

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 zaračunjajo po nastopni ceni: Inserat na vsi strani 40 K, na $\frac{1}{2}$ strani 25 K, na $\frac{1}{4}$ strani 15 K in na $\frac{1}{8}$ strani 10 K. Pri večjih naročilih velik rabat. Družabnikom izdatno ceneje.

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

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

Št. 15. V Ljubljani, 15. avgusta 1903. Leto XX.

Obseg: Gnojenje gozdnemu drevju. — Peronospora na grozdju. — Kaj je Tómasova žlindra in kako se rabi. — Stiskanje sira. — Bodi snažna pri molži. — Snaženje hleva. — Kisanje zelja. — Vprašanja in odgovori. — Gospodarske novice. — Uradne vesti c. kr. kmetijske družbe kranjske. — Listnica uredništva. — Tržne cene. — Inserati.

Gnojenje gozdnemu drevju.

Mnogobrojne poskuse z različnimi gnojili so že izvršili pri vsakovrstnih kmetijskih rastlinah ter so iz

dobe 42.—44. Poskusno gnojenje je bilo izvršeno l. 1893., drevesca, ki jih je videti na slikah, so pa fotografirana 24. februarja leta 1900.



Podoba 42.

Negnojeno.



Podoba 43.

800 kg Tómasove žlindre.
800 „ kajnita.



Podoba 44

1600 kg Tómasove žlindre.
1600 „ kajnita.

njih in na podlagi znanstvenih razlogov izvajali pravila za praktično porabo. Profesor dr. Götting v Südhauseu je umetna gnojila poskušal tudi pri gozdnih rastlinah s prav povoljnim uspehom, kakor kažejo po-

Peronospora na grozdju.

V mnogih vinogradih na Dolenjskem in na Vipavskem nahajamo letos pogostoma peronosporo na grozdju.

To bolezen zamenjavajo mnogi s plesnobo. Razloček med peronosporo in plesnobo na grozdju je pa zelo lahko spoznati, kajti jagode, napadene od plesnobe, postanejo najprej na površju sive, kakor bi jih potresel s pepelom, pozneje pa se razpokajo, tako da peške gledajo iz jagod, in nazadnje se jagode posuše.

Če pa so napadene od peronospore, se ne razpokajo, temveč dobijo najprej od peclja doli temnomodre lise ali proge in nazadnje počrne in se popolnoma posušijo.

Pogostoma se letos vidi, da so se grozdički kmalu po cvetju, preden so bile jagode debele kakor grah, posušile, bodisi vsi ali vsaj deloma.

Suha jagodica je pa prevlečena z belo volno.

Ta bolezen je tudi peronospora; bela volna je pa njen micelij in njeni trosi (seme).

V tem slučaju je peronospora napadla grozdje jako zgodaj, précej po cvetju.

Iz tega sledi, da peronospora letos grozdje posebno rada napada.

Napada ga pa bolj ali manj vsako leto, in zato je treba skrbno na to paziti, da se zlasti pri drugem in tretjem škropljenju tudi grozdje dobro poškopri.

Da je pa ta bolezen posebno nekterim vinogradnikom znatno škodo povzročila, so ti sami krivi, in sicer zaradi tega, ker so škropili ali prepozno, ali pa v predolgih presledkih.

Znano je namreč, da galica hrani trto samo preventivno pred peronosporo, to se pravi, da mora biti trta takrat, kadar padejo trosi (seme) te bolezni na njo, že poškopljena.

Če torej škropimo šele takrat, kadar se bolezen že kaže, je že prepozno.

Ker se pri nas raznašajo trosi peronospore navadno začetkom meseca junija, je treba škropiti najpozneje začetkom junija, ali še bolje takrat, kadar zrastejo mladike kakega pol metra dolge.

Za škropljenje, bodisi za prvo, drugo ali tretje, zadostuje popolnoma na 100 l vode 1 kg galice ter 2 kg ugašenega (ali pa 1 kg neugašenega) apna. Drugo škropljenje se mora vršiti tri tedne pozneje, torej navadno neposredno po cvetju.

Tretje škropljenje se pa vrši kake 4 tedne po drugem, torej koncem julija.

Kakor je bilo že rečeno, je treba po drugem in tretjem škropljenju na to gledati, da se tudi grozdje dobro poškopri. Mnogi posestniki so sicer letos prav zgodaj škropili, drugo škropljenje so pa izvršili šele začetkom ali sredi julija.

Ker je deževje meseca junija galico hitro opralo, je v tem predolgem presledku peronospora napadla ne samo nepoškopljeno grozdje, ampak tudi poškopljeno in od dežja zopet oprano listje.

V ponovljenje naj sledi:

Kratko navodilo glede škropljenja trt proti peronospori:

1. Proti peronospori se škropi najmanj 3krat na leto.

2. Na 100 l vode se vzame za vsako škropljenje 1 kg modre galice in 2 kg ugašenega ali pa 1 kg neugašenega apna. Za vsako škropljenje je pripraviti svežo zmes, ker stara ne učinkuje.

