, da ga pri nas niti ne poznamo. Kjer nimamo pasterizacijskega aparata, si pomagamo z drugim sredstvom, ki uničuje glivice, in to je **žveplo**.

Kakor hitro opazimo, da se je pričelo vino kisati, ga pretočimo v močno zažveplan sod (8 do 10 g, to je 2 azbestna traka žvepla na vsak hektoliter vina), da v njem uničimo očetno glivo. Po preteku 8 dni vino čistimo ali filtriramo, da mu odvezemo čimveč mogoče v njem plavajočih, deloma morda še živih očetnih gliv. Vino pretočimo v drug sod in ga osvežimo s primerno množino (po okusu) dobrega, bolj močnega, zdravega vina. Po preteku nekaj tednov spravimo vino v promet, da se čimprej porabi.

Ako vsebuje vino zgoraj navedene množine očetne kisline in ima razločen okus po skisanini, ga je smatrati v zmislu doslej veljavnega zakona o živilih za **pokvarjeno**. Tako vino se ne sme prodajati, kar naj uvažujejo posebno gostilničarji. Skisano vino se najbolje porabi za napravo kisa. V to svrhu se spravi na topel kraj (kuhinjo itd.) ter se hrani v napolpolni posodi, ki je zraku dostopna. Ko se je ves alkohol izpremenil v očetno kislino, je treba očet (kis) pretočiti v zažveplano in do vrha napolnjeno posodo. Ako porabi namreč očetna gliva ves alkohol, razkrajaja dalje še očetno kislino in s tem postaja kis čedalje slabjši. To preprečimo z žveplanjem in s tem, da zabranimo dostop zraka.

Mnoge glivice so podobne ognju. V roki pametnega človeka, ki jih zna na pravem mestu upotrebiti, lahko zelo koristijo, v roki nevedneža pa lahko veliko škodujejo, kakor ogenj v rokah nezrelega otroka.

#### Ciknenje vina.

Ciknenje vina bi lahko imenovali tudi masleno kisanje. Tako pokvarjeno vino ima nekoliko grenak in cikast okus. Ako je pa bolezen napredovala, vino greni, praska

v grlu in je njegov okus izrazito žaltav. V vinu se opazi posebno karakteristično meglo, ki se v njem vleče, ako ga natočimo v kozarec.

Tudi to bolezen vina povzročajo glivice, ki pretvarjajo v vinu se nahajajočo jabolčno kislino, sladkor itd. v **mlečno**, ali celo v **masleno** kislino. Mlečna kislina še ni tako neprijetna, vsaj je mlečna kislina ona snov, ki jo najdemo v kislem mleku, kislem zelju, kisli repi itd., a zelo zoprnega, žaltavega okusa in vonja je **maslena** kislina, ki se nahaja v žaltavem maslu, žaltavi slanini ali masti, oziroma v starem zelju, siru itd.

Ravnatelj klosterneuburške višje vinarske šole, profesor dr. Seifert je našel v vinu bakterij, ki ga je nazval mikrokokus malolaktikus (*Micrococcus malolacticus*). O njem je dognal, da razkrajaja jabolčno kislino v vinu v mlečno. Jabolčne kisline pa je v vinu veliko in je dosti kislejša nego mlečna, zato vsled delovanja tega bakterija vino izgubava kislino in to v letih, kadar je vino kislno, pride zelo prav. Ta bakterij torej ni škodljiv, temveč koristen, ker je o njem tudi dognano, da ne kvari okusa vina, da torej ni vzrok cikavosti. Pač pa je znano o bakteriju mlečne kisline (*bacterium acidi lactic*) in o bacilu maslene kisline (*bacillus butyricus*), da v vinu proizvajata zoprno masleno kislino in dajeta vinu slab okus in duh. Kot pravega povzročitelja ciknenja je znani švicarski veččak Müller-Turgau spoznal bakterij manitnega vrenja (*bacterium manitopoeum*), ki razkrajaja sladkor v mlečno in očetno kislino, ako pa sladkorja ni, razkrajaja tudi ekstraktivne snovi vino kot glicerin, pentozod itd. i. t. d.

Brez dvoma igra ta bakterij veliko vlogo tudi pri **zavrelki**, kjer se, kakor znano, tudi razvija mlečna in maslena kislina. Lahko bi torej rekli, da je **mlečni cik navadno prva stopnja zavrelke**, oziroma da preide mlečno cikanje največkrat v zavrelko.

Cikanje ali mlečni cik je enako kakor kisanje vina (očetni cik) posledica slabega ravnanja z vinom. Nesnažna posoda in orodje, nepopolno kipenje, pri katerem zastane v vinu sladkor, dolgo ležanje vina na drožeh ali na klatežu, ki se pod njim prične razkrajati, to so vroki mlečni cika in pa tudi zavrelke. Snaga ob trgatvi in v kleti, snažno orodje in posoda bodi tedaj naše vodilno geslo v kletarstvu, da se izognemo vinskim boleznim. Nesnažno ali sumljivo posodo vselej poprej dobro zaparimo, preden jo rabimo, zlasti pa posodo od vina, ki je, kakor se izražamo „hotelo uiti“, to je zavreti.

Posebno skrbni pa bodimo za časa kipenja mošta ter pazimo na to, da se kipenje čim prej prične in pri stalni, pravilni toploti (12°—14° R) tudi nemoteno dovrši. Klet se pred kipenjem ne sme ohladiti, a tudi ne nezmiselno segreti. Oboje povzroči lahko prenehanje alkoholnega in pričetek mlečnega vrenja.

Zlasti pa ne zamudimo vino o pravem času pretočiti in pri tem nekoliko zažveplati (1 g do 2 g žvepla na hektoliter). Čim lažje je vino, tem bolj je treba nanj paziti. Lahkim vinom, ki so nagnjena k cikanju, pridenemo lahko pri prvem pretakanju po en liter finega špirta na hektoliter. Ako nimajo dovolj kisline, pridenimo jim tudi po 1 g vinske kisline na liter (10 dkg na hl). Ogibajmo se čiščenja vina z mlekom, kajti mleko, ki ni popolnoma sveže, vsebuje bakterije, ki lahko povzročijo mlečni cik.

Ako zapazimo pri vinu mlečni cik, moramo takoj v boj proti škodljivim glivicam, ki ga povzročajo. Če zamudimo pravi čas, pridemo lahko prepozno. Najbolje je tudi tukaj pasteriziranje, kjer pa tega ni mogoče izvesti, močno žveplanje vina. Potem dodenimo vinu 100 g eponita ali enokarbona (oenocarbon) na hl, s katerim vino

vsak dan po enkrat premešamo, da se sredstvo prehitro ne poleže. S tem odvezamo vinu neprijeten okus. Po preteku kakih 5 dni vino čistimo ali filtriramo, na to ga zrežemo (zmešamo) z dobrim, zdravim, bolj rezkim vinom in pri tem zopet nekoliko zažveplamo. Po preteku enega meseca spravimo vino v promet. Če je vino že hudo pokvarjeno, se ne da več popraviti in je najbolje, da ga skuhamo v žganje.

Poprej pa je treba odvzeti vinu vse hlapne kisline, ker preidejo sicer v destilat (žganje). To se zgodi, ako pred kuhanjem pridenemo vinu večjo množino apna, s katerim odvezamo vinu vso kislino, torej tudi mlečno.

Tako moramo postopati tudi pri vinu, ki kaže očetni cik, ako ga hočemo prekuhati v žganje.

B. Skalický.

## K pregledovanju in priznavanju dobrega semenskega blaga.

Pregledovanje, priznavanje in premiranje dobrega semenskega blaga je pripomoglo do zdatnega zboljšanja poljedelskih pridelkov v vseh naprednih kmetijskih deželah. Te dežele so zgodaj spoznale resnico, da je dobro, čisto, talnim in klimatičnim razmeram primerno seme poleg umnega obdelavanja zemlje najvažnejše sredstvo za povzdigo donosov njivam, travnikom in pašnikom. Zategadelj so te dežele stavile naravnost velike zahteve glede lastnosti dobrega semenskega blaga. Kar se je prej mislilo, da je nemogoče, je bilo doseženo tekem večletnega marljivega delovanja na polju rastlinogojstva. Dosegli so se naravnost neverjetni poviški pridelkov in s tem večje obrestovanje kmetijskih gospodarstev. V tem oziru smo pri nas precej zaostali. Potreba skupnega vzajemnega delovanja državne uprave s kmetijskimi organizacijami in s privatnimi posestniki, da zadostimo veliki potrebi in nedostatku po dobrem semenu.

