

Gospodarski Glasnik

za Štajersko.

List za gospodarstvo in umno kmetijstvo.

Izdaja ces. kr. kmetijska družba na Štajerskem.

List velja na leto 4 krono.

Udje družbe prispevajo na leto 2 kroni.

Udje dobé list zastoj.

Večina: Od uredništva. — Najvažnejša kletarska sredstva v okviru vinske postave. — Stara in nova metoda kmetovalca. — Nekatere napake v sadnih drevesnicah. — Kobilice na Krasu. — O sušenju krme. — Cepljenje goveda s tuberkulinom. — Poročila o stanju hmelja. — Iz podružnic. — Perutninarski list. — Zadruga Poročila gverke gospodarskih zadrug na Štajerskem. — Tržna poročila. — Oznanila.

Z ozirom na to, da se že dalje časa ponatiskujejo članki iz „Gospodarskega Glasnika“ in „Zadruga“ brez našega izrecnega dovoljenja in brez navedenega vira, je podpisano uredništvo prisiljeno izjaviti, da je ponatis katerega koli članka dovoljen le, če se navede vir.

Uredništvo.

Najvažnejša kletarska sredstva v okviru vinske postave.

(Izvirni spis.)

(Dalje.)

Med temi pogoji je jako važna toplota. Saj je pokazalo posebno lansko leto, kako zaostaja alkoholični vrvež pri moštu, ki je od mrzlo nabranega grozdja ali v mrzlih kletih. Večinoma začenjajo taka vina prav vreti šele prihodnje poletje, ko je toplota v kletih višja.

Vinogradniki iščejo in večinoma nahajajo ugodne pogoje za prevrevanje v jeseni ob času trgatve. Stara šega prevrevanja je naliti vino, ki se naj popravi, na sveže zdrave tropine. Take tropine imajo nekaj sladkorja in obilo kvasnic; ob času trgatve so tudi drugi pogoji za vrvež ugodni. Vendar ima nalivanje na tropine tudi svoje slabe strani. Če se ne pazi in niso tropine popolnoma sveže in zdrave, lahko pride ž njimi nova kal bolezní v vino. Bela vina lahko potegnejo iz tropin preveč čreslovine. Isto kar na tropinah, a brez teh nedostatkov se doseže, če se pomeša vino s kipečim vinskim moštom. Na 100 l vina se vlije 10—15 l kipečega mošta. Oboje pa se da napraviti le v jeseni. Vsak čas in poljubno pa se prevreva z dodatkom sladkorja in kvasa. Tu pa moramo upoštevati določbe § 5 vinske postave, da ne zapademo jako občutni kazni v ječi in v denarju. Dodajati se sme le čisti trstov ali pesin sladkor a še to le z dovoljenjem politične oblasti. Za to dovoljenje se prosi z nekolkovano prošnjo na c. kr. okrajno glavarstvo, oziroma magistrat; navesti se mora množina vina, koliko sladkorja, kedaj in zakaj se namerava dodati. Dalje se mora upoštevati § 7 vinske postave, da

se tako vino, ki se mu je dodal sladkor, v smislu §§ 11 in 12 postave za živila ne sme prodajati kot „naravno vino“, ampak kratko kot „vino“.

Na ta način se vinu s prevrevanjem tudi najlažje pomaga, če je prešibko, ker se množina sladkorja, ki pomnoži v vretju alkohol najlažje in najnatančneje odmeri. Tako daje 1 kg sladkorja po vrvežu kakih 0.64 l alkohola. Najprimernejše je dodajati 1—2 kg sladkorja na 100 l. Sladkor se zunaj v vinu raztopi in ta raztopina se vlije potem k ostalemu vinu v sod. Dobro je, če se tako vino nekaj ogreje, oziroma spravi na topel kraj. Najbolj mu prija 18 do 20° toplote, ki pa naj bo enakomerna, ker se sicer vrvež moti. Vrenje se naj hitro začne in zaradi tega se doda dobro razvit kvas. Doda se ali zdravih svežih drož, približno 1 l na 100 l vina, bolje in vsak čas mogoče pa je dodajati čisti kvas, kakršen se dobi pri raznih javnih preskuševališčih. V ta namen se v malem sodčku vina raztopi najprej nekaj sladkorja. Ta sodček se postavi na precej a enakomerno topel prostor. Kakor hitro začne vino v tem sodčku vreti, se prilije kot kvas ostalemu poslanemu vinu.

Razun s prevrevanjem, ki je najprimernejše zlasti za mlada vina, se spravi slab duh n. pr. po posodi iz vina tudi z ogljem. Na 100 l se doda vinu, ki ima dušec, po 1—1.5 kg ravnokar na novo žarenega oglja od trdega lesa v koscih lešnikove velikosti. To oglje se v sodu vsak dan s palico premeša in sicer tako dolgo, dokler se neprijeten duh več ne okusi. Na to se pretoči vino v čist žveplan sod in se, če je potrebno, z drugim krepkim vinom zmeša.

Razbarvanje in barvanje.

Razbarvanje vina ima za naše kraje čestokrat večji pomen, nego se navadno misli. Za splošno kupčijo so priljubljena večinoma le vina bolj zelenkaste barve, dočim se spravijo nekoliko rdečkasta vina večkrat le s težavo v denar. Takega nekoliko rdečkastega vina se prideluje navadno tam, kjer se pridelujejo bela in temnordeča vina, kjer dobi belo vino nepriljubljeno rdečkasto barvo navadno po posodi ali pa kjer imajo med belim grozdem precej črnine, ki jo stiskajo z belim

grozdem vred. Iz precej rdečkastega vina pa se da brez konflikta s postavo napraviti vino zaželjene zelenkaste barve. To se doseže s pomočjo živalskega ali rastlinskega oglja. Najmočneje razbarva živalsko oglje; oglje iz krvi pa je močnejše ko ono iz kosti. Dočim pa se oglje od kosti v vinu samo rado vseda in se vino samo očisti, se vseda oglje od krvi le zelo počasi, tako da treba na ta način razbarvano vino povrh čistiti še s kakim čistilom ali filtrirati.

Oglje pa ne izvleče le barve, ampak tudi nekaj snovi, ki dajejo vinu okus in duh; torej se ga naj rabi le toliko, kolikor ga je neizogibno potrebno, da se doseže zaželjeni namen. Za le nekoliko rdečkasta vina, kakršna prihajajo pri nas v tej zadevi najbolj v poštev, zadostuje na 1 hl 10—20 gr živalskega oglja. Za rdeča ali bolj svetla vina pa treba že 100—250 gr na hl.

V ta namen rabljeno živalsko oglje pa mora biti tudi zelo čisto. Ako ni dobiti zanesljivo čistega, se naj prej v leseni posodi v vodi, ki se ji je dodalo 10% solne kisline (1 kg solne kisline na 10 l vode) z leseno palico dobro premeša. Ko se je oglje vsedlo, se tekočina nad njim odlije, oglje pa se še večkrat s čisto mehko vodo (najboljša je deževnica) izpere. Tako oprano oglje se potem na čistem platnu posuši. Ko je suho, se še izžari v novi ponvi, ki se dobro pokrije s pokrovom, ki se dobro zamaže z ilovico, da ne pride zrak do oglja. V pokriti ponvi zopet ohlajeno oglje se strese v steklenico, ki se dobro zapre s steklenim zamaškom. Suho oglje potegne namreč zaradi svoje luknjičavosti zelo rado tuj duh na se. Toraj se mora hraniti zelo dobro zaprto. Če je potegnulo tuj duh na se, se mora zopet na novo žariti. Če pa se dobi za ta namen dobro, snažno oglje, tedaj zadostuje, če se s čisto vodo opere in mokro vinu doda. Mokro oglje se bolje hrani nego suho. Fineje zdrobljeno in tako oglje, ki je dalje časa namočeno, učinkuje močnejše, razbarva bolje ko debelozrnato ali ravnokar zamočeno. Zategavoljo je bolje hraniti namočeno oglje v obliki testa. Tako se dobi tudi v trgovini primerno za razbarvanje vina, namreč kot pasta, namo-

Današnji številki je priložen prospekt tovarne za stroje Franc Melichar — Rudolf Bächer, Dunaj, Ill., na katerega svoje cenjene bravce posebe opozarjamo.

čeno. Po dogovoru avstrijske komisije izvedencev za presojanje vina pa ne sme taka pasta imeti več ko 80% vode, sicer se prekorači § 8 vinske postave. Taka pasta se dobiva tudi od tvrdke J. Medinger & Soehne, Dunaj, IV. Guss-hausstrasse 30, in sicer od rastlinskega oglja, ki sicer manj razbarva, katerega treba torej več, ki pa vzame vinu manj pristnega okusa. Rastlinsko oglje, in sicer prihaja tukaj najbolj oglje listovcev, pred vsem lipe v poštev, ima pomen tudi zaradi tega, ker se da z njim odpraviti iz vina kak neprijeten okus. Mokro oglje se kot testo ali pasta najprej v škafu z vinom dobro premeša, da se razdeli, nato se med pridnim mešanjem priliva po malem vinu v sod. Ko je vino razbarvano in se je očistilo, se pretoči. Če je treba, se čiščenje umetno pospeši s čistilom ali s filtriranjem. Če se vinu vsled večje porabljenosti množine oglja pripeti, da je izgubilo mnogo prijetnega okusa, potem se pomeša s kakim drugim krepkim vinom.