3. Prvo škropljenje se vrši takrat, kadar so mladike zrastle pol metra dolge, to je najpozneje začetkom junija.

4. Drugo škropljenje se vrši 3 tedne pozneje, torej takoj po cvetju.

5. Tretje škropljenje se vrši 4 tedne po drugem, torej proti koncu meseca julija.

6. Pri prvem in drugem škropljenju je tudi grozdje dobro poškopiti.

7. Več kakor trikrat je treba šropiti samo v hudo deževnih poletjih, kakor kaže potreba.

8. Na suho ali zeleno cepljene trte je treba škropiti kmalu potem, kadar so odgnale, in sicer večkrat v kratkih presledkih.

9. Če je po škropljenju deževalo, preden se je galica dobro posušila, je treba kar najhitreje nanovo poškopiti.

Bohuslav Skalický,
c. kr. vinarski nadzornik za Kranjsko.

Kaj je Tómasova žlindra in kako se rabi.

1. Kaj je Tómasova žlindra.

Skoraj v vseh železnih rudah, ki jih dobivajo po raznih evropskih deželah, je toliko fosfora, da so jo prejšnje čase težko podelovali v jeklo. Angleža Thomas in Gilchrist sta pa iznašla poseben način, da se fosfor izpravi iz sirovega železa; pravimo mu nakratko „Tómasov način.“ Po tem načinu se sirovo železo raztopi, vanje se umetno napelje obilno zraka, in ta izpreminja fosfor v fosforovo kislino. Preden pa se začne železo topiti, denejo v topilnike k sirovemu železu določeno množino živega apna, in sicer na 100 stotov sirovega železa kakih 15 stotov živega apna. Ob topljenju železa se nastajajoča fosforova kislina takoj veže z apnom v fosforovokislo apno ter se to obenem s kremikovokislim apnom ter z nekoliko železnega oksida nabira kot raztopljena žareča žlindra na očiščenem jeklu. To je Tómasova žlindra. Ohlajena in zmleta Tómasova žlindra se prodaja za gnojilo, ki ga danes že povsodi poznajo in pripoznavajo njegovo dobroto.

2. Zakaj je Tómasova žlindra dobro gnojilo.

Tómasova žlindra je v prvi vrsti fosforno gnojilo; potem je pa v nji še kakih 50% porabnega apna. Fosforova kislina Tómasove žlindre se ne topi v vodi, kakor fosforova kislina v superfosfatu; zato prve čase niti mislili niso, da bi mogla kaj prida koristiti. Šele številni poskusi so nas prepričali, da je fino zmleta Tómasova žlindra res izborna fosforno gnojilo. Da se pa fosforova kislina v Tómasovi žlindri lahko topi, da torej dobro učinkuje, je vzrok to, ker je notranji ustroj fosforovokislega apna v Tómasovi žlindri tak, da lahko razpada; del fosforove kisline je namreč vezan na 4 dele apna, dočim v drugih fosfatih hodi del fosforove kisline na 3 dele apna. Že prav slabe kisline in pa kislil sokovi, ki jih izločajo rastlinske korenine, morejo raztopiti fosforovo kislino v Tómasovi žlindri. Zato tudi vrednost fosforove kisline v Tómasovi žlindri določajo s citronovo kislino. Koliko je vreden ta način preiskovanja, naj pokažejo naslednji uspehi tozadevnih poskusov:

Tómasova žlindra:	Raztopnost fosforove kisline v citronovi kislini:	Pridelek:
1	100·0 %	100·0
2	88·2 %	90·3
3	71·4 %	74·1
4	57·8 %	60·2
5	37·1 %	38·5
6	22·8 %	16·0

Iz tega je razvidno, da sta raztopnost fosforove kisline v citronovi kislini in pa njena delavnost (moč)

domalega popolnoma enaki. Zato naj bi kmetovalci ne kupovali Tomasove žindre, ki od svoje fosforove kisline nima vsaj 80% raztopne v citronovi kislini. Naši prvi kmetijski kemiki pravijo, da je v citronovi kislini raztopna fosforova kislina Tomasove žindre tako izdatna in toliko vredna, kakor v vodi raztopna fosforova kislina superfosfata. — Izdatnost Tomasove žindre pa še to povečuje, ker je v njej do 50% lahko raztopnega apna, torej skoraj v istem razmerju, kakor se fosforova kislina in apno nahajata v rastlinah. — Če se pa obe rastlinski hranilni snovi dajeta rastlinam v tako ugodnem razmerju ter lahko raztopni, potem se ne bomo čudili, če povsodi po veliko več pridelujejo, če rabijo res dobro Tomasove žindre. Žal, da ponekod izpečavajo tudi manj vredno ali celo ponarejeno Tomasovo žindro. Zato opozarjamo kmetovalce, naj Tomasovo žindro kupujejo le pri zanesljivih prodajalcih, ki za njeno dobroto jamčijo.

