

KMETOVALEC.

Ilustrovan gospodarski list.

Uradno glasilo

c. kr. kmetijske družbe  za vojvodino kranjsko.

Ureja **Gustav Pirc**, družbeni ravnatelj.

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

Inserati (oznanila) se zaračunajajo po nastopni ceni: Inerat na vsi strani 60 K, na $\frac{1}{3}$ strani 40 K, na $\frac{1}{2}$ strani 20 K, na $\frac{1}{4}$ strani 10 K in na $\frac{1}{8}$ strani 6 K. Pri večjih naročilih rabat. Družabnikom 20 % popusta.

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

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

Št. 22. V Ljubljani, 30. novembra 1908. Leto XXV.

Obseg: Ob vladarski šestdesetletnici Nj. Vel. presvetlega cesarja. — Določanje tolščobe v mleku po dr. Gerberjevem načinu. — Rastlina in njeno življenje. — Vinarski shod v Novem mestu. — Vprašanja in odgovori. — Kmetijske novice — Družbene vesti. — Uradne vesti c. kr. kmetijske družbe kranjske. — Tržne cene. — Inserati.

Ob vladarski šestdesetletnici Nj. Vel. presvetlega cesarja.

Dne 2. decembra t. l. bo celih šestdeset let, odkar je zasedel naš presvetli vladar cesar Franc Jožef I. avstrijski prestol. Presvetli slavljenec bo praznoval redki dan izven šumečega sveta, v krogu ostale mu obitelji, in je izrekel željo, naj njegovi zvesti podaniki slavé ta dan s čini dobrotljivosti in človekoljublja.

Kakšen odmev je našla ta v resnici cesarska želja v srcih avstrijskih narodov, to spričuje neštevila vrsta ustanovljenih dobrodelnih zavodov in ljudomilih ustanov, ustanovljenih od zasebnikov, občin, društev in zavodov, potem javnih naprav i. t. d., ki nosijo ime prejasnega slavljence in ki bodo slavo in spomin na vladanje cesarja Franca Jožefa I. dlje časa ohranila svetu, kakor najlepši bronasti spomenik.

Čeprav se razni narodi naše monarhije glede političnega mišljenja in stremljenja bistveno razločujejo, so vendar enaki v ljubezni in čaščenju do svojega cesarja in kralja Franca Jožefa in njegove dinastije ter so ponosni, da je njih vladar najpriljubljenejši v Evropi. Ta čutila so pa morda

najgorkejša v srcih kmetovalcev, saj smemo imenovati našega cesarja, tako kakor cesarja Jožefa II., »kmetškega cesarja«, kajti šele on je dovršil tisto, kar je zapričel

Jožef II. Šele cesar Franc Jožef je končno dognal odstranitev podaništva pod graščake, kjer je kmet ječal do l. 1848., on je dovršil veliko delo osvobojenja kmetovalcev. Prejasni vladar se ni bal zaprek in je nadaljeval delo zemljiške odveze, ki je šele s patentom s 4. dne marca leta 1849. postala zakonita; ta patent je obenem prvi kmetijski zakon, ki nosi podpis ljubljene našega vladarja. Pod njegovo visoko zaščito so se zvršila dela osvobojenja, ki so kmetu, do tedaj zatiranemu, dala enake pravice z drugimi stanovi. Kdo ne misli na težo in sramoto tlačanstva, in zopet na vladarja, ki je naredil, da tudi kmet smé prosto dvigniti svoj glas v državnem zboru.

Pa tudi drugi zakoni v prilog kmetijstvu so pod modro vladno Nj. Veličanstva prišli na svetlo. L. 1862. smo dobili občinski zakon, ki daje tudi najmanjši vasi priliko razvijati se; l. 1868. je cesar po-

trdil zakon o ljudskem šolstvu, ki je bil temeljni kamen velikemu napredku v kmetijstvu v zadnjih desetletjih. Zmedene posestniške razmere je uredil zakon o zem-



Cesar Franc Jožef I.

ljiških knjigah, zvršilo se je velikansko delo ureditve zemljiškega davka in dobili smo celo vrsto zakonov, ki kmetijstvo ali pospešujejo ali ščitijo. Doba cesarjevega vladanja je obenem doba prerojenja kmetijskega stanu; pričela se je z viharji, a končala se je z mirom, ki, čeprav drago plačan in priborjen največ s kmetiskim imetjem in s kmetško krvjo, vendar omogočuje kmetu mirno orati na korist sebi in vsi državi. Pač so zadnja leta donesla kmetom mnogo skrbi; upati pa moramo, da pridejo boljši časi, ko bo tudi kmetško delo toliko donášalo, kolikor stane, in da pridelki iz zemlje dobe primerno vrednost ter jo tudi obdrže.

Daj Bog ljubljenu našemu cesarju še dolgo življenje za slavno vladanje ter mu slednje vódi tako, da bo v blagor njegovim národom! Bog ohrani nam cesarja kot mogočnega zaščitnika najvažnejšega stanu v državi, prostega, na polju omike in kmetijstva napredujočega kmetijskega stanu!

Določanje tolščobe v mleku po dr. Gerberjevem načinu.

12. Preskušanje posnetega mleka.

Preskušanje posnetega mleka je nekoliko drugačno kakor preskušanje neposnetega mleka. Kakor hitro se je posneto mleko v kislini raztopilo, tolščemera ni takoj dejati v vrtelo ali v segrevalno pripravo kakor pri neposnetem mleku, temveč se mora tolščemer še naprej 2—3 minute stresati, in sicer v pričetku rahleje, pozneje nekoliko močnejše. To nadaljnje stresanje osvobodi tolščobne kroglice in olajša izganjanje tolščobe.

Da se tolščoba zagotovo izloči do zadnjega sledu, je tolščemer s posnetim mlekom trikrat dejati v vrtelo, ki se počasi suče, dvakrat pa v tako, ki se hitreje suče, in sicer vselej za 2—3 minute. Pred vsakim izganjanjem naj se tolščemer nekaj minut segreva, kakor je predpisano. Vrtelo naj se vsaj 700 krat v minuti zasuče.

V vrtelih, ki se kurijo, zadostuje tolščobo v tolščemerih s posnetim mlekom le enkrat izganjati skozi 6—8 minut, in sicer brez presledka, s tako hitrostjo, da se vrtelo 800—1000 krat v minuti zasuče.

Da se tolščoba posnetega mleka laže in natančneje določi, je vedno rabiti natančni ploščnati tolščemer.

13. Kako se mleko varuje, da se ne pokvari.

Vselej ni mogoče mlečnih poskušanj takoj preskušati, bodisi da v mlekarni tista oseba, ki mleko preskuša, ne utegne, ali pa se preskušanje mleka sploh ne vrši v mlekarni, temveč se poskušnje pošiljajo večji osebi, ali, kar je odločno še najbolje, kmetijsko-kemijskemu preskušališču, kjer najbolj morejo res zanesljivo preskušati. V takem slučaju preide med jemanjem poskušanj in med preskušanjem dolgo časa, da se mleko lahko spridi, če se ne zavaruje pred

pokvaro. V ta namen mleko pasterizirati ali hladiti (konservirati) ne zadostuje; moramo ga za dlje časa pred pokvaro zavarovati (preservirati).