Barvanje vina je dandanes po vinski postavi dovoljeno edinole s karamelom ali pa s črninskimi svežimi tropinami. Karamel je žgani sladkor, vinska postava dovoljuje le onega iz trsta ali pese. Mala množina karamela, $\frac{1}{10}$ l na 100 l vina, da vinu lepo zlatorumeno barvo, kakršna se v nekaterih krajih zahteva. Pri nas pa to ne prihaja v poštev. Večjega pomena je za nas barvanje s črninskimi tropinami. Presvetlo rdeče vino ali črnina se nalije na popolnoma sveže zdrave tropine pečljane temnočrne grozdja. Najbolje je, če se nalije takoj, ko se je mošt potočil, ne da bi se tropine stiskale, nanje v kad, ki se da dobro zapreti, da vino ne cikne. Črez dva do osem dni se vino, ki je precej barve nategnilo, zopet potoči. Ker pa je dovoljeno mešanje vina z vinom, dosežemo isto, če zmešamo bolj svetlo vino s temnejšim. Vsa druga barvila so prepovedana.

Vravnavanje kisline.

Kislina igra v vinu imenitno vlogo. Ona ne vpliva le na okus vina, na njega osvežujočo prijetnost ali na hudo rezkost, ona varuje vino tudi pred raznimi napakami in boleznimi. Dobro je torej, da se je vpoštevala pri vinski postavi tudi kislina, tako da se sme do določene mere zvišati ali zmanjšati. Kdor ima v zalogi vina s premalo ali preveliko kislino, jo vravnava najpametneje tako, da vina zmeša. Vendar pa večasi to ni mogoče in tedaj si moramo pomagati na umetni način. Postava dovoljuje torej dodajanje vinske kisline ne nad 1 gr na l za popravilo obolelih vin in razkisanje s čistim in ogljenčevokislim apnom.

Dodajati kislino je potrebno in dovoljeno pri vinu, v katerem je ali bolezen kislino preveč znižala ali v katerem je pomanjkanje kisline vzrok bolezni in napak vina. V zavretki je n. pr. kriva bolezen, da vinska kislina izginja. Ako se v početku bolezni, ko začne vino vreti, zatre vzrok bolezni, gljivice, se tako vino lahko z dodatkom vinske kisline še popolnoma popravi. Vina, ki imajo malo kisline, tudi kaj rada na zraku počrni. Čikanje vsled mlečne kisline je lastnost zlasti takih vin, ki imajo premalo kisline. V južnih krajih vpliva pomanjkanje kisline zelo neugodno na vrenje črninskega mošta in na njegovo

barvo in nadaljnji razvoj. Ta mehka vina so v obče bolj boleznim podvržena. V teh slučajih je dodatek kisline, posebno če ni za mešanje bolj kislega vina na razpolago, naravnost potreben. Kadar pa je dodatek vinske kisline potreben, tedaj se je primerna množina natančno odmeri, v nekoliko vina raztopi ter drugemu vinu najbolje med pretakanjem v malih porcijah primešava.

V naših krajih pa ima vino večkrat preveč nego premalo kisline. Zlasti imajo slabi letniki tako mnogo kisline, da so le slabo užitni. Prekislina vina niso le surova neprijetna, ona so celo škodljiva zdravji posebno takih ljudi, ki imajo slabo prebavo. V tem slučaju sta nam postavno dovoljeni le dve sredstvi: 1. ali kislino razblažiti s tem, da zmešamo prekislino vino z manj ali premalo kislino ali 2. nekaj kisline odvzeti. Oviran uvoz močnega milega pa ekstraktnega italijanskega vina zna prekislina vina posebno razveljaviti, če ni drugega primerne milega vina na razpolago, s katerim bi se preobila kislina slabih letnikov razblažila. V prejšnjih časih se je kislina razblažila s tako imenovanim galiziranjem z vodo in sladkorjem, to pa je danes prepovedano. Torej bo v nekaterih slučajih posebnega pomena manjšanje kisline na umetni način. S pomočjo osnov lahko vzamemo vinu poljubno množine kisline. Po postavi je v ta namen dovoljeno le čisto

ogljenčevo kislino apno. To je lep bel, izredno fin prah. Vinska kislina izžene iz tega praha ogljenčevo kislino, apnenec pa se zveže z vinsko kislino v neraztopno spojino vinsko kislega apnenca, ki se skoro popolnoma izloči iz vina. Druge prej rabljene osnove za vezanje kisline so po novi vinski postavi prepovedane, ker ali niso dovolj čiste, n. pr. ogljenčevo kisel apnenec krede ali marmorja, ali pa tvorijo spojine, ki so raztopne, ki torej ostanejo v vinu, tako n. pr. ogljenčevo kislino kalij.

Pri odkisavanju vina pa moramo biti zelo previdni. Neprevidnost lahko pokvari značaj naravnega vina. Pri prekislino moštu moramo premisliti, da se v njem že po naravni poti izgubi mnogo kisline. Vsled vrveža, razkroja sladkorja nastaja alkohol, ki izloči velik del vinskega kamna, ki množi kot kislino vinsko kislino kalij kislino v moštu. Tudi še po vrvežu delujejo v mladem vinu organizmi, ki razjedajo kislino vina. Saj je znano, da postane vino, ki je bilo mlado zelo kislo, s časom v sodu mnogo prijetnejše. Torej se naj mlado vino ne odkisava prehitro. Tudi nikakor ne kaže preveč odkisavati. Če dodamo vinu več ogljenčevo kislega apnenca ko ga treba za vezanje proste vinske kisline, ki je navadno ni veliko, se začne pretvarjati vinski kamen v vinu. Lahko nastanejo v vinu spremembe v kemični sestavi, da izgubi vino značaj naravnega vina in dobi čisto tuj okus. Večinoma se naj vinu ne odvzame nad 1–1,5% kisline. Za vezanje 1% kisline treba na hl vina po 67 g čistega ogljenčevo kislega apnenca. Ta se natančno odvaga, pa se z nekoliko čiste vode (za 100 g ogljenčevo kislega apnenca le po 0,1 l vode) dobro pregnete. Ta zmes se dene v škaf, ki se napolni z vinom, katerega

hočemo odkisati in v katerem se dobro premeša. Iz škafa se vlije mešanica nazaj v sod pa se zopet dobro zmeša. Na to se vino vsled nastalega vinsko kislega apnenca skali, a se črez nekaj tednov zopet samo očisti. Takoj po odkisavanju se okuša vino nekako pobito, črez par tednov pa dobi zopet svež in često bolj gladek okus ko ga je imelo pred odkisavanjem. Če se ne očisti samo od sebe, si moramo pomagati s precejanjem ali čistili.

Ako je kako vino od sile kislo, se se mu sme tudi le do 2 ali 2,5% kisline odvzeti, potem pa se rajše pomeša z bolj milim, pa krepkim vinom. Še enkrat pa moramo pri odkisavanju opozarjati na največjo previdnost. Naj se rabi le v skrajnih slučajih, a vselej na podlagi v malem napravljenih poskusov.

J. Belle.

Stara in nova metoda kmetovalca.

(Vičanski škerlec pri Veliki nedelji.)

(Izviren spis.)

Cenjeni tovariš kmetovalec! Ako vprašam katerega rokodelca recimo mizarja, kateri že opravlja mizarstvo kakih 50 let na svojo roko: „Ali delaš še vedno po isti metodi, katere si se naučil od svojega učnega mojstra?“ Gotovo bode rekel, da ne. Zakaj pa ne? Zato, ker so prišle nove iznajdbe, ki so veliko boljše od starih, ker mi gre delo hitreje od rok, potem takem veliko več zaslužim in ako delam po novi metodi, imam tudi več odjemalcev. Vprašaj krojača, zakaj pa ne delaš več takozvanih gabanov, mentenov in čohov, ki so jih nosili negdaj dedi in pradedi? Zakaj šivaš z strojem in ne z roko kakor poprej. Gledal te bode debelo in ti zavrnil: stare noše in stare šege ne poznam več ne jaz, ne moji odjemalci. Oni hočejo imeti obleko po najnovejši modi. Tako in enako govorijo vsi rokodelci in stanovi, ker vsaki stan gleda na to, da mu gre delo hitreje in boljše od rok, da mu obilnejšega in boljšega dobička prinese.

Žalibog, vse drugače pa je pri kmetih, posebno, med našimi spodnještajerskimi kmetovalci. Ko mu voda v grlo sili, potem se še le oprime kake dobre nove iznajdbe. Ako mu razložiš in razkažeš kako novo iznajdbo, s katero bi se mu dalo priti do boljše bodočnosti, te gleda široko in odkima. Potem pa, ko odideš od njega, te sramoti, ogovarja in zaničuje proti svojemu tovarišu sosedu. Ne mislim pri tem, da bi bili splošno vsi kmeti takšni. To so le nekateri starokopitni kimovci, katerim je vse jedno, je noč ali dan. Kateri mislijo in pravijo: moji stariši, dedi in pradedi niso sadili vcepljenih dreves, niso poznali ne poljedeljskih strojev ne ameriške trte, niso osuševali (drenažirali) svojih malovrednih travnikov, niso jih gnojili, ne prenovili ter obsejali z dobro travno mešanico, pa so le dobro živeli. Ako je imel taki ded par repov živine v zaduhlem hlevu, pa dobro je bilo, nosil je klobuk na enem ušesu. Ako takega starokopitneža nagovoriš, da bi si prebral kak gospodarski spis bodisi iz knjige ali časnika, tedaj je ogenj v slami. Potem se jezi in godrnja čez tiste osebe, katere mu hočejo dejanjsko pomagati, ki dopisujejo o kaki dobri novi iznajdbi, ter pravijo: kaj bode mene gospod učil delati

po različnih spisih na papirju. Dolg nam plačajte in dajte denar sem, potem pa bomo že dobro gospodarili. Ako pa piše kdo iz kmetkega stanu, kateri ima v marsičem v tem ali onem oziru prepričanje iz lastnih izkušenj in ki se je priučil bodisi v drevesnih, vinogradskih ali v živinorejskih tečajih teoretično in praktično, zopet mu ni prav. Navadno pravi: to je lari, fari, to so izmišljene politične fraze, ker papir je potrpežljiv in nekaj morajo nanj pisati, da nam praznega ne pošiljajo. Potem pa le tudi ti napiši nekatere modrejše stavke iz tvoje modroglave stare metode. Gotovo bodeš dobil takrat prazen papir, ali pa tako poročilo pod nos, nad katerim ne boš imel veselja i. t. d. Vprašam te. Ali so šolske knjige tudi potrpežljiv papir, iz katerih si se učil brati? Evangelij, posojilnične in mašne bukve so tudi potrpežljiv papir, kakor ti. Ne misli, da bi se smrtno pregrešil, ako tu in tam kaj predrugačiš in zboljšaš na svojem posestvu. Morda poročiš; nimam časa ne denarja. To je pač tvoj lari fari tako besedičenje. Le veselja do kaj takega nimaš, poguma in vednosti. S potrpežljivostjo, prej z umom ko z rokami in denarjem, bodeš počasi že kaj boljšega dosegel. Ako pa nimaš prave volje do novih iznajdb, pa vsaj drugih ne odvrčaj od tega

