

# KMETOVALEC.

Glasiló c. kr. kmetijske družbe vojvodstva kranjskega.

Ureduje Gustav Pirc, tajnik družbe.

Izhaja 1. in 15. vsaki mesec. — Udje c. kr. kmetijske družbe dobivajo list brezplačno, a neudje plačajo s poštnino vred 2 glđ. na leto. Naročila naj se pošiljajo c. kr. kmetijski družbi, ali pa dotičnim podružnicam.

Štev. 20.

V Ljubljani, 15. oktobra 1885.

Leto II.

## Našim deželnim in državnim poslancem v varstvo domače vinske trgovine.

Spisal R. Dolenc.

Od l. 1875. ni bilo v vipavski dolini količkaj izdatne vinske letine. Vrh tega zamore pa sleherni Vipavec konstatovati, da se vino, to malo, kar se ga z velikimi stroški pridelava, od leta do leta teže v denar spravlja in prodaja. Na Dolenjskem niso slabe vinske letine tako zaporedoma kakor v vipaski dolini, toda s prodajo vina gre Dolenjcem pa še bolj trda kakor Vipavcem. Tam se tudi primeri, da večji posestnik skozi celo leto nič vina ne proda, ker nihče po njem ne praša. Tako godilo se je na pr. po njegovi lastni izpovedi blagemu pokojnemu gosp. deželnemu poslancu Karolu Rudežu, in v tem gotovo ni bil osamljen, in bi ne bil še danes.

Premišljevanja vredno je pač, od kod to pride. V dotičnih razgovorih se je uže dostikrat marsikje povdarjalo, da so se pri nas bolj inteligentni konsumenti v kaj veliki meri na povžitek piva navadili; manj inteligentni pa — delavci — na povžitek šnopsa. To je žalobog! vse resnično, vendar ni tudi nič manj resnično, da še tisto vino, katero se pri nas dandanes v primeri k prošlosti v tako skrčeni meri povživa, ni domač pridelok, ampak ptuji. Le pojdemo, in to osebno v poletnem in jesenskem času, ko domačemu vinu cena navadno nekoliko poraste, v gostilnice na naše Gorenjsko, na Tolminsko, posebno pa na Notranjsko — na Pivko! — in prašajmo, kako vino da točijo? Odgovorili nam bodo v prevagljivi meri, da hrvatsko. No, proti temu, da se pri nas hrvatska vina točijo, bi ne mogli in ne smeli konečno nič ugovarjati, ako bi domačega pridelka ne bilo; ali toči se hrvatsko vino, ko je še čisto dovolj domačega pridelka v deželi. To je na prvi pogled pač čudno, ako se pa stvari bolj na dno pogleda, čisto naravno. Hrvatsko vino ni znabiti toliko boljši memo domačega, pač pa veliko bolj po ceni. Hrvatski vinski agent, ne producent! postavi na pr. vino v Postojno na kolodvor od 9 do 12 gold. hektoliter. Vrh tega ne zahteva on koj plačila, ampak dá do šest mesecev obroka, in ako treba še več. To je pa našim gostilničarjem, osobito pa manjšim krčmarjem, jako po godu, kajti čemu vipavsko ali pa dolenjsko vino po 20 do 25 gold. v daljni kleti producenta plačevati, ako se tako po ceni brez vsega truda, brez vseh stroškov hrvatsko tako rekoč

kar v hišo poslano dobi, in ako ubogi naš vinski konsument, delavec, nič po tem ne praša, od kod da je vino. ampak samo po tem, da je močno. Da bi hrvatska vina v naših gostilnah in krčmah pa tudi po ceni bila, to pa ni slučajno, kajti toči se po tako visoki ceni, po kakršni bi se zamoglo tudi domače vino še vedno s prav poštenim lepim dobičkom točiti. In to je, kar našim gostilničarjem in krčmarjem nič manj ne ugaja, kakor prvotna nizka kupna cena hrvatskega vina. Privoščimo tudi našim gostilničarjem in krčmarjem lep dobiček, naj živijo tudi oni boljše ko mogoče, toda vprašanje nastane, ali je pa tudi gospodarsko mogoče, dobra hrvatska pridelana vina iz Zagreba noter v Postojno tako po ceni postaviti??? In na to vprašanje mora pač sleherni, kateri se s pridelovanjem vina peča odločno odgovoriti, da ne!! Na Hrvatskem ni bilo v poslednjih letih tako dobrih vinskih letin, da bi bilo vina toliko, da bi se ne vedelo, kam ž njim. Na Hrvatskem tudi niso vinogradski delalci toliko po ceni, da bi zamogli producenti vina taisto skoro zastonj dajati.

