

KMETOVALEC.

Ilustrovan gospodarski list.

Uradno glasilo

c. kr. kmetijske družbe  vojvodine kranjske.

Ureja Gustav Pire, 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 zaračunajo po nastopni ceni: Inserat na vsi strani 32 K, na $\frac{1}{2}$ strani 16 K, na $\frac{1}{4}$ strani 10 K in na $\frac{1}{8}$ strani 6 K. Pri večjih naročilih velik rabat. Družabnikom izdatno ceneje.

Vsa pisma, naročila in reklamacije je pošiljati c. kr. kmetijski družbi v Ljubljani, v Salendrovih ulicah št. 3.

Št. 11. V Ljubljani, 15. junija 1902. Leto XIX.

Obseg: Snetljivost na govejem parklju. — Gornjeinodolsko pleme na Dolenjskem. — Kratko navodilo, kako je izdelovati presno maslo. — Opazovanja pri streljanju zoper točo. — Kmetijske razmere na Kranjskem. — Vprašanja in odgovori. — Gospodarske novice. — Uradne vesti c. kr. kmetijske družbe kranjske. — Listnica uredništva. — Tržne cene. — Inserati.

Snetljivost na govejem parklju.

Pri govedu se prikazuje neka snetljivost kože nad parklji in med njimi, ob čemer se govedo v pričetku vedno slabo počuti. To bolezen največkrat dobiva delavna živina, zato je opravičeno sklepati, da ji je vzrok kak otisk, vdarec itd.

Govedo navadno zboli le na eni nogi. Vidi se, da žival hudo trpi; boji se stopiti na bolno nogo, zato najrajša leži.

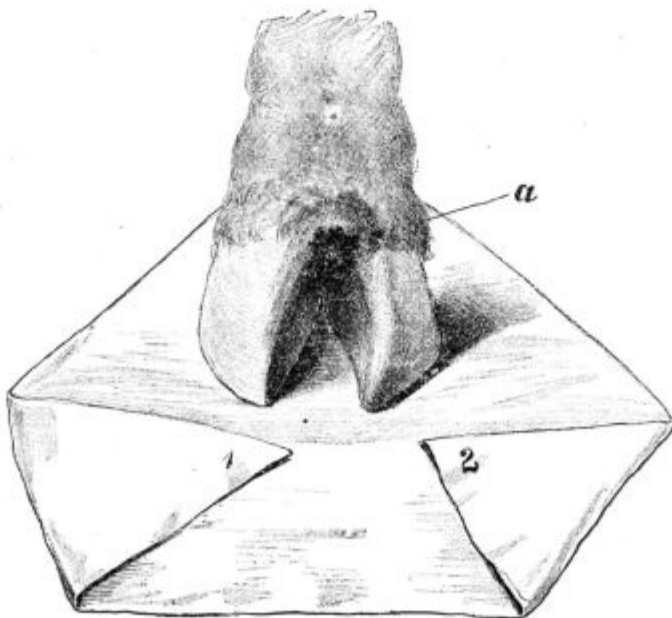
Nad parklji, v bližini mesta, kjer se parklja razcepita, se naredi vroča, trda, zelo boleča oteklina, ki parklja narazen tišči, kakor kaže podoba 31. Žival nerada je in ne prežvekuje. Čez 8 do 10 dni se naredi gnojna bulica, ki se predere, kadar je zrela, in iz nje izteče malo smrdečega gnoja. Včasih sega to gnojenje zelo globoko. Bolezni nikakor ni smatrati za nedolžno.

Zdravljenje te bolezni naj ima nalogo pospešiti senojenje, in ko je gnoj dočistega odstranjen, nastalo rano kmalu zaceliti. V to svrhu je narediti obkladke iz lanene moke, iz kuhanega krompirja itd., ali je pa nogo kopati v gorki vodi. Varovati je pa nogo pred

mrazom in se ne sme obkladati z ilom, izpirati z mrzlo ali s svinčeno vodo. ker vse to bolečine poveča in zorenje bule zavira. Ko je gnojna bula dozorela, naj jo veččak prederi ali naj se čaka, da se sama predere. Izpraznjena bula naj se razkuži z lizolom, ki naj se

ga vzame 10 g na 1 liter gorke vode. Nato naj se noga ovije s predivom in se obeže s cunjjo, najbolje s trivoglato, kakor kaže podoba.

Če je vse ugodno, se noga ozdravi v 14 do 20 dneh; kadar je pa bolezen huda, je pa vsekakor poklicati živinozdravnika.



Podoba 31.

Gornjeinodolsko pleme na Dolenjskem.

Med raznimi plemeni, ki so se vpeljala na Dolenjsko, je tudi gornjeinodolsko pleme, ki je doma na Tirolskem. Živali tega plemena sem našel pri neki priliki v Št. Vidu pri Zatičini. Dotični posestnik, ki mi je razkazoval svoj hlev, je pravil, da ima to „sorto“ že dolgo časa in da je z njo prav zadovoljen, ker je posebno dobra za mleko. Dobrih deset let je pa tega, kar se je taka živina vpeljala v hlev graščine Ruprčvrh

pri Novemestu, kjer so redili prej nekaj časa simodolsko živino, a so jo pustili, ker jim je bila pri svoji obilnosti premalo mlečna. Tudi na tej graščini hvalijo gornjeinodolsko živino, zlasti zaradi bogate mlečnosti in lepih telet.

Če presojava lastnosti gornjeinodolskega plemena, moramo reči, da je zlasti za malega posestnika prav koristno in da je zaradi tega za razmere dolenjskega živinorejca bolj prikladno kakor marsiktero drugo pleme.

Kar ga posebno odlikuje, je to, da je porabno za vse, da se torej dá na vse strani izkoriščati. V prvi vrsti pa se mora poudarjati njegova izredno dobra mlečnost, kar kaže, da nam to pleme porabljeno krmo veliko bolje poplača kakor druga plemena. O gornjeinodolskem plemenu lahko trdimo, da krave dajejo po petkrat toliko mleka kakor so težke in celo več. Pri tem pa niso izbirčne ali Bog ve kako navajene na dobro krmo, ampak so prej malotrebne in z vsem zadovoljne. Da je gornjeinodolska goved tako dobra za mleko, prihaja odtod, ker so ondotni gospodarji že odnekaj vso potrebno skrb polagali na rejo dobrih molznih krav. Stem so dosegli, da dobivajo od krave, ki je 400 kg težka, po 2000 l mleka na leto pa tudi po več. Mimo drugih plemen se te krave odlikujejo tudi s tem, da molzejo skoraj ves čas brestosti, po 300 do 310 dni. Pa tudi mleko je dobro, kajti iz 23 do 26 l mleka se lahko napravi 1 kg presnega masla.

Po vsem tem lahko rečemo, da je to pleme izvrstno za molžo in da se priporoča vsled te svoje izredno dobre lastnosti zlasti za tiste kraje, kjer hočejo domačo goved predvsem zboljševati v mlečnosti, da se povzdignejo dohodki iz živinoreje.

Gornjeinodolska živina pa tudi daje prav dobre vole. Doma se je ta reja sicer že močno opustila, ker se ondotnim živinorejcem veliko bolj izplača reja plemenih telic, ki se za drag denar in lahko prodajajo v Švico, na Predarlško, Algavsko in sploh tja, kjer se je v zadnjih desetletjih pričelo z intenzivnim mlekarstvom. Kako lepe vole daje ta pasma, se lahko vidi razen v nekaterih domačih okrajih (Ried, Neuders) posebno na Laškem, kamor se večinoma prodajajo junci v starosti 1 do 2 let. Voli gornjeinodolskega plemena imajo lahko hojo, so krotki in malotrebni. V primeri s kravami postanejo voli tega plemena prav težki, kar opazujemo tudi v naših razmerah in si prav lahko razlagamo, če pomislimo, da so krave vsled prezgodnje brestosti večinoma v rasti zatrte, dočim se voli neovirano razvijajo. Lepi voli gornjeinodolskega plemena se vidijo zlasti v Lombardiji, kamor jih vpeljujejo laški prekupci. Par dobro rejnih volov tehta 1100—1200 kg.

Tudi glede pitalnosti je gornjeinodolsko pleme ugodnih lastnosti, ker se rado redi in daje mehko in prav okusno meso.

Če ga glede koristnosti primerjamo z muricodolskim in murbodenskim plemenom, moramo reči, da je za molžo veliko boljše, za vole pa nekoliko slabše, ker nam ne daje tako velikih in tako pitalnih volov kakor murbodensko ali muricodolsko pleme.

Kar pa gornjeinodolskemu plemenu daje še posebno prednost, je to, da se hitro in rado privadi v drugih krajih, zlasti tudi če pride v roke malega posestnika. In to je prednost, ki je ne smemo prezreti. Na Dolenskem so posestva majhna. V takih razmerah ne moremo rediti velike živine. In slične razmere nahajamo tudi v zgornji inški dolini, kakor sem se imel priliko osebno prepričati. Tudi tam prevaguje močno razkosano malo posestvo, ki ne more rediti velike živine. V tem pogledu so razmere vse drugačne na

Zgornjem Štajerskem, kjer prevladujejo velike in trdne kmetije. Tam se veliko laže redi težka in velika živina. Pa tudi sicer so gopodarske razmere v zgornji inški dolini veliko podobnejše našim kakor na zgornjem Štajerskem, kar moramo pripisovati gorkejšemu podnebjju. Tirolska je sicer planinska dežela, toda gornja inška dolina leži tako nizko, da se ondi pridelujejo razen vina vsi drugi pridelki, kakor na Dolenskem. Značilno za ondotno dolino je pridelovanje turščice, lucerne, fižola in strniščnih sadežev, dočim se na Zgor. Štajerskem kot v pristni planinski deželi vsled veliko hladnejšega podnebjja ne morejo pridelovati navedeni sedeži. Te različne podnebne razmere so tudi vzrok, da se je čistokrvna reja murbodenske in muricodolske govedi že marsikje slabše sponesla kakor se je pričakovalo.

Slednjič bi bilo v prilog gornjeinodolske govedi navesti tudi to, da se po svoji vnanjosti in svoji barvi dobro prilega dolenjski živini, kajti tudi gornjeinodolsko pleme je enobarvno in sive, deloma pšenične barve. Telesnih oblik je pa vobče ugodnejših kakor je domača živina, tako da se domača goved dá tudi v tem oziru zboljšati z vpeljevanjem bikov gornjeinodolskega plemena.

R.