Tu in tam se pa najdejo posestniki med našimi kmetovalci, kateri pridno prebirajo podučljive gospodarske spise, jih v srečo ohranijo in se lepo na tihem po njih ravnajo. Ako pa ga vprašaš, kako si prišel do tega ali onega, ti razodene vse narobe, ker zaviden ti je, da bi si še ti kaj izboljšal in si opomogel.

Veliko poskusite, kar je dobrega, se pa poprimite, tako veli sv. Pavel. Pri tem pa ni rečeno, na primer; ti moraš vse svoje posestvo zasaditi v cepljenem drevesi in ameriansko trto, pač pa toliko sadi, da bodeš mogel obilno gnojiti, dobro in ob pravem času opraviti. Tudi ne mislim, da bi svoje travnike vse naenkrat preoral ter obsejal z dobrim travnim semenom. Ali da bi kar svojo živino moral ubiti in nakupiti grozno velike hobode. Ne, kmetič mora biti vedno štedljiv in bolje na skopo stran. Misli in zopet misli ter računati, prej dobro preudariti, ko v možno segne. Iz enega samega teleta prideš do obilne črede lepe dobre in drage živine, a le tedaj, ko si že izboljšal oziroma prenovil svoje malovredne travnike. Kajti pregovor pravi: kdor se dalje razteguje, kakor ima odejo dolgo, ga navadno zebe. Torej modro naprej! — Nekatero važnejše točke v novi metodi pri poljedelstvu, travništvu in sadjereji opišem v prihodnjih številkah „Gospodarskega Glasnika“ na podlagi lastnih izkušenj. Prepričan pa sem se tudi o novih iznajdbah v marsikaterem tečaju, ki jih prireja dežela vsako leto.

V Vičancih, na Binkoštno nedeljo 1909.

Nekatere napake v sadnih drevesnicah.

(Po lastnih izkušnjah zapisal Vičanski Škerlec.)

(Izviren spis.)

Res veselo je, da se najdejo pri nas že tu in tam mlajši posestniki, oziroma

kmetki sinovi, kateri so začeli misliti na bodočnost ter napravljati sadne drevesnice, bodi si za prodajo, ali pa za domačo saditev. S tem kažejo, da hočejo ne le samo sebi koristiti, marveč tudi razširiti sadjerejo v našem lepem Spodnjem Štajerskem. Kakor je pri vsakem rokodelstvu treba pouka, mišljenja in trpljenja, tako zahteva tudi sadno drevo od človeka prave in dobre vzgoje.

Ker se pečam že čez 20 let s sadjerejo, oziroma z drevesnicami v večjem obsegu ter imam mnogoštevilne izkušnje, si dovolim, da opišem nekatere napake pri drevesnicah, na katere sem opetovano že večkrat naletel.

Kar se tiče rigolanja pri drevesnici, je napaka, ako rigolaš 70—80 cm globoko. Zgornja rodna zemlja ti pride pri tem pregloboko, ker drevesne korenine ne bodo in tudi ne smejo rasti navzdol. Zadostuje ti, ako rigolaš srednje dobro zemljo kakih 40—50 cm globoko, tako, da pride zgornja rodna plast zemlje zopet na površje. Druga plast pa se samo izkoplje in pusti na dnu jarka. To delo se naj opravi v jeseni. Napako si delaš tudi v drevesnici, ako sadiš pregosto, 1. ker je obdelovanje jako sitno, 2. se krone dreves in korenine ne morejo lepo razviti, 3. dobivajo drevesa premalo toplote in zraka in 4. je izkopavanje dreves jako težavno. Sadi jih torej v ravni črti 40 cm drugo tik drugega, vrsta od vrste pa naj bode 70—80 cm druga od druge oddaljena.

Veliko napako narediš, ako sadiš močna in slabejša drevesa v en oddelek. Prav dobro pa storiš, ako sadiš močna skupaj in slabejša posebej. Obreži jih kakih 30—40 cm nad zemljo in pusti vse mladike rasti do časa cepljenja s popkom, da se ti debla podebelijo. Ako ne pokončaš listnih in krvnih uši že v prvem letu, bodeš imel smolo. Ravno tako tudi, ako jih ne okoplješ in pustiš travo rasti. Tukaj je izvenredno potrebno, da si malo natančneje ogledamo škodo, katero povzročajo listne uši (grinta) že v prvem letu. Nekateri drevesničarji navadno opustijo škropljenje z tobakovim izvlečkom in mazljivim milom. Tako početje je napačno. Marsikateri sadjerejec ima v tem oziru prepričanje o škodi, ki jo ti gosti napravijo. Drevesce hira in hira. Potem pa, ko ga vcepi, je seveda taki mučenik kot vcepljenec v rasti veliko slabejši od zdravih in sploh neparaben za sajenje na stalno mesto. Listno uš in krtico prištevam k najhujšim škodljivcem drevesnice. Torej, ako vse drugo dobro in ob pravem času narediš, pa ne pokončaš listnih uši, je vse delo zaman. Vedi, kar so pri tebi pljuča, to je na drevju listje. Ako škropiš že tedaj, ko je listje že rumeno in zgrbančeno, tedaj so drevesna pljuča že težko poškodovana. To naj si vsak sadjerejec dobro zapomni. Boljše prej ko prepozno in to škropivo ni drago. En kg tobakovega izvlečka stane 1 K 60 v, mazljivo milo (Schmierseife), ne navadno milo, pa staneta 2 kg 1 K 28 v. To imaš na 100—140 l vode. — Kolje v drevesnico staviti je prazno delo. Drevo mora rasti ravno, pa brez kolja. Nepravilno delaš tudi, ako listje smukaš po deblu. Pusti rasti po deblu mladike, katere ti deblo

debelijo in krepčajo vrhno mladiko. Samo krajšaj jih na 10—12 cm. Ne storiš prav, ako vzgojuješ drevesa s previsokim deblom, ker taka drevesa trpijo hudo pred vetrovi. Ravno tako napačno je, ako ima drevo prekratko deblo, ker ga živina lahko objeda. Moraš pa tudi glavo pripogniti, ko greš pod krono takega drevesa. Najbolje je pustiti 170—180 cm visoka debla. Ako pustiš rasti vse mladike v kroni, ne koristiš sebi in svojim odjemavcem. Pusti samo kake tri do štiri stranske mladike in en vršič. Drevo z dvema vršičema, ali pa brez vršiča je v nevarnosti, da ga sneg ali pa teža sadja polomi. Z mastjo mazati debla pred zajčjim zobom je velika napaka. Bolje storiš, ako sebi čevlje namažeš s to mastjo. Naredi raje plot okoli drevesnice, drevesu pa odstrani vse, kar mu škoduje in mu daj, česar potrebuje. Imej vedno pred očmi izrek. „Dokler živim, se zmiraj učim“.

Velika nedelja, na praznik sv. rešnjega telesa 1909.

Kobilice na Krasu.

(Izviren spis.)

Tekom zadnjih let se je pojavilo na Krasu izredno mnogo kobilic. Spočetka so žrle travo po travnikih in vsled tega se je pridelalo na njih le prav malo sena; polotile so se pa tudi poljskih rastlin ter so zelo poškodovale ali požrle tudi turščico, fižol, deteljo, krompir i. t. d. ter niso prizanesle celo raznemu žitu. Videle so se cele njive opustošene po kobilicah. Kobilice, ki žro najraje mlada sočna zrna, so kar cele klase ogrizle in požrle zrnje, ki se je komaj razvilo.

Vzlasti letošnje leto se je pojavilo tega nadležnega mrčesa v prav ogromnem številu, tako da je vlada sama uvidela potrebo, storiti odločne korake proti tej nadlogi. Dovolila je 11.000 K podpore za pokončavanje kobilic in potrdila načrt, po katerem se naj izvrši najbolj primerno to pokončavanje. Ta načrt je v kratkem sledeči: Kobilice lovijo šolski otroci od 10 let naprej pod nadzorstvom svojih učiteljev in radi tega so šole za tri tedne zaprte. Otroci so razdeljeni v skupine po šest otrok, ki dobijo po tri majhne, lahke mreže in 1 pločevinasto posodo; v to posodo se sesipljejo kobilice, ki so se naložile v mreže. V posodah se kobilice poparijo z vrelo osoljeno vodo, in potem se jih pusti posušiti na solncu. Radi vročine lovijo otroci samo v jutranjem času, od 7. do 10. ure zjutraj.