Danes v Sloveniji še ne razpolagamo z doma vzgojenimi, čistovrtnimi semeni, katera edina morejo dati zanesljive pridelke. Iz te zagate si moremo za prvi čas in deloma pomagati na ta način, da napravimo v širokem pomenu besede „odbiro na veliko“ na naših domačih žitnih poljih. Kako bi se to izvajalo, naj nam služi za primer naša pšenica. V prvi vrsti bi se morala pregledati boljše pšenična polja. Iz vnanjih znakov pšeničnih rastlin, rastočih na eni ali drugi njivi, ali bolje rečeno pri enem ali drugem posestniku se da sklepati na njih rodovitnost. Odbrali bi po pregledu več pšeničnih njiv za seme, in sicer one, pri katerih bi našli največ znakov za dobro in trajno rodovitnost. Tako odbrani pšenični posevi naj bi se po dozorelosti posebej poželi, omlatili in zrnje očistilo od tujih primesi. Nato bi se še določila litrska teža kakortudi klenost in izenačenost zrnja. Takim potom bi se našle vse točke, vsi znaki, ki se potrebujejo v splošnem pri ugotovitvi dobrega semenskega blaga. Presoditi bi se moralo žito na polju ter omlačeno in očiščeno zrnje v žitnicah. **Le ocena o pšeničnih posevih na njivah, združena z oceno pšeničnega zrnja naj tvori temelj in podlago ugotovitve semenske vrednosti naših podeželnih pšeničnih vrst.**

Utemeljevanje tega pravila je lahko in enostavno. Pomislimo le kakšna nagnjenja in kakšne lastnosti mora imeti dobro semensko blago. Kdaj in kje se ta nagnjenja uveljavljajo in postajajo dostopna našim čustvam? Nagnjenja, ki so zapopadana v semenskem zrnju, se uveljavljajo zunaj na poljih, ko rastline rasejo, se razvijajo in dozorevajo. Zategadelj je razumljivo, da iz ponašanja rastlin (kako vzklijejo in rasejo, zgodaj ali pozno cvetejo in

kako donašajo plod) zunaj na polju se da sklepati na večjo ali manjšo vrednost semenskega blaga, ki ga dobimo od teh posevov.

Seznamimo se zaenkrat, kakšni morajo biti posevci, od katerih je pričakovati dobro in priporočljivo semensko blago.

Vse rastline v posevih na njivah naj bodo z ozirom na rast in bujnost kolikor mogoče izenačene. Klasje mora po možnosti hkratu, istočasno dozorevati, kar je velike važnosti za visokost pridelka, ker v nasprotnem slučaju izpadajo zrna iz prezrelih klasov, dočim so v nezrelih še majhna in nerazvita. Velike važnosti je tudi, da so posevi odporni proti boleznim, kajti znano je, da je snetjavost pri žitu že v velikih slučajih uničila do 40% njenega pridelka. Ravnotako rja zmanjša donose naših žitnih polj do jako občutne mere posebno v letih, ko so dani ti boleznim vsi pogoji ugodnega razvoja. Ne smemo pozabiti omeniti, da naj bodo posevi odporni tudi proti poleganju. S poleglim žitom trpi kmetovalec veliko. Zrnje v klasju lahko skali in slama počne gniti. Razumljivo je, da je žetev v takih slučajih manjša in težavnejša. Obsevi naj nadalje obstojajo iz rastlin, ki imajo dve do tri in še več stebelj z enakomerno razvitim klasjem. Dejstvo namreč je, da je z dobro obrastlostjo združeno dobro in zanesljivo prezimovanje posevov. Klasje naj bo gosto in dobro nasajeno s klasiči. Posevov s klasjem, pri katerih se nahaja spodaj mnogo gluhih klasičev, se je izogibati, ker je ta lastnost podedljiva in se prenese torej na potomstvo. Zrnje v klasičih mora stati trdno med plevami. Rahlo nasajeno zrnje izpada, in posevi s takimi rastlinami niso pod nikakim pogojem priporočljivi.

Razen teh v glavnem merodajnih znakov in lastnosti se pa zapazi na polju ob vsaki priliki še mnogo drugih stvari, ki govore za ali proti temu, da je posev primeren za pridobivanje semenskega blaga. Vrhutega pa izvežban strokovnjak lahko približno ugotovi, na podlagi splošnega vtisa poseva, kakšno množino pridelka na hektar je za pričakovati od njega.

Na podlagi teh izvajan je razvidno, da bi se moralo priznavanje semenskega blaga vršiti po možnosti na žitnih poljih. Pri priznavanju in ocenjevanju bi bilo v glavnem za upoštevati:

1. Izenačenost rastlin z ozirom na rast in bujnost v posameznih posevih;

2. odpornost rastlin proti boleznim in poleganju;

3. obrastlost rastlin;

4. razni znaki klasja in klasičev;

5. ocenitev pridelkov na hektar ali oral. (Priporočljivo bi bilo, če bi se to določilo potom tehtanja in merjenja.)

Nadalje naj bi se po omlačenju in očiščenju žita v žitnicah ali pa na podlagi **pravilno** vzetih vzorcev določilo:

6. litrsko težo;

7. klenost in izenačenost zrnja.

Odbiranje semenskega blaga iz naših domačih podeželnih vrst na omenjeni način bi gotovo prineslo vidne uspehe. Vzgojilo bi se pa tudi naše posestnike v zmislu besede rastlinogojca prof. Šindlerja, ki pravi, da se morajo kmetovalci pripraviti do tega, da bodo resnično semensko blago, to je lepo očiščeno in najtežje zrnje uporabljali za seme. V mnogih slučajih bi se to odbiranje in priznavanje semenskega blaga v prosti naravi lahko združilo z nazornim poukom o vzgajanju in o pridobivanju prvovrstnega semena.

Praktično bi se po mojem mnenju izpeljalo pregledovanje in priznavanje dobrega semenskega blaga pri žitu na sledeči način: Vsi oni posestniki, pri katerih se je

enoisto seme že skozi več let dobro obneslo in so obnem pripravljene, da bi prodali kot semensko blago vso ono množino žitnega zrnja, katerega ne potrebujejo za svojo setev, naj bi se prijavili potom kmetijskih podružnic tajništvu Kmetijske družbe. Te prijave bi se morale izvršiti vsako leto meseca maja do 1. ali vsaj do 15. junija. Na poznejše prijave bi se ne oziralo, ker bi se vsled premalega časa ne mogel izvršiti komisionelni ogled na podlagi zgoraj navedenih petih točk. Oni posestniki, pri katerih bi se žitni posevi priznali kot dobro semensko blago, bi se morali zavezati, da omlačeno žito očistijo na kak način potom žitnih odbiralnikov (trijerjev) in nato pošljejo pravilno vzeti vzorec Kmetijski družbi ali kaki njeni podružnici, kjer bi se vršila ocena na podlagi 6. in 7. točke. Prodajo na ta način pripravljenega in ocenjenega semenskega blaga naj bi prevzela Kmetijska družba, in sicer po ceni, ki je za 15—20% višja od tržne cene navadnega semena. Koliko teh odstotkov odpade na proizvajalca in koliko na prodajalca bi se določilo sporazumno na primeren način.

Upajmo, da bi se to pregledovanje v resnici pričelo izvajati, ki bi ga lahko združili z obdarovanji, in ravno tako se nadejamo, da se bo pričelo z odbiranjem posameznih rastlin ter njih vzgajanje na podlagi rodovnikov, ki pa je mogoče samo na rastlinogojških postajah.

Inž. F. Mikuž.

## Slamnata streha.

### Odgovor na več vprašanj.

Zaradi svoje sorazmerne skromnosti in zastarelosti nekako zaničevana slamnata streha ima mnogo posebno dobrih lastnosti. Ona je lahka, sorazmerno precej trpežna, slab voditelj toplote (pozimi topla, poleti hladna), gosta, tako da nikakor ne premoči pa zračna (zato najboljša n. pr. za shrambo sena, žitnice itd.). Za kmetovalca, ki porabi lasten pridelek, je tudi sorazmerno poceni. Mnogi pametni kmečki gospodarji jo torej še vedno posebno cenijo. Da pa je prišla nekako ob kredit, sta dva vzroka, in sicer: 1. prevladanje mlačve z mlatilnicami, kar oteži napravo škopa; 2. nevarnost pred požarom.