In kakor katalog družega vinskega somenja leta 1881. v Zagrebu kaže, razstavilo je 72 razstavljavcev nič manj kakor 199 raznih vin, pa med vsemi temi se nahaja le eno vino z ceno 10 gold. za hektoliter, in le tri z ceno 11 gold., vsa druga so v ceni dosti više bila. Od 1881. leta so pa še cene vin zaradi trtne uši, in slabih letin poskočile, od kod torej tista tako po ceni hrvatska vina, katera se v našo deželo uvažujejo? — Ni davno od tega, da se je neki gospod iz Ribnice na vodstvo deželne vinarske šole na Slapu z vprašanjem obrnil, bi li ne zamoglo ono neko sumljivo hrvatsko vino preiskati, ter o njem, to je o njegovi kakovosti certifikat dati. Na to vprašanje se je odgovorilo, da se želji uže lahko ustrezje, in da naj se le dotičnega vina ena steklenica pošlje. Vino je res na Slap dospelo, pa kako vino je bilo to? — Po duhu ni bilo poznati, da bi v steklenici vino bilo, kajti duh spominjal je veliko bolj na „šnops“, kakor pa na vino. Po okusu spominjalo je to talmivino pa tudi veliko bolj na sladčikasti šnops, kakor pa na pravo vino.

Duhu in okusu jako zvesto podobna, bila je pa tudi sostava vina sama, kajti preiskava je pokazala, da je imelo pri 10%, reci: desetih % alkohola, le 3<sup>o</sup>/<sub>00</sub>, reci: le tri tisočinke kisline, ekstraktnih snovi pa ni bilo skora v njemu slutiti. Kdo le količkaj v kletarstvu večji ne bode na prvi mah spoznal,

da je bila ta, hrvatsko vino imenovana tekočina le jako slabo narejeni „petiot“ ali pa v najboljšem slučaji z pomočjo slabega „galiziranja“ jako jako pomnoženi, toraj stanjšani prvotni pridelek? — In s takimi vini se naša dežela preplavuje, ko je še domačega pravega vina čisto dovolj v nji! O, da je mogoče taka vina po 9 do 12 forintov še z dobrim dobičkom iz Zagreba v Postojno postaviti, to je pa istina, kajti računimo vsaki procent alkohola v hektolitr po 60 kr. — tako drag je namreč kilogram finejšega špirta — in vse drugo, kar je zraven še treba, kakor tropine, glicerín, enantni eter pa 1 gold. na hektoliter — kar je odločno preveč — pride hektoliter še le na 7 forintov!

Da se sem ter tje tudi prav poštena fina hrvatska vina pri nas po gostilnah nahajajo, se ne dá tajiti, toda te ne delajo našem poštenemu domačemu pridelku nikakega kvara v trgovini, ker so ona ravno tako visoka, ali pa še viša v ceni kakor naša. No, nepoštenih „fabriških“ domačih vin se pa hvala Bogu pri nas še ne najde, kajti producenti vina se njih naprave na skrivnem zaradi kaj ojstre državne, pa le za Cislajtanijo veljavne postavbe iz dné 30. marca leta 1882. ne morejo lotiti — vsaj v količkah pomenljivi meri ne — očitne take fabriške tvrdke, pa naša trgovska in obrtniška zbornica v svojem zaznamku, tudi še nima zabeležene.