Otroci dobijo plačano za 1 l ulovljenih kobilic prvi teden po 20 v, drugi teden po 15 v, tretji teden po 10 v to pa radi tega, ker kobilice hitro rastejo, in jih je zadnji teden lažje loviti. Učitelstvo dobi za svoj trud primerne nagrade.

Pri nadziranju otrok pomagajo učitelstvu pazniki, katere priskrbijo dotične občine (občinski služabniki, poljski čuvaji i. t. d.). Ti pazniki nadzirajo in vodijo po 3 skupine (18 otrok). Glavno nadzorstvo celega šolskega okoliša pa ima dotični učitelj.

Z ozirom na velik obseg od kobilic napadenega okraja (približno 40.000 ha) obstoja vodstvo cele pokončevalne akcije: iz voditelja (nadzornik c. k. kmetijsko

kemičnega poskuševališča v Gorici gospod Franc Gvozdenovič s sedežem v Komnu in iz dveh za časa akcije njemu prideljenih nadzornikov (strokovna učitelja kmetijske šole v Gorici: gospod Jožef Zidanšek in gospod Anton Podgornik), prvi s sedežem v Kostanjevici, ki nadzoruje dela v občinah zapadno od Komna, drugi pa s sedežem v Štanjelu za občine vzhodno od Komna.

Kakor kažejo uspehi, je ta način pokončavanja kobilic prav primeren in obeta res veliko koristi. Že prvi teden (od 14 do 20. junija) se je nalovilo okoli 125 hl kobilic in razdelilo med šolsko mladino približno 2.500 K.

O sušenju krme.

Večini kmetovavcev gre samo za to, da spravijo krmo suho pod streho. Pri tem pa prezrejo ti kmetovavci zelo važno dejstvo: da pripravljanje krme ne obstoja samo v sušenju, ampak tudi v vretju. Celo tako suha krma, da se drobi, se začne na kozolcu ali v parmi razgrevati, potiti, znamenje, da se vrši v njej še cela vrsta kemičnih procesov, dokler ni še samo suha trava, ampak res krma. Znano je nadalje, da se sveža, t. j. neprevrta krma ne sme dajati brez škode domačim živalim, posebno konjem ne. Te izkušnje nas morajo napotiti, da bomo vretje spojili s sušenjem krme ali pravilneje, da bomo vse pridelovanje krme uredili tako, da se bo vretje ž njim vred začelo in končalo. Zato je priporočanja vredno, da se pokošena trava, ko se je malo osušila in ovenela, zvečer spravi v 0.5 do 1 m visoke kupe (plaste, kopice), da začne vreti. Drugokrat se ti kupi naredijo 2 m visoki. S tem traja sušenje sicer malo dalje, a krma je pred dežjem bolj varna in postane pred vsem bolj okusna, vsebina surovih vlaken se zmanjša, nasprotno pa se vsebina drugih, dušičnatih snovi poveča.

Nekaj enakega se skuša po deželi doseči s plastovanjem in sušenjem deteljnegu sena na kolih, vendar pa taka krma ne sme ostati celo zimo v viharju ni snegu zunaj na kopicah, ker postane tako neokusna in plesnjiva.

Krakofžik.

Cepljenje goveda s tuberkulinom.

Občutna škoda, ki jo dela tuberkuloza med živino in tako našemu narodnemu gospodarstvu, in nevarnost, ki jo ta bolezen vedno tvori za človeka, morajo javno pozornost vedno bolj vzbujati in klicati na zatiranje in omejevanje te živinske bolezni. Ta bolezen je vedna in glavna ovira primerne plemenske vzreje in umnega gospodarstva z živino, ki bi se naj izplačalo. Torej je zatiranje in omejevanje tuberkuloze med govedi ravno tako zdravstveno kakor narodnogospodarsko vprašanje.

S preskušanim in zanesljivim učinkovanjem tuberkulina se lahko bolezen najde že v prvih začetkih, tako da bo večkrat mogoče odstraniti bolne živali še predno bodo izgubile vso vrednost ali pa preprečiti, ali vsaj omejiti bolezen s porabo od vede in izkušnje priporočenega Bangovega ali Ostertagovega sredstva za zatiranje tuberkuloze.

Cepljenje s tuberkulinom je torej važno sredstvo v boju proti tuberkulozi pri govedu in se mora pri naštevanju obrambnih sredstev, ki res učinkujejo, navesti v prvi vrsti.

Vsled tega je uvedla c. kr. štajerska namestnija akcija za izvedbo cepljenja s tuberkulinom pri govedih na ta način, da daje cepilo brezplačno na rapologo in da se tudi živinozdravnikom povrne del remuneracije iz zaklada, ki ga je dalo c. kr. poljedelsko ministrstvo, a le pod tem pogojem, da se vrši cepljenje po navodilih in predpisih instrukcije, ki so jo dobili vsi štajerski živinozdravniki.

Poročila o stanju hmelja.

VI. poročilo južnoštajerskega hmeljarskega društva v Žalcu dne 16. julija 1909. o rasti hmelja v Savinjski dolini. Vreme se je zboljšalo. Dnevi so solnčni in topli — samo tople noči bi rastlini še bolj prijale. Stanje se je v obče zboljšalo. Ves golding vže cvete in kolikor se da po njegovem številu soditi, pričakujemo polovico pridelka normalnih let. Pozni hmelj je zrastel do vrha drogov in ima precej panog. Škodljivega mrčesa je precej manj. Društveno vodstvo.

VII. poročilo južnoštajerskega hmeljarskega društva v Žalcu dne 27. julija o rasti hmelja v Savinjski dolini. Vsled zelo ugodnega vremena se začenja goldingovo cvetje spreminjati v kobule; z obiranjem bomo pričeli morda sredi avgusta. Pozni hmelj cvete in obeta zadostno množino. — Dejstvo, da je že došlo precejšnje število kupcev, kaže, da bode letos veliko zanimanje za naše blago.

VIII. poročilo južnoštajerskega hmeljarskega društva v Žalcu dne 5. avgusta o rasti hmelja v Savinjski dolini. Dne 3. in 4. t. m. je deževalo mirno in izdatno, kar bode ugodno vplivalo na nadaljnje razvijanje kobul. Obče obiranje srednje ranega hmelja se bode pričelo morda 16. t. m. — Ustanovitev hmeljske zaznamovalnice se pripravlja.

Društveno vodstvo.

Iz podružnic.

Maribor. Tukajšnja podružnica je priredila v nedeljo 1. avgusta v Močni pri Sv. Lenartu v Slov. gor. v gostilni gospoda Schickerja potovalno zborovanje, na katerem je govoril kmetijski učitelj Erhart o pokončavanju ogrcev, ki nam delajo letos na travnikih toliko škode in o pametnem pridelovanju krme. Lažje ko ogrci se zatirajo rjavi hrošči, ki se naj pridno lovijo. Priporoča se posebno lucerna, ker ji suša malo škodi. K sklepu je gospod predavatelj še odgovoril na par vprašanj.

Št. Ilj v Slov. gor. Kakor lani, bo tudi letos podružnica naročila za svoje člane skupno varstvene koše za drevesa. Člani, ki jih rabijo, naj blagovolijo to najpozneje do konca avgusta naznaniti vodstvu podružnice.

Perutninarski list.

Prodaja jajc po zadrugah. Naše mamice so nekdaž vozile z maslom tudi jajca vsaki tržni dan v bližnja mesta, kakor se še sedaj godi po naši deželi. Kjer pa gospo-

dinje niso imele časa napraviti zamudno pot v mesto, so prevzele službo branjevke in razni prekupci. Zdaj so že skoro povsod osnovane mlekarne in branjevke ne morejo več dobiti masla. Tudi jajca se vsled tega težje prodajajo. Naše gospodinje pa kmalu spoznajo, kje bi se dal še kak krajcar dobiti in že zdaj marsikatera nevoljno vprašuje: „Zakaj pa mlekarne še jajc ne sprejema? Saj navadno povsod, kjer rabijo maslo, rabijo tudi jajca.“ Poprej so žene dobile skoro ves denar za maslo in so morale tudi same gledati, da so krave kaj boljšega dobile. Odkar so pa začeli tako lepo plačevati smetano v mlekarnah, so se spomnili naši možje, da so tudi čez krave gospodarji in navadno denar kar sami spravijo. Pute so pa še vedno materina last. Morebiti bi se dalo tudi njim pomagati, da bi od svojih put malo več grošev dobile. Tam gori v Šerdingu so tudi kupčijo z jajci kaj lepo vpeljali. Kdor nosi v mlekarne, vzame dvakrat na teden tudi jajca sabo. V mlekarni jih stehtajo in pošljejo v zadrugno skladišče v Šerdingu, kjer se vse pregledajo. Vsaka mlekarne ima svojo črko kar po vrsti A, B, C — — — in v vsaki mlekarni vsak ud svojo številko. Črka in številka morata biti vedno na jajcu zapisana. Če torej kaka mamica kakšen klopotec priloži, pogledajo tam le črko in številko in jo imajo precej grešnico, katero kaznujejo za eno jajce s kaznijo 40 v. Pravijo, da se drugič nobena ne zmoti. 1 kg jajc plačajo navadno po 1 K. Kar je pa neslo dobička med letom, razdele koncem leta med ude po množini, kakor so jajca dajali. V skladišču torej pregledajo jajca. Da se kaj ne ubije, imajo mlekarne posebne papirne škatlje, kjer ima vsako jajce svoj poseben prostorček, da se mu ja kaj žalega ne zgodi. Skupna zadruga ima posebna jajca za kavarne in hotele, katera pri električni luči še posebej pregledajo. Ta se prodajajo po 9 do 10 v eno jajce. Le v enem dnevu so odposlali 6.000 takih jajc. Ostale vlože v velike zaboje, ki pa niso prav natančno delani pa vendar tako, da se ne more škoda delati. V vsak tak zaboj jih gre 1440. Položijo jih natančno v vrste, s slamo zatlačijo in jih tako pošljejo križem sveta. Eno jajce je vrglo julija 58 v, torej skoro 60 v. Blaga ni nikdar preveč. Raznim naročnikom jih še zadosti doposlani ne morejo. Gospodinje se pa tudi res brigajo za svoje pute. Leta 1905. je dobila zadruga le 200.000 jajc, leta 1907. nad dva milijona, lansko leto pa nad pet milijonov. Prav zanimalo me je, koliko jih spravi ena gospodinja skupaj. Kar gledal sem, ko so nam kazali številke; manjše so jih imele po 20, 25, 30 kg., boljše 40 do 70 kg na mesec. Za vsak kilogram so dobile krono in koncem leta še doplačilo od dobička. To vam je veselje pri vrlih gospodinjah, ki se pa tudi postavijo v svojih lepih črnih rutah, kakor kake gospe. Navadno ima zdaj vsaka 40, 50, tudi 100 glav tega kurjega zaroda. Kljub velikemu številu nisem nikjer slišal, da bi mož krepelil uboge pute, kakor se pri nas navadno godi. Dobri gospodarji vedo, da je za hišo jako dobro, da mati večkrat krone dobi, ker jih potem ni treba gospodarju šteti.