Da se ti nedostatki odpravijo pri stvari, ki ima toliko posebno izvrstnih svojstev, je gotovo važna zadeva.

Glede izdelovanja škope je pokazala zadnja razstava v Pragi, da je industrija strojev to vprašanje rešila z mlatilnicami, v katere se snopje ne vlaga podolgem, temveč počez.

Prej so morale biti take počezne mlatilnice, v katere se je vlagalo od spredaj, silno široke, torej nerodne, za male razmere prevelike. Na novejših izdelkih se pa vlaga snopje od strani, torej je to mogoče tudi pri manjših mlatilnicah, ki so le nekoliko daljše.

Glede znižanja nevarnosti pred požarom so se pa dosegli tudi že popolni uspehi. Nekdo mi je pravil, da so kmetje notranje Rusije ta problem rešili že od pamtiveka na ta način, da namakajo škopo pri pokrivanju v blato od ilovice. Po Nemškem je že precej znan in dobro preizkušen po Gernentzu način naprave pred požarom varne strehe iz slame ali trstike. Že mnogo let sem ga tudi priporočal zavarovalna družba za male kmete v Rostoku. Če priporočam kaj takega zavarovalnica z izjavo, da ne zahteva zato višje zavarovalnine kakor n. pr. za streho iz opeke, to pač pomeni, da je o varnosti dovolj prepričana.

Dognalo se je neoporečno, da je pri požaru enakovredna skrilitim ali kamenitim stregam. Celo napram ognju iz notranjosti poslopja se ni obnašala slabše kot je ogrodje podstrešja zgorelo.

Naprava take strehe ni nič kaj posebno težavnega ali umetnega. Ogrodje podstrešja je vsako dobro. Late naj ne bodo bolj narazen nego po 25 centimetrov.

Najboljši je škop od žita, ki se je omlatilo s cepom, trstika je pa neki še boljša.

Najprej se napravijo plošče iz slame oziroma trstike. To je delo za zimski čas, nekaka zadeva domače hišne industrije. Plošče se napravijo po 95 cm dolge in 75 cm široke. Le ob kapu in slemenu pride po ena vrsta plošč samo 50 cm dolgih in 76 cm širokih. Za 1 m<sup>2</sup> se računajo po 5—6 plošč.

Za izdelovanje teh plošč služijo posebni okvirji. Naša šola ga je naročila že pred vojno od kolarja Rahn v Bie-stovu pri Rostoku za 5 Mk. Po tem vzorcu bi zamogel take okvire napraviti naš domači rokodelc. Izdelovanje plošč s pomočjo tega okvirja je zelo enostavno, lažje pokazano nego popisano. Plošče se prešijejo po trikrat z žico št. 19, pa ne pretesno, tako da jih sledeče mešanice dobro prešinejo.

Neposredno pred pokrivanjem se že prej pripravljene plošče še sledeče pripravijo:

Polg poslopja, ki se naj pokrije, se postavita dva lesena zaboja, kakršne rabijo n. pr. zidarji za mešanje apnene malte, ki merita po 1.50 m v kvadratu in 25 cm višočini. V teh se napravi menjaje enkrat v enem, enkrat v drugem zmes za namakanje. En delavec skrbi, da je en zaboj vedno pripravljen za namakanje plošč.

Najprej v prvi zaboj pride 60 litrov vode in 12 kg gline, ki se tako razmeša, da postane nekako tekoča. Nato se razmeša v 10 litrih vode 2—5 kg mavca, kakršnega rabijo zidarji. Večja množina mavca je boljša. Ta zmes se prilije prejšnji ter se vse skupaj zopet dobro premeša. Dobro je tudi primešati do 20 litrov vode, ki se zbira v plinarnah nad kotranom, ako se oni vseda v posodah ali pa amoniakove vode iz plinarn.

Namesto te mešanice se tudi priporoča mešanica ilovice, cementa in slane vode.

V tako mešanico se zapored namakajo pripravljene plošče se obračajo, potresajo itd., tako da se dobro premočijo, da jih to tanko blato dobro prešine; nato se nasklonijo ob desko, postavljeno poševno nad zabojem za malo časa (do ½ ure), da se nekoliko ocedijo, potem se takoj spravijo na streho, kjer jih en delavec pribija.

S pokrivanjem se začne ob kapu od desne strani z manjšimi polovičnimi ploščami, mokrimi, kakor pridejo iz svoje blatne kopeli, potem ko so se le nekoliko ocedile. Pribijajo se z žebli, 4 palce dolgimi. Prvi žebelj se ovije z žico zgornjega šiva, se pretakne skozi ploščo in pribije na letvo. Nato se pritisne plošča na desno stran, da postane ožja in trda pa zadostuje še dvojice do troje naknadno zabitih žeblov, da je plošča pritrjena. To se nadaljuje, tako da se plošče primerno prekrivajo vežejo, tako da pridejo višje čez stike nižjih.

Za 100 m<sup>2</sup> take proti požaru varne strehe je treba visoko računjeno do 700 plošč, za njo prilično do 35 q slame, delo za napravo plošč približno 10 delovnih dni, 250—500 kg mavca, žice 462 m, to je prilično 10 kv. žeblov 2400 komadov.

Strokovni list „Težak“ iz Beograda št. 12. t. 1. priporoča krov s slamo po načinu, preizkušenem na poljedelski akademiji v Kestelju na Madžarskem. Po popisu je ta pravzaprav isti, dasiravno trdi, da je boljši nego Gernentzov, katerega popis imam že od leta 1910. sem. Tudi v tem članku se hvali neizgorljivost take slamnate strehe.

Taka streha ni le za gospodarska poslopja, temveč nudi tudi za stanovanja mnogo prijetnosti, katerih nima

opeka, zlasti enakomerno toploto poleti in pozimi.

Nekaj trdne dobre volje, pa zna tudi pri nas priti slamnata streha zopet do večje zaslužene veljave.

I. Belle.

## KMET. ŠOLSKI VESTNIK.

**Srednja vinarska, sadjarska in poljedelska šola v Mariboru.** Ravnateljstvu drž. vinarske in sadjarske šole v Mariboru je došla telefonična vest s pristojnega mesta, da je v zmislu svoječasnega posveta odnosno sklepa strokovnjakov Slovenije ustanovitev srednje vinarske, sadjarske in poljedelske šole v Mariboru poleg obstoječe vinarske in sadjarske šole v Mariboru centralna vlada odobrila ter odredila, da se ima srednja šola še letos otvoriti. Vse podrobnosti še niso znane. Vendar je gotovo, da se bo prvo šolsko leto moglo pričeti nekoliko pozneje nego navadno, menda šele meseca oktobra ali novembra 1921, na kar se zanimanci, ki žele obiskovati novo srednjo šolo, opozarjajo že zdaj. Splošni pogoji za sprejem so: starost najmanj 16 let, z dobrim uspehom dovršena nižja gimnazija ali realka ali pa meščanska šola; prednost imajo tisti, ki so razen tega obiskovali še kako drugo kmetijsko šolo ali so bili že v kmetijski praksi in so kmetijski sinovi. Učenci srednje šole so brez izjeme eksternisti (izven zavoda stanujoči odnosno oskrbovani). Drugi končno veljavni pogoji za sprejem se objavijo čimprej mogoče. Vsa možna podrobnejša pojasnila o zadevi daje do nadaljnjega ravnateljstvo vinarske in sadjarske šole v Mariboru. Drugi listi se naprošajo, da blagovolijo to vest ponatisniti.

**Kmetijska šola v Št. Jurju ob Južni železnici.** Ta je bila ustanovljena leta 1909. kot prva kmetijska šola na Štajerskem s slovenskim učnim jezikom za 24 učencev. Uredila se je tako, da je mogoče v kar najkrajšem času strokovno odgojiti naraščaj kmečkih gospodarjev. Ravno zato traja tečaj samo 11 mesecev. Kmečki očetje to cenijo, ker ne pogrešajo radi svojih sinov dalje časa zlasti dandanes ne. Pri ustanovitvi se je gledalo tudi na to, da ni preblizu mesta, da se kmečka mladina v istem ne razvadi. Ravno te čednosti namreč razmerna mladost, kratka učna doba in pa oddaljenost od mesta se včasih smatrajo za pomanjkljivost, češ, ta šola je nižja kot so druge enakovrstne. Tako se dela krivica. Saj se nudi v vzornem posestvu, v organizaciji v učiteljskem zboru, učnih smotrih in ciljih vse, kar je treba za dotični bodoči delokrog učencev tako v polni meri kot drugod.