Kaka velikanska krivica, to je, škoda, da se s takim inportiranim hrvatskim „fabrikatom“ naši domači vinski kupčiji dela, je očividno; in zato bi bilo le želeti, da bi se naši p. n. gospodje deželni in državni poslanci rešenja tega vprašanja lotili. Zakaj naj bi ne veljala enaka postava, kakor za nas tudi za sosedno Hrvatsko? Ali pa ako nima za Hrvatsko veljati, zakaj se ona tudi za nas ne razveljavi; kaj je potrebno, da se „stara voda“ še le iz Hrvatskega k nam vpeljuje, ali bi je ne mogli doma dovolj najti? Letos bode marsikje na Kranjskem vino dosti prekislo, in več kakor pametno bi bilo, ga po pošteni poti zboljšati. Pa to nam postava od dne 30. marca 1882. leta prepoveduje, hrvatski „čifut“ sme pa delati v kleti, kar hoče in sme na Kranjsko izpeljati, kolikor le more — talmi-vina. Torej deželni in državni poslanci naši, gorko priporočeno naj Vam bode varstvo naše domače vinske trgovine.

## Kmetijske novice in izkušnje.

### *Kako pridelovati goveje maslo.*

Sveže surovo maslo ali puter ima še zmiraj v sebi nekaj vode in mleka, kar trpežnosti njegovi škoduje. Ako puter kmalu povzijemo, ni se bati radi tega posebne škode, čeravno bi v njem bilo mnoge vode in mleka razkrojitev njegovo pospešujočega. Drugače je, ako putra ne moremo kmalu pospraviti, ampak je treba dalje časa hranjevati ga. Zaostala voda in mleko se neljubo glasi, ker delujeta na razkrojitev putra, gotov pogin tega pridelka.

Da se to ne zgodi, ampak puter mogoče dolgo ohrani, topé ga pri nas in pretvarjajo v maslo. — Čem temeljiteje odpravimo vodo, tem bolji je puter, tem dalje trpežen in vsled tega tudi več vreden. Sedaj še kmetovalci premalo storijo, da bi vseskozi hvale vreden, trpežen pridelek si pridelovali.

Največ masla naredijo poleti, pozimi najmanje. Zavoljo tega so cene poleti maslu nizke, pozimi visoke. Kako dobro bi torej bilo poleti narejeno maslo do zime ohraniti frišno ali sveže! Dobička bilo bi okolo 25%

več. Iz tega lahko previdi vsak, da se uže izplača za zboljšano pridelovanje masla nekoliko potruditi se.

V ta namen se naj tako ravna: dobro izprano surovo maslo ali puter deni v lonec — najbolje v lonec iz emajliranega pleha — da se v njem raztopi, in je čista tekočina. Z žlico polovimo za tem vse pene, da se puter vidi čist. V ta se izvrti luknja do dna lonca, skozi katero odcedimo vse spodaj nabrano mleko. To mleko in pene moremo porabiti doma, zlator umeno maslo pa prodamo.

Tako napravljeno maslo daje se ohraniti po več let neskvajeno.

### *So li sladne cime za krmljenje svinj?*

Pozimi polagamo zraven kuhane repe vselej nekaj sladnih cim, Malzkeime. Vendar brejim svinjam škodujejo, kajti prasice pogosto povržejo. Več kakor  $\frac{1}{2}$  kilgr. ni varno položiti. Sploh pa so sladne cime dobra, zdrava krma, ki drugo, slabo zboljšajo. Vskak so močno redivne.

### *Umivanje dreves z gnojnic.*

Drevesa bi naj kazala lepa, čista, gladka debela. V to svrhu rabi nam gnojnica. Spomladi oribajmo drevesa z brezovico. Zatem vzamimo slame, jo namočimo v gnojnico in tako drevesa do dobra omijmo. Pravijo, da sedaj dobijo lepo, gladko skorijo pa tudi bolj rodijo.

### *Kako strmine z ledino ali rušnjo prevleči.*

Strmine in meljine se ne dajo rade prevleči z ledino samo tako, da jih posejamo s travnim semenom. S pirnico pa se to zgodi hitro in močno.

Vzamemo svežega korenja od pirnice ali pirike. Vse njeno korenje na drobno zrežemo in z zemljo pomešamo. Prilije se nekaj vode, da se napravi zmes podobna malti. Te zmesi sedaj na strmino naložimo pet palcev debelo in jo dobro stlačimo. Delo vrši se dosta hitreje in se bolje prime, kakor če bi nujno izrezavali in jo po strmini polagali.