ZADRUGA.

Poročila zveze gospodarskih zadrug na Štajerskem, r. z. z o. p.

Gradec, Franzensplatz št. 2.

I.

Zvezina razstava vina in sadja na graškem jesenskem sejmu.

Dodatno k našemu kratkemu, v „Zadrugi“, št. 15, 1. avgusta 1909, str. 118, glede zvezine razstave vina in sadja na graškem jesenskem sejmu 1909 priobčenemu poročilu podajamo tukaj za nameravano razstavo sestavljeni načrt z opombo, da bo škoda, ki jo je naredila toča 24. julija v najbolj sadje rodečem, vzhodnjem delu Štajerske, kjer je vse tako lepo se razvijajoče sadje uničeno, neugodno vplivala na razstavo sadja in da bo zveza lahko šele tedaj, ko bo potekel rok za prijave, odločila, ali se naj poleg razstave vina, ki se bo vršila na vsak način, priredi tudi razstava sadja.

Vzporod

za razstavo sadja, ki jo priredi na graškem jesenskem sejmu 1909 zveza gospodarskih zadrug na Štajerskem.

Zveza gospodarskih zadrug na Štajerskem, ki si je med drugim stavila tudi nalogo pospeševati vnovčevanje za Srednje in Spodnje Štajersko najvažnejših pridelkov, t. j. vina in sadja in ki je v ta namen ustvarila poleg drugih naprav deželno vzorno klet in vzorno prešo na svojem posestvu v Eggenbergu, priredi letos o priliki graškega jesenskega sejma v veliki sejmski dvorani razstavo sadja in vina, spojeno s pokušanjem razstavljenih vin in vrst sadjevca, kakor tudi s premiranjem razstavljenih pridelkov.

To razstavo, ki bo stala zelo mnogo truda, časa in denarja, prireja zveza na eni strani v korist domačih vino- in sadje-rejcev, na drugi pa, da pridobi štajerski vinoreji in sadjereji ono splošno priznanje in veljavo, ki jima res gre in ki jo zaradi izborne kakovosti svojih produktov zaslužujeta.

Za to razstavo veljajo sledeče določbe:

Razstave sadja se lahko udeležijo samo zvezini člani in sicer v prvi vrsti zvezi pričlanjene kmetijske zadruge, društva, korporacije korporativno in kolikor bo dopuščal prostor, ki je na razpolago, zvezinim članicam včlanjeni posamezniki producenti. Nečlani se ne morejo udeležiti razstave.

Prijave za razstavo sadja se morajo poslati najpozneje do 20. avgusta t. l. „Zvezi gospodarskih zadrug na Štajerskem“ v Gradcu, Franzensplatz, št. 2.

Pri prijavah se naj rabijo od zveze izdane tiskane golice za prijave, ki jih daje zveza brezplačno na razpolago. Za vsako prijavo se rabita dva taka lista, ki se morata popolnoma enako izpolniti in na katerih se mora zapisati izjava, da je sadje, ki ga namerava poslati na razstavo, razstavljevec sam pridelal, o-

ziroma sam vdelal izdelke iz sadja, ki jih meni razstaviti.

Prijave, ki so se nam poslale do 20. avgusta, se do te dobe lahko tudi zopet prekličejo; po 20. avgustu pa veljajo kot obvezne in se lahko prekličejo le z dovoljenjem zveze in če je iz naravnih dokazanih vzrokov razstava nemogoča. Prijave po 20. avgusta se lahko sprejemajo le, v kolikor bode to dopuščal prostor, ki bo zvezi za razstavo na razpolago.

Zveza, oziroma njen za razstavo odločen odbor sklepa o tem, ali se naj kaka, do 20. avgusta poslana prijava za udeležbo pri razstavi sprejme, ali pa se naj spremeni, če primanjkuje mogoče prostora ali če bi nastale za razstavo kake druge težkoče.

Blago, ki je namenjeno za razstavo, se mora v času od 20. do 22. septembra poštine prosto poslati na naslov, ki ga bo zveza pravočasno objavila; razstavilo se bo sveže sadje brezplačno in vseskozi le od ljudi, ki jih bo zveza v to določila.

Sadje, ki se namerava razstaviti, mora biti lepo, dobro in godno za razstavo; v kolikor so znana imena posameznih vrst, se morajo pripisati, a razločno in pravilno. Tudi bo samo v korist vsakega razstavljavca, če bo imel pri vsaki vrsti pripomnjeno, koliko takega sadja še ima doma za prodajo. Da pa bo etiketiranje enotno, je zveza pripravljena poskrbeti primerne etikete in jih prepustiti svojim članom.

Posebna pozornost je potrebna pri zavijanju sadja; sadje se mora poslati, kakršna je pač vrsta ali množina, v košarah, v normalnih zabojih po 25 do 50 kg ali normalnih sodih po 50 do 100 kg; take košare, zaboje in sode oddaja zveza za lastno ceno. A v vsaki posodi sme biti le ena vrsta sadja.

Razstavljevec, ki ne izpolni vseh teh zahtev glede kakovosti in pošiljanja, se lahko od razstave zavrne.

Oni razstavljevci, ki ne tekmujejo za kako nagrado, naj blagovolijo to navesti na svoji prijavi.

Zveza ne računa za prireditev razstave in za razpolaganje sadja od razstavljavcev nobene pristojbine.

Razstavljeno sadje, ki je bilo mogoče med razstavo prodano, se pred koncem razstave ne sme vzeti iz nje. Vse razstavljeno sadje pa se mora v teku treh dni po zaključitvi razstave odstraniti.

Sadje prodajajo, če se to želi, zvezini nastavljenici oziroma strokovnjaki a brez obveznosti za kako določeno ceno.

Z razstavo je zvezano premiranje najboljših pridelkov; cene, darila in nagrade, ki se bodo dajale, se bodo še pravočasno naznanile.

V razsodišču bodo delovali priznani strokovnjaki, katerih imena bomo navedli

enkrat pozneje. Razstavljevci ne moren biti tudi razsojevavci, razun če se potezajo za kako nagrado.

Zveza bo poskrbela za to, da se bo razstavljeno sadje dobro čuvalo, vendar pa ne more prevzeti nobene odgovornosti za to, če bi se kaj poškodovalo ali izgubilo.

Ker se sedaj še ne ve, kako velik obseg bo imela razstava, si zveza pridržuje pravico spremeniti kakorkoli tukaj navedeni načrt za razstavo; torej je dolžnost razstavljavcev, da se tem spremembam, oziroma ukrenitvam zveze ali od nje nastavljenega razstavinega odbora podvržejo.

Da se obrne pozornost razstavljavcev na posamezna vprašanja, kakor je n. pr. izbira vrst, zavijanje, trgovina in vdolovanje, podajamo za tekmo pri premiranju sledeče

naloge:

A. Za sveže sadje:

1. Za najlepšo, najraznovrstnejšo in pravilno imenovano zbirko razstavljenega sadja od enega posestnika.

2. Za isto kolektivno zbirko od kakega kmetijskega društva ali kmetijske podružnice.

3. Za najboljšo zbirko onega sadja, ki ga priporoča štajersko sadjerejsko društvo, a razstaviti jo mora vso eden posestnik.

4. Za isto kolektivno razstavo kakega kmetijskega društva ali kmetijske podružnice.

5. Za izbero 10 vrst jabolk in hrušek, ki so kot namizno sadje in za gospodarstvo najbolj primerne, katere so torej dobre za nasade v velikem.

6. Za izbero jabolk, ki so posebno primerne za izvoz in ki bi se naj zaradi tega na veliko pridelovale.

7. Za izbero hrušek, ki so posebno dobre za izvoz in ki bi se naj zaradi tega posebno priporočale za sajenje na veliko.

8. Za izbero jabolk in hrušek, ki so posebno dobre za sušenje in tolčenje.

9. Za najlepšo zbirko takih vrst jabolk in hrušek, ki niso sprejete v štajerski normalni sortiment, a ki zaslužujejo, da bi se razširile.

10. Za najlepšo zbirko onega sadja, ki je posebno primerno za občestne nasade.

11. Za razstavne eksemplarje vsled kulture ali z umetnimi sredstvi posebno lepo razvitih hrušek ali jabolk neglede na vrsto.