Mleko se predpokvaro zavaruje s formalinom. Formalina, ki je 40%, se vzame 0.5 cm³ na 1000 cm³ mleka. V tej množini ne vpliva posebno na določanje tolščobe s tolščemerom. Tako, s formalinom pomešano mleko ostane v zamašenih steklenicah pri navadni toplini nepokvarjeno kake 4 tedne, užitno pa seveda ni. Če steklenice niso dobro zaprte, se naredi na mleku plesnoba. Formalin pa lahko naredi mlečno sirnino v žveplovi kislini težko raztopno in potem otežuje določanje tolščobe. Ta zapreka se odstrani, če se mlečni poskušnji doda pred preiskavo raztopine hidroksilamina (1 utežni del solnokislega hidroksilamina na 2 utežna dela vode). Te raztopine se da na 100 cm³ mleka 2 cm³ in nekaj kapelj amoniaka.

Drug način, mleko zavarovati za dlje časa pred pokvaro, je mešanje mlečnih poskušanj z raztopino kalijevega bikromata. Ta raztopina se naredi iz 35 g kalijevega bikromata, 156.2 cm³ 24 odstotnega amoniaka in 500 cm³ vode. Na 100 cm³ mleka se vzame 1 cm te raztopine. Kalijev bikromat je strupena snov, je torej z njo previdno ravhati. Tudi z njo pomešana mlečna poskušnja je strupena in torej ni užitna.

Dvomimo, da bi imeli v naših mlekarnah osobe (seveda so izjeme), ki utegne in je res sposobno, da bi moglo preskušati mleko na tolščobo toliko zanesljivo, da se na podlagi njihovega preskušanja mleko sme mirno plačevati po tolščobnih odstotkih. Edino prava pot je, mlečne poskušnje pošiljati v kmetijsko-kemijsko preskušališče, kjer so večji temu

delu in so njih izreki res kaj vredni. Stem, da se da mleko več dni, da celo več tednov pred pokvaro zavarovati, je pa vsa zadeva zelo olajšana, kajti v mlekarni se lahko jemljejo pogosto poskušnje, ki se od enegainistega mle-

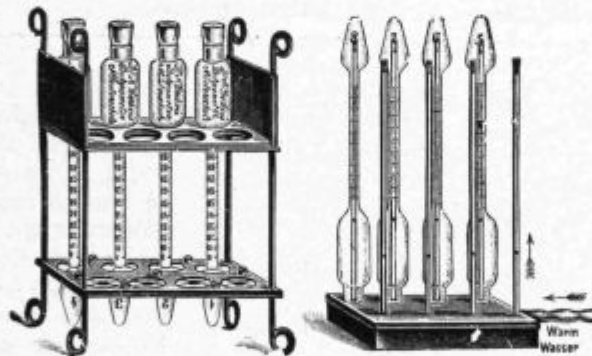
kodajalca zavarovane pred pokvaro hranijo v posebni steklenici, in v določenem času se pošljejo v preskušnjo. Stroški so neznatni in so z ozirom na zanesljivost celo manjši kakor pri domačem preskušanju. Kmetijsko-kemijsko preskušališče v Ljubljani da v to svrhu vsa potrebna pojasnila in podatke.

14. Izpraznjevanje in snaženje tolščemerov.

Tolščemeri se najbolje in najhitreje izpraznijo, dokler se v njih izločena tolščoba še ni strdila, torej dokler so še gorki, ali pa se vnovič segrejejo.

Tolščemeri se postavijo na stojalo, da so zamaški gor obrnjeni, in se puste, da se tolšča zgoraj zbere. Če se je to zgodilo, se tolščemeri odmaše in se hitro izpraznijo, da kislina tolščobo za seboj potegne in izplakne.

Izpraznjene tolščemere je z vročo vodo, če je potrebno s sodovo raztopino, dobro izplakniti ali s primernimi ščetmi osnažiti. Kjer mnogo preskušajo, tam izvrstno služi dr. Richmondova priprava za izplako-



Podoba 92.



Podoba 93.

vanje tolašcerov z mrzlo ali z vročo vodo, kakor jo kaže podoba 92. Ta priprava je tako narejena, da se dá z njo 8 napoljenih tolašcerov hkrati stresati in potem izplakovati, vsled česar je vse delo zelo okrajšano.

Za izpraznjene in osnažene tolašcere, ki naj iz njih vsa voda izkaplja in naj se posuše, prav dobro služi stojalo, kakršno kaže pod. 93. To stojalo je lesena deščica z medenimi paličicami.

Pipete za merjenje mleka in sploh vse priprave, ki se z mlekom omažejo, je osnažiti z vročo sodovo raztopino.

Odpadla kislinska zmes iz tolašcerov, ki se dobiva po zvršenem preskušanju mleka, ima v sebi še vse fosfate, beljakovine in tolaščo in se more zato s pridom rabiti za razkrajanje gnojil ali za pridevek h gnojnic. Nikakor pa ni te kislinske zmesi kam zlivati, kamor lahko pridejo otroci ali živali.

Rastlina in njeno življenje.

III. Življenski pogoji rastlin.

Toplota.

Toplota je vir vsega življenja; brez nje ne oživi kal semenskega zrnja in brez zadostne toplote ni mogoča ne rast, ne oplojenje. Po zakonih toplote se dela veter in vreme, dež in sneg, slana in led. Toplota določa podnebje dežel in omejuje rastlinsko ter živalsko življenje.

Viri toplote. Solnce je splošnji vir toplote. Solnce oživlja spomladi rastlinske kali in napolnjuje vsa živa bitja s svojo življensko močjo. Kjer ni solnca, tam je mrtvilo. Tudi zemlja ima svojo toploto in toplota se istotako tvori pri gorenju, drgnjenju, pritisku, z električno i. t. d.

Toplota se razširja z vodenjem in z izžarivanjem. Njeni učinki se kažejo na raznovrstne in čudovite načine na rastlinah, na živalih in na človeku, v vodi, v zraku in v zemlji. Prav posebni velikanski naravni sili sta toplota in voda, ki vplivata na zemljo in jo delata sposobno za rastlinsko rast.

Toplota in rastlina. Vse, kar se v rastlini vrši, je največ odvisno od toplote, tako vsrkavanje hrane in njeno pretvarjenje. Cuker v grozdni jagodi se more n. pr. le tedaj delati, če je dovolj toplo in svetlo. Kakor je toplota blagodejna za rastline, tako jim je mráz škodljiv. Če pade toplina pod ledišče, potem zmrzne rastlinski sok, in rastlinsko življenje preneha. Kadar sledi mrzli noči gorak dan, se rastlinski sok otali prehitro, drevesna lubad počí, nastanejo ozeblina in listje ovne. Na drugi strani pa ob previsoki toplini izpuhti iz rastline preveč vode, in to je tudi škodljivo. Za razvoj sadja in semena potrebuje več toplote kakor drugača.

Posamezne rastline potrebujejo razno toplino. Pšenica n. pr. potrebuje povprečno poletno toplino 14° C, rež in ječmen le 10—12, turščica 17, riž 23, vinska trta pa 19° C.

Podnebje.

Povprečno letno toplino, opazovano več let, v zvezi z zračno vlago imenujemo podnebje kakega kraja.

Podnebje je odvisno:

1. Od zemljepisne širine, t. j. od oddaljenosti od ekvatorja, ki deli zemeljsko oblo v južno in severno poloblo. Vobče je podnebje tem gorkejšo, čim bliže je kak kraj ekvatorju.