### *Varstvo proti razletu petroleja.*

Ker ima petrolej lastnost, da razleti, se je uže veliko ljudi pri nalivanju svetilnic ali na kak drug način ponesrečilo in tudi veliko blaga vničilo. Vsak bode torej z veseljem čul o sredstvu proti razletu petroleja. Dr. Laudon napravil je bel prah; ako se tega prahu na noževi špici petroleju primeša, se ne razleti. Smeš prižgati celi toht ali petrolej v svetilnici in ne bode se razpočila. Beli prah pa še petrolej zboljša, ukroti pline, kateri pri prižigu petroleja nastanejo, zmanjša vročino in naredi večjo svetlobo. Na en liter petroleja zadostuje  $\frac{1}{2}$  grama omenjenega prahu. Dobi se v večjih lekarnah. Škatljica stane 48 krajc.

## Vprašanja in odgovori.

*Vprašanje 41.* Kako se dá sveži špeh nasoliti ter v čeburu, bednji ali sodu dobro hraniti, ne da bi se pokvaril in kako se dá pokvarjeni špeh (slanina) popraviti? (J. G. na V.)

*Odgovor.* Pokvarjeni špeh ne dá se popraviti, zato je treba ž njim uže pri nasolenju in sušenju (vka-jenju) tako ravnati, da se ni pokvarjenja bati. Špeh hraniti je čez zimo na dva načina, ali v celih kosih, ali pa razsekanega, to je, kot zaseko.

V kosih se špeh čez zimo tako-le ohrani: Špeh od zaklanega prešiča treba je ohladiti ter ga potem od vseh strani dobro obdrgniti s zmesjo iz soli in solitarja, katera zmes se potem še po špehu natrese.



Špeh se potem položi na povšev ležeči ploh ali desko, da zamore vsa mokrota, ki se nabira, tudi takoj odteči. Ako ta mokrota ne odteče, se špeh gotovo pokvari. Na to pokrije se špeh z drugim plohom ali desko, katera se s primerno težkim kamenjem obteži. Tako naj špeh 2 do 3 tedne leži in potem pa se posuši. Navadno sušijo špeh v dimu; najbolj fini špeh je pa oni, ki je bil samo na zraku na kakošnem suhem, zračnem prostoru na prepihu posušen.

Kako napravljati prav izvrstno zaseko, ki se nikdar ne pokvari, nam je pa sporočil gospod odbornik kmetijske družbe A. Brus, koji način v tem-le obstoji: Špeh se najprvo dobro skuha, in ko je enkrat popolnem ohlajen, se naj še le razseka ter dobro vsoljen v prstene ali kamnite posode natlači. Ta način napravljanja zaseke ima pa tudi to prednost, da se skuhan špeh lože brez primešanja zraka v posode stlači kot pa surovi.

*Vprašanje 42.* Jaz želim 3 orale dobro gnojnih njiv v stalno senožet spremeniti, prosim toraj, da blagovolite v prihodnjem listu na sledeča vprašanja odgovoriti. — Kedaj naj se njiva zorje, ali v jeseni ali spomladi; če v jeseni ali naj se precej seje ali pomladi, katero seme ali zmes bi na njivi, katera je peščenata, najbolje ugajala, z ozirom na naše klimatične razmere? (A. P. v C.)