12. Za kako vrsto jabolk v štajerskem normalnem sortimentu, ki posebno zaslužuje, da se zelo razširi.

13. Za kako vrsto hrušek v štajerskem normalnem sortimentu, ki posebno zaslužuje, da se zelo razširi.

14. Za posebno lepo zavito sadje ali lepo pripravljeno in opremljeno za pošiljanje po pošti ali železnici.

B. Za sadne izdelke:

15. Za najboljše izdelke sadnih konzerv, izdelane v velikem obratu.

16. Za najboljše izdelke sadnih konzerv, izdelane v domači obrti.

17. Za najboljši sadjevec. Pri tem pa želimo, da se navede vrsta. Če gre, se naj priloži tudi sadje, iz kakršnega je izdelan.

18. Za najboljša sadna in jagodna vina.

Opomba: Razstava orodja in strojev, ki so potrebni pri umetnem vdelovanju sadja, je bila sicer nameravana, a se zaradi pomanjkanja potrebnih prostorov ne bo mogla vršiti.

V Gradcu, 24. julija 1909.

Zveza gospodarskih zadrug na Štajerskem

(vpisana zadruga z omejenim poroštvom).

F. Barta l. r.

II.

Poročilo

vnovčevalnice za sadje pri zvezi gospodarskih zadrug na Štajerskem o stanju sadja in vina v tu- in v inozemstvu.

Dodatno k poročilu o letošnjem pridelku sadja in grozdja na Štajerskem, ki smo ga v „Zadrugi“ že priobčili, podajamo sedaj na podlagi dobljenih poročil pregled o stanju sadja in grozdja po drugih krajih izven Štajerske.

Pred vsem pa moramo omeniti, da skoro tri tedne trajajoče mokro in mrzlo vreme našemu sadju ni kaj škodilo, za to pa bolj vinogradom, kjer nastopajo tu in tam že razni škodljivci in zajedavci; vkljub temu pa lahko, posebno na Spodnjem Štajerskem, pričakujemo zelo lep pridelek.

Po poročilih, ki so nam došla, lahko pričakujemo, da bodo dala

jabolka:

mali pridelek: na Solnograškem, v Bukovini, na Hrvaškem in v Slavoniji, v Zapadni Galiciji in na Württemberskem;

slab srednji: na Nižjem Avstrijskem, Gornjem Avstrijskem, Severnem Češkem, Ogrskem, v Bosni in Hercegovini, v Badenskem, Šlezviško-Holštajnskem, v Pruski Šleziji, Alzaški Lotaringiji, Vzhodni in Zahodni Prusiji;

srednji: na Koroškem, Severnem Tirolskem, Bavarskem, Saksonskem, Pomorjanskem, Braniborskem, v Renski provinciji, nadalje v Švici, na Francoskem, v Srbiji in v Južni Rusiji;

dober: v Dalmaciji, Vzhodni Prusiji, Belgiji, na Holandskem, Nizozemskem in Bulgarskem;

dober in zelo dober: na Južnem Tirolskem in v Italiji.

hruške:

srednji: na Ogrskem, v Zapadni Galiciji, Bukovini, Srbiji in v Švici;

dober: na Tirolskem, Gornjem Avstrijskem, Solnograškem, v Dalmaciji, na Hrvaškem in v Slavoniji, v celi Nemčiji, v Belgiji, Bulgariji in Južni Rusiji;

dober do zelo dober: na Nižjem Avstrijskem, Severnem Češkem, Koroškem, v Italiji, na Holandskem in Nizozemskem;

češplje in slive:

mali: v Bulgariji in Srbiji;

slabo srednji: na Koroškem, v Zapadni Galiciji, na Hrvaškem in v Slavoniji, na Nizozemskem;

srednji: na Nižjem Avstrijskem, Gornjem Avstrijskem, Severnem Tirolskem, Češkem, v Bukovini, Bosni in Hercegovini, na Francoskem, Holandskem, v Južni Rusiji in Nemčiji;

dober: na Južnem Tirolskem.

marelice:

mali: na Nižjem Avstrijskem, v Bukovini in v Švici;

srednji: na Gornjem Avstrijskem, Tirolskem in povprečno v vsej Nemčiji;

dober do zelo dober: na Ogrskem, Hrvaškem in v Slavoniji, v nemškem delu Češke, na Holandskem, Francoskem in v Italiji;

breskve:

mali: na Nižjem Avstrijskem in v Švici;

srednji: na Gornjem Avstrijskem in v Nemčiji;

dober do zelo dober: na Ogrskem, Hrvaškem in v Slavoniji, na Tirolskem, Nizozemskem, Holandskem, Francoskem in v Italiji;

črešnje in višnje:

srednji do dober: v Bukovini, na Češkem, Gornjem Avstrijskem, Nižjem Avstrijskem, v Dalmaciji, na Koroškem, v Srbiji, na Nizozemskem in v Švici;

dober do zelo dober: na Tirolskem, v Nemčiji in Italiji;

orehi:

mali: na Koroškem, Kranjskem in v Bukovini;

srednji: na Nižjem Avstrijskem, Gornjem Avstrijskem, Češkem, Hrvaškem in v Slavoniji, v Bosni in Hercegovini, Bulgariji in Nemčiji;

dober: na Tirolskem.

kostanji:

dober: na Tirolskem in Primorskem.

grozdje:

slabo srednje: na Ogrskem, v Bulgariji, Srbiji in Švici;

srednje: na Nižjem Avstrijskem in Tirolskem;

dobro: na Hrvaškem in v Slavoniji, na Kranjskem, v Dalmaciji, Istri, Bosni in Hercegovini, v Renski provinci, v Italiji, na Rumunskem, Španskem, Grškem, na Nizozemskem in Holandskem.

Če primerjamo sedanje stanje pričakovanega pridelka z onimi prejšnjih let, nahajamo, da stoji sadje približno kakor leta 1907., ko ni bilo po drugih sadjerejskih deželah mnogo sadja, pač pa v Italiji in na Tirolskem; razun teh dveh dežel sta bili takrat zelo srečni tudi Bulgarija in Srbija, ki pa bosta letos imeli zelo malo češpelj in sliv. Dasi bo letošnji pridelek jabolk vsled lanskega lepega pridelka, deloma tudi zaradi poznih mrazov, kakor pri slivah in češpljah, nekoliko manjši ko je bil leta 1907., se ta primanjkljaj vendar deloma pokriva s tem, da bo pridelek hrušek, breskev in marelic tokrat mnogo boljši in da bo torej skupen pridelek v evropskem sadjarstvu nekako tak, kakršen je bil leta 1907.

Drugače pa je pri vinoreji, ki pred dvema letoma niti doma pri nas, niti kje drugje ni kazala tako lepo kakor kaže pri nas in lahko letos pričakujemo.

Pri vsem tem dobimo iz teh podatkov za trgovino s sadjem, ki nas v prvi vrsti zanima, navodilo, da bo cena zimskega namiznega sadja razmeroma večja ko je bila lani.

Manj se bo cena zvišala pri poletnem in jesenskem sadju, ker lahko pričakujemo, da nam bo Italija kakor leta 1907., poslala ogromne množine svojega, k naši sreči malo trpežnega sadja na naše trge in tako nižala ceno našemu domačemu sadju.

Zato svetujemo našim sadjarjem, naj ne nastavijo cen sadju previsoko, če ga hočejo kmalu prodati, ker bi sicer lahko doživeli enaka razočaranja, kakor so jih zaradi previsokih cen, ki so jih zahtevali leta 1907.

Tudi cene za prešno sadje ne bodo dosegle iste višine ko v letu 1907., dasi kaže sadje za tolčenje pri nas, na Gornjem Avstrijskem, Badenskem, Württemberskem in Bavarskem slabo in srednje dobro, ker leži še mnogo sadjevca po kleteh in zato ne bo pravega povpraševanja po njem in na drugi strani pa se bo sedaj dve leti zaporedoma pridelalo tako mnogo vina, da se skoro ne bo izplačalo sadje tolči.

Oni posestniki, ki bodo letos pridelali zelo mnogo sadja, se naj obrnejo, če ga hočejo spraviti dobro in vsakokratnemu tržnemu položaju primerno v denar, zaupno na posredovalnico za vnovčevanje sadja pri zvezi gospodarskih zadrug na Štajerskem, v Gradcu, Franzensplatz 2, ki bo razun dolgoletnega posredovanja pri prodaji sadja oskrbovala tudi to leto komisijonelno prodajo sadja od začetka oktobra naprej v že lani na Dunaju osnovani posredovalnici in ki namerava prirediti od 25. dne septembra do 3. oktobra na graškem jesenskem sejmu z razstavo vina spojeno razstavo sadja, tako da bo posestnikom dana prilika, da bodo na ta način lahko spravili svoje sadje v denar.

Ker se bo v začetku avgusta začelo izdajati periodično izhajajoča lista povpraševanj in ponudeb sadja, prosimo, naj se nam pošljejo ponudbe sadja z označeno vrsto, množino in pogoji za prodajo. Pri nas že povprašujejo za sadjem.

V Gradcu, 23. julija 1909.

III.

Poročila glede blagovnega prometa Zvoze.

1.

Dobave žita c. in kr. vojaški upravi.

Z ozirom na našo okrožnico z dne 12. junija t. l. št. 19.994 pozivljamo kar najuljudneje naše člane, naj nam blagovolijo poslati prijave za dobavo žita vojaški upravi in sicer:

a) za oves in rž do najpozneje 20. avgusta t. l.,

b) za pšenico do najpozneje 15. septembra t. l.