Vsako leto se napravlja mnogo novega, kar posebno pospešuje, da postane vedeželjen učenec v resnici praktičen. In to je glavno.

Teoretičnega pouka v šoli je pa čez 1300 ur, torej ne mnogo manj nego na dvoletnih šolah.

Uspehi pouka so pa odvisni od naravne ali pa s predizobrazbo pridobljene inteligence učencev. Da bi se fantje, ki niso za drugod, ki imajo hibe v zmožnostih in značaju poboljševali, to ni namen strokovne šole. Ona je le za tiste, ki imajo resnično veselje do stvari in trdno željo, si pridobiti čim več strokovne znanosti. Služi naj v prvi vrsti prihodnjim gospodarjem, ki ostanejo na lastni grudi. Mnogorazrednih ljudskih kakortudi meščanskih šol je čimdalje več; te skrbijo za splošno izobrazbo. Zadača kmetijske strokovne šole pa je, pripravljati nove, mlade energije za kmetijski poklic.

Možnost, da se da primerno razširiti, je posebno dana na tej šoli, če se pokaže resnična potreba. Ravno na njenem posestvu je pa posebno mnogo prilik za splošno vzorne in poučne naprave. Mnogo se je že storilo, a mnogo več je še za storiti. Vojne in povojne razmere so otežile hitrejši razvoj tega mladega zavoda, pa začasna počasnost napredovanja bo dobila hitrejši tempo, ko postanejo razmere ugodnejše. V prid splošnemu kmetijstvu se zamore stvar lepo naprej razvijati.

Koncem prihodnjega meseca septembra se bo zaključil sedanjí tečaj s 23 učenci, početkom novembra t. l. se prične pa prihodnji. Nabirajo se novi učenci, pa ne kratkomalo za to, da se napolni zavod, temveč le taki, od katerih je pričakovati za stvar resnično kaj haska. Zajedavk ni treba!

**Kmetijska šola v Št. Jurju ob Južni železnici.** 11 mesečni tečaj na državni kmetijski šoli v Št. Jurju ob Južni železnici se začne početkom novembra t. l. Kolekovane lastnoročno pisane prošnje za sprejem naj se pošljejo podpisnemu ravnateljstvu do konci septembra t. l. Prošnjam je priložiti: krstni list, domovnico, zdravniško-, npravstveno, in zadnje šolsko izpričevalo ter reverz staršev, da se zavežejo redno plačevati predpisane pristojbine. Oskrbnine je treba plačevati mesečno naprej po 240 K. Nekaj učencev, ki dokažejo z uradnim potrdilom, da so res potrebni, zamore dobiti tudi polprosta mesta. Ako pa zapusti učenec brez tehtnega vzroka zavod pred koncem tečaja, je v vsakem slučaju plačati do istega časa popolno oskrbino kolikor v resnici štane.

Sprejemajo se le sinovi kmetov, najmanj 16 let stari, ki so dovršili vsaj ljudsko šolo z dobrim uspehom. Boljša predizobrazba kakortudi večja starost daje prednost.

**Tečaj za konserviranje sadja.** Na drž. vinarski in sadjarski šoli v Mariboru se vrši 19. in 20. septembra t. l. brezplačni tečaj za konserviranje sadja. Predavanja in demonstracije se prične ob devetih dopoldne. Kdor se namerava udeležiti tečaja, naj se javi z dopisnico ravnateljstvu šole do 18. septembra.

**Na zimski Kmetijsko - gospodinjški šoli v Repnjah** (p. Vodice na Gorenjskem) se prične novo šolsko leto s 17. oktobrom t. l. Šola traja 6 mesecev od 17. oktobra t. l. do 15. aprila 1922. V zavod se sprejme 12 gojenk z vso potrebno oskrbo. Oskrbovalnina znaša 400 kron mesečno v denarju, v živilih pa za ves tečaj 3 kg masti, 3 kg sladkorja in 30 kg pšenične moke. Prošnje za sprejem gojenk, ki morajo biti najmanj 16 let stare, je vlagati do 30. septembra t. l. pri vodstvu Kmetijsko - gospodinjške šole v Repnjah, p. Vodice na Gorenjskem.

## VPRAŠANJA IN ODGOVORI.

Na vsa kmetijsko-gospodarska vprašanja, ki dohajajo na Kmetijsko družbo za Slovenijo ali na uredništvo „Kmetovalca“, se načelno odgovarja le v „Kmetovalcu“. Odgovori, ki so splošno poučni, se uvrste med „Vprašanja in odgovore“, na ostala vprašanja se pa odgovarja pisмено, če je priložena znamka za odgovor. Odgovarja se edino le na vprašanja, ki so podpisana s celim imenom; brezimna vprašanja ali taka, ki so zaznamovana le z začetnimi črkami, se vržejo v koš. V „Kmetovalcu“ se pri vprašanju nikdar ne natisne vpraševalčeva imena, ampak vedno le pričetne črke imena in kraja. Redno se v vsaki številki odgovori le na tista vprašanja, ki so prišla vsaj štiri dni pred izdajo lista; na pozneje došla vprašanja se odgovori v prihodnji številki. Kdor takoj želi odgovora na kako kmetijsko-gospodarsko vprašanje, mora priložiti znamko za odgovor. Na vprašanja, ki niso kmetijsko gospodarska, se ne odgovarja v „Kmetovalcu“, ampak le pisмено, če je pismu priloženo 4 K v znakah kot prispevek k družbenem pokojninskem zakladu. Zadnje zlasti velja za pravne odgovore, ki seveda morejo biti le splošne vsebine, kaiti uredništvo ne more poznati vseh, večjih zelo važnih okoliščin in zato take odgovore ne prevzame nikakega jamstva.

**Vprašanje 72.** Moj oče je postavil mlin ob mali vodi na sosedovem zemljišču. Sosed tega zemljišča ni maral prodati, ampak se je dogovoril z očetom, da mu dovoli postaviti mlin na njegovem svetu pod pogojem, da mu ta tupatam zmelje kak mernik žita zastonj. Po smrti očetovi sem s sosedom prišel v prepir. Ali sme lastnik zemljišča zahtevati, da odstranim mlin z njegovega sveta? (I. K. v L.)

**Odgovor:** Lastnik zemljišča ima pravico zahtevati od onega, ki je na njegovem svetu zgradil kako stavbo, da jo odstrani, če se med obema ni sklenila kaka posebna pogodba, ki veže oba. V Vašem slučaju se lahko smatra, da je bila med Vašim očetom in sosedom sklenjena pogodba, četudi samo ustna, na podlagi katere bi lastnik mlina moral zastonj mleti nekaj žita lastniku zemljišča. Če lastnik zemljišča zahteva, da odstranite mlin raz njegov svet, potem Vam mora v najem dani prostor odpovedati in dati Vam priliko, da si drugje postavite mlin, ki je za izvrševanje Vaše obrti neobhodno potreben. V

splošnem pa Vam svetujemo, da se obrnete na okrajno glavarstvo, ki kot obrtna oblast razsoja v takih sporih.

**Vprašanje 73.** Imam 32 oralov veliko njivo, ki je po vsej zapadni dolžini od sosedovega gozda tako obsenčena (30 let staro gaberje), da skoro do polovice njive ne rase ničesar drugega kakor slaba trava. Ali morem prisiliti sosedu, da na njegovem svetu poseka drevje, ki obsenčuje mojo njivo? (F. K. v J.)

**Odgovor:** V to ga ne morete prisiliti, kajti vsak lastnik ima pravico na svojem svetu saditi in gojiti drevje, kakor se mu ljubi. Edino za pogozditev novih parcel ob meji njiv, travnikov, vinogradnikov se mora po novi naredbi doseči privoljenje sosedov, katerim bi morebiti delala škoda senca doraslega drevja. Pač pa imate pravico zahtevati od sosedu, da odstrani veje, ki segajo čez Vaš svet, nikakor pa ne, da bi posekal drevje na njegovem svetu, ker on ni nikakor odgovoren za škodo, ki jo dela senca njegovega drevja rastlinam na Vašem svetu.

**Vprašanje 74.** Ali je mogoče doseči, da bo prihodnje leto lov prost, ter da bi si kmetovanci sami branili škode, ki jo dela divjačina, zajci in vrane na njihovem zemljišču? (F. K. v M.)