*Odgovor.* Njiva, koja se ima v senožet spremeniti, ima biti v dobrem stanju, da vsejano seme krepko vspeva ter se mlade rastlinice hitro razrastejo. Njiva mora biti tudi brez plevela, drugače plevel uže v prvem času zaduši vsejano travo, deteljo itd. Predno se iz njive naredi senožet, treba je toraj njivo dobro plevela očistiti in zemljo dobro prerahljati. To vse se doseže ali z dobro praho ali pa se njiva poprej obdela z kako okopovalno rastlino, na pr. krompirjem, zeljem itd. Primerno globoko preoranje njive pred zimo je dokaj koristno. Travino seme vseje se ali samo za-se ali pa pod žito. Če vsejete travino seme pod jaro žito, preorajte pred zimo njivo primerno globoko, da zimski mraz prerahlja in razkroji zemljo. Spomladi vsejete ječmen ali oves in na njega še le travino seme, katero je pa le plitvo podvleči ali pa samo z valarjem povaljati. Če sejete travo z deteljo, priporočamo Vam vsako seme za-se sejati, drugače setev jako neenakomerno izpade. Ako pa hočete travino seme samo za-se brez žita sejati morate pa njivo ravno tako skrbno pripraviti, in če je treba, spomladi tudi dvakrat in večkrat orati. Posejati je pa njivo s travnim semenom še le v mesecu juliju ali avgustu. Na hektar vsejete 45 do 55 kilogramov semena različnih trav in 8 do 12 kilogramov bele detelje. Priporočamo Vam pri napravi novih senožet ozirati se ne samo na travo, ampak tudi na druge tečne in dobre travniške rastline. Ako nam natančneje popišete zemljo Vaših njiv in pa podnebne lastnosti Vašega kraja, prijavimo Vam radovoljno primerno zmes travinega in družega semena, katera bi bila za Vašo rabo najbolja. Na novo napravljene senožeti treba je v začetku gnojiti s kompostom ali pa z razredčeno gnojnico. Zadnje priporočila se voziti na senožet, dokler še sneg leži.

*Vprašanje 43.* Tukaj imajo nekateri gospodarji navado, dajati konjem po eno žlico žvepla med otrobi z namenom, konje odebiliti. To se tudi res zgodi, a prosim Vas, poročite nam, ni li to dejanje konjem škodljivo? (J. B. v Z.)

*Odgovor.* Navada, konjem žveplo dajati z namenom, jih odebiliti, nam ni znana in tudi ne verjamemo, da se s žveplom imenovani vspeh doseže. Žveplo samo na sebi ni ravno škodljivo, a koristno tudi ne bo, vsaj

na prebavljavne organe gotovo slabo vpliva. Zdi se nam, da se motite v imenu. Tisto, kar se daje konjem iz gori navedenega namena je arzenik (mišica), ki je v tej obliki, kakor se konjem navadno poklada, res zeló podoben žveplu. Ako smo pravo uganili ter v Vašem kraji dajate konjem arzenik, ne pa žveplo, moramo Vam povedati, da se željeni vspeh res doseže, a to na škodo živalinega zdravja. Tako pokladanje arzenika, kot je pri nas običajno, sme se primerjati z bičem (gajžlo). Dokler konj bič čuti, tudi teče in dokler se mu daje arzenik, je konj debel, dobro izgleda ter je čvrst, a ko se z arzenikom poneha, je konj slabši kot prej ter slabše je in prebava. Dostikrat res marsikateri konj, ki je sicer zdrav, vendar ne mara jesti in vedno shujšano izgleda, dá se zboljšati z arzenikom, a ne na taki način, ampak drugače. Kupi se namreč v lekarni Fowlerjevo tekočino (v kateri je arzenik raztopljen) ter se dá konju na kruhu ali sladkorju prvi dan 2 kapljici, drugi dan 3 itd., vsaki dan po eno več, da se pride na 30 kapljic, potem se pa zopet odvzame na dan po eno kapljico, da se pride zopet na dve nazaj. Na to se gré še enkrat do 30 kapljic in nazaj ter se potem popolnem preneha ali pa ostane na 2 do 4 kapljicah. Ako uže hočete toraj arzenik rabiti, priporočamo Vam edino le na navedeni način.

## Imenik obdarovanih živinorejcev na živalski pokrajinski razstavi v Postojni.

dné 10. oktobra 1885.

### Za bike:

1. premijo g. Filip Kavčič, posestnik na Razdrtem;
2. premijo g. Fentler, posestnik v Postojni;
3. premijo g. Blaž Domine, posestnik v Selcah;
4. premijo g. Andrej Jebačin, posestnik v Senožeah.