Kratko navodilo, kako je izdelovati presno maslo.

U v o d.

Kdor si mora svoj vsakdanji kruh tako trdo služiti kakor kmetovalec, mora biti vesel, če dobi prijatelja, ki mu lajša delo in večja zaslužek. Tak prijatelj je kmetovalcu posnemalnik Alfa.

Posnemalnik Alfa posnema mleko tako popolnoma in tako hitro, da ima naravnost neverjetne prednosti, če ga primerjamo starim latvicam. Zato se vsakemu priporoča, ki ima tri ali več krav, naj si naroči ta posnemalnik. Stroškov naj se nihče ne straši; v 10 mesecih so mu popolnoma povrnjeni. Da to ni pretirano, se razvidi iz naslednjega:

1. S posnemalnikom se dobi popolnoma sladko posneto mleko, enako dobro za domačo porabo, za prodaj, za sir, ali pa za krmo prasičem in teletom. Če v latvicah posnemamo, ne dobimo nikdar takega mleka.

2. Mleko se očisti vse nesnage in je zato mnogo boljše za hrano.

3. Mleko se lahko rabi takoj, ko je posneto, torej kmalu po molži, in se tako prepreči vsako škodljivo vremensko vplivanje.

4. Posnemalnik posname mleko tako popolnoma, da z njim dobimo iz enake množine mleka 15 do 20 % več presnega masla.

5. Iz take smetane se dobi izborno, trpežno in okusno presno maslo, ki ima dobro ceno.

V tem navodilu je marsikak dober svet; naj se vsakdo po njih ravna, da bo imel korist od njih.

I. Posnemanje s posnemalnikom Alfa.

Najprej je treba pazno prebrati navodilo, kako je ravnati s posnemalnikom. To navodilo se dobi s posnemalnikom vred. Potem se posnemalnik skrbno postavi, kakor je predpisano, se namaže in se začne rabiti; toda vse naj se zgodi po navodilu.

Paziti je treba, da se posnemalnik ravno prav hitro vrti! Alfa B in Alfa-Bébi sta tako urejeni, da se jima mora ročica zavrteti 45 krat na minuto, Alfa D 50krat, Alfa-Kolibri in Alfa-Liliput 60krat, ne manjkrat, ker gre delo tako najlaže in najbolje izpod rok.

Z vijakom za uravnavanje smetane lahko vsakdo poljubno uravna razmerje med smetano in posnetim mlekom. Recimo, da je v 100 kg dobrega mleka 4 kg presnega masla. To maslo se pa lahko dobi iz 25 ali pa iz 10 kg smetane, kakor je bil namreč privit vijak za uravnavanje smetane. Umevno je pa, da je v prvem slučaju smetana redkejša, v drugem pa gostejša.

S posnemalnikom se torej iz iste množine mleka dobi ista množina presnega masla, naj se že posnemanje tako uredi, da se dobi 20 ali pa le 12% smetane. Množina tolsče je obkrajata ista, le gostota smetane je različna.

Če hočemo smetano mesti, potem bomo tako posnemali, da dobimo manj, pa bolj goste smetane, ker se rajša mede. V tem slučaju je najbolje posnemanje tako urediti, da je posnetega mleka 6 do 8krat toliko, kolikor smetane.

Ko je vse mleko posneto, je vlti v Liliput $\frac{1}{2}$ l, v Kolibri 1 l, v Alfo D $1\frac{1}{2}$ l, v Bébi 2 l in Alfo B 3 l posnetega mleka, da se iz bobniča izmečejo zadnji ostanki smetane.

II. Snažnost v mlekarstvu.

Kdor hoče, da mu bo mlečna klet kaj nesla, mora skrbeti, da bo vseskozi snažna; snažna mora biti klet snažno pa tudi vse drugo, kar je v kleti. Kdor se ne zmeni za prvi madež, dobi kmalu drugega; kjer je nesnažnost, tam je tudi smrad. Nič pa ne nategne smradu tako lahko, kakor mleko in mlečni izdelki; potem se pa kdo še čudi, če presno maslo nima dobrega okusa! Kdor se navadi, da ima vse snažno, kdor mlečno klet večkrat zrači, ga začne veseliti, če ima vse čisto in čedno, in blago, ki ga ima naprodaj, vsi hvalijo in dobro plačujejo.

Nikakor pa se v mlečni kleti ne smejo hraniti jedila, zaloge ali kaj enakega; mleko in mlečni izdelki so zelo občutni ter v takem sosedstvu kaj lahko dobé neprijeten okus. Mlečna klet mora torej biti taka, da jo je lahko snažiti. Tla naj bodo potlakana z asfaltom ali pa s kamenitimi ploščami in morajo imeti odtok za vodo, ki se z njo izplakuje; stene in strop je namazati z lahko oljnato barvo, ali pa jih je pobeliti. Pobeljene mlečne kleti je po enkrat do dvakrat na leto prebeliti.

Tudi pri molži se ne sme pozabiti na vodo! Umiti se morajo roke, kravam pa je oprati rep in vime jim je zbrisati z vlažno čisto cunjno.

Če je le mogoče, naj se rabijo samo žehtarji iz dobro pocinjene železne ploščevine. Taki so lažji kakor leseni in se bolje snažijo, da se ne tvorijo škodljive glivice in je mleko bolj trpežno. Ker kleparji na deželi navadno le za silo pocinijo ter posode vsled tega lahko zarjave, se priporoča, naj se take posode rajše kupujejo iz velikih kovinskih tvornic.

Posode se snažijo tako, da se najprej omijejo v vodi, potem pa v kropu, ki je v njem raztopljene nekoliko sode, ter se potem še enkrat izplaknejo z mrzlo vodo in se končno denejo sušit na zračen kraj. Še boljši od sodove vode je gost apneni belež iz novo ugašenega apna. To ceno in izborno sredstvo je posebno dobro za snaženje lesenega mlekarkega orodja, kakor pinj, gnetilnikov itd. Apneni belež se s trdo krtačo namaže po posodi in se šele čez dve uri zopet zmije.

Posnemalnik zelo olajšuje čistoto v mlečni kleti. Kdor ima posnemalnik, mu ni treba velikega števila latvic, da bi v njih posnemal. In če ni latvic, je tudi treba manj prostora in je vsekakor tudi delo lažje.

Torej še enkrat: Skrbite za snago! Ni lepšega spričevala za kmetsko gospodinjno, kakor vseskozi čista mlečna klet, nič bolj ne označuje njene vrlosti, kakor čista posoda in dobro oskrbovana živina.

III. Kako je ravnati s smetano, da se skisa (zgodí) za v pinjo.

Smetana, ki se posname s posnemalnikom, naj se najprej v vodi shladi in naj se potem postavi v mlečno klet. Paziti je treba, da smetana vedno stoji v dobro pocinjenih posodah, sicer presno maslo lahko dobi napake. Tudi za to je skrbeti, da je mlečna klet vedno 15 do 20° C topla. Zato jo je treba pozimi kuriti ter s kurjavo ponehovati, kadar začne postajati bolj gorško, dokler se konečno sploh ne preneha.

Kdor hoče imeti dobro in trpežno presno maslo, je zelo važno, da smetano ravno prav zgodí, predno jo mede; smetana mora biti nekoliko kiselkasta in gosta, ne pa že sirasto sesedena. Znak prave kislosti je ta, če se v smetano naravnost potisne žlica in se zopet izvleče, da smetana počasi teče od žlice, v niti, in na nji ostane kakor loščasta prevleka. Da se smetana kolikor mogoče enakomerno okisa, naj se sedajpasedaj premeša, posebno tedaj, če od večkratnega posnemanja pride v eno posodo.

Kdor hoče kisanje pospešiti, naj smetani dodane nekaj žlic pinjenca od zadnjega medenja. Če pa pinjenec nima popolnoma čistega in svežega okusa, naj se ne dodaja smetani, in je v tem slučaju bolje smetano nekoliko pogreti, da se sama skisa. Če se smetana prepočasi kisa, jo je postaviti v toplejši prostor, nikdar pa se ne sme sladka smetana zmešati s kisló. Kdor to naredi, dobi manj in slabšega presnega masla.

Če se smetana med kisanjem ne shladi manj kakor za 5 do 6° C, je v 18 urah dosti kislá. Pomniti je, da je tedaj smetana dosti kislá, ne preveč kislá! Zelo napačno je smetano tako dolgo puščati, da je taka kakor gosta, neokusna kaša, ki jo po nepotrebnem pokriva še rumenosiva plesniva koža. Presno maslo iz take smetane se kmalu začne razkrajati.

Dobro bo torej medenja ne preveč odlašati, ampak smetano treh molž skupaj umesti, kadar je godna. Če pa to ni mogoče, naj se smetana, ki se mora najdalje hraniti, shladi, da se ne skisa, dokler ni skupaj vsa smetana, ki se skupaj mede. Sicer je pa vroče dni treba smetano takoj shladiti, ko se posname, da se ne skisa prekmalu. 18 ur predno se mede, se smetana zlije skupaj ter se 5 do 6 ur potem dobro premeša z lesenim motičem, in sicer na ta način, da se motič pregiblje od vrha proti dnu in od dna zopet proti vrhu. Ta motič je iz lesene palice, ki ima na spodnjem koncu nasajeno luknjasto leseno ploščo; podoben je tolču navadne lesene pinje. Če se hočemo prepričati, predno začnemo mesti, ali je smetana ravno prav kislá, vtaknemo vanjo lopatico za presno maslo. Če smetana zdržema teče od nje ter na nji še ostane v leskeči prevleki, je godna za v pinjo.

IV. Kako je ravnati s smetano za sladko presno maslo.

Predno so prišli v rabo posnemalniki, so presno maslo delali domalega le iz kisle smetane. Presno maslo iz sladke smetane je sicer mnogo finejše in okusnejše, torej tudi dražje, toda v manjših gospodarstvih je imelo njegovo izdelovanje mnogo težkoč.

Prej, ko je posnemanje mleka v latvicah dolgo časa trajalo, je bilo treba sladko smetano dolgo časa imeti shlajeno, in je vsled tega večkrat dobila grenak okus. Sicer je bilo sploh težko dobivati sladko smetano, ker se je skisalo mleko, ki je dolgo časa stalo v latvicah. Kdor ima posnemalnik, vseh teh naprtilik nima in brez premisleka lahko začne izdelovati presno maslo iz sladke smetane.