**Odgovor:** Da bi za prihodnje leto bil lov prost za vsakega, je izključeno, ker zaenkrat veljajo še vedno prejšnji lovski zakon. Da bi se tako hitro izpremenili in izenačili ti zakoni, ni mogoče doseči, ker se morajo vsi državni zakoni prilagoditi novim razmeram. Vrane na polju pa lahko uničujete na razlinče načine, da se branite škode, ki Vam jo povzročajo na kozuži.

**Vprašanje 75.** Imam brejo svinjo, ki je prav krotka in ima svoje mladiče prav rada. Ko je pa zadnjikrat skotila, je sicer začetkom pustila mladičem sesati, pozneje so ji pa postali nadležni. Ko je namreč dojila, je večkrat nenadoma skočila kvišku, je zacvilila in je tega ali onega mladiča vrgla v stran. Ker ima svinja v kratkem storiti in se bo morda zopet tako obnašala, vprašam, zakaj krotka svinja semtertja mladičem ne pusti sesati in jih odganja? (I. T. v P.)

**Odgovor:** Iz popisa, kakor ravna Vaša svinja, ne moremo drugega sklepati, kakor da ji dojenje povzroča bolečine. Mladi pujski imajo zelo ostre zobe, ki od dne do dne rasejo, postajajo ostrejši in pujski ž njimi svinjo zbadajo, kar ji prizadeva bolečine. To bo vzrok, da svinja kvišku skače, cvili in mladiče odganja. Če bo svinja pri novih pujskih ravnala ravno tako, potem pregledajte mladiče, če nimajo morda preostrih zob, ter jih jim s primernimi kleščami poščiplate.

**Vprašanje 76.** Imam čebelnjak z 22 družinami. Pol ure stran ima tudi P. svoj čebelnjak, ki je pa okužen s kužno boleznijo „gniloba“. Zdaj je pa tiste panje, ki so baže zdravi, preselil v bližino 600—800 korakov od mojega čebelnjaka. Bojim se pa okuženja tudi svojih čebel po njegovih. Ali sme čebelar svoje čebele v okuženem stanju preseliti v bližino drugega ulnjaka? Ali ga lahko tožim za povračilo škode v slučaju, da se moje čebele po njegovih okužijo? (A. D. v L.)

**Odgovor:** „Gniloba“ pri čebelah je nevarna kužna bolezen, ki napravi v čebelnjakih lahko prav veliko škode. To bolezen povzročajo bakteriji (bacillus alvei), ki se naselijo v panju, ki hira za slabotnostjo ali je pital s pokvarjenim medom. Prenašajo jih čebele po gnilobi okuženih panjev v zdrave panje, posebno na svojih dlačicah, zanaša jih veter v panje, oziroma z okuženih čebel na zdrave ali pa tudi nepreviden čebelar po okužene čebelarstem orodju. Iz tega se torej razvidi, da ne morete nikdar z gotovostjo trditi, da je sosed zanesel gnilobo v Vaš čebelnjak, kajti tudi v cvetkah dobimo kužne kali, ki so jih tam pustile bolne čebele, ki so pa lahko priletele od daleč. V čebelarstem zakonu ni nikjer predpisano, kako daleč mora čebelar držati svoje okužene panje od zdravih. Vsled tega ne morete zahtevati povračila škode za morebitno okuženje Vaših čebel.

## KMETIJSKE NOVICE.

**Poziv.** Srbski kmetovalci žele poslati nekaj svojih najboljših ukaželjnih sinov - mladeničev vsaj za pol leta k našim slovenskim kmetom v prakso.

Oddelek za kmetijstvo je trdno prepričan, da bi bila ta akcija za oba bratska naroda velike koristi; zato se z zaupanjem obrača na naše kmetovalce, s toplim priporočilom, da bi zlasti oni posestniki, katerim primanjkuje delovnih sil, vzeli po enega ali več srbskih mladeničev na svoja gospodarstva v prakso.

Vajenci bi naj opravljali vsa kmetijska dela in bi naj imeli tudi enako hrano in stanovanje kakor vsi ostali člani dotične kmečke družine.

Skrb gospodarja bi morala nadalje biti, da se vajencem vsako važnejše delo primerno raztolmači, da se fizične sile mladeničev preveč ne izkoristijo in da se z njimi vedno in v vsakem oziru lepo ravna.

Dolžnost dotičnega gospodarja bi bila tudi, da semintja poroča o vedenju in marljivosti vajencev na gotovo mesto in da dovoli vsako službeno nadziranje vajencev.

Blagohotne prijave za sprejem omenjenih vajencev se naj pošljejo na podpisani oddelek najkasneje do 20. septembra 1921.

### Pokrajinska uprava, oddelek za kmetijstvo.

**Popis živine in vozov po vojaški oblasti.** Po odloku ministrskega sveta Pov. F. Dj. Br. 15421., z dne 9. avgusta 1921., se bo meseca septembra in oktobra t. l. popisovala živina in vozovi po vsej državi. To popisovanje služi vojnemu erarju samo v toliko, da ima natančni pregled o stanju živine in vozov za slučaj vojne. Popisana živina in vozovi ne bodo sedaj odvzeti, temveč le v slučaju vojne in tudi takrat le po potrebi.

## Penudniki in kupci plemenske živine.

Pod tem naslovom Kmetijska družba za Slovenijo odslej naprej redno objavlja vse one lastnike plemenske živine, ki so pri volji plemensko živino prodati in vse one kmetovalce, ki jo želijo kupiti, s čemur je dana prilika prodajalcem in kupcem stopiti v stik in tako poskrbeti za zamenjavo plemenske živine. Priglašati je nakup in ponudbo vseh vrst moških in ženskih plemenskih živali ter naj vsak priglasenec natančno priklavi svoj naslov, vrsto domače živali, njen spol, pasmo, starost, število l. t. d.

### NA PRODAJ SO:

4 krave breje, pincgavke,

3 telice breje, pincgavke proda, in sicer skupno, Anton Štrukelj, posestnik na Trati, p. Št. Vid pri Ljubljani.

Krava s teletom 3 tedne starim,

telice breje in teleta za pleme,

5 bikov za pleme 12 do 22 mesecev starih,

28 plemenskih merjaškov 7 do 14 tednov starih proda graščina Križ pri Kamniku.

Bika pincgavske pasme, dveinpol leta starega, licencovanega, izvrstnega plemenjaka proda oziroma zamenja za brejo kravo Alojzij Rebernik, posestnik, Zerkovci št. 27, pošta Maribor.

Plemenske telice montafonke,

plemenske svinjice, hešove pasme proda po tržnih cenah Kmetijska šola na Grmu pri Novem mestu.

Bika pincgavske pasme, eno leto starega, od krave dobre mlekariče, proda Ivan Končan, Dravljje št. 62, p. Št. Vid nad Ljubljano.

Bika simodolske pasme 1½ leta starega, proda Franc Marinko, posestnik, Vnanje Gorice št. 14, p. Brezovica.

Montafonska plemenska živina, nekaj krav, telic in bikcev, prvovrstnega mlečnega pokoljenja, je naprodaj v Radvanju pri Mariboru. Naslov: Oskrbništvo Radvanje pri Mariboru.



# KMETOVALEC.

Ilustrovan gospodarski list.

Uradno glasilo  
Kmetijske družbe za Slovenijo.

•Kmetovalec• izhaja 15. in zadnji dan v mesecu ter stane 20 K na leto.  
Posamezna številka stane krono.  
Udje Kmetijske družbe za Slovenijo dobivajo list brezplačno.

Inserati (oznanila) se zaračunajo po nastopih cenah: Inserat na pol strani 600 K, na 1/4 strani 300 K, na 1/6 strani 150 K, na 1/12 strani 100 K, na 1/24 strani 50 K. Vsaka beseda v „Malih naznabilih“ stane 80 vin. najmanj pa skupaj 12 K.

Urejuje inž. Rado Lah; založba Kmetijske družbe za Slovenijo; tisk J. Blasnika naslednikov.

Vsa pisma, naročila in reklamacije je pošiljati Kmetijski družbi za Slovenijo v Ljubljani, Turjaški trg šte. 3. — Ponatisi iz »Kmetovalca« so dovoljeni le tedaj, če se navede vir.

Št. 17. Ljubljana 15. septembra 1921 Letnik XXXVIII.



## Mala naznanila.

Za vsako besedo je naprej plačati dve kroni v denarju ali znanakih najmanj pa skupaj K 20 — sicer se naznanila ne objavijo.

Upravništvo ne prevzame posredovanja.