3. Kdaj in na kakšni zemlji je rabiti Tomasovo žindro.

V prejšnjem odstavku smo spoznali, kako lahko se topi fosforova kislina Tomasove žindre in kako vsled tega hitro deluje. Raztopno fosforovo kislino Tomasove žindre rastline lahko kar uživajo. Izprva so mislili, da mora Tomasova žindra dolgo časa v zemlji ležati, da se laže topi; to pa ni resnično. Zato tudi ni res — kakor nekteri še mislijo — da se mora Tomasova žindra rabiti le jeseni; priporoča se prav tako spomladi, in na tisoče je izkušenj iz vseh dežel, ki dokazujejo izdatnost Tomasove žindre pri spomladnih setvah. Celo na glavo so ozimni gnojili s prav dobrim uspehom pozimi in spomladi. To je tudi umevno, saj na travnikih Tomasovo žindro kar povrhu raztrošajo ter dosejajo izborne uspehe.

Na vprašanje, kdaj je rabiti Tomasovo žindro, torej nakratko porečemo, da vselej, kadar gospodarske razmere to dopuščajo. — Na travnikih in pašnikih se priporoča, Tomasovo žindro rabiti takoj po prvi košnji poleti, ali pa jeseni po drugi košnji. Sicer se pa lahko rabi še vso jesen in zimo, kadar je vreme zato; potem pa tudi spomladi, ko poneha mráz. — Na polju zadošča, če se Tomasova žindra raztroši in podorje jeseni ali spomladi, ali pa če se potrosi na preorano njivo ter se potem podvleče.

Da se more Tomasova žindra rabiti na vsaki zemlji, je razvidno iz tega, kar smo doslej izvedeli o tem gnojilu, saj njeno delovanje ni odvisno od zemlje. Izprva so mislili, da je Tomasova žindra posebno gnojilo za peščeno in celo za barsko zemljo. Številne poskušnje in dejanske izkušnje so nas pa prepričale, da Tomasova žindra mnogo izda tudi na boljši in najboljši, na pr. na ilovni zemlji.

4. Raba Tomasove žindre pri raznih rastlinah.

a) Na travnikih in pašnikih.

Poraba Tomasove žindre na travnikih in pašnikih se je silno pomnožila; to je najboljši dokaz, kako izborno mora biti to gnojilo. Primerno gnojenje s Tomasovo žindro, če je treba tudi s kalijevimi solmi, pridelka ne le ne podvoji, da celo potroji in počveteri, ampak je tudi klaja povsodi mnogo boljša. Če večkrat zadostno gnojimo s Tomasovo žindro, je mogoče, da se že v dveh letih doslej slabi travniki in pašniki izpremene v dobre ali v deteljišča.

Glede časa, kdaj je Tomasovo žindro rabiti, opozarjamo na ono, kar smo povedali v 3. oddelku.

Sicer pa ne zadošča, če travnik pognojimo s Tomasovo žindro samo enkrat; gnojiti je treba večkrat. Najprej se priporoča za hektar vzeti 500—800 kg ter se potem opravičeno sme pričakovati, da bo košnja za 30—40 q boljša. Pozneje zadošča tudi nekoliko manj Tomasove žindre.

b) Pri domači in nemški detelji.

Znano je, da na travnikih zraste mnogo detelje, če so bili pognojeni s Tomasovo žindro. Iz tega so sklepali, da mora biti Tomasova žindra izborno gnojilo za deteljo; in res se je izkazalo, da je to domnevanje resnično. Če se lahka zemlja dobro pognoji s Tomasovo žindro in s kalijem, se povsodi na nji lahko uspešno v kratkih presledkih prideluje domača, nemška in turška detelja ter seradela. Zgodilo se je že, da so na lahki zemlji, kjer so pridelovali po 50 q sveže detelje, pridelali 200 q, ko so pognojili s Tomasovo žindro. Če se pa še pomisli, da je za lepo deteljo tudi lepo žito, potem je jasno, da za deteljo ni boljsega gnojila, kakor je Tomasova žindra. Samo deteljne korenine zaležejo rastlini, ki pride v deteljišče, toliko, kakor če bi zmerno pognojili s hlevskim gnojem. Da Tomasova žindra pri detelji toliko izda, bi utegnili odločevati tudi to, da vse detelje zahtevajo mnogo apna v zemlji. Tomasova žindra pa ima, kakor smo že omenili, do 50% porabnega apna v sebi ter vsled tega tudi v tem oziru deteljam bolje služi, kakor vsako drugo gnojilo.

Za deteljo jemljemo po 600—800 kg Tomasove žindre na hektar, in je najbolje, če jo podorjemo, preden vsejemo rastline, ki vanje pride detelja. Za nemško deteljo in za krmske rastline, ki rasejo dalj časa na istem prostoru, je seveda treba vzeti večjo množino, 1000—1200 kg Tomasove žindre na hektar, ker mora dalj časa delovati.

c) Pri stročnicah.

Kakor detelja, morajo tudi vse semkaj spadajoče rastline: grah, bob, fižol, grašica, leča in volčji bob, dušik, ki ga potrebujejo, jemati iz zraka; vse te rastline so nabiralke dušika. Njim torej ni treba gnojiti z dušičnatimi gnojili; zato se mora tudi gnojenje tem rastlinam s hlevskim gnojem