2. Visočina nad morjem v drugi vrsti določuje kakovost podnebja. Kolikor višje je kak kraj nad morjem, tem mrzlejše podnebje ima.

3. Mogočno vpliva na podnebje hlizina morja. Voda se počasi segreva in tudi počasi oddaja toploto; morje še pozimi oddaja toploto, ki jo poleti v sé vzame. Morje ublažuje zimski mráz in poleti hladi, ker od njega prihajajo hladni vetrovi.

4. Zračni in morski toki tudi vplivajo na podnebje.

5. Podnebje je končno odvisno tudi od krajevnih razmer, n. pr. od gora in njih lege, od gozdov, od jezerov in rek, od oblike površja zemlje, če je kak kraj bolj ali manj zavarovan itd.

Zrak.

Splošnji pomen zraka. Zrak je prvi pogoj vsakega življenja. Zrak je v vodi, v kamnju, v lesu, v vsakem rastlinskem in živalskem telesu, je v človeškem telesu in sploh povsod tam, kjer ni kakega drugega telesa. Zrak vzdržuje življenje in ga tudi razdeva; on povzroča prhnenje in gnulobo rastlinskih in živalskih teles, razkrajanje rudnin, vzdržuje neprestano presnavljanje snovi. Ljudje, živali in rastline hirajo v slabem zraku. Nevidni, brezbarvni in prozorni zrak nad seboj imenujemo ozračje.

Zračni prostor. Zrak zavzema prostor kakor vsako drugo telo. Če poveznemo prazen kozarec z odprtino na spodaj v vodo, potem pride le toliko vode v kozarec, kolikor se je dal zrak skupaj stisniti, ostali prostor pa zavzema zrak, kar svedoči, da je zrak tudi telo, ki ima svojo prostornino.

Zračna teža. Zrak ima tudi svojo težo. Hektoliter zraka tehta pri šestih stopnjah toplote nekako 120 g. Zrak v sobi, ki je 4 m visoka, 6 m široka in 9 m dolga, tehta n. pr. 93 kg.

Zračni pritisk. Zrak je 77 krat lažji od vode. Čeprav je zrak legak, vendar silno pritiska na vse stvari, ker je zračna plast zelo debela. Spodaj je zračna plast gostejša kakor zgoraj, ker je bolj stisnjena. Vsled velikanskega zračnega pritiska prešinja zrak vsa telesa in gre skoz zidovje. Na zračni pritisk smo že od rojstva vajeni in ga zato ne čutimo, posebno zato ne, ker je povsodi enak, znotraj v telesu kakor tudi zunaj.

Prožnost zraka. Zrak se razteza in se tanjša ter se da tudi stisniti in zgostiti.

Sestavni deli zraka. Zrak ni telo samo zase, temveč je zmes raznih plinov; poglavitno je sestavljen iz kisika in dušika. V zraku je 21 prostorninskih delov kisika in 79 prostorninskih delov dušika. Nadalje so zraku primešane manjše množino ogljikove kisline, amoniaka, solitrove kisline in vodne pare.

Rastlina in zrak. Zrak je predvsem rastlini bogat vir redilnih snovi, ker ji dovaja ogljikovo kislino, solitrovo kislino in amoniak; on pomaga v zemlji prirejanju rastlinske redilne snovi in pospešuje v rastlini pretvarjanje užitenih snovi.

Svetloba.

Rastlina hrepeni po svetlobi in ravnoliko žival ter človek. Svetloba oživlja in poživlja vse življenje. Brez svetlobe se ne more vršiti v rastlini razkrajanje, presnavljanje in izločevanje zaužite hrane. Kolikor močnejše svetloba vpliva na površje listja, tem močnejše je presnavljanje v vsi rastlini. Pod jasnim dnevom južnih pokrajin je rastlinsko življenje veliko bujnejše. Mi vidimo, kako se v zaprtih prostorih rastline obračajo proti luči, kako na gostih deteljščih vsled pomanjkanja

svetlobe plevel gine, kako velikolistnate rastline zemljo obsenčujejo in rastlinsko življenje pod seboj zatirajo.

Znamenito je izdihavanje kisika po rastlinah, ki se vrši le pod vplivom svetlobe in brez česar presnavljanje snovi v rastlinah ni mogoče.

Brez svetlobe se ne dela zelenilo v listju in rastline ostanejo blede. Močno obsenčeno listje ne tvori škroba in cukra, n. pr. pri trti, in le tisto sadje se dobro razvija, in postane popolno, ki ima dovolj zraka in svetlobe.

Voda.

Splošnji pomen vode. Brez vode je vsako življenje nemogoče, kakor brez zraka. Voda je najbolj razširjeno telo na svetu; tri četrtine zemlje pokriva morje. Voda je glavna sestavina vseh živih bitij. Sveže zelene rastline imajo 75—85 % vode v sebi; celo suh les ima še vedno 6—10 % vode v sebi.

Sestava vode. Voda je iz kisika in vodika. Čiste vode v naravi ni, temveč ima navadno primešane še druge snovi. V morski vodi je veliko kuhinjske soli, v vodi rek studencev in vodnjakov so pa primešane zlasti apnene soli in tudi druge rudninske snovi. Celo deževnica ni čista voda, ampak ima v sebi zrak in ogljikovo kislino, ki ji dajeta osvežujoč okus.

Lastnosti vode. Voda je tekoče, prezorno in brezbarvno telo; če je strjena, se imenuje sneg ali led, in če je plinasta, par. Voda je pri 4° C najbolj gosta in dela s to lastnostjo izjemo med vsemi drugimi telesi, ki so tem gostejša, čimbolj se shlade. Če bi zgoščevanje vode pri 4° C ne prenehalo, temveč bi se voda naprej zgoščevala, potem bi postajala kakor druge snovi gostejša in težja, in led v jezerih, rekah in potokih bi se potopil na dno ter bi pozimi rasel od dna, nakopičile bi se velikanske množine ledu in velik del zemlje bi oledenel.

Shlapevanje vode. Če postavimo posodo z vodo na sonce ali na gorko peč, opazimo, da zginja. Voda se namreč izpreminja v vodeno paro, ki je lažja kakor zrak, in se v njem dviga. To prikazen imenujemo shlapevanje. Shlapevanje se vrši le na površju vode in je glede na toplino močnejše ali slabše. Kjer voda shlapeva, tamkaj se porablja toplota, vsled česar se zrak shlaja.

Voda in rastlina.

Rastlina potrebuje veliko vode, ne le, ker obstoji največ iz vode, temveč tudi zato, ker veliko vode izhlapi. Rastlina vsrkava v sebe največ vode s koreninami, pa tudi nekoliko z listjem.

Kako velik pomen ima voda kot topilo v zemlji in koliko vpliva na lastnost zemlje, vidimo še pozneje. Tukaj naj le omenimo, da je

1. voda neposredni vir redilnih snovi, ker ima v sebi kisik in vodik in ker imata dežnica in snežnica v sebi ogljikovo kislino, amoniak in solitrovo kislino;
2. da topi rudninske redilne snovi, ki le raztopljeni morejo priti skoz korenino v rastlino, kjer voda vzdržuje tok soka;
3. da topi v zemlji redilne snovi in jih dela pripravne za presnavljanje;
4. da brez zadostne vlage seme ne kali, in
5. da kroženje vode v ozračju dela dež in sneg, od česar je odvisna rodovitnost.