**Milnske kamne,** sekane iz najboljšje bele, ostre do 100 cm široke, po naročilu tudi večje, izdelujejo zopet in prodajajo po najnižjih cenah s pismom o garaici o. Leskovšek Anton, posestnik in kamno-k, Sv. Jurij ob južni železnici pri Celju. 60

**Priloga se tvrdha** Josip Peteline, Ljubljana, Sv. Petra nasip 7. Edina tovarniška zaloga najboljših šivalnih strojev za rodbinsko in obrtno rabo. Istotam se dobijo vsi posamezni deli za šivalne stroje in kolesa, potrebščine za gospodinjstvo, krojače, čevljarje in sedlarje. 104

**Ponudite vse ne- zlate** predmete, verižice, porabne prstane, obeske, zapestnice, uhane itd. — kateri predmeti Vam težijo doma in jih ne nosite, — tvrdki P. Cuden, trgovina ur, zlatnine in srebrnine, Ljubljana, Prešernova ulica šte. 1. 293

**Šibre (sreteljne), pile,** obročno železo, klanjo apno, suhe in oljnate barve, lake, tirnež, okras za rakve (truge), nudi najcenejše manjše in večje množine L. Fürsager v Radovljici, trgovina šp.c. jedilnega, oblačilnega galanterijskega, steklarskega, barvega in materialnega blaga. 291

**Pohišstvo** za vse sloje dovršeno, trpežno in ceno kakor tudi vse vrste tapetniških del priporočata BRATA SEVER, Ljubljana, Gospodarska cesta 13. (Koliželj). 300

**Hišico z vrtom** na deželi, najraje v kakem kraju ob Savi kupim. Ponudbe na upravništvo, Kmetovalca pod „Zdrava lega 202“. 311

**Prodaj** par osemletnih konj z prsno opremo in lep bruk, vse skupaj ali vsak kes posebej. A. M. posestnik, Jakovica 12. pri Planini pri Rakeku. 330

**Krava simodolka** je naprodaj, do konci meseca z teletom potem brez teleta. Vpraša se pri Lavriču na Vidu. 333

**Koza,** sanske pasme, poldrugo leto stara, mlakarica in mladica sta naprodaj skupaj ali posebej za ceno po dogovoru, R. Brovis, Trebnje. 312

**Štiskalnica** za vino ali sadje, ital. sist ma za motorno ali vodno moč v dobrem stanju, proda Anton Papier, Vrhuja pošta Radovljica. 333

**Štiri prasičke,** po šest tednov stare, 1 lo- terski voz, 1 nov lesen genelj in dva stara voza voza proda, Sodja Franc, Ribno p. Bled. 334

**Prodaj** takoj nrv, hrastov vinski sod, d-žeč 32 hi Karol Havalka, Krško. 335

**Proda se** radi preselitve lep, enoleten, belo in rujavo lisasti *fasbečarski brok* (Dachsbracke), ki že nekaj lovi. Poizvedbe pri Blažu Hodalk, gostilničarju v Boh. Srednji vasi. 336

**Ržene rožičke** secale cornutum (Mutterkorn) kupuje po najugodnejših cenah „Isis“ d. d. Zagreb. Ponudbe z navedbo množine naj se naslovijo na „Isis“ d. d. Zagreb. 337

**Sprejem** takoj tresnega in pridnega hlapca. Plača po dogovoru. Gabrijel Eržen Zapuže pri Lescah. 338

**Žrebca** „Gidran“, lepega, lisičje barve, 3 leta starega odda oskrbnitvo gračine Fužine pri Ljubljani. 339

**Šolarica** iz boljše kmetijske hiše se vzame v Ljubljani na stanovanje in brano pri uradniški rodbini. Ponudbe poslati na upravništvo „Kmetovalca“. 315

**Služhinja** za ishka dela (začetnica stara 16 do 17 let) dobi **takoj** trajno službo v Ljubljani pri rodbini brez otrok. Plača po dogovoru. Pismene ponudbe je poslati takoj na naslov: Hišna posestnica, Strelška ulica 8, v Ljubljani. 16

**Dobra slamozeznica** na dva kolesa se proda za 14000 kron. Kijav- nišar Meglič, Ljubljana, Prule. 323

**Naprodaj** imam 4 male, 6 tednov stare **prasičke** kakor tudi jedno brejo **svinjo** in jedno jalovo, obe jese-ki. Cena po dogovoru. Matej Svetina, Žirovnica 7, Gorenjsko. 317

**Z težki hobili** in sicer prva rujava, stara 11 let in breja že večkrat premovana, druga črna, stara 4 leta se proda. Pojasnila daje Ivan Hodnik, župan v Bohinjski Srednji vasi. 318

**Rženi rožički** se kupujejo v vsaki množini v lekarni „Marije pomagaj“ M. Levstek, Resljeva c. 1 v Ljubljani. Ponudbe z navedbo najnižje cene. 319

**Proda se** okrogli kovaški meh, nakovalja, kladiva, precepi (šrapnatoke) 5000 kg raznega železa. Anton Belec, v Št. Vidu nad Ljubljano. 320

**Lepe suhe gobe** (turčke) kupuje po najvišji dnevni ceni tvrdka Mihael Omanen v Višnji gori. 321

**Naprodaj** je več vagonov prešanelega sledkega in kislega sena. Cena po dogovoru. Ivan Turk, Lož via Rakek. 440

**Proda se** dobro ohranjen kolesej in dve železni brani. Poizve se v Zg. Šiški šte. 32. 341

Vinometre »Bernadot« — Asbeste bombaž in prašek — Eponit — Francosko želatino — Lipovo oglje Marmornat prašek — Modro galico — Natrijev bisulfit — Ribji mehur — Špansko zemljo — Tanin Žveplo v prahu — Limonovo kislino — Vinsko kislino — Sode bicarbono — Strupa proste barve itd. ima v zalogi po najnižji ceni

**Drogerija ANTON RANC**  
Ljubljana, Židovska ulica 1. e



**Kupujemo suhe gobe,** priporočamo pa vse vrste semenj za poletje in jeseni Sever & Komp, Ljubljana Wolfova ulica šte. 15. 231

# Umetna gnojila

kaljeva sol, kostna moka,  
kostn superfosfat i. t. d.  
dobavlja na kulantneje

## Vinko Vabič

ZALEC, Slovenija.

(100)

Zahtevajte ponudbe na va-  
gonske, polvagonске in  
manjše množine!

## Pipe lesene

za vino (60)

vseh velikosti naj-  
boljše kakovosti  
od 10" — do 18" — R,  
kakortudi medene  
pipe za vodovod  
in vse druge po-  
trebščine nudi

A. SUŠNIK,

železnina

Zaloška c. 21,  
Ljubljana.

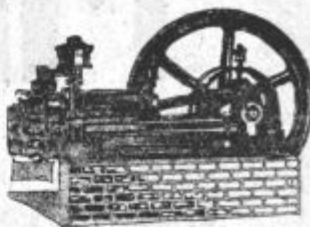
## Kmetovalci!

Skrbite za kar naj-  
večje razširjenje

„Kmetovalca“!  
Stremite za tem,  
da se ga lahko čita  
v vseh gostilnah  
in javnih prostori-  
h. 30.000 nas je  
že v Kmet. družbi,  
pa bi nas bilo leh-  
ko še enkrat več,  
Čim več nas bo,  
več bomo dosegli!

# Gospodarska zveza v Ljubljani

Dunajska cesta — Bavarski dvor.



Velika sa-  
loga vsa-  
kovrstnih  
poljedel-  
skih stro-  
jev (5)

iz najslavitejših tovarn.

Zastopstvo za parno kotlo znanih tovarn „Welsch“;

## Potrebščine za vinske kleti

oddaja

# PASTEURIT

d. z o. z.

## Karol Saria

Maribor, Koroška cesta 30.

Telefon šte. 229.

Brzjavni naslov:

„PASTEURIT“ Maribor.

Ceniki na zahtevo. (69)

## I Samo!

ZA

## štiri krome

pošilja

Kmet. družba za  
Slov. v Ljubljani!

ilustrirano knjižico

## „Izrejevanje

„matie“

ki je neobhodno po-  
trebna vsakemu čr-  
belarju

## David &

## Lobeck

Hamburg 3.