V ponudbah se mora natančno navesti:

a) vrsta žita, ki se misli dobavljati,

b) množina v kg,

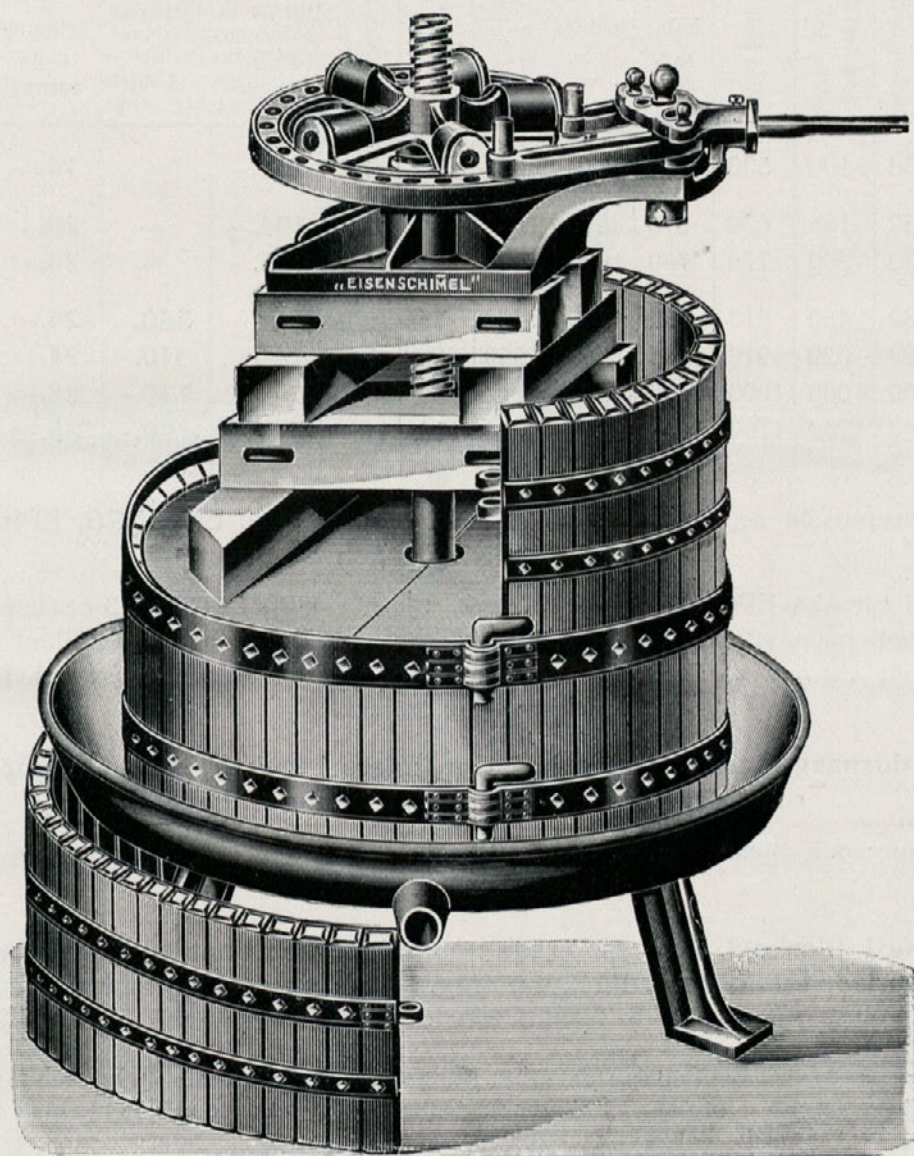
c) cena za 100 kg od železniške postaje,

d) rok dobave.

Vsak ponudnik je obvezan dobaviti ponujeno količino na vsak način v stavljemem roku, sicer ima zveza, če ponudnik ne pošlje ničesar ali samo en del, pravico, da si poskrbi ostalo na račun in

Tijeskovi za groždje „Express”

sa dvostrukom neprekidnom tiskajućom pripravom, regulatorom sile i brzine pritiska, sa željeznim emajliranim podištem, željeznim nogama, gvoždenim vretenom (lozom) i sa košem iz tvrdog drveta, što se može razstaviti na dva ili četiri dijela te je prema veličini obkoljen sa dva, tri ili četiri obruča iz kovanog željeza, što se zatvaraju kračunima.



Fran Melichar, Rudolf Bächer špecijalne tvornice Beč III/2, Löwengasse 37
poljodjelskih strojeva

Cijene, mjere i težine Tijesaka za groždje „Express”

sa podištem i nogama od željeza.

Marka	Može se napuniti mastom do litara cca.	Efektivni kubični sadržaj do litara cca.	Visina koša cca. $\frac{m}{m}$	Vanjski promjer		Dužina vretena (loze) cca. $\frac{m}{m}$	Debljina loze cca. $\frac{m}{m}$	Težina tijeska cca. $\frac{kg}{m}$	Krunska vrijednost locotvornica Beč			
				koša cca. $\frac{m}{m}$	podišta cca. $\frac{m}{m}$				tijeska sa košem raz- stavljajućem u 2 dijela bez noga	tijeska sa košem raz- stavljajućem u 4 dijela bez noga	željeznih noga napose	tiskući dio od kovanog željeza
EPC	230	100	500	550	740	1050	50	195	154.—	—	16.—	—
EPD	430	185	620	670	870	1300	55	285	194.—	—	20.—	—
EPE	620	300	720	780	1070	1500	65	440	285.—	—	24.—	—
EPF	930	450	810	905	1200	1700	75	565	—	380.—	24.—	50.—
EPG	1190	630	910	1005	1350	1850	80	785	—	510.—	24.—	55.—
EPH	1650	1000	1000	1200	1530	2100	95	1210	—	730.—	28.—	80.—
EPJ	2300	1200	1100	1260	1750	2250	110	1730	—	1190.—	36.—	100.—

☛ Preporuča se, da se **tiskajući dio** kod maraka EPF, EPG, EPH, EPJ kupi od **kovanog željeza**.

Koševi tijesaka EPC obkoljeni su sa 2, tijesaka EPD i EPE sa 3 obruča, koji se mogu razstaviti udva dijela, koševi tijesaka EPF do EPJ obkoljeni su sa 3 obruča i mogu se razstaviti u 4 dijela; ovi obruči zatvaraju se kračunima iz kovanog željeza.

Slike, doznake glede kolikoće sadržine, mjere i težine jesu po mogućnosti obližnje, a izkustva dokazaju istinitost navoda.

Svakome ovih tijesaka pridodaje si po jedan drveni stol sa 4 do 8 podmetaka (u razmjeru veličine).

☛ Naši tijeskovi „Express” rade neprekidno bez trzanja toliko turnjeći-ga unapried, toliko potezujućiga natrag. Cijene razumijevaju sekao predmeti franko tvornica Beč.

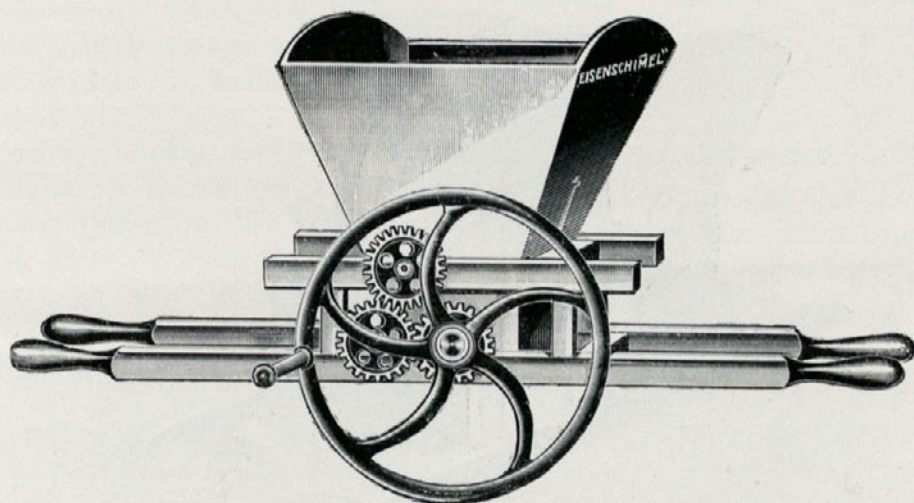
=====
Jamštvo: Tvrdka obvezuje se obskrbiti franko tvornica svaki dio tijeska, što joj bude franko odposlan, i koji tekom jedne godine od dana računa bio bi se razbio radi slabe kakvoće materijala.
=====

Fran Melichar, Rudolf Bächer špecijalne tvornice poljodjelskih strojeva **Beč III/2, Löwengasse 37**

Gnječila za groždje

sa zamašnjakom i valjcima, što se mogu pribliziti i udaljiti.

Ova gnječila može se prenašati i postaviti pri radnji na badanj. Promjer valjka 130 $\frac{m}{m}$.



Marka ELA i ELB

Cijene:

Marka **ELA**, što se može prenašati, dužina valjka 225 $\frac{m}{m}$, cca. 90 kg K 68.—

„ **ELB**, „ „ „ „ „ „ 335 „ „ 105 „ „ 90.—

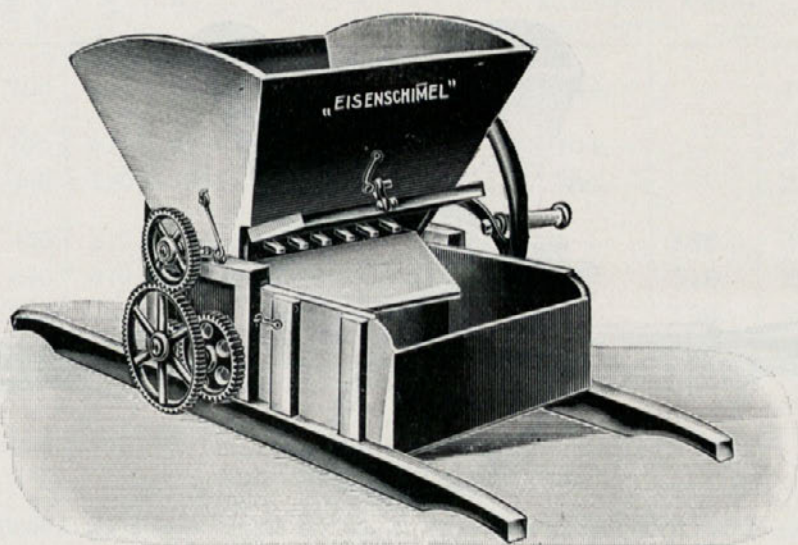
Ova gnječila sa transportnim koturom, osovinom i ležom skuplja su za K 18.—

Ključ za vijke i posuda za ulje zaračunane su već u cijeni.