Padavine.

Dež. Iz morja, jezerov, rek, potokov, vlažne zemlje, iz vseh živih bitij, pri trhlenju, prhnenju in gorenju

zgorljivih snovi, pri vrenju vode, iz gozda in iz vseh zaraščenih prostorov se dviga v ozračje vodena para. Vlažni zrak se neprestano giblje in prenaša vodeno paro od kraja do kraja. Če pride gorak, z vodeno paro nasičen zrak v mrzlejši zračni plasti, se tamkaj vodena para zgoščuje in dela megle ali oblake. Oblak pa še ni dež; iz vsakega oblaka ne dežuje. Če pride k oblaku še mrzlejši zrak, potem se vodena para zgostuje in se delajo vodene kaplje, ki so težje kakor zrak, in te padajo na zemljo kot dež.

Rosa se dela, kadar ponoči zemlja in rastline izžarevajo toploto in se vodena para v zraku ohladi. Čez dan ogreva sonce zemljo, ponoči pa zemlja sprejeto toploto oddaja. Vsled takega shlajevanja se vodena para nad zemljo zgostuje in se useda kot rosa na rastline. Če se spomladi ali jeseni ponoči zrak izredno shladi in je zračna toplina prav nizka, potem rosa zmrzne in se imenuje **slana**.

Če se vodena para v deževnem oblaku izredno shladi in deževne kaplje zmrznejo, potem pada **toča**.

Pozimi se v oblakih vodena para hitro zgostuje in v prav majhnih kapljah zmrzuje ter pada na zemljo kot **sneg**.

Kroženje vode v prirodi.

Padavine: dež, sneg in rosa, padajo na zemljo. Del te vode na površju shlapi, drugi del se izgubi v tla. V predornih tleh pronice v globočino, na nepredornih tleh (n. pr. glinastih) ostane na površju. Ta voda teče v nižje ležeče kraje in pride tamkaj kot studenec na dan. Del vode zaužijejo rastline in jo zopet izhlapevajo.

Studenec napaja potok, potok reko in ta slednjič teče v morje, kjer se voda v velikanskih množinah spreminja v vodno paro, ki jo vetrovi z zrakom vred nosijo čez kopno zemljo, kjer ohlajena pada zopet na zemljo kot dež, rosa in sneg.

Od zakonov, ki jim je podvrženo to kroženje vode, je vse življenje ravno tako odvisno, kakor od toplote, zraka in svetlobe; od njega sta odvisna vreme in rodovitnost.

(Dalje prihodnjič.)

Vinarski shod v Novem mestu.

Dne 19. t. m. je priredila novomeška kmetijska podružnica v hotelu „Pri pošti“ vinarski shod. Ker je bil napovedan po tem shodu tudi vinski semenj, je bila udeležba jako dobra. Vodja kmetijske šole na Grmu, g. Rohrman, je pozdravil navzoče kot načelnik kmetijske podružnice. Nato je v izbranih besedah razložil poslušalcem korist združne organizacije za povzdigo vinske kupčije. V nadaljnjem govoru je dokazoval, da vinska kupčija v sedanjih časih pada, ker je pridelka dosti, a malo kupčije. Če je mnogo vina, začno vinogradniki z vinotoči, kakor se je to zgodilo lansko leto. Vinotoči pa niso za vinogradnike, ker nazadnje ni ne vina, ne denarja. Vino se mora na drug način spravljati v denar. Ustanavljati je treba vinske trgovine, ki bi izvažale vino v druge dežele. Treba je napraviti vinarske zadrage, ki bi imele svoje potnike, da bi ti ponujali domača vina po tujih deželah.

Gosp. adjunkt Zdolšek je govoril o zboljšanju prometa z vinom. Poudarjal in dokazoval je korist vinarskih zadrug in trgovin ter je govoril o izvozu vina iz dežele. Seveda, če se hoče dobro prodajati, se mora imeti tudi izvrstno kapljico. Ta se pa pridobi z umnim kletarstvom. Zato naj vinogradniki obiskujejo kletarske tečaje. Zapro pa naj se vrata tujemu vinu, kakor na

pr. sedaj grozi nevarnost z ogrskim vinom, pivo pa naj vinogradniki dosledno bojkotirajo.

Vinski nadzornik g. B. Skalický je razlagal koristi izvoza vina v tujino. Na Kranjskem se je pridelalo letos do 300.000 hektolitrov vina, tako da hodi na vsakega prebivalca približno 100 litrov na leto. Ker torej Dolenjska preveč vina prideluje, ga mora izvažati. Govornik je opozarjal kot za izvoz pripravno deželo Češko. Ta ima dvanajstkrat toliko prebivalstva, a veliko manj vina. Čehi so bili z vinom, ki ga je razstavila vzorna vinska klet v Novem mestu, prav zadovoljni. Češki trg se da pridobiti. Seveda se morajo pošiljati velike množine vina. Zato je pa treba združenja. Za zgled je vipavska dolina, kjer vinarska zadruga jako lepo deluje. Gospod Skalický je slednjič nasvetoval, naj se organizirajo vinogradniki v krajevne odbore, ki naj se sestavijo iz dobrih posestnikov. Ti krajevni odbori naj potem volijo svoje zastopnike, ki se bodo potem skupno s krajevnim odborom v Novem mestu posvetovali. V Prago naj se drugo leto maja meseca pošlje nekaj vina na gospodarsko razstavo. Tudi na veliko razstavo leta 1910. naj se pošlje vino. Za vse to pa je treba združenja. Združiti se je treba, ker je to za dolenjskega vinogradnika edina rešitev!

Kletarski nadzornik gospod Gombač iz Ljubljane je rekel, da mu je naročil deželni odbornik grof Barbo, naj ga oprostí, da ni prišel, ker je zadržan. Naznanil je, da ima deželni odbor nalogo delovati kolikor mogoče za vinogradnike. Vinska kupčija se kmalu povzdigne. Deželni odbor je 18. t. m. dovolil podpore 500 kron za vipavsko vinarsko zadrugo. Ravno tako bo tudi dolenjske vinogradnike podpiral. Že drugi mesec, dne 3. decembra, bodo povabljeni vinogradniki v Ljubljano na razgovor. Krajevni odbori se bodo združili v deželno zvezo. Po mnenju govornika je vinska kriza le hipna. Kajpada je treba ugoditi uživalcem. Dobro vino se lahko prodaja, a se ne sme prodajati po slepi ceni. Dolenjski vinogradnik ne more vina tako prodajati, kakor se prodaja istrsko vino, ker tam z vinom nimajo toliko opravila kakor na Dolenjskem. Nato je g. nadzornik razložil, da so vinski semnji koristni in ne kvarijo cene, kakor se je svoje dni pisalo. Prirejati je treba vinske semnje in vinarske shode.

Pazljivo je poslušalo občinstvo predavatelje ter jih je končno hvaležno zahvalilo. Ljudje so navdušeni za združeno vinsko trgovino in je upati, da bodo kranjski vinogradniki lahko kmalu laže in za boljši kup spravljali vino v denar.

Vprašanja in odgovori.

Vprašanje 354. Pri nas je strog pasji kontumac, zato vprašam, če mora imeti pes nagobčnik tudi tedaj, kadar je doma v hiši, ali naj ga ima le zunaj? (J. O. v Š.)