Generalni zastopnik  
prvih specijalnih  
tvornic, modernih  
aparatur in naprav  
ter vseh potrebščin  
za žganje, špiritne,  
likerske, drožne in  
marmeladne tvor-  
nice. Destilacijske  
aparate za gospo-  
dinjstvo od 10 do  
50 litrov. Zastopniki  
se sprejmejo. (67)

KOLESA in VSE POTREBŠČINE  
KUPITE NAJČENEJE PRI  
STARI DOMAČI TVRDKI

## J. GOREC,

LJUBLJANA,

GOSPOSVETSKA C. 14.

TOČNO - SOLIDNO  
PRVOVRSTNO BLAGO  
POCENI.

## Prinesaj kmeti Mastin!

V zmislu odloka deželne vlade za Kranj-  
sko v Ljubljani z dne 18. julija 1899., št.  
10.595, ki mi ga je mestni magistrat ljublj.  
izporočil dne 9. julija 1899., št. 25.255,  
smejo dietično sredstvo Mastin, redilni  
prašek za prasice in za vsako živino, le-  
karnarji, trgovci, drogistji in kramarji pro-  
sto prodajati. Mastin je kot prosti obrtni  
predmet oglašen. V Ljubljani, dne 3. av-  
gusta 1900., mag. opr. št. 28.261.

Ako se Mastin pri Vas v lekarnah in  
trgovinah ne dobi, potem ga naročite po  
pošti. 5 zavojev Mastina K 50 poštnine  
prosto na dom (3)

## Mazilo zoper garje

(naftomazilo) uniči pri ljudeh garje, rde-  
čico, kožne bolezni, izpuščaje. Pri  
živini uniči garje. 1 lonček po pošti  
K 15.—

## Lekarna Trnkóczy

Ljubljana, Slovenija. Zraven rotovžn.

Onim, ki ljubijo napredek!

Stoterokrat poplačan trud!

Opozarjan.o kmetovalce na zelo  
dobro in lahko vporablivo

## galično pasto „Bosna“,

ki je najbolj pripravno in po stro-  
kovnih izkušnjah najučinkovitejše sred-  
stvo zoper peronosporo in druge  
rastlinske bolezni. Vporablja se lahko  
tudi mesto galice za škropljenje  
krompirja. Dobi se v čebrih po 25,  
50 in 100 kg pri **Kmetijski  
družbi za Slovenijo v Ljub-  
ljani.**

## Kmetijska družba za Slovenijo

priporoča udom

iz svoje zaloge v Ljubljani

kajnit

kostno moko

surovo in razklejeno

superfosfat

apneni dušik

kaljeva sol

„Gnojilna štupa iz mezdre“

po izvirnih cenah, ki so razvidne  
iz družbenih vesti tega lista. Tvor-  
nice so cene znatno zvišale, družba  
pa bo naročitve, ki jej pravočasno  
dohajajo,

še po starih cenah

izvršila.

10

**Kmetovalci**  
ne zamudite prilike!

# Kmetska posojilnica

Ljubljanske okolice

registrov. zadruga z neomejeno zavezo

in v LJUBLJANI

v lastnem sadružnem domu na Dunajski cesti šte. 18.

Obrestuje hranilna vloga po 3% (2)

brez vsakega odbitka rentnega davka katerega plačuje posojilnica sama za vložnike.

Sprejema tudi vloga v tekočem računu v zvezi s čekovnim prometom  
100% obrestuje ob dne vloga do dne dojava.

Stanje hranilnih vlog nad 115,000.000 kron.

Stanje rezervnih zakladov 1,200.000 kron.

## DRUŽBENE VESTI.

### \* Kmetijska družba za Slovenijo ima za svoje ude v zalogi sledeče kmetijske potrebščine:

**Antiavit** v varstvo setev pšenice, turščice, graha, grašice, travnih in deteljnih, vrtnih in gozdnih semen vseh vrst pred poljskimi vranami, vrabci, kokošmi itd., je zopet došel in se dobi v zaklopnih po 1 kilogram za 120 kron, pol kilograma za 70 kron, četrt kilograma za 40 kron, osminko kilograma za 25 kron, 50 gramov za 15 kron.

**Apneni dušik** po K 400— sto kilogramov.

**Drevesne škropilnice** na prevoz, razne kakovosti na izbiri po različnih cenah.

**Eponit**, s katerim se vzame vinu vsak zoprni okus ali duh, bodisi po gnilobi, plesnivcu, po sodu, grenkobi itd. stane 120 kron kilogram, poština in ovoj posebej.

**Gnojilna štupa iz mezdre**, ki vsebuje povprečno 8% dušika, po 260 K 100 kg z vrečami vred. To visokovredno gnojilno moko priporoča družba zlasti za gnojenje po njivah in vrtovih.

**Grahora**, kg K 7—.

**Kajnit**, v vrečah po 100 kg K 200—.

**Kose**. Družba zopet oddaja udome kose iz dobrega štajerskega jekla in sicer 65, 70 in 75 centimetrov dolge, takozvane „kranjske“ oblike. Cene kosam so sledeče: 60 cm po 50 K, 70 cm po 52 K, 75 cm po 54 K komad.

**Kostni superfosfat** po 380 K sto kilogramov z vrečami vred.

**Lanene tropine** so zopet v zalogi po K 8— za kilogram brez vreč.

**Moštne tehtnice** po K 50— za komad.

**Pšenica**, semenska, dioseške vrste po K 14— za kg.

**Poklajno apno** vsebuje 38% fosforove kisline od koje je 80% raztopljive, je zopet v zalogi. Tega prvovrstnega krmilnega apna iz kosti pri nas dolgo let ni bilo dobiti, dočim so udje močno zanj povpraševali. Cena poklajnemu apnu je v izvornih vrečah, težkih 80 kilogramov po 13 K kilogram, v manjših množinah po 14 K kilogram. Za manjše pošiljateve na zunanost se še posebej zaračunani za vsako pošiljatev 28 K za poštino, zavoj, vozni list itd. Manj kakor 5 kg se ne razpošilja. **Opozarjamo, da je poklajno apno nujno potreben dodatek h krmi, ker krmila nimajo dovolj rudninskih snovi; zlasti fosforove kisline, in da precipitiranega poklajnega apna ni zamenjati z ničvrednimi, a dragimi redilnimi štupami za živino.**

**Rafija**, majunga extrissima, po K 38 kilogram.

**Rafija**, druge vrste po 26 K kilogram.

**Ribja moka**. Odslej ima Kmetijska družba v zalogi zopet priljubljeno ribjo moko, ki je izborno močno krmilo za prasice in perutnino in ki je oddala družba pred vojno vsako leto svojim udom mnogo vagonov. Pri ribji moki, ki naj bo primerna za krmljenje, je najvažnejše, da zanesljivo nima v sebi preveč toliščobe in tudi ne preveč soli. Taka ribja moka vsebuje 50—60% beljakovin, 20—30% fosforokislega apna, le 1 do 2% toliščobe in največ 3% soli. Povprečno vsebuje norveška ribja moka le po 2 odstotka soli, je torej absolutno revna na soli, kar je zlasti važno pri reji mladih prasicev, ki je sol zanje zelo kvarna. Cena ribji moki pri odjemu 100 kg v originalni vreči K 13 za kg, na drobno K 14 za kg. Opozarjamo na strokovni spis glede uporabe in učinka ribje moke, ki je izšel kot št. 41 Gospodarskih navodil.

**Rožena moka**. Družba ima tega gnojila le majhno količino v zalogi, 100 kg stan K 280—. Vreče dostaviti.

**Surova kostna moka** po K 200— za sto kilogramov z vrečami vred.

**Škropilnice** za trte so pošle. V zalogi je še nekaj drevesnih škropilnic razne kakovosti na izbero. Te škropilnice so izvrstno uporabne tudi za beljenje in razkuževanje hlevov itd.

**Tobačni izvleček** imamo zopet v zalogi. Cena zaklopnici po 5 kg K 120— brez poštine.

**Vinometri** po K 50— za komad.

**Zdrobova moka**, (Brechermehl) 20 odstotkov fosforove kisline, 5 odstotkov dušika K 260 za sto kilogramov z vrečami vred.

**Žveplenokislo glino** namesto galuna, kot dodatek galičnemu škropivu, ima Kmetijska družba v zalogi ter jo oddaja po 4— K kilogram. Izkušnje so pokazale, da lahko z dobrim uspehom za učinkovitost primešamo galiči polovico žveplenokisla gline in si na ta način prihranimo polovico drage galice. Namesto treh ali dveh kil vzamemo na sto litrov vode le pol-drugo ali eno kilo galice in ravnolično gline, apna pa kakor navadno, uspeh bo gotovo popolnoma isti, kakor ob polni množini galice. Vporabo gline priporočamo zaradi tega, ker dež ne odpere te brozge raz listje in trte tako hitro kakor navadno brozgo.