### Za krave:

#### Za krave čistega plemena

1. premijo g. Matevž Lavrenčič, posestnik na Vrhpolji.
- #### Za krave mešanega plemena
1. premijo g. Aleks. Ličan, trgovec in posestnik v Il. Bistrici;
  2. premijo g. Matevž Milavec, posestnik v Gorenjem Logatcu;
  3. premijo g. Alojzi Dekleva, posestnik v Postojni;
  4. premijo g. Josip Lavrenčič, posestnik v Postojni.

### Za telice:

1. premijo g. Josip Dekleva, posestnik v Postojni;
2. premijo g. Miha Mauer, posestnik v Kočah;
3. premijo g. Franjo Klemenc, posestnik v Postojni;
4. premijo g. Josip Fajdiga, posestnik v Zalogu.

## Imenik obdarovanih živinorejcev na živalski razstavi v Kranjski gori

dné 12. oktobra 1885.

### Za bike:

1. Državno premijo in diplomu c. k. kmetijske družbe g. Miha Razinger iz Polkorena;
  2. državno premijo in diplomu c. kr. kmetijske družbe g. Alojzij Schrey iz Jesenic;
  3. deželno premijo in diplomu c. kr. kmetijske družbe g. Primož Kocijančič iz Dovjega;
- diplomu c. k. kmetijske družbe gospá Jerica Pečar iz Podkorena.

### Za telice:

1. Državno premijo in diplomo c. k. kmetijske družbe g. Andrej Willman iz Dovjega;
  2. državno premijo g. Simon Zima iz Dovjega;
  3. deželno premijo g. Josip Košir iz Belepeči;
  1. premijo občine Kranjska gora g. Jakob Jančar iz Dovjega;
  2. premijo občine Kranjska gora g. Franjo Cuznar iz Podkorena;
  3. premijo občine Kranjska gora g. Josip Rabič iz Kranjske gore;
- diplomo c. kr. kmetijske družbe g. Josip Krsnik iz Loga.

### Za krave:

1. Državno premijo g. Janez Pleše iz Podkorena;
2. državno premijo g. Blaž Artelj iz Kranjske gore;
3. deželno premijo g. Janez Cuznar iz Podkorena;
1. premijo občine Kranjska gora g. Jakob Košir iz Kranjske gore;
2. premijo občine Kranjska gora g. Josip Robič iz Kranjske gore;
1. diplomo c. k. kmetijske družbe g. Alojzij Schrey iz Jesenic;
2. diplomo c. kr. kmetijske družbe g. Janez Jakelj iz Kranjske gore.

## Družbeni novičar.

Seja glavnega odbora c. k. kmetijske družbe

dné 11. oktobra 1885.

Seji predseduje na mesto bolnega gospoda družbinega predsednika gosp. podpredsednik J. Fr. Seunig. Navzoči so bili gg. odborniki: Brus, Detela, Jerič, Neweklovski, Murnik, Robič in Witschl ter tajnik g. Gustav Pirc.

Obravnavalo se je o sledečih predmetih, koji vsi so bili na dnevnem redu.

Odbor vzame na znanje, da je „Smithsonian Institution“ v Washingtonu, kateri s kmetijsko družbo knjige menjava, poslal dva dela spisa „North american Ethnology“.

Tajnik poroča, da se je ukrenilo s prošnjo v-pavske podružnice zaradi podpore po povodnji poškodovanim tako, kakor se je sklenilo v zadnji seji glavnega odbora.

Vsled vloge gospoda odbornika Jeriča, predsednika kranjskega čebelarstva, prosil je glavni odbor sl. c. kr. ministerstvo za podporo ob priliki potovanja predsednika čebelarstva k zboru avstrijsko-nemških čebelarjev v Lignice na Prusko. Sl. c. k. kmetijsko ministerstvo blagovolilo je to prošnjo takoj povoljno rešiti.

Predsedništvo c. k. deželne vlade v Ljubljani naznanja glavnemu odboru, da je imenovalo svojim zastopnikom pri subvencijskem odboru c. k. kmetijske družbe na mesto vpokojenega vladnega svetnika gosp. pl. Wurzbacha, gospoda c. kr. vladnega svetnika Antona Globočnika.