Odgovor: Dokler je pes v hiši, na zavarovanem dvorišču ali doma priklenjen, mu ni treba imeti nagobčnika, pač pa, če pride na prsto ali če ni tako zavarovan, da bi ne mogel vsak čas uiti drugam. Če pes ob pasjem kontumacu brez nagobčnika prosto okoli teka, je njegov gospodar kazniv in konjač mora takega psa pobiti, in je celo protizakonito, če ga gospodarju vrne. Pri Vas je vpeljan zaradi močno razširjene pasje stekline strog kontumac, zato psi sploh ne smejo prosti okoli tekati, in sicer tudi ne z nagobčnikom, ampak se smejo le privezani okoli voditi.

Vprašanje 355. Svoja sadna drevesa sem namazal z zmesjo iz krvi, kravjeka in apna, a zajec jih vseeno objeda. Sedaj sem jih namazal z apnom in s tobačnim izvlečkom, pa tudi to ne pomaga. Ali imam pravico do povračila

škode, storjene po zajcu, če sem drevesa na popisani način zavaroval? (J. O. v Š.)

Odgovor: Zakon o povračilu škod, storjenih po lovu in divjačini, ima le določilo, da ima zemljiški posestnik samo takrat pravico do povračila škode, kadar se ne dekaže, da je škoda vsled tega nastopila, ker je oškodovanec opustil tiste na dotičnem kraju navadne priprave, ki z njimi dober gospodar take stvari navadno zavaruje. Če pri Vas dobri gospodarji svoje drevje na omenjeni način zavarujejo, potem imate vsekako pravico do povračila škode. Politične ohlasti, ki o tem razsojajo, imajo pa včasih prav čudne pojme, in lahko se Vam pripeti, da se tako mazanje drevja ne smatra za zadostno. Najzaneslivejše sredstvo, sadno drevje zavarovati pred zajci, je, če se skrbno ovije s slamo in s trnjem; a tako zavarovanje z ozirom na velike stroške in majhne dohodke sadjarstva gospodarsko ni opravičeno, in dober gospodar si ne bo nakopal takih stroškov. Zakon je pomanjkljiv, je narejen le v prid lovu, in dokler se ne izpremeni, je potrpeti, kajti upati smemo, da bo novi deželni odbor pre naredil tozadevni zakon v prid kmetu.

Vprašanje 356. Ali so res pokipele in zmrzle vinske ali jabolčne tropine manj vredne za kuhanje žganja kakor nezmrzle? Ali se zmrzle tropine sploh morejo porabiti za kuhanje žganja? (M. B. v K.)

Odgovor: Zmrzle tropine niso za kuhanje žganja nič manj vredne kakor nezmrzle in se z istim pridom pokuhajo. V tropinah zmrzne le voda, dočim pri našem mrazu alkohol nikdar ne zmrzne. Zmrzle tropine utegnejo biti le toliko slabše, kolikor je med tem časom nezmrzlega alkohola izhlapelo, dočim so zmrzle tropine v drugem oziru boljše, ker jih mraz varuje, da se ne pokvarijo. To vse pa seveda velja le za pokipele tropine; nepokipele in zmrzle tropine so pa slabše, ker mraz ovira kipenje in torej tvorjenje alkohola.

Vprašanje 357. Ali je dovoljeno rabiti za oslajevanje pijač saharin, ki je neki petstokrat slajši od cukra in ki ga ponuja neka tvrdka na Nemškem? (L. T. v O.)

Odgovor: Pri nas v Avstriji je zelo strogo prepovedano rabiti saharin v druge namene kakor v zdravilne. Prodajati in oddajati ga smejo samo lekarnarji na zdravniške recepte. Celotna poraba v zdravilne namene je podvržena najstrožjemu nadzorstvu, in lekarnarji so zavezani voditi posebne zapisnike o nakupu in oddaji saharina.

Vprašanje 358. K vinotrčcu je prišel kmet in je kupil 110 litrov vina v eni posodi, ki ga je sam plačal, a je pri nakupu povedal, da so za to vino zložili sosedje denar ter ga nameravajo izpiti pustni torek. Zaradi te prodaje vina je sedaj vinotrčec v preiskavi zaradi težkega prestopka dohodarstvenega zakona. Ali se je vinotrčec, ki ima pravico prodajati vino na debelo, t. j. v množinah najmanj 56 litrov, res pregrešil proti temu zakonu? (V. T. v D.)

Odgovor: Kakorhitro je bilo vinotrčcu znano, da je prodal vino več osebam, četudi naenkrat v večji množini kakor 56 litrov, je bil zavezan plačati užitnino, in če tega ni storil, se je pregrešil proti dohodarstvenemu zakonu in mora nositi posledice.

Vprašanje 359. V letošnji veliki zadregi za vinsko posodo smo kupili štiri velike sode, kjer ja bil likér. Vkljub vsemu izparjanju sodov je vino vendarle dobilo okus po likérju. Ali se da na kak način vinu vzeti duh in okus po likerju? (F. S. v M.)

Odgovor: Likér je oslajeno žganje, ki se mu da poseben duh in okus z raznimi dišečimi snovmi. Te dišeče snovi se večinoma le v alkoholu raztope, in vinski alkohol jih je izlužil iz posode ter se jih je tako navzel. Dišeče snovi iz vinskega alkohola izločiti pač ne gre, ne da bi pri tem vino trpelo. Te snovi so kaj zelo hlapne, in edino na to njih

lastnost je staviti nekaj upanja. Poskusite vino enkrat ali večkrat pretočiti na ta način, da pride močno z zrakom v dotiko. Vino naj pri pretakanju skoz pipo teče globoko, v tankih curkih, n. pr. skoz kako cedilce; morda pri takem ravnanju toliko dišečih snovi izhlapi, da vino ne bo več imelo znatnega duha in okusa po likérju.

Vprašanje 360. Imam hektoliter žganja, ki nekoliko diši po plesnivih tropinah. Kako bi se dal iz žganja odpraviti neprijetni okus in duh? (J. R. v V.)

Odgovor: Če so bile tropine plesnive, potem so se morda naredile snovi, ki so pri kuhanju žganja prišle vanj in so v njegovi vodi ali v njegovem alkoholu raztopljene. V tem slučaju je težka kaka druga pomoč, kakor je opisano v prejšnjem odgovoru. Bržkone ste pa hranili žganje v plesnivi posodi in je v njej dobilo okus in duh po plesnobi. V tem slučaju utegne pomagati, če žganje precedite skoz kostno oglje ali če ga pomešate s finim namiznim oljem. Primešajte žganju približno 1 liter takega olja, in sicer razdelite z dolgotrajnim mešanjem olje po vsem žganju. Olje potegne nase duh in okus po plesnobi, se zbere skupaj in pride slednjič na vrh, odkoder se lahko posname.

Vprašanje 361. Jaz sicer lahko prodajam liter mleka po 16 h, a ker moram letos vso pičo kuretini kupiti, namepravam napraviti iz mleka maslo ter sir, ki ga pri nas imenujemo skuto. To skuto mislim pokladati kuram, zato vprašam, ali bi se tako ravnanje izplačalo in koliko skute smem dati kuram na dan? (V. S. v L.)