**Žveplene ploščice** ali žvepleni nabiček na juti za žvepljanje sodov, najboljša, brez arzena po 28 K kilogram.

**Želatina** za čiščenje vina po 130 kron kilogram.

**Živinska sol**. Družba ima v zalogi nekaj vagonov živinske zdrobljene soli. Ta sol stane K 5·20 za kilogram, pri odjemu pol vagona K 5— za kilogram. Prijave se sedaj sprejemajo.

**Žveplalniki**. Družba je prejela iz Italije ročne žveplalnike. Komad stane 250 kron.

**Žvepla in inkarnatne detelje** ni več in se na tozadevna vprašanja vsled visoke poštine ne bo več odgovarjalo.

(6)  
**KMETIJSKA DRUŽBA**  
**ZA SLOVENIJO**

je izdala in prodaja naslednje knjige:

Zvezek	Člani	Cena K
2. Fr. Stupar: Apno v kmetijstvu		1-20
3. Fr. Stupar: Navodilo, kako je sestavljati poročila o letni		1-—
5. M. Kostanjevec: O užitalni vrednosti vina in mesa		6-—
8. Boh. Skalický: Slijanje ali káljenje ameriških klijčev		1-20
10. B. Skalický: Kmetijske razmere na Češkem		2 80
12. Pridelovanje in razpoda- vanje namiznega grozdja ter zgoja trt na špaltirju. (B. Skalický)		2-—
13. O sestavljanju in setvi travnih mešan. (Weinzierl-Turk)		4-—
15. Steuert-Jamnik: Soseda Razumnika konjereja		4-—
Izrejanje matice		4-—
Živinozdr. Lovro Tepina: Podkovstvo, pouk kova- čem in konjerejem		45-—

Najstarejša hranilnica v Sloveniji.

**KRANJSKA HRANILNICA** v Ljubljani

ustanovljena leta 1820

sprejema hranilne vloge proti  
3%  
obrestovanja in dovoljuje hipotekna posojila po  
4 1/2%

S hranilnico sta zvezana Kreditno društvo in starostna hranilnica za posle in delavce.

Hranilnica je sirotinskovarna in jo nadzoruje deželna vlada za Slovenijo.

Rezervni zakladi znašajo približno

**8 milijonov kron.**

Čisti dobiček je, v kolikor se ne porabi za okrepitev rezervnih zakladov, po pravih določeh v pospeševanje obkornisnih naprav in podjetij na Kranjskem. Za te vrste se je doslej darovalo 8,698.000 kron.

Pismene pošiljave je nasloviti na Kranjsko hranilnico v Ljubljani, Knafljeva ulica števil. 9.

**Pozor!**

**Reklamna ponuda!**  
**Vrije di samo 20 dana!**

Rad bi napuštanja moje zalih satova šaljem ja unutar 20 dana svakom priposatelju ovog iz novinog izrezanog oglasa jedan krasni **remontor-sat** (za gospodu), valjana udešen 30 sati idući, uz 3 godišnju pismenu jamčevinu uz reklamnu cijenu od 40. umjesto 85 dinara franko uz napredno priposlanje dotičnik iznosa po preporučenom listu. Dostava sata obavlja se odmah preporučeno. Pouzete obavlja se jedino kapara od 10 dinara.

**Skладиšte satova**

**GJURO POLLAK,**  
Zagreb, Tkalčićeva ul. 27.

**Upravništvo „Kmetovalca“**

sprejema (8)  
**primerne inserate**  
po cenah,  
ki so razvidne na poglavju.

Objavljenje bo imelo vedno zadovoljiv uspeh, kajti »Kmetovalec«, izbaja dva-krat mesečno) v 30 tisoč izvodih ter je razširjen po vseh slovenskih deželah.

**Sodi**

za vino, žganje, olje, mast, med, petrolej, za transport in srambo ima vedno v zalogi vsako množino

**Franjo Repič**  
sodarski mojster  
Trnovo, Ljubljana

Istotam sprejemajo se v to stroko spadajoča po-pravila

**Solidno delo!**  
Cene zmerne! Točna postržba! 62



**Cementna**  
**strešna opeka**

najbolj trpežne vrste se dobi pri tvrdki  
**Ivan Jelačin,**  
Ljubljana, Emonska cesta št. 2.

**KMETIJSKA DRUŽBA ZA SLOVENIJO**

je dala naslednja 10

**„GOSPODARSKA NAVODILA“**

posebno ponatisniti iz „Kmetovalca“ in jih oddaja komad po 1 krono.

Denar ali znamke je treba ob naročitvi naprej poslati.

1. Zakaj vino črni, kaj je temu vrisk in kako se odpomore.
2. Kivljenje vina.
3. Kako se iz gnilega grozdja narezi dobro in stanovitno vino.
4. Gliste drože in njih raba v kmetijstvu.
5. Vzroki neplodnosti pri govedih.
6. Slastnost ali vlažljivost vina.
7. Kmetijeje z oljnatimi tropinami.
8. Člencenje in precejanje vina.
9. Morna beseda vinogradnikom ob trgatvi.
10. Prava petiota ali domače pišče.
11. O bistvu alkoholnega vrenja (kvepa) in o rabi čistih vinskih drož pri pridelovanju vina.
12. Vredne vimena ali vodiš na vinenu.
13. Nova naredba kranjske c. kr. deželne vinde glede xvrševanja se narstva.
14. Bi-lost (kisloba) in razkisanje vina.
15. Močno krmilo „Ribja moka“ kot pospeševano sredstvo za rast in pitje prašičev.
16. Dolžnost vzdrževanja ograj v obrambo kulturnih zemljišč pred škodo po živini, ki se pase.
17. Napenjanje govedi.
18. Kaj je presnavljanje v živalskem telesu?
19. Izdelovanje mila za dom.
20. Zdravljenje kužnih bolezn cepljenjem.
21. Nove zakonske določbe o sporih pri kupčiji z živino.
22. Kako živi žitni molj in kako se pokončuje.
23. Snetjavost pri štu.
24. Kako se jajca obranijo.
25. Natrijev bisulfit kot nadomestno sredstvo za žveplo.
26. Kako se obnavljajo in popravlja- ljaajo meje?
27. Kdo se naj še zgani za državni preživlenski (vzdrževalni) prispevek?
28. Presojanje krmil po škrobnih vrednotah.
29. Garje pri konjih.
30. Apneni dušik.
31. Kako pripravljamo domači kvas (krvajce, drože)?
32. Duh in okus vina po žveplu.
33. Zatiranje ušnih bolezn spomladi.
34. Tobak.
35. Sečni kamni pri živalih.
36. O prijavi sekanja v gozdih.

33  
**Živinsko SOL**

rdečo zdrobljeno dobavlja podružnicam najceneje  
**Kmet.družba za Slovenijo v Ljubljani.**

**Pozor, mlinarji!!**  
**Pristna volnena mlinska sita**

24 in 32 cm široka po znatno nižani ceni, kakortudi prvovrstna **svilena sita** svetovnoznane švicarske znamke »Albert Wydler« priporoča trgovina **AVGUST ČADEŽ** 61 Ljubljana Kolodvorska ul. 35, nasproti »Stare Tišlerjeve gostilne«  
Zahtevajte cenike!!

Upravništvo „Kmetovalca“

sprejema le  
**primerne inserate**  
po cenah, ki so razvidne na poglavju.

Objavljenje bo imelo vedno dovoljen uspeh, kajti »Kmetovalec« izbaja (dvakrat mesečno) v 30.000 izvodih ter je razširjen po vseh slovenskih pokrajinah v Jugoslaviji.

**Pozor!**

Poštnina znaša:  
za zavoje do 5 kg K 30-  
» » » 10 » » 50-  
» » » 15 » » 70-  
» » » 20 » » 90-

Za povzetje se računa:  
do K 100 K 3-  
» » 200 » 4-  
» » 400 » 6-  
» » 1200 » 8-  
» » 2000 » 10-  
» » 4000 » 14-

kar naj blagovolijo cenjeni naročniki pri naročbah upoštevati. Vsled teh visokih poštnih pristojbin priporočamo skupno naročanje blaga po podružnicah.

**Naročajte in širite**  
**! „KMETOVALCA“ !**