Tajnik poroča o rešitvi vloge na sl. c. kr. kmetijsko ministerstvo zastran državne štipendije ter pové da je ministerstvo podelilo imenovano štipendijo Fr. Štupar-ju iz Vodice za pohod višje kmetijske šole v Dečin-Liebwerdu.

Sl. c. kr. kmetijsko ministerstvo določuje družbi spis c. k. gozdnega svetnika K. Schindler-ja „O upravi

gozdov, koji so v oskrbi c. k. poljedeljskega ministerstva“ s pridjanim atlasom.

Prošnje za ovce ukviškega plemena oddajo se odseku v poročilo.

Tajnik poroča o stanji subvencijske zaloge za živinorejo, ter predlaga za letos še en nakup bikov čistega plemena in sicer belanskih bikov, ki se imajo prodajati v Kranji. Predlog se sprejme.

Vloga učitelja na podkovski šoli gosp. E. Schlegelna zaradi poprave okolov na prostorih družbine živinozdravnišnice se po daljšem razgovoru tako reši, da se poprava le samo tam izvrši, kjer se prostori za namen, kojemu so odredjeni, tudi porablajo.

Tajnik Gustav Pirc poroča o razmerah, tikajočih družbeno živinozdravnišnico ter konečno nasvetuje: Glavni odbor uvidi neobhodno potrebo živinozdravnišnice v Ljubljani, a on ni ustani pri skromnih denarnih sredstvih kmetijske družbe, še na dalje živinozdravnišničnega posloplja in prostorov ohranjovati iz svojih sredstev tem manje, ker je družbina živinozdravniška šola razpuščena. Iz teh vzrokov obrne se naj glavni odbor na visoko c. k. deželno vlado, na sl. deželni odbor kranjski in na sl. mestni magistrat ljubljanski s prošnjo, da imenovani uradi oziroma odbori pripomorejo k daljni ohranitvi neobhodno potrebne živinozdravnišnice v Ljubljani s primernimi subvencijami. Glavni odbor sprejme nasvete tajnikove.

Na novo v družbo se sprejme gospod August Vester, c. kr. profesor v Ljubljani, in gospod Anton Šoklič, župan in posestnik na Potocih pri Javerniku.

## Tržne cene.

V Kranji, 12. oktobra 1885.

Na današnji trg je došlo 36 glav goveje živine in 119 prešičev.

	gl.	kr.		gl.	kr.
Pšenica, hektol.	6	66	Ajda, hektol.	5	69
Rež, "	6	50	Slama, 100 kil	1	90
Oves "	2	25	Seno, " "	2	55
Turšica "	6	17	Špeh, fr. kila	—	—
Ječmen "	5	52	Živi prešiči, kila	—	—

V Ljubljani, 10. septembra 1885.

Povprečna cena.

	Trg		Magaz.			Trg		Magaz.	
	gl.	kr.	gl.	kr.		gl.	kr.	gl.	kr.
Pšenica, hektol.	6	50	6	98	Sur. maslo, kila	—	84	—	—
Rež "	5	53	5	67	Jajca, jedno . .	—	3	—	—
Ječmen "	4	37	5	10	Mleko, liter . .	—	8	—	—
Oves "	2	92	3	10	Gov. meso, kila	—	64	—	—
Soršica "	—	—	6	17	Telečje meso, "	—	68	—	—
Ajda "	4	23	5	27	Prešič. meso, "	—	54	—	—
Proso "	5	04	5	53	Koštrun	—	34	—	—
Koruza "	5	40	5	47	Kuretina, jedna	—	42	—	—
Krompir, 100 kil	2	50	—	—	Golobje, jeden .	—	17	—	—
Leča, hektoliter	8	—	—	—	Seno, 100 kil .	1	60	—	—
Grah "	8	—	—	—	Slama, " "	1	51	—	—
Fižol "	8	50	—	—	Drva, trde, sež.	7	60	—	—
Gov. mast, kila	94	—	—	—	" mehke, "	5	20	—	—
Svinska mast "	82	—	—	—	Vino, rud., 100 l.	—	24	—	—
Špeh, fr.	56	—	—	—	" belo, "	—	20	—	—
" prek. "	72	—	—	—					