Smetano je treba takoj shladiti, ko je mleko posneto, in se ne sme dalj časa puščati kakor 18 ur; v vročem vremenu je celo toliko časa predolgo. Mlečna klet naj bo kolikor mogoče hladna in naj se pozimi le malo kuri.

V. Hlajenje in segrevanje smetane.

Kdor smetano hladi, predno jo mede, naj jo vlije v primerno posodo ter naj jo postavi v mrzlo vodo, ki naj jo večkrat prenovi. V ta namen si je najbolje sezidati jarin. Če bi pa to bilo komu predrago, naj si da napraviti leseno korito, 30 do 40 mm močno, ter naj ga postavi na 75 mm močne podložke. Ker korito leži na podložkih, se tla pod njim lahko snažijo. V jarin ali v korito se napelje (nanosi) voda, ki naj se tem večkrat prenovi, čim gorkejša je vreme.

Kdor ima na razpolago led, naj ga dene v vodo, ne v smetano, ker bi to škodovalo dobroti presnega masla. Kdor pa hoče smetano segreti, naj jo postavi v gorko vodo, ne v vroč krop, ter naj toplino uravnava s pušico. Če je smetano treba segreti, se pušica napolni z gorko vodo, če jo je treba shladiti, pa z mrzlo ali pa z ledom, in potem se pušica drži v smetano. Taka pušica posebno dobro služi tedaj, kadar je treba toplino kmalu uravnati.

Kadar je treba določiti toplino smetane, se ne smejo nikdar prsti vtakniti vanjo, ampak vsakdo naj si kupi mlekarski toplomer, ki plava v mleku in v smetani. Na mlekarskem toplomeru je vsaka važna toplotina posebej zaznamovana.

VI. Médenje.

Mesti ni tako lahko, kakor bi kdo mislil. Pri médenju mora biti človek zelo skrben, pazen in priden.

Če se presno maslo ne posreči, ima to vselej vzrok v médenju, ki se mu je pa lahko izogniti. Zato se je najbolje pri médenju držati gotovih pravil.

Ali se médenje posreči ali ne, je odvisno od naslednjega:

1. od topline,
2. od časa médenja,
3. od gostote smetane (od množine tolsče v smetani),
4. od tega, kolikokrat se pri pinji zavrti ročica.

Toplina smetane in čas médenja sta v nekaki medsebojni odvisnosti. Če je namreč smetana pregorka, se tudi presno maslo začne prej delati, pa ostane mazavo ter zmešano s pinjencem. Če je pa smetana premrzla, se presno maslo začne prepozno delati ter je trdo in se lahko pregnete.

Gostota smetane v toliko vpliva na tvorjenje presnega masla, da se iz gostejše smetane prej naredi presno maslo. Najbolje je iz mleka vzeti 12—14% smetane.

Pri novodobnih strojih médenje traja 30—40 minut. Če traja mnogo dalj časa, potem je navadno vzrok prenizka toplota ali pa prerodka smetana. Pozno umedanje lahko povzroči tudi mleko izmolzenih krav, nečista mlečna posoda, pinja i. t. d. Če se prej začne umedati kakor v 25—30 minutah, je to znak, da je bila smetana pretopla, ali pa da se je prehitro medlo; redkokdaj je gosta smetana temu vzrok. Če se prehitro umede, je manj presnega masla, ker mnogo tolsče ostane v pinjencu. Zato je v vročem času treba shladiti sladko smetano na 10—12° C, kisló na 15—16° C, v hladnem vremenu pa sladko smetano na 15, in kisló na 17° C. Ravnati se je torej po vremenu, ali je hladnejše ali gorkejša, in po toplini onega prostora, kjer se mede, ter je z ozirom na to mesti bolj

ali manj toplo smetano. Tudi se mora kislá smetana kesneje mesti, sladka hitreje.

Tako ravnanje se izpočetka zdi težavno in sitno, toda kmalu se pokaže njegova vrednost, tako da končno vsakdo kar samodsebe tako ravna.

Kdor ima slabo, nepripravno pinjo, trpi gotovo škodo, ker iz nje dobiva manj presnega masla. Nasprotno se pri dobri pinji hrani trud, čas in delo ter se iz nje dobiva več presnega masla. Zato se priporoča naročiti si novo, prirodno pinjo, a gledati je, da se za primerno ceno dobi res dobra priprava. Dobra pinja mora biti priprosta in trpežna, se mora lahko čistiti, dobro zapirati, lahko goniti, mora dobro mesti, pa ne sme biti predraga.

Da izbiranje ne bo pretežko, naj tu navedemo le dve pinji, ki bosta gotovo vsakemu povšeči: holštinsko pinjo in pinjo Viktorijo.

Holštinska pinja je iz hrastove stožkaste posode, ki je navrh odprta, da se lahko snaži, zapira se pa napredušno s pokrovom iz enega kosa, z železom okovanim. Notranja oprema je zelo priprosta in prirodna. Goni (mede) se z ročico.

Zelo dobro se sponaša tudi pinja Viktorija, ki se lahko snaži in zrači, je trpežna, se dobro zapira in sploh ravnanje z njo ni težavno.

VII. Kako je ravnati s presnim maslom.

Razen pinje so potrebne še druge priprave: sito za presno maslo, gnetilnik z valjarjem, lopaticice, tvorilo in steklena merica.

Za presno maslo naj nihče ne jemlje iz kuhinje sita za juho, ker ima vedno kak duh, ki ga potem nategne presno maslo. Posebno sito za presno maslo ne stane mnogo, pa dobro služi.

Nespametno bi bilo presno maslo nositi naprodaj neizgneteno. Izgneteno presno maslo je lepše videti, nima nič pinjenca v sebi ter je vsled tega trpežnejše in okusnejše. Izgneteno presno maslo rajši kupujejo in draže plačujejo kakor neizgneteno, kajti vsaka dobra gospodinja ve ceniti njegovo vrednost. Zato naj se nihče ne boji malega truda ter naj presno maslo izgnete, pa ne z rokami, kajti roke so vedno gorke in redkokdaj popolnoma čiste: oboje pa presnemu maslu škoduje. Saj imamo prav priproste pa zelo dobre gnetilnike, navadne deske ter zaokrožene gnetilnike s primernim valjarjem. Zaokroženi gnetilniki se priporočajo povsod tam, ker izdelujejo po več presnega masla.

Z lopaticami se presno maslo spravlja v pravo lego, kadar se gnete, se skupaj zvija, reže in oblikuje. Zadnje pa le tedaj, če ni na razpolago tvorilo. Tvorila za presno maslo se zato priporočajo, ker izgotovljenemu blagu dajo lično vnanjost. Kdor presno maslo vedno devlje v enaka tvorila, njegovo blago kmalu poznajo na trgu in ga radi kupujejo. Pozabiti se pa ne sme tvorilo najprej popariti s kropom ter potem za nekaj minut položiti v mrzlo vodo, sicer bi se maslo prijemalo lesa. Lepo rumeno presno maslo ponekodi rajši kupujejo in draže plačujejo kakor brezbarvno. Iz tega vzroka in ker živina ob suhi krmi daje blede presno maslo, ga barvajo z dobro, čisto rastlinsko barvo, ki se dobiva pri večjih mlekarskih tvrdkah za nizko ceno in je sicer brezpomembna. Barvo za presno maslo je hraniti na hladnem, temnem kraju in se mora dobro zmešati s smetano. Za 1 l smetane zadošča kapljica barve, za 100 l 4—6 g, in se odmeri s stekleno merico.

V svrhu enotnega postopanja dobi vsako strelišče po več takih zaznamkov. Želeti je torej, da merodajne osebe vplivajo na strelce, da se bodo ti zaznamki vestno izpolnjevali. Dosedaj so dežela, država in posamezne občine na Kranjskem žrtvovale že lepe vsote za napravo strelišč itd.; neobhodno potrebno je torej skupno postopanje, da se čim prej dožene, v koliko se je dosedaj v to svrhu izdana glavnica koristno naložila.

Glede postopanja pri streljanju je c. kr. deželna vlada izdala v dogovoru z deželnim odborom kranjskim posebne predpise in varnostne naredbe, da se bodo morale vse občine in vsi strelci strogo po njih ravnati. Taki predpisi so se izdali v prvi vrsti zato, da se v bodoče preprečijo morebitne nesreče, ki se večinoma dogajajo vsled lehkomyšelnosti posameznih strelcev.

Letošnje leto se nevihte zelo pogosto pojavljajo in je toča napravila ponekod, kjer ni strelnih naprav, oziroma kjer se iz kakega vzroka ni streljalo, prav občutno škodo. Vremenoslovci prerokujejo za vse poletje za razvoj trt prav neugodno vreme. Kar so dosedaj prerokovali, se je, žal, uresničilo. Zato pa naj bodo vsi strelci previdni in naj ne zamude navarnih trenutkov. Saj je vsakemu dobro znano, kakšno velikansko škodo napravi suha toča, čeprav le malo časa traja.

Pravilno in uspešno streljanje se more vršiti le tedaj, če je na strelišču vse v redu, posebno pa, da je preskrbljeno z dovoljno množino smodnika. Žal pa, da se ravno v tem oziru jako brezbrizno postopa. Že večkrat smo pisali in se je deželni odbor s posebno okrožnico obrnil do vseh županstev, pojasnjujoč sitnosti in težkoče pri naročbah in razpošiljativah smodnika, a vkljub temu naročajo nekatere občine smodnik šele v zadnjem trenutku, ko je že ves pošel, ter zahtevajo, naj se jim takoj pošlje.

Opozarjamo torej še enkrat občine na Kranjskem, da je smodnik naročiti naravnost pri deželnem odboru kranjskem, obenem je pa poslati za vsak zaboj à 25 kg znesek 20*60 K ter naj občine, ki so zelo oddaljene od kolodvora, naznanijo tudi naslov blizu dotične postaje bivajočih prejemnikov, ki bi sprejeli smodnik takoj, ko dospe na določeno postajo, in ga shranili, dokler ne pride ponj naročnik; kajti če se smodnik ne prevzame v 6, odnosno 24 urah, ga železnica kar vrne odpošiljatelju, če brzojavni odgovor ne dospe pravočasno.

Fr. Gombáč.

Kmetijske razmere na Kranjskem.

(Dalje.)

8. Socialna preosnova kot sredstvo, kranjsko kmetijstvo rešiti pretečega propada

Socialno preosnovo si mislim dvojno: tako, ki jo morejo zvršiti le zakonodajni zastopi, in tako, ki izhaja iz kmetijskega stanu samega, t. j. na podlagi samopomoči.