Odgovor: Če se tako ravnanje izplača, je predvsem odvisno od računa, ki se mora poprej narediti. Vprašanje je, koliko presnega masla naredite iz 100 litrov mleka in počem ga morete prodati. Ker ne vemo, na kakšen način in kakšno presno maslo izdelujete in kakšno ceno ima. Vaše maslo, zato ne moremo izreči svojega mnenja. Bržkone pa z izdelovanjem presnega masla ne boste vnovčili liter mleka po 16 h, četudi potem posneto mleko, oziroma iz njega dobljeno skuto, postavite za visoko ceno v račun. Če mleko lahko prodajate po 16 h liter, je skoraj gotovo bolje, da ga prodajate in za skupiček kupujete pičo za kure. Kar se tiče skute za pičo kuretini, je prav gotovo izborna, saj obstoji večinoma iz beljakovin, ki so najredilnejša snov in pospešujejo debelenje in tudi nesenje jajec. Koliko skute naj dobiva kura na dan, nam ni mogoče povedati, ker v tej zadevi še nimamo zanesljivih podatkov. Samo s skuto kuretino krmiti pa tudi ne gre, prvič ker je tako krmljenje predrago, in drugič preenostransko. Poleg beljakovin mora kuretina dobivati tudi še drugih redilnih snovi, zlasti ogljikovih vodonov, izmed katerih hodi v prvi vrsti škrob v poštrev. Škroba je veliko v krompirju, v krmski moki itd. Skuhati je krompirjeve ali močne žgance in jim je pridejati kvečjemu tretjino skute. Take piče naj kure dobe na dan, kolikor je morejo pojesti, in poleg tega morajo dobiti tudi peska, ki jim je neobhodno potreben za prebavljanje. Če je le mogoče, naj se kure tudi pasejo in naj dobivajo pozimi semtertja kaj zelenega, ker le tedaj ostanejo zdrave in neso tudi pozimi jajca, seveda če imajo dovolj gorke kurnjake.

Vprašanje 362. Nameravam streho nanovo pokriti, pa ne vem, ali naj se odločim za zarezano strešno opeko, ali za eternit. Po proračunu bi me z opeko krita streha manj stala kakor eternitova, torej se gre le za večjo trpežnost in praktičnost; zato vprašam, s čim mi priporočate streho kriti. (A. R. v K.)

Odgovor: Streha iz opeke je staro preskušena in so nam znane njene dobre in slabe lastnosti. Vsekako je streha iz opeke — seveda če je ta izdelana iz dobre gline — prav dobra in ne zacstaja v nobenem pogledu za strehami, ki so krite s čim drugim. Zarezana strešna opeka pa ima še velike prednosti pred navadno. Eternitovo škrljje je iznajdba no-

vejšega časa; ne more se reči, da je slabo, vendar so izkušnje z njim še premlade, da bi se mogla izreči končna sodba. Eternitovo škrljje ima lastnosti, ki govore zanj in tudi proti njemu. So razmere, ko se eternitovo škrljje izborno sponaša, a so tudi razmere, ko ga ni priporočati. Tudi trpežnost eternitovega škrljja je odvisna od njegove kakovosti. Kjer je streha iz zarezane opeke primerna in poleg tega še cenejša, tamkaj je z ozirom na današnje izkušnje vsekako dati prednost taki strehi pred oro, ki je krita z eternitovim škrljjem.

Vprašanje 363. Ali je kaka nevarnost, če se zavaruje strelovodna žica ob zidu tik zemlje z železno cevjo namesto z deskami? (Š. V. v T.)

Odgovor: Zavarovanje strelovodne žice ob zidu tik zemlje ima le pomen v tem pogledu, da se žica zavaruje pred kako poškodbo. S čim se zavaruje ta žica, je popolnoma vseeno, ker zaradi takega zavarovanja, bodisi s to ali z drugo rečjo, ne nastane večja nevarnost. Železna cev okoli žice pri tleh se more smatrati za povečano odvajanje strele v tla, ker je železo dober prevodnik elektrike. Ob času nevihte stari poleg strelovodne žice ali se celo nanjo naslanjati je seveda nespametno, kar pač nihče ne bo storil. Če je pa vendar računati s kakim takim nepredvidnejšem, potem je seveda boljše strelovodno žico zavarovati v lesom, ki je slabši prevodnik elektrike, dasi zato nevarnost nikakor še ni izključena, ker je ob nevihti les navadno moker in je voda dobra prevodnica elektrike ter je zato vendarle nevarnost, da strela odskoči.

Vprašanje 364. Moj pes bernardinske pasme je poln neke golazni, ki je podobna kurjencem. Pregarjal sem to golazen s caherlinom, a ni nič izdalo in je vrhutega bela dlaka porumenela. Psa ta golazen silno nadleguje, da se vedno bolj drgne in je na nekterih mestih krvav ali krastav. Kako preženem psu kurjence? (V. B. v O.)

Odgovor: Siser ni izključena, da psa nadlegujejo kurjenci, a se ga stalno ne drže in prihajajo le ponoči iz kurnjakov na druge živali, če so v bližini. Vaš pes ima vsekako le pasje uši, ki so tudi belkaste in so zato na prvi pogled podobne kurjencem. Pasje uši najhitreje in najlaže preženete s tobakovo vodo. Vzemite na liter vode dve žlici tobakovega izvlečka in s to mešanico dobro zmočite vsa ušiva mesta. Vsaka uš, ki jo tobakova voda zmoči, prav gotovo pogine, le gnide ostanejo žive; zato je tako ravnanje vsakih pet dni ponoviti, dokler uši popolnoma ne izginejo. Navadno je pes le na gotovih mestih ušiv, zlasti okoli ušes, in v takem slučaju zadostuje opisano zatiranje uši na dotičnih mestih. Če je pa ves pes ušiv, potem ga je najbolje vsega v tobakovi vodi skopati, in sicer ravnotako vsakih pet dni, dokler uši ne izginejo. Pozimi je vzeti mlačno vodo za kopelj, in psa ni prej na prosto spustiti, dokler se ni popolnoma posušil. Seveda je skrbno očediti tudi pasje ležišče, ker se tamkaj tudi lahko nahajajo uši in njih gnide. S praskanjem in drgnjenjem si pes izruje tudi dlako, kjer se drže gnide, in ta dlaka leži okoli ter more biti nov vir ušivosti. Pri takih razmerah je seveda imeti potrpljenje, ker navadno dolgo trpi, preden se uši popolnoma zatro. Dolgodlačni psi, zlasti bernardinci in novofundlandci, veliko trpe vsled uši in kožnih bolezni, in ni boljšega sredstva, vse te neprilike že naprej preprečiti, kakor da se pes redno vsak mesec skoplje ter se kopelni vodi doda 1% karbolne kisline, kreolina ali lizola. Pri kopanju je varovati pse prehlajenja, ker omenjene pasme kaj radi zbole na tej bolezni.

Vprašanje 365. Moj sicer še mlad konj je nekaj tednov sem v nogah tako trd, da navzdol skoraj več iti ne more. Konj je drugače zdrav in rad je. Mazanje s fluidom nič ne pomaga, zato vprašam, kaj je vzrok trdim nogam pri konju in kako jih je zdraviti. (J. D. v S.)