Fran Melichar, Rudolf Bächer špecialne tvornice
poljodjelskih strojeva Beč III/2, Löwengasse 37

Kombinovana
Ruljača i Gnječilo za groždje

sa zamašnjakom.



Marka **ELT**. Dužina valjka cca. 540 $\frac{m}{m}$.

Promjer valjka cca. 145 $\frac{m}{m}$.

Težina cca. 130 *kg*.

Cijena *K* 110.—.

U donjem dijelu posude (lijevka) vrteći čavloviti valjci hvataju groždje i od-
kidaju jagode sa hostovine (čežaja) koje bacaju u posudu sa strane, a jagode
padaju kroz niže postavljenu rešetku, gdje jih dva grebnasta valjka zgnječe.

Fran Melichar, Rudolf Bächer

špecialne tvornice
poljodjelskih strojeva

Beč III/2, Löwengasse 37

Dne 29. avgusta v Št. Ilju, okr. Maribor.
Dne 30. avgusta v Poljčanah**, okr. Slovenja Bistrica; na Muti**, okr. Marnberg; v Zalcu**, okr. Celje; pri Sv. Filipu-Verače**, okr. Kozje; na Marija-Tinskem**, okr. Šmarje pri Jelšah; v Kamnici*, okr. Maribor.
Dne 31. avgusta v Konjicah*; v Ormožu (svinjski sejem).

Dne 1. septembra v Imenem (sejem s ščetinarji), okr. Kozje; na Žigrtovem**, okr. Sevnica; v Lučanah (sejem z drobnico), okr. Arvež; pri Sv. Ožboltu*, okr. Ivnic; na Ptuju (sejem s konji, govedom in ščetinarji); v Št. Ilju pod Turjakom*, okr. Šoštanj.
Dne 2. septembra na Bregu pri Ptuju**

(tudi svinjski sejem); v Ternovcu**, okr. Ptuj; v Gradcu (sejem z govedom in konji).

Dne 3. septembra v Račah*, okr. Maribor; na Spodnji Poljskavi (svinjski sejem), okr. Slovenja Bistrica; v Gradcu (sejem z mlado živino).

Dne 4. septembra pri Št. Ilju v Slovenskih goricah**, okr. Maribor; v Brežicah (svinjski sejem).

Oznanila „Gospodarskega Glasnika“ za Štajersko.

D. Bakusch

veletrgovina z železom

== Celje, Štajersko ==

daje po najnižjih cenah:

valjane traverze, stare šinje za stavbe, Roman- in Portland-cement.

Vodovodne cevi iz kovanega železa.

Kmetijski stroji:

rezalnice, mlatilnice, geplji i. t. d.

Žične mreže in bodeča žica za ograjevanje okolov za perutnino, vrtov i. t. d. 248—5

■■■ Vse vrste umetnih gnojil. ■■■

Za pokončevanje sadnih škodljivcev priporočamo svoj izboren

goseničji lim „Poixolit“

kot sigurno učinkujoče, za vročino in mraz neobčutljivo varnostno sredstvo; drži najmanj štiri mesece; dalje

popir za ovijanje dreves

293—3

nepremočljivo impregniran.

S cenikom in navodilom za porabo radi postrežejo

Karl Krause & Co., Usti ob Labi (Češko)

oddelek: tvornica za olja in masti.

Gospodje naročevalci

se uljudno naprosijo, da se pri naročevanju blaga sklicujejo na naš list.

Ure na obroke

dobi vsakdo.

Štv. 72. prava 14 karatna zlata Plaqué ura za gospode ali dame, fino gravirano kolesje na kamenih, K 20.— Ista z dvojnimi pokrovcem K 25.—

Štv. 73. Prava srebrna ura za gospode ali dame, s tremi zelo močnimi srebrnimi pokrovi, obilno gravirana, s sliko konja, jelena, leva ali pokrajine, dobro kolesje, točno regulirana K 30.—

Štv. 74. Zadnja novost: Srebrna osemdevevna remonterka za gospode, ki teče enkrat navita neprenehoma 8 dni, na rubinih vidno zunaj K 35.—

Štv. 75. Prekrasna tula remonterka za gospode ali dame s 3 pokrovi in pozlačeno krono, zanesljivo kolesje K 18.—

Štv. 76. Niklasta remonterka za dečke, odprta, moderna in lepo gravirana K 8.—

Cene se razumejo na obroke po 2 K mesečno; pri naročilu pa se mora polovica zneska poslati naprej ali pa plačati po povzetju.

Wiener Uhrenhaus Heinrich Weiss

Dunaj XIV, 1/L. G. 259—24

2 kroni mesečno.

Razglas.

V petek 3. septembra t. l. se vrši v Slovenji Bistrici na sejmišču

ogledovanje živine.

Za to ogledovanje je določenih 650 K državnih, 340 K deželnih in 200 K okrajnih daril.

Ker spadajo vsi kraji tega okraja k marijadvorskemu plemenskem okolišču, se smejo prignani živini prisoditi le tedaj darila, če je marijadvorske pasme.

Nadalje se bodo, če bo živina vredna nagrade, razdelila v smislu § 21 tozadavne postave pri letošnjem licenciranju bikov sledeča darila:

1 državno darilo	po 70 K
1 deželno	" " 40 K
1 deželno	" " 30 K
1 deželno	" " 20 K
1 okrajno	" " 20 K

Ogledovanje živine se začne v

petek 3. septembra t. l. v Slovenski Bistrici točno ob 8. uri zjutraj.

Manj vredna živina se naj ne prižene. Vse živali morajo biti točno ob 7. uri zjutraj na sejmišču postavljene po oddelkih posebe biki, krave, mladi bikiči, telčke in breje telice, kjer bodo dobile tekoče številke.

Pred začetkom ogledovanja se lahko tudi biki licencirajo. 340a—1

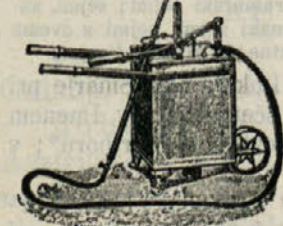
Okrajni odbor Slovenja Bistrica, 8. avgusta 1909. Načelnik.

Stroj za beljenje

„King“

s takoj dostopnimi kroglastimi ventili za beljenje in desinficiranje hlevov, skladišč in tvorniških prostorov, kakor tudi za škropljenje in prašenje zelo pripraven, pošilja za tvorniške

cene 283—5



Ig. Heller, Dunaj II.,

Praterstraße 49.

Zahtevajte cenike. :::: Iščemo zastopnike.

Za jesensko gnojenje

travnikov, njiv, deteljišč se poleg Tomaževe žindre, superfosfata in kostne moke neobhodno rabi dodatek

kajnita ali 40% kalijeve soli.

Samo tam, kjer se poleg fosforjeve kisline in dušika daje tudi kalij, je mogoče računati na popolen pridelek.

Kalijeva gnojila (kajnit, 40% kalijevo sol) pošiljajo in prodajajo vse kmetijske podružnice in njih zveze pod pogoji kalijevega sindikata.

Pojasnila in knjižico o porabi vseh gnojil razpošilja brezplačno

kmetijska posredovalnica kalijevega sindikata v Gradcu, Raubergasse št. 11. 286—12

Mišarski tečaj.

C. kr. štajerska kmetijska družba v Gradcu je sporazumno s štajerskim sadjarskim društvom v Gradcu sklenila, da bo dala tudi letos prirediti praktične kurze o lovu krtic od izkušenega strokovnjaka.

P. n. podružnice so s tem vabljene, naj pošljejo svoje prošnje za prireditev enakih tečajev osrednjemu odboru kmetijske družbe v Gradcu.

Pokončevanje miši in krtic pri posameznih strankah se bo vršilo na njih stroške.

Plemenske prasce

prave yorkshirske, velike plemenske pasme, 10 tednov stare, po 25 K z gajbo, po poštne povzetju kot brzo blago, oddaja graščina Steinhof, Radgona. 325—1

Bernhardince

10 tednov stare samce, z dolgo dlako, enakega izraza, zlahtnega, čistega pokolenja, zelo velikanske pasme, po 60 K od postaje Radgona oddaja po povzetju graščina Steinhof. 326—1

Na prodaj ima za primerno nizko ceno 323—1

par srednjevelikih kobil,

od 4—5 let starih, zanesljivih in pripravnih za težo in beg Jože Rožman, Artiče pri Brežicah.



Natančne preskušnje

so pokazale, da se Schichtovo milo v vsaki vodi — bodisi mrzla ali topla, trda ali mehka — hitro in močno peni; to milo prodira lahko in hitro v vlakna, razkroji nesnago zelo hitro, ne da bi vlakna kakorkoli poškodovale. Schichtovo milo je popolnoma čisto in brez jedkih snovi; že desetletja se izdeluje vedno enake kakovosti iz najboljših snovi. Raba tega mila za vsako snaženje in za vsako perilo je pametna in pomenja za vsako gospodinjstvo velike prihranke na času, delu in denarju. 257—6

Oznanila v „Gospodarskem Glasniku“ dosežejo pri veliki izdaji največje razširjatev.