Nihče ne more tajiti, da bi socialna preosnova ne bila potrebna, zato smatram za samoobsebi umevno, da mora biti vsak zastopnik kmetijskih koristi v zakonodajnih zastopih za vsako pametno in izvedljivo socialno preosnovo. To pa je imeti pred očmi, da so današnje socialne razmere posledica tisočletnega razvoja in da se kaj trajno dobrega tudi ne da kar čez noč narediti. Za socialne preosnove je narod pred vsem šele vzgojiti. Jaz torej nikakor ne zanikavam velike važnosti socialne preosnove; ne morem ji pa priznati za kranjske kmetijske razmere rešilne moči, kajti ona pač more pridelovanje narediti uspešnejše, nikakor ga

pa ne more narediti aktivnega, če je zaradi gorostasnih tehniških pomanjkljivosti pasivno. Vse to velja za preosnovo, ki izhaja iz zakonodajnih zastopov; več o tem razpravljati mi ni treba, ker ni v zadostni zvezi s tem spisom.

Važnejša za to razpravo je socialna preosnova, ki izhaja iz kmetijskega stanu samega in jo zaradi tega smem imenovati važen del kmetijske samopomoči. Moja naloga je to preosnovo presojati iz stališča, kakor jo dejansko vrše na Kranjskem zastopniki v prejšnjem poglavju označene struje, in to z ozirom na naše razmere. Vobče že na tem mestu odločno izjavljam, da sem z vso vneto za pravo tako samopomoč, in sicer s pristavkom, da je ona sicer zmožna kmetijskemu stanu silno veliko pomagati, da pa sama nikakor ni vstanu naše kmetijstvo rešiti.

Predno preidem na presojanje „kranjske“ socialne preosnove v kmetijskem stanu, naj najprej določim njeno kakovost. Ko se je pragmatično in načeloma izreklo, „da tehniško zboljšanje pridelovanja edino ne more rešiti kmetijstva pretečega propada, ker to more doseči le obsežna socialna preosnova“, se je pričelo delovati s klicem: kmetje, organizujte se in snujte zadrage! Dejstva kažejo, da vsa ta preosnova pri nas obstoji v organizovanju kmetijskega stanu in snovanju kmetijskih zadrug v svrhu kmetijske samopomoči. Iz vsega tega se je slednjič izcimilo naziranje, da so zadrage še edina pomoč za našega propadajočega kmetovalca.

Če hoče kmetijski stan v državi kaj doseči sebi na korist, bodisi v gmotnem ali v socialnem oziru, se mora organizovati. K organizovanju kmetijskega stanu pomagati z vzgojo naroda, s poukom, s spodbujanjem itd. je sveta dolžnost vseh v to svrhu poklicanih činiteljev. Vsak pojav v tem zmislu je odobravati; a pretirano je naziranje, da se organizovanje sme in more vršiti le na podstavi združnega zakona z dne 9. aprila l. 1873. Vsaka oblika kmetijskega organizovanja je dobra, če je koristna; uspehi se bodo pa šele tedaj dosegli, kadar bo kmetijski stan splošno vzgojen in izobražen za svoj poklic, zato je predvsem tukaj postaviti vse sile. Ali nimamo že neke naravne in stare organizacije naših kmetovalcev v občinski upravi? Naša dežela je skoraj zgolj kmetijska, zato so naše selske občine po ogromni večini izključno kmetijske. Vsako tako občino lahko smatramo za organizovano kmetijsko skupino; če pa preiskujemo, kaj občine store v blagor kmetijstva, k čemur imajo vse polno prilik, pa pridemo do prav žalostnih zaključkov. Le en izgled! Glavna panoga naše dežele je živinoreja in glavni vzrok, da ta panoga tako počasi napreduje, so premaloštevilni in slabi biki. Temu nedostatku korenito odpomoči je postavno omogočeno vsaki občinski upravi, a vendar se v tem pogledu od strani občin skoraj nič ne zgodi. Zakaj? Zato ker našemu kmetijskemu stanu v veliki večini še nedostaja zato potrebnega zmisla in razuma. Takih izgledov bi mogel navesti celo vrsto. Dobra uprava selske občine more — seveda če ve, kako — v enem letu kmetijstvu več koristiti kakor najbolje vojeno in uspevajoče konsumno društvo v desetih letih!

(Dalje sledi.)

Vprašanja in odgovori.

Vprašanje 93. Ščim naj mažem zobata kolesa na mlatilnici, da bo stroj rad tekel, kajti če jih mažem z oljem ali z mastjo, v pričetku stroj pač rad teče, potem se pa nabere prah, ki se z mažo spoji v trdo reč in stroj teže teče. (G. H. v Z)

Odgovor: Zapomnite si enkrat za vselej, da zobatih koles ni mazati z nobeno mokro ali mastno rečjo. Zobata kolesa je snažna ohraniti, in če je stroj dlje časa stal, je mesta kjer se zobje stikajo, osnažiti rje. Za zobata kolesa je kvečjemu kaka suha maža, na pr. grafitov prah.

Vprašanje 94. Kako se zatro muhe v hlevu, ki so silna nadlega, a ne vemo za nobeno sredstvo proti njim? (A. Š v M.)

Odgovor: Proti muham je dvoje vrst sredstev. Sredstva prve vrste imajo namen muhe pokončevati, druge vrste pa razmnožitev muh preprečevati. Muhe loviti in pokončevati ne izda veliko, če obenem ne skrbimo, da se ne razmnožujejo. Zadnje se pa doseže z veliko snago v hlevu, ki mora biti svetel in zračen. Pa tudi to ne bo veliko izdalo, če le Vi skrbite za dober in snažen hlev, če pa Vaši sosede ostanejo pri običajni nemarnosti. Prav dobro sredstvo muhe odganjati je neki voda, kjer se je kuhalo orehovo ali še bolje lorbarjevo listje. S to vodo se ves les v hlevu večkrat pomaže in istotako vsa živina. To sredstvo je le toliko časa izdatno, dokler je kaj duha po orehovem ali lorbarjevem listju; zato je dobro mazanje večkrat ponoviti.

Vprašanje 95. Kakšna bolezen je ta, ki fižol tako hudo napada; ali je rja ali peronospora, in kako jo je zatirati? Sosebno lansko jesen je bil pri nas fižol zelo bolan, pa ne samo listje, temveč tudi zrna, da je bilo za seme težko dobiti dovolj lepega fižola. (V. Š. v G.)

Odgovor: Bolezen, ki napada fižol, ni v ničemer podobna peronospori, pač pa jo povzročijo raznovrstne glive, med temi take, ki so lastne le fižolu. Gliviške bolezni na fižolu pospešuje vlažno vreme, zato je škoda le v mokrih letih znatna. O sredstvih proti tej bolezni nam ni nič znanega; dobro bi pa bilo poskusiti s škropljenjem kakor pri trtah, z modro galico, a pravočasno. t. j. dokler se bolezen še ni prikazala.

Vprašanje 96. Imam več travnikov. Po njih teče potok, in sicer popolnoma po moji lasti, a ne dovoli se mi loviti ribe, češ da ima nekdo drugi ribolovno pravico. Ali je to res in ali nimam jaz sam pravice po svojem ribe loviti? (V. A. v Š.)

Odgovor: Ribolovna pravica ne pripada k posestvu ter obstoji sama zase. Vsa naša dežela je razdeljena v ribarske okraje in vsak okraj ima svojega lastnika; v ribolovni okraj spadajo vse reke, potoki in njih naravni dotoki brez ozira na to, po čegarim posestvu teko.

Vprašanje 97. Ali se žaganje dá s pridom rabiti za steljo in ali je res kaj na tem, da po gnoju, ki je mešan z žaganjem, rad plevel rase? (J. B. v Ž.)

Odgovor: Žaganje gotovo ni najboljša stelja, zlasti če je zelo sveže in močno smolnato, pa le zato, ker primeroma malo gnojnice popije in se na gnojišču, oziroma na njivi počasi razkrajja. Na vsak način je pa žaganje boljše stelja kakor veje iglastega drevja. Da bi zaradi žaganja plevel rasel, je bajka; pač pa tak gnoj težki zemlji ni prikladen, ker jo premalo rahlja; zato kmetijske rastline slabše uspevajo, dočim se tiste plevelne vrste, ki ljubijo težko zemljo, bujneje razvijajo. Ne bojte se torej žaganja, saj ga rabijo za steljo cele pokrajine in so vesele, da ga imajo.

Vprašanje 98. Kako naj ravnam s kobilo, ki nikakor noče radovoljno dojtiti žrebeta, dasi sem skusil že vsa mogoča sredstva? (P. G. v I.)

Odgovor: Če kobila nikakor ne pusti žrebetu sesati, ni druge pomoči, kakor dati ji okoli spodnjih čeljusti zadaj za zobni močno vrv, ki se skupaj zveže in potem s kakim vtaknjenim klincec zasučje (porajklja), da kobilo boli in ji odvzame vso moč. Ta klincec kdo med sesanjem drži in ga po potrebi manj ali bolj privije. Vrhutega je kobili eno sprednjo nogo držati vzdignjeno, da ne more brcati. Tako premagana kobila mera pustiti sesati in sčasom se morda privadi dojenju, ne da bi bilo treba takega sredstva.

Vprašanje 99. Kobila, ki je skotila žrebe, ima tako malo mleka, da mladič komaj živi. Kaj naj kobili polagam, da dobi več mleka, in kako naj žrebetu pripomorem še s kakim drugim krmilom? Kobila je dobivala dosihmal oves in je dobro rejena. (F. Ž. v H.)

Odgovor: Predvsem je kobilo treba krmiti s tečno hrano ter ji polagati krmila, ki pospešujejo tvorjenje mleka. Taka krmila so ječmenova moka, pomešana v pitno vodo, kuhano laneno seme, otrobi in korenje. Če pa vzlic temu kobila ne dobi mleka, krmite žrebe posebej, in sicer z ješprenom, kuhanim na vodi, ter mu dodajte nekoliko kravjega mleka. Ta zmes se poklada mlačna. Taka ješprenova juha ima glede okusa in učinka tako veliko sličnost s kobiljim mlekom, da jo žrebeta ne le rada jedo, ampak ob nji tako dobro uspevajo, kakor pri najboljših kobilah. Krmiljenje z ješprenovo juho ima celo pri dobro molznih kobilah velike prednosti, ker ob nji žrebe lahko čaka na svojo mater, kadar je pri delu, in ker se pozneje laže in hitreje odstavi.