Odgovor: Vzrok, da je konj v nogah trd, more biti različen, in je od tega tudi zdravljenje odvisno. Včasih je vzrok pokvarjena krma, ki dela hudo bolezen v prebavilih. Ta bolezen vpliva na možgane in od tod na čutnice v nogah, ki se strdijo in postanejo mrtvoudne. Fižolu, grahu, bobu in grašici se zlasti pripisuje ta vpliv. Tudi pokvarjeno zobanje more biti vzrok. Prememba krme je v tem slučaju poglavitna reč. — Drug vzrok trdim nogam more biti prehlajenje. Noge se prehlade in postanejo trde, če se konji z mokrimi nogami v hlev postavljajo ter se jim noge ne zbrisejo do suhega, da se morajo same posušiti. V tem slučaju je drgnjenje s fluidom umestno, zdravljenje pa lahko trpi zelo dolgo. — Tretji vzrok trdim nogam more biti vnetje, ki nastane, če težko delujoči konji predolgo počivajo. Tudi v tem slučaju je močno drgnjenje s fluidom uspešno.

Vprašanje 366. Ali se dajo sodi od jesiha prirediti za vino in kako? (M. T. v K.)

Odgovor: Taki sodi se dajo za vino prirediti, če se zakuhajo z vročo sodovo raztopino. Soda pa mora tako daleč v doge prodreti, kakor daleč je prodrl jesih, sicer je vse delo neuspešno.

Vprašanje 367. Kako se solata najbolje hrani čez zimo? (I. D. v P.)

Odgovor: Solata se čez zimo najbolje ohrani v temni, hladni kleti, kjer ne zmrzuje. Solatne glave se otrebljene vsega gnilega in nagnilega listja ter z nakratko prirezano korenino postavijo druga tik druge na prst, ki se v to svrhu nanese v klet.

Vprašanje 368. Kdaj je vino pretočiti? (A. F. v Z)

Odgovor: Ko je novo vino popolnoma pokipelo, oziroma nehala kipeči, je sod do vehe napolniti, ga zabiti in čakati, da se vino učisti. Meseca decembra ali januarja, ko se je novo vino učistilo, je pa vino prvič pretočiti in od drož ločiti.

Kmetijske novice.

Vinski semenj v Ravneh pri Krškem. V četrtek, 12. t. m. je priredila kmetijska podružnica na Ravneh nad Krškimi prvi vinski semenj, ki se ga je v klub slabemu vremenu udeležilo prilično število kupcev iz naše Ljubljane, iz Dornžal, z visokega Komina in od drugod. Prodajalcev se je udeležilo veliko število z raznih Dolenjskih gor, največ pa iz Drenovca in iz bližnjih gor, ki so prinesli na izbor našim trgovcem dobro pristno kaplico že od nekaj slovečih drenovskih gor. Kletarski nadzornik gospod Fr. Gombač je pozdravil došle trgovce kakor tudi prodajalce in je opozoril kupce na dobri letošnji pridelek, da se ni treba bati zaradi letošnjega vinskega pridelka, da bi se kdo zmotil ter bi sadjevca v vino namešal, ker je letos vinska trta tako dobro obrodila, da še pristnega vina nismo mogli vsega pod obroče spraviti. Slednjič je želel mnogo sreče kupcem in prodajalcem. Ker je pa letos povsodi mnogo vina, zato mu ni določene prave cene in se zato tudi trgovina ni tako živahno razvijala, kakor bi to sploh želeli bilo. Ker se je semenj vršil takorekoč na sredini vinskih gor so se potem kupci razšli po raznih kletah po vinogradih, nakar se je pričela precej živahna trgovina. Ta dan je bilo vina prodanega okoli 2400 hl po 30—35 kron hl. Ker je pa pri nas še mnogo dobrega vina, zato vabimo gospode kupce, naj prihajajo še vedno v naše vinske gorice, ker bodo vedno postreženi z dobro kapljico.

Kranjsko sadje na dunajski jubilejni sadni razstavi. Dunajska c. kr. vrtnarska družba je priredila v času od 11. do 15. novembra v cvetičnih dvorinah veliko cvetično, zelenjadno in sadno razstavo. Te razstave se je udeležilo tudi avstrijsko pomologijsko društvo, ki se je v zadnjem trenutku obrnilo do vseh dežel s prošnjo, da bi se udeležile te razstave v proslavo cesarskega jubileja s sorti-

mentom najboljših jabolk. Tej prošnji se je odzvala tudi kranjska dežela. Po naročilu deželnega odbora je kmetijska šola na Grmu v najkrajšem času sestavila s pomočjo znanih pridelovalcev potrebni sortiment in ga je poslala na Dunaj. Vsega skupaj se je poslalo na Dunaj 16 zabojev jabolk v skupni teži 540 kg. To sadje se je razstavilo v 14 košarah s povprek 10 kg sadja, 8 poštnih zabojčkah po 5 kg in v 9 zabojih po 25 kg. Razstavilo se je pa sledečih 14 vrst jabolk: dolenjska voščenska, beli zimski kalvil, belfler, kanadska reneta, mošančkar, kosmač, tofelček, rožmarin, granatno jabolko, Herbartova reneta, karmelitska reneta, zimska zlata parmena, češki devičnik in zeleni štetinec. Sadje je bilo krasno, ker se je od najlepšega izbralo najlepše, kakor je želel grof Attems. Poslali so pa to sadje tile pridelovalci: baron Apfaltrern na Križu, grof Barbo v Rakovniku, H. Goriany v Ruprčvrhu, Jak. Jan v Podhomu, Jož. Ružič v Tolstem vrhu, A. Ulm v Klevevžu in kmetijska šola na Grmu. Četudi je bila vsa razstava pomologijskega društva izven konkurence, je vendar kranjska skupina prejela častno diplomu c. kr. vrtnarske družbe. O otvoritvi sami pa se je nadvojvoda Rajner nasproti vodji Rohrmanu, ki je priredil kranjsko skupino, prav laskavo izrazil o lepem sadju, ki ga prideluje kranjska dežela. Ravnotako je pa tudi dunajsko občinstvo sploh občudovalo in hvalilo lepoto kranjskega sadja. —

Družbene vesti.

**** P. n. gg. družbene ude uljudno opozarjamo, da se nabiralne pole za udnino za leto 1909. določijo gg. načelnikom podružnic ta mesec, in sicer s prošnjo, da naj izvolijo udnino pobrati do 1. decembra t. l. Nekatere ude prosimo, za udnino kar naravnost, in te tudi prosimo, naj nam jo kmalu pošljejo, ker nam je sedaj laže urediti zadeve udov kakor ob novem letu, ko se delo tako silno namnoži.**

Poziv podružnicam c. kr. kmetijske družbe kranjske. Kmalu bodo spravljene vse poljščine in kmetsko delo se skrči in kmetovalci bodo imeli zopet priliko shajati se ter delovati za organizacijo svojega stanu. Sedaj pride čas tudi za podružnice, da sklicujejo shode, se dogovarjajo o bodočem delovanju ter naredo v to svrhu primerne sklepe. Nujno pozivamo podružnice, naj dobro porabijo jesenski in zimski čas ter naj pridno delujejo v prid kmetijstvu. Načelnikstva podružnic ali njih druge sposobne činitelje pa lepo prosimo, naj nam redno pošiljajo poročila o delovanju podružnic, da jih priobčimo v družbenem glasilu, njim samim na čast in v spodbudo drugim podružnicam.

*** Umetna gnojila** ima c. kr. kmetijska družba naslednja v zalogi:

Rudninski superfosfat po 8 K 100 kg z vrečo vred.

Kajnit po 5 K 80 h 100 kg.