Vprašanje 100. Moje kokoši so dobile uši, zato prosim sveta, kako je kokošim uši pregnati? (A. M. v T.)

Odgovor: To, kar se pri perutnini običajno imenuje uši ali kurjenci, so pravzaprav ptičje pršiče. Napadene kokoši je treba mazati, zlasti ob grebenu in po nogah, koder se delajo grinje, s trpentinovim oljem, s petrolejem, z močno tobakovo vodo ali s čim drugim enakim. Istotako se mora skrbno osnažiti kurnjak, in sicer z vročim lugom; če pa kurnjak ni dosti vreden, je pa najbolje sežgati ga in narediti novega.

Gospodarske novice.

* **Lanene tropine** so družbi pošle in jih odslej pa do jeseni ne bo več imela v zalogi.

* **Francoske semenske ajde** družba letos ne bo oddajala, ker je letos izvirno to blago predrago (100 kg stane 25 K), pri nas je pa veliko domače ajde; vsled tega bi se ne oddalo veliko semena ter bi preostajalo, kajti naročiti se ga mora najmanj vagon, drugače je cena še višja.

* **Pozor mlekarnam!** Po novem zakonu, zadevajočem prodajo margarina (umetnega presnega masla), se mora ta izdelek prodajati zavij v popirju, ki je belordeče drsast. Da bi se kupujoče občinstvo begalo, ponuja neka tvrdka mlekarnam tak popir zastoj, da bi vanj zavijali presno maslo, češ. občinstvo bo videlo, da se tudi naravno presno maslo zavija v belordeč popir, pa na ta znak ne bo več gledalo in se bo pustilo slepariti še nadalje z umetnim maslom. Pozivamo torej naše mlekarne, naj se ne vsedejo na to limanico in naj nikdar ne zavijajo masla v tak popir.

* **Oddaja kos.** Družba oddaja, kakor lansko leto, za svoje ude posebno narejene kose iz najboljšega avstrijskega jekla. Vse kose so že obrušene, da se hitreje sklepljejo. Koso more vsakdo izbrati ter tako, ki ima kako napako, ki jo je zakrivila tvornica, zamenjati, oziroma vrniti. — Vsaka kosa ima vtisnjeno družbeno ime. — Ker se zaradi visoke poštnine pošiljatev posameznih kos preveč podraži, zato priporočamo skupno naročanje potom podružnic, in sicer če le mogoče 20 kos skupaj Podružnice, ki kose skupaj naroče, jih dobe voznine proste. Cena kosom je tale:

dolgost v pesteh:	6	6½	7	7½	8
" " cm:	60	65	70	75	80
cena:	92 h	94 h	96 h	98 h	1 K

* **Osle za brušenje kos,** in sicer prave bergamaške, bo družba oddajala vsled večstransko izražene želje, kakor smo sporočili že v zadnji številki. Ker se je družba malo pozno začela brigati za to zadevo in je bilo potrebno šele iskati tvrdke, ki izdelujejo te osle, in istotako proučevati na-

vade pri tej kupčiji in vrste blaga, pri čemer je družbi šel na roko c. kr. avstrijski konzulat v Milanu, se je vsa zadeva nekoliko zakasnila. Sedaj so osle na poti, in upamo, da bodo že v Ljubljani, ko ta list dojde p. n. gg. udom v roke. V pojasnilo bodi objavljeno naslednje: V laški pokrajini Bergamo, v bližini mesta Bergamo, so kamnolomi, odkoder so svetovnoznane in tudi pri nas čislane bergamaške osle. Sloveči kamnolomi so Abbazia, Albino, Nembro in Pradalunga. V teh kamnolomih so različne vrste brusnega kamenja, in iz tega se izdelujejo različne vrste osel, in sicer različne glede dobrote in glede velikosti. Po dolgoti so bergamaške osle naslednje: Longoni (28/29 cm), bastardi (25/26 cm), scagliottoni (23/24 cm) in scagliotti (pod 20 cm). Osle so špičaste (pontute) ali oglate (quadrate). Pri nas so običajne 23 do 24 cm dolge in špičaste osle, torej „scagliottoni pontuti, in take bo naša družba izključno oddajala. Glede kakovosti kamenja se osle najprej dele v tri velike skupine: 1. osle iz enoličnega kamenja, 2. osle, ki so iz kamenja, počez prevlečenega z belimi žilami (marmorate), in 3. osle iz kamenja, ki je podolgem pravtenko žilast (rigate) Osle zadnjih dveh skupin se dele v „odbrane“ in v „navadne“. Osle iz enoličnega kamenja se dele v „odbrane“, „višnjeve“ in „navadne“. V posameznih skupinah se potem osle še razločujejo po širokosti in debelosti, oziroma po tem, koliko jih gre v en zaboj, kajti bergamaške osle se na debelo prodajajo le v zabojih po 300. 400 in 500 komadov. Družba je dobila od vseli strani vzorce, ki jih je sama preskusila in tudi drugim dela v preskušnjo ter je prišla do prepričanja, da so tudi „navadne“ bergamaške osle precej dobre, zato je tudi nekaj teh naročila. Prodajalci bergamaških osel, ki hodijo pri nas po hišah, prodajajo navadno le „višnjeve“ in „navadne“ osle.

Družba oddaja izključno le 23 do 24 cm dolge osle „scagliottoni pontuti“, in sicer po naslednjih cenah:

podolgem žilasta odbrana osla	1 K
enolična odbrana, težka	70 h
„ „ lažja	60 „
„ „ še lažja	50 „
„ višnjeva	30 „
„ navadna	20 „

Vte te cene veljajo za osle v družbenem skladišču. Samoobsebi je umevno, da bi pošiljanje posameznih osel te preveč podražilo, zato nujno prosimo č. načelnštva podružnic, da izvolijo skupno za svoje ude narčati, oziroma da eden za več drugih skupaj narči.

* Prodaja mleka na staro mero je sedaj ostro prepovedana in se kaznujeta prodajalec in kupec, ki tržita na staro mero. Stem je izpolnjena želja naših kmetovalcev, in naša družba ima zaslugo, da je vso zadevo sprožila in v tek spravila.

Uradne vesti c. kr. kmetijske družbe kranjske.

Vabilo gospodom družabnikom c. kr. kmetijske družbe kranjske

na

OBČNI ZBOR,

ki bode

v četrtek, dne 10. julija 1902. l. ob 1/9 dopoldne v dvorani „Mestnega doma“ v Ljubljani.

S P O R E D:

1. Predsednik prične zborovanje.
2. Poročilo o delovanju glavnega odbora v l. 1901.
3. Predložitev družbenega računa za l. 1901. in proračuna za l. 1903. (Račun in proračun se dopošljeta gg. družabnikom o pravem času.)

4. Volitev družbenega podpredsednika namesto po pravilih izstopivšega gosp. ravnatelja Frančiška Povšeta.

5. Volitev štirih odbornikov v glavni odbor namesto gg.: grofa Antona Barba, veleposestnika v Rakovniku; barona Leopolda Liechtenberga, veleposestnika v Jablah; Alojzija Pavlina, c. kr. višjega živnozdravnika v Ljubljani, in umrlega Frančiška Witschla, stavbenega svetnika v Ljubljani.

6. Volitev dveh računskih preglednikov.

7. Poročila in predlogi odborovi.

8. Poročila in predlogi podružnic.

9. Nasveti in prosti govori posameznih družabnikov.

Glavni odbor c. kr. kmetijske družbe kranjske.

V Ljubljani, dne 5. junija 1902.

Oton pl. Detela s. r.,
predsednik.

Gustav Piro s. r.,
tajnik.

Seja glavnega odbora dne 5. junija 1902.

Posvetovanje je vodil družbeni predsednik deželni glavar gospod pl. Detela, navzoči so pa bili odborniki gg.: Goll, baron Lazarini, baron Liechtenberg, Pavlin, dr. Romih, Rohrman, dr. pl. Wurzbach in Žirovnik ter ravnatelj Pirc.

Odbor je določil, da se bo družbeni občni zbor za l. 1901 vršil v četrtek, 10. julija po sporedu, predpisanem po pravilih, ter je z žrebom določil, da se ima vršiti nova volitev 4 odbornikov, in sicer namesto umrlega gosp. Witschla ter namesto izstopivših gg. odbornikov: grofa Barba, barona Liechtenberga in A. Pavlina.

Za družbenega zastopnika v kuratorij kemijskega preskušališča je odbor izvolil gosp. dr. pl. Wurzbacha.

Glede od c. kr. vlade vrnjene prošnje neke občine za podporo v svrhu zboljšanja planine je odbor naročil tajništvu, naj priskrbi vse zahtevane podrobne podatke.

Prošnjo neke podružnice za podporo v pokritje stroškov za napravo skupne delarne z vodno silo je odbor sklenil priporočeno izročiti c. kr. kmetijskemu ministrstvu.

Odbor je za svojega zastopnika na VII. avstrijskem vinskem shodu v Kremsu izbral dež. potovalnega učitelja za vinstvo gosp. Gombača.

Odbor je vzel na znanje več subvencijskih zadev, ki so bile rešene od c. kr. kmetijskega ministrstva, in je dal tajniku nalogo, da se v zmislu ministrske naredbe osebno pouči o uspešni porabi subvencije.

Za nove ude so bili sprejeti gg.:

Florijan Leopold, učitelj v Viševku; Trbovec Miha, posestnik v Radečah pri Zidanem Mostu; Ramuta Josip, posestnik v Metliki; Sluga Ivan, posestnik na Cesti; Božič Josip, posestnik v Mlatovinah; Simončič Anton, posestnik na Homu; Juvan Ivan, posestnik v Beli Peči; Mörtl Tomaž, posestnik v Peli Peči; Wildner Frančišek Josip, graščak v Impoljci; Špendal Ignacij, posestnik v Polju pri Muljavi; Zgonec Josip, posestnik v Viševku; Verbajc Frančišek, posestnik na Jezeh.

Listnica uredništva.

F. P. v Z. Čilski soliter in rudninski superfosfat lehko vsak čas skupaj mešate. S tema gnojiloma se njiva potrese ob setvi ajde. Čilski soliter dobite pri družbi v poljubnih množinah, rudninski superfosfat pa le v vrečah po 100 kg.

J. S. v M. Vsak občinski sklep mora biti objavljen in ima vsak pravico pritožiti se proti njemu na deželni odbor. — Popisana bolezen je plesnoba ter je edino sredstvo proti njej žveplanje. Žveplati je še vedno čas, če grozdje še ni cvetelo, če pa cvete, je počakati, da odcvete. Če je dež žveplo odpral, je žveplanje ponoviti.

A. P. v L. Če so vse instance Vaše pritožbe zavrnil, potem je edina pot kazni rešiti se, da naročeno pogodovanje izvršite. — Prikazen na Vaši kobili je brezpomembna.

A. Š. v Z. Pri reji domačih kuncev je velika nepravilna, da se med živali jako rada zanese kaka nalezljiva ali podedljiva bolezen, ki vniči ves zarod. Pri Vas utegne biti tudi tak vzrok, zato Vam priporočamo vse živali odstraniti, hleve dobro posnažiti in druge, zdrave plemene živali kupiti.

J. L. na V. Vi ste ravnotako zavezani prispevati za ubožni zaklad kakor zemljiški posestniki.

J. B. v H. Če eden prasič rad je, druga dva pa iste dobre klaje ne marata, utegneta biti bolna, a kako sta bolna, mi ne moremo vedeti in Vam zato tudi nobenega sveta ne moremo dati.

F. K. na M. Zalivanja pese z vodo, v kateri ste raztopili čilski soliter, Vam ne priporočamo.

KMETOVALEC.

Ilustrovan gospodarski list.

Uradno glasilo

c. kr. kmetijske družbe  vojvodine kranjske.

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 zaračunajo po nastopni ceni: Inserat na vsi strani 32 K, na 1/2 strani 16 K, na 1/4 strani 10 K in na 1/8 strani 6 K. Pri večjih naročilih velik rabat. Družabnikom izdatno ceneje.

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

Št. 11. V Ljubljani, 15. junija 1902. Leto XIX.



Tržne cene.

Deželni pridelki:

V Ljubljani, 13. junija 1902. (Izvirno poročilo.)

Semena: Domača detelja novo blago K 110.— h do K 125.— h; nemška detelja (lucerna) K 165.— h do K 185.— h; gorenjska repa K 120—125 h; laneno seme, domače ozimno K 32.— h do K —.— h; konopno seme K 20.— h do K 22.— h; kuminovo seme K 55.— h do K 60.— h.

Fižol: Rudeči ribniški K 16.— h; rudeči Hrvat K 15.— h do K —.—; prepeličar (koks) K 17.— do K —.—. (Vse cene semen in fižola veljajo za 100 kg čistnega blaga, kakor ga kmetovalci pripeljejo na prodaj i. s. novo blago.)

Suhe češplje: v dimu sušene K 24.— h do K 26.— h. brez dima sušene K 24.— h. do K 36.— h.

Orehi domači: K 27.— h do K 28.— h.

Ječice nove: K 4.— h do K 6.— h za 100 klgr.

Med čist: po K 70.— h do K 72.— h.

Kože. Goveje, težke nad 45 kg po K 84.— h do K 86.— h.

„ težke od 30 do 45 kg „ 74.— „ „ 76.— „

„ lahke „ 74.— „ „ 74.— „

(Te cene veljajo za 100 kg in sicer za kože izdelane po tukajšnjih običajih z rogovi vred. Bikove kože po 60 h klgr.)

Telečje kože: K 1.04 za kg.

Kozličeve kože: po K 1.45 h do K 1.55 h.

Svinjske kože: Čiste, brez napak 62 do 66 h za kg.

Druge vrste 34 do 52 h za kg.

Kože lisic po K 10.— do 10.50

„ kun belic „ 22.— „ 24.—

„ rumenic „ 30.— „ 36.— za par.

„ dihurjev „ 6.— „ 6.50

„ vidr „ 17.— „ 18.—

Kože zajcev po K 30.— do 32.— za 100 komadov.

Pepelika (potoši) po K 32.— 100 kg.

Žito:

V Ljubljani, 11. junija 1902. Pšenica K 9.90 h, rž K 7.80 h, ječmen K 7.45 h, oves K 8.25 h, ajda K 7.40 h, proso K 7.80 h, turšica K 6.25 h, seno K 3.50 h, slama K 3.— h. (Vse cene veljajo za 50 kgr.)

Na Dunaji, 12. junija 1902. Pšenica jesenska K 8.80 h, rž K 7.70 h, oves K 7.32 h, turšica K 5.45 h. (Vse cene veljajo za 50 kgr.)

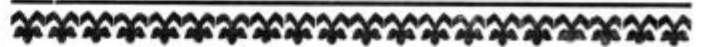


 Gumijeve vezi  (54—4)

najboljše kakovosti ima v zalogi

ALOJZIJ LILLEG, trgovec v Ljubljani.

== Zunanja naročila izvršuje z obratno pošto. ==



Mlatilnice

ročne ali za gepelj od K 100.— do 235.—

ter vsakovrstne čistilnice, mline za žito in sadje, cevi in trombe za vodovode, kakor vsakovrstne druge stroje in potrebščine najboljše vrste ima v zalogi (60—2)

Fran Zeman

Ljubljana, Poljanska cesta.

Gepeljni  vseh vrst od K 100.— do K 240.—

Petrolejski motorji
Za 1. 2. 3 in 4 konjske sile.
K 700.—, 900.—, 1200.—, 1600.—

FR. STUPICA

trgovina z železnino, in kovinami, zaloga
štedilnikov, poljedeljskih strojev, mlatilnic,
(gepelnov) vratil, slamoreznic, čistilnic ali
pajkelnov, preš za sadje in grozdje, plugov,
kotlov za žganje kuhati, žag, nagrobnih
križov, vag, tromb (pump) za vodovode in cevi,
traverz, železniških
šin, razne plehovine,
vedno svežega roman-
in portland-cementa
(55-3) itd. itd.

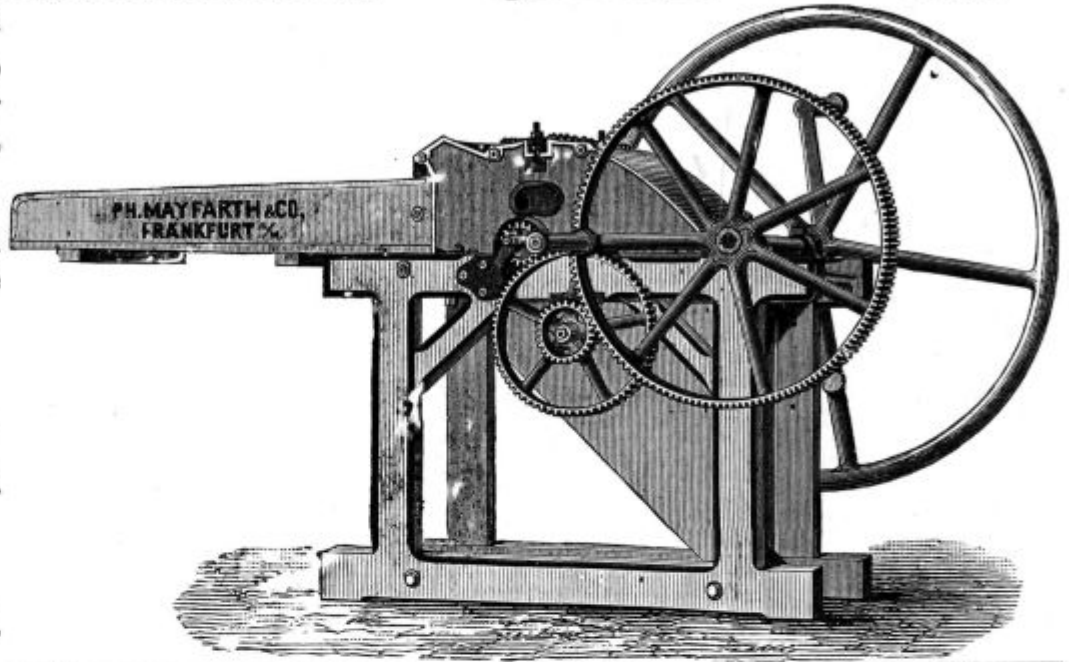
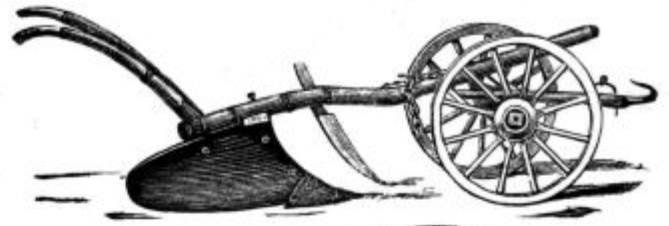
Posebno priporočam
dobro, vedno sveže

špecerijsko blago

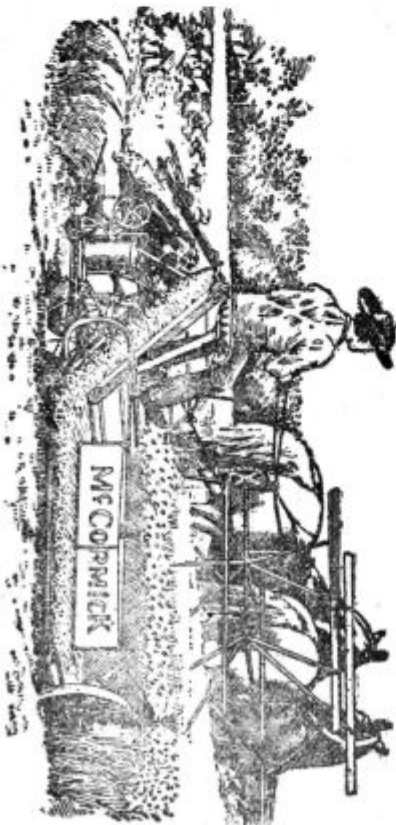
FR. STUPICA

v Ljubljani,

Mar. Terezije cesta 1.



„Grand Prix“



Paris 1900.

Mc. Cormig Harmesting Machine Company
Šikaška tvornica za kosilne stroje.

I z d o l k i :

»Dasy« stroji, ki snopje odkladajo.

Stroji za grabljenje sena.

»Manila« vrvice za povezovanje snopov.

Krupite naše stroje le tedaj, ko si jih ogledate, ter se o cenah poučite. Največja zaloga najcenejših

nadomestnih kosov za poljedeljske stroje. Zadrževanje samo naše knjige z uzorci.

Na leto izdelujemo

William J. Stilleman,
BUDAPEST,
362000 strojev.
V., Vazci ul. št. 30.