Kalijevo sol po 12 K 60 h 100 kg. To gnojilo se oddaja tudi v vrečah po 50 kg za 6 K 50 h, ker tvornica za množine po 50 kg zaračuna 20 h za vrečo. Kdor gnojil travnike s Tomasovo žlindro ali z rudninskim superfosfatom, ta mora gnojiti tudi s kalijem, bodisi s kalijevo soljo ali s kajnitom. Mi odločno priporočamo kalijevo sol, ki ima v sebi 40 % kalija in stane 12 K 60 h, dočim ima kajnit le 12—13 % kalija ter stane 5 K 80 h. Namesto 300 kg kajnita se vzame le 100 kg kalijeve soli, a ima še več kalija in se vrhutega še prihrani 4 K 80 h.

Kostno moko po 10 K 100 kg z vrečo vred.

Odjemalcem Tomasove žindre javljamo, da ima družba sedaj za nadrobno razprodajo le nekaj vagonov 19 % Tomasove žindre v Ljubljani na razpolago. 100 kg te žindre stane K 740 v Ljubljani. —

* **Močna krmila**, in sicer lanene in sezamove tropine, bo imela družba odslej vedno v zalogi ter oddaja lanene po 19 K, sezamove pa po 18 K 100 kg z vrečami vred. Tropine se oddajajo le v vrečah po 50 kg.

* **Klajno apno** oddaja družba v izvornih vrečah, težkih 50 kg, po 22 h kg. V manjših množinah, na 20 kg, po 24 h, v množinah pod 20 kg pa po 26 h kg. Za manjše pošiljate na zunaj se še posebej zaračuni za vsako pošiljatev 30 h za zavoj, vozni list itd. — Manj kakor 5 kg se ne razpošilja. — Opozorjamo, da je klajno apno potreben dodatek h krmi, koder krmila nimajo v sebi dovolj rudninskih snovi, zlasti fosforove kisline, in da klajnega apna ni zamejati z ničvrednimi redilnimi štipami za živino.

* **Živinsko sol** priskrbuje družba vsem tistim, ki ne morejo osebno v Ljubljano ali ki je v svoji bližini ne morejo kupiti, po 6 K 90 h 100 kg ali pa 3 K 60 h 50 kg. Živinska sol se oddaja le v vrečah po 50 kg. Le tista naročila na živinsko sol se zvršujejo, ki se zanja denar naprej pošlje. V navedeni ceni so vštet izdatki za vozni list in stroški ob sprejemu denarja, ki se morajo plačevati v Ljubljani.

* **Za živinorejce** ima družba v zalogi požiralnikove cevi po 12 K in trokarje po 5 K. Oboje služi da se napenjanje govedu hitro in zanesljivo odstrani. — V zalogi ima družba tudi mlečne cevi komad po 80 h. Mleč ne cevi se rabijo za odtok mleka, kadar kravo vime tako boli, da je ni mogoče molsti. — Napajalnike za teleta iz pocinjene ploščevine oddaja družba po 10 K.

Uradne vesti c. kr. kmetijske družbe kranjske.

Št. 27.073.

R a z g l a s.

Na podstavi deželnega zakona z dne 18. februarja 1885 (dež. zak. št. 13.) se stem splošno naznanja, da morajo posestniki zrebcev ki hočejo v prihodnji spuščajni dobi spuščati svoje zrebce za plemenitev tujih kobil, zglasti te svoje zrebce

najpozneje do 10. decembra 1908

pri političnem okrajnem oblastvu, v čigar okolišu se nahaja stajališče zrebcevo. Dovoljeno je zglasilo izvršiti pismeno ali ustno; obenem pa je naznaniti ime in priimek, potem stanovišče zrebcevega posestnika kakor tudi pleme, starost, barvo in stajališče zrebcevo.

Za zrebce sploh pod štirimi leti in za noriške zrebce pod tremi leti se ne dajejo dopustila za spuščanje.

Kje in kdaj bo izborna komisija zglašene zrebce pregledovala in zanje dajala dopustila, se dá ob svojem času na znanje.

C. kr. deželna vlada za Kranjsko.

V Ljubljani, dne 17. novembra 1908

V a b i l o.

Podružnica c. kr. kmetijske družbe kranjske v Št. Vidu pri Ljubljani bo imela svoj redni občni zbor v torek, dne 8. decembra 1908 ob štirih popoldne pri Žibertu na Trati.

S P O R E D:

1. Poročilo o delovanju podružnice in račun.
2. Volitev načelnika, njegovega namestnika in štirih odbornikov.
3. Plačevanje udnine.
4. Naročanje dreves.
5. Razni predlogi.

Društveni udje naj se tega zbora gotovo udeleže, ker se bodo obravnavale važne zadeve. —

Če bi zbor ne bil sklepčen, se skliče na peto uro nov zbor, ki bo sklepal ob vsakem številu udov.

Anton Štrukelj, načelnik podružnice.

V a b i l o

k občnemu zboru kmetijske podružnice na Bledu, ki bo v nedeljo, dne 13. decembra 1908 v društveni dvorani. Začetek ob treh popoldne.

S P O R E D:

1. Poročilo načelnikovo.
2. Volitev načelnika in odbora.
3. Pobiranje udnine za l. 1909.
4. Razni nasveti.

Če bi ob določeni uri ne bilo zadostno število udov navzočih, bo pol ure kasneje zborovanje pri vsaki udeležbi.

Kmetijska podružnica na Bledu,

dne 25. decembra 1908.

Anton Ropret, načelnik.

V a b i l o

k občnemu zboru kmetijske podružnice na Raki, ki bo dne 13. grudnia t. l. ob treh popoldne v šoli.

S P O R E D:

1. Poročilo načelnikovo.
2. Nasveti in predlogi.

Kmetijska podružnica na Raki,

dne 25. listopada 1908.

Ivan Varšek, načelnik.

V a b i l o

k občnemu zboru kmetijske podružnice v Begunjah (Gorenjsko), ki bo v praznik 8. decembra t. l. popoldne ob treh v šoli.

S P O R E D:

1. Račun za l. 1908.
2. Proračun za l. 1909.
3. Pobiranje zaostale udnine za l. 1909.
4. Raznosterosti.

Če bi ob določeni uri ne bilo zadostnega števila udov, bo občni zbor pol ure kasneje ob vsaki udeležbi.

Kmetijska podružnica v Begunjah,

23. listopada 1908.

V. Zavri, t. č. načelnik.

V a b i l o

k občnemu zboru kmetijske podružnice na Planini nad Vipavo, ki bo dne 8. grudnia 1908 ob treh popoldne v šolskih prostorih na Planini.

S P O R E D:

1. Predložitev računov za l. 1908
2. Pobiranje udnine in vpisovanje novih udov.
3. Razni predlogi in nasveti.

Prosi se, da se udje polnoštevilno udeleže občnega zbora.

Kmetijska podružnica na Planini nad Vipavo,

dne 23. listopada 1908.

Ivan Poljšak, načelnik

V a b i l o

k občnemu zboru kmetijske podružnice v Sori, ki bo dne 6. grudnia 1908 ob treh popoldne pri Starmanu v Sori.

S P O R E D:

1. Pregled računov za leto 1908.
2. Pobiranje udnine za leto 1909.
3. Zapisovanje novih udov.
4. Razni gospodarski pogoavori.

Kmetijska podružnica v Sori,

dne 21. novembra 1908.

Kuralt.