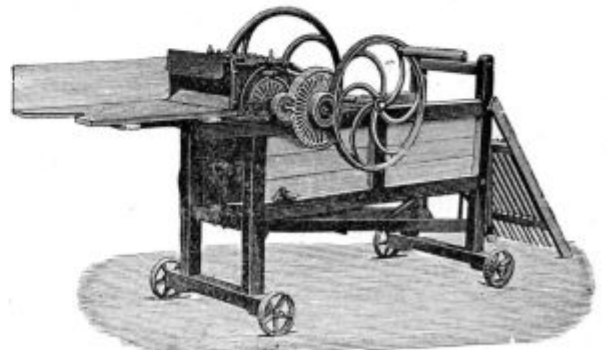
Naznanilo in priporočilo.

Vsojamo si našim p. n. odjemalcem vljudno naznaniti, da
smo našo doseđanje zalogo, pod vodstvom gospoda **IVANA**
KOMATIČA, iz Figabirtovega dvorišča

preselil v hišo pri Dunajski šrangli na dvorišču.

Tu bomo imeli veliko izbiro vsakovrstnih poljedeljskih
strojev kakor znano najboljše vrste po zmernih cenah, ktere na
korist vsakemu odjemalcu najtopleje priporočamo.

Posebno priporočamo izborne slamoreznice patent
„Austria“, po ameriškem sistemu urejene patento-
vane kosilne stroje, mlatilnice itd.



Postavljanje strojev z gepeljni preskrbimo brezplačno, ter
jamčimo za popolnost vsakega stroja. Manj premožnim damo naše
stroje tudi proti plačilu na obroke.

Z velespoštovanjem

(59-2)

K. in R. JEŽEK

tovarna kmetijskih strojev in livarna železa v Blanskem.

Vsakovrstna

zanesljiva semena

kakor: domače, lucerne ali nemške in rudeče detelje; velikanske rumene, bele in rudeče pese; repno seme; raznih trav in vsih vrst salat se dobivajo po nizkih cenah pri

Josipu Kordinu v Ljubljani,
pred Škofljo št. 4. (29-9)

 Kupuje pa brinjevo olje po visoki ceni.

Grajsčinsko oskrbništvo

viteza pl. Plessinga v Waldeggu, pošta Kirchbach pri Gradcu,

prašičorejna postaja

c. kr. štaj. kmetijske družbe priporoča

plemene prašiče, marjaške in svinjce

☒ največje bele angleške pasme, ☒

jorkširce.

(4-9)

Najizvrstnejši in priznано najboljši

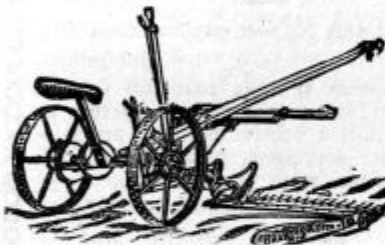
plugi iz jekla na 1-, 2-, 3- in 4- rezala,

brane za travnike in mah razdeljene in diagonane,

poljski valarji, obročasti in iz gladke plehovine,

stroji za sejanje „Agricola“,

stroji za košnjo in žetev, za mrvo, deteljo in žito,



grablje za seno in žetev in za obračanje mrve, patentovani sušilni aparati za sadje, prikuho i t. d. Preše za vino in sadje, kakor tudi za vsako porabo, (mlini za sadje in grozdje, stroji za obiranje grozdja, stroje za rezanico na valjčkih in z mazljivimi

tečajji, jako lahko za goniti pri čimur se prihrani 40% moči.

Mline za debelo moko, reznice za repo,

stroji za mlatiti s patentovanimi valjčnimi, okroglimi in mazljivimi tečajji, ročne na gepel in na par,

gepelni za vprego 1 do 6 živinčet.

Najnovější mlini za čiščenje žita, trijerji za roskanje turšice.

Samotvorne patentovane brizgalnice za pokončavanje grenkulje in trtne uši

„Syphonia“,

prenesjive

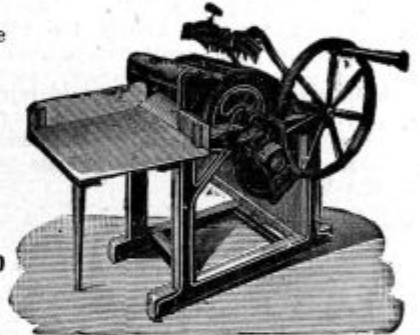
štedilne peči,

parniki za krmo,

preše za seno in slamo

ročne, pritrđljive in za prepeljati

kakor tudi vse druge poljedeljske stroje izdeluje garantovano po najnovější in pripoznano najboljši napravi



Ph. Mayfarth & drug.

c. kr. edino priv. tovarne kmet. strojev, livarna in fužine na par na Dunaji II/x, Taborstrasse št. 71.

Odlikovan z nad 450 zlatimi, srebrnimi in bronastimi kolajnami pri vseh večjih razstavah. (32-5)

Obširne cenike in mnogoštevilna priznanska pisma zastoj. — Zastopniki in prekupci se iščejo. — Ustanovljeno l. 1872. — 750 delavcev

Vnovič znižane cene!

Vse stroje za poljedelstvo.

Vnovič znižane cene!



Trijerji (čistilni stroji za žito) v natančni izuršitvi

Sušilnice za sadje in zelenjavo, škropilnice proti peronospori. Zboljšani sestav Vermorelov. Mehovi za žveplanje trt.

Mlatilnice, mlini za žito, stiskalnice (preše) za vino in sadje različnih sestav. Slamoreznice jako lahke za goniti in po zelo zmernih cenah. Stiskalnice za seno in slamo, ter vse potrebne, vsakovrstne poljedeljske stroje, prodaja v najboljši izuršitvi

IG. HELLER na Dunaju, II/7, Praterstrasse 49.

Zastopniki se iščejo! — Ceniki brezplačno!

(30-10)

 Pred ponarejenjem se je posebno treba varovati. 

Mala naznanila.

Vsak ud c. kr. kmetijske družbe kranjske sme po dvakrat na leto in sicer brezplačno pripraviti med „Malimi naznanili“ kako objavo tikajočo se gospodarskega prometa. Objava ne sme presežati dve vrsti in je vsako vrsto čez to število plačati po 5 kr za vsak natis. Neudje plačajo za objave med „Malimi naznanili“ po 6 kr. za vsako vrsto in vsak natis. Denar je naprej poslati.

Jajca za valenje od priznane najboljših jajčaric, pristnih belih »Leghorn« razpošilja ducat za 5 Kron poštine prosto Franc Leban, učitelj v Trnovem pri Gorici. (112)

Gumijeve vezi, najboljših vrst, ima naprodaj Ivan Uršič na Slapu pri Vipavi. (117)

Portland cement, vedno svež, najboljše vrste, dobi se pri Mih. Maliku v Ajdovščini. (118)

Gumijeve vezi, »Excelsior« najboljše kakovosti, za zeleno cepljenje ima naprodaj Anton Skuk, trgovec v Vipavi. (121)

Gumijeve vezi, »Excelsior« najboljše vrste se dobe po znižani ceni pri Hinkotu Grabrijanu, trgovcu v Vipavi. Ravno tam dobi se tudi žveplo, modra galica in cepilni noži vse prve vrste in po nizki ceni. (122)

Najboljši gumi »Excelsior«, pristen za cepljenje trt, prodaja kakor vsa leta Fran Perko v Novemestu, kjer se dobi tudi vsaka množina galice, žvepla in rafije. (126)

Dolenjskega vina, pristnega, starega, 100 hektov, kakor tudi 15 tisoč cementne strešne opeke po glđ. 30.— za tisoč ima naprodaj Fr. Penca v Mokronogu. (129)

Med, pitaneč, zanesljiv, kiló po 1 K 20 h, prodaja Jakob Kuralt v Žabnici, h. št. 5., pošta Skofja Loka. (131)

Kokošja jajca za valenje, sveža, od orjaških »Langshan« (črne) in »Plymouth Rocks« (grahaste) ter iz vrstnih nosilk »Minorca« (črne), »Valdarno« (bele) in »Italijank« (jerebično progaste), vse garantirano čiste pasme, prodaja po 20 h komad. Ive Kosi, Krk-Veglia (Istra). (135)

Mrjasec, žlahtne pasme, 14 mesecev star, je naprodaj pri Janezu Zdešarju v Zmanjih Goricah št. 39. Cena po dogovoru. (136)

Bika, pingavca, 21 mesecev star, prav lep, proda Ant. Skraba v Lipah št. 15 na Morostu. (137)

Brinje istersko in laško kupčje Franc Birtič v Hrastniku. (138)

Bika, čistega pingavca, 2 leti star, licencovan, popolnoma krotak, ima naprodaj Ant. Kržišnik v Bukovem vrhu št. 26, pošta Poljane nad Skofjo Loko. Cena po dogovoru. (139)

Deček, kateri ima veselje do trgovine, dober računar, lepega vedenja se sprejme v trgovino na Dolenjskem. Več pove Ivan Levstek, trgovec v Sodražici. (140)

Psa, »mopsa«, letošnjega, kupi načelnštvo kmetijske podružnice pri Sv. Joštu pri Vrhniki. (141)

Dva bika, čista belanca, eden od kmetijske družbe, drugi doma zrejen, spušča Ant. Štrukelj na Trati pri Št. Vidu nad Ljubljano. Drugi je tudi naprodaj. (142)

Bika plemenjaka, prav lepega, simentalški križanec, 23 mesecev star, ima naprodaj Jože Primc, v Dolenj. Zemonu št. 18 pri Ilir. Bistrici. (143)

Priporočam p. n. občinstvu svojo **zalogo vsakovrstnega orodja** za kovače, mizarje, kleparje, ključarje itd. — **Za stavbo**: traverze, šine, portland- in roman cement, štorjo, železo za vezi, okove za okna in vrata, štedilnike (Sparherde).

Za poljedeloe: Najboljše vrste mlaitilnice, gepeljne, slamo-reznice, čistilnike, železne pluge, sesalke (Saugpumpen), cevi za vodovode, dalje nagrobne križe, vilite kotle, jeklo, fino štajersko železo in vsakovrstno kuhinjsko opravo. (31-9)

Zagotavljajoč najboljše postrežbe se priporočam za obilen obisk

A. SUŠNIK,

trgovec s špecerijo in železnino

Zaloška cesta (Udmat) št. 15.

Vsi kmetovalci



se lahko pričajo, da je najboljše sredstvo konje, krave, telice, vole, prašiče ovce itd., obdržati zdrave, ješčee in debele če se jim prime-suje k krmi

živinski prašek

iz lekarne

I (43-5)

Piccoli „pri Angelju“ Ljubljana, Dunajska cesta.

En zavoj $\frac{1}{4}$ kg stane 50 vinarjev, 10 zavojev 4 Krone.

Zunanja naročila po poizetju.



Blag. gospod

GABRIJEL PICCOLI,

lekar,

dvorni založnik Nj. svet. papeža Leona XIII.

v Ljubljani.

Podpisanec si usoja naznaniti Vašemu blagorodju, da se je doposlana tinktura za želodec rabila z dobrim vspehom pri želodnem ter črevesnem kataru kakor tudi v boleznih na jetrih in obistih.

Gradec, dne 2. februvarja 1897.

Bolnišnica usmljenih bratov.

Provincijal:

F. Emanuel Leitner, višji zdravnik.

Že mnogo časa svetujem vsem, kateri trpijo na bolečinah v želodcu in nerednostih v črevesih, da uporabljajo Vašo izvrstno želodečno tinkturo, kojo sem jaz sam uporabljal s prav izvrstnim vspehom. Z odl. spoštovanjem

Momjan (Istra), 6. oktobra 1900.

b II (43-3)

Don Peter Franceschini, župnik.

Železnato vino

LEKARJA Piccoli - ja
v Ljubljani.
Dobiva se v lekarnah

krepča malokrvne, nervozne in slabotne osebe



Edina zaloga na Kranjskem lekarna **PICCOLI** „pri Angelju“ Ljubljana Dunajska cesta.

Polliterska steklenica velja 2 K.

Zunanja naročila izvršuje lekarnar Gabriel Piccoli v Ljubljani točno, ako se mu pošlje znesek po poštne povzetju. III (43-5)

FR. ŠEVČIK,

puškar in trgovec z orožjem v Ljubljani

Židovsk. ulica št. 7.,

priporoča vsem prijateljem lova svojo veliko zalogo raznovrstnih pušk najnovjših sistemov, samokresov, patronov in drugo strelivo, nadalje prijateljem

ribolova

raznovrstne palice za ribnice, vsakovrstne vrvice (Schnüre), trnike, umetne muhe (Kunstfliegen mit einfacher und Doppelangel) itd. itd. (14-5)

Vsa popravila izvršuje trajno, točno in po najnižji ceni.

Stanje hranilnih vlog:
15 milijonov kron.



Rezervni zaklad:
okroglo 350.000 kron.

Mestna hranilnica ljubljanska

na Mestnem trgu zraven rotovža

sprejema hranilne vloge vsak delavnik od 8. do 12. ure dopoldne in jih obrestuje po 4% ter pripisuje nevzdignjene obresti vsacega pol leta h kapitalu. Rentni davek od vložnih obresti plačuje hranilnica iz svojega, ne da bi ga zaračunila vlagateljem.

Za varnost vlog jamči poleg lastnega rezervnega zaklada mestna občina ljubljanska z vsem svojim premoženjem in vso svojo davčno močjo. Da je varnost vlog popolna, svedoči zlasti to, da vlagajo v to hranilnico tudi sodišča denar maloletnih otrok in varovancev.

Denarne vloge sprejemajo se tudi po pošti in potom c. kr. poštne hranilnice. Poštno-hranilnične sprejemnice dobivajo se brezplačno. (6-7)

Odlikovana kotlarska obrt



Ant. Križnič-a

v Kanalu

na Primorskem



Priporoča

žganjarske kotle vseh sistemov

k praktičnemu kuhanju žganja. — Za izborno delovanje vsakterih svojih žganjarskih kotlov jamči.

Ilustrovan cenik pošilja franco.

Slavne mlekarnice in sirarnice, zahtevajte ilustrovan cenik vseh vrst in sistemov **sirnih kotlov**, katerega razposiljam brezplačno in franco.

Da se vsa dela trpežno, čedno in solidno izdelata, daje popolno poročstvo.

Mlekarnicam in kmetijskim zadrugam dovoljajem plačila na obroke. (18-5)

Franc Bremc,

ključarski mojster v Ljubljani,

Cegnarjeve ulice št. 12 (Vodmat)

priporoča se za izvršitev vsakovrstnih

ključarskih, stavbenih in umetnih del

nadalje za izvršitev in napeljevanje vsakovrstnih mrež za ograje pri vrtilih, potem mreže za modroce itd., itd., po najnižjih cenah. (13-7)

Največja zaloga poljedelskih strojev

pri

Karol Kavšeka nasl.

Schneider & Verovšek

trgovina z železnino

Ljubljana, Dunajska cesta 16.



priporočata svoje znano najboljše: gepelne, mlatilnice vsake vrste ročne in za gepelj, slamo-tresnike za vsako mlatilnico pripravne, pajkelne že od 22 forintov naprej, trijerje, slamo-reznice, pluge, mline in preše za sadje in grozdje i. t. d.

Novo dele za polomljene stroje vsake vrste priskrbimo hitro in po nizki ceni.

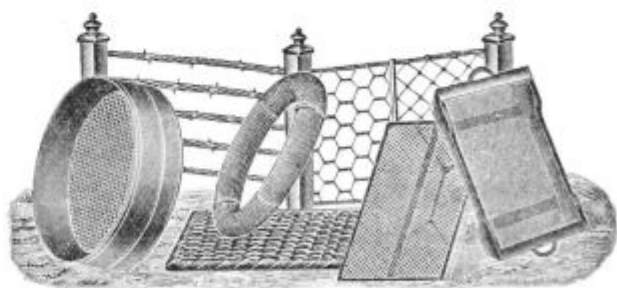
Stroje za košnjo in žetev; fine kose, srpe, stroje za klepati i. t. d. (58-2)

Stroje za kositi damo tudi na poskušnjo.

Cez 200 različnih strojev v zalogi, toraj si gotovo tukaj vsakdo najlažje zbere.

Novo slovenske cenike razposiljamo brezplačno.

Praktične in cene žične ograje.



EVGEN IVANC, Sodružica (Kranjsko)

Izdelovatelj žičnih pletenin in trgovina z lesenim blagom.

Priporoča slav. občinstvu v naročbo vsakovrstne mreže iz žice, za ograje vrtov, kurjih dvorišč, preprečke v oknih in linah, za presejanje peska in gramoza itd.

Pocinkano jekleno žico z bodali za ograje gozdov, pašnikov itd.

Elastične mrežaste modroce, za postelje v raznih velikostih; vsakovrstne žične tkanine, za stroje, mline, okna, mesne sitence itd. raznovrstna sita in rešeta za tovarne, mline, čiščenje žita itd. po najnižji ceni. (9-7)

Ceniki na zahtevanje brezplačno.

Nad 550 prvih odlikovanj!! ●●●●●●●●●●

●●● Nad 300.000 strojev dosedaj razprodanih!!

„Zopet nova zmaga Alfa-Laval posnemalnika.“

Pri zadnji kmetijski razstavi v Moskvi (na Ruskem) vršila se je preskušnja ročnih posnemalnikov. Preskušeni so bili vsi dosedaj znani posnemalniki, med temi tudi

Alfa-Laval posnemalnik,

ter je bilo priznано najvišje odlikovanje
t. j. častna diploma, (61-1)

delniški družbi Alfa-posnemalnikov
na Dunaju XVI., Gangelbauergasse 29.

Podružnice: v **Pragi, Budapešti in**
v **Gradcu, Annastrasse 26.**

V Avstriji ne dela noben kmetijski stroj konkurence
našemu

posnemalniku za mleko „AUSTRIA“

(Austria-Milch-Centrifuge)

kar se tiče glede lahkega in gotovega toka, ednostavnosti, lahkem
osnaževanju, priprosti ročnosti itd.

Vsakemu kupcu posnemalnika „Austria“ plačamo tako

100 kron v gotovini

kdor nam dokaže nasprotnost.

Odjemalcem teh posnemalnikov damo iste 4 tedne
na poskus in večletno jamstvo.

Cenike razpošiljamo zastonj in poštine prosto.

Avstrijska družba za posnemalnike

(Oesterr.-Separatoren-Vertribs-Gesellschaft)

H. WILLMANN & JUST (62-1)

Dunaj, Währingerstrasse 147.

Zavarovanje proti škodi po toči!

prevzame (56-2)

po najcenejših stalnih premijah:

Glavni zastop

ogrsko-francoske zavarovalne družbe

„Franco-Hongroise“

v Gradcu

(pisarna Kaiserfeldgasse 21)

Vse škode se pošteno obračunajo in točno izplačajo

Družba je dosedaj izplačala svojim zavarovancem
na škodah nad

136 milijonov kron.

Sposobni zastopniki se vedno sprejemajo.

(23-6)



Zahvala

pisana na dopisnici,

(kar je spodaj potrjeno po e. kr. notarju.)

Š Spoštovani gospod! Moji prašiči niso žrli, tudi so bili sila
revni. Slučajno sem dobil od jednega mojih ljudi za poskušnjo
1 zavojček redilnega praška za prašiče. Človek se mora kar ču-
diti! Ne morem svojih prašičev dovolj krmiti, strašansko veliko
požero, tako da so se čez nekoliko dni močno izredili, hvala
temu izbornemu sredstvu. Morem isto vsakemu najbolje pri-
poročiti in ga bodem tudi priporočal.

Prosim z obratno pošto 5 zavojev redilnega praška za prašiče.
Belišče, Slavonija, 31. oktobra 1900.

Z velespoštovanjem **Josip Englisch,**
železniški nadziratelj.

Predloženi prepis se popolnoma strinja pisanimu originalu na dopisnici,
katera ima znamke za 4 filerje in 2 vinarja

Ljubljana, tretjega oktobra eden tisoč devet sto ena.
(Notarjev pečat.)

Ivan Plantan,
e. kr. notar.

Vsak, kdor ima prašiče

naj kupi Doktor Trnkoczy-ja redilni prašek za prašiče.

Ta prašek se dobi večinoma pri vseh trgovcih, če pa ne,
pa v lekarni Trnkoczy-ja v Ljubljani z obratno pošto.

1 zavoj tega praška stane 50 vinarjev, 5 zavojev pa 2 Krone.



Kathreinerjeva
= Kneippova
sladna kava. =

Nobena gospodinja
naj ne odlašaja dalje
uvesti to zdravo in
okusnokavino pijačo.

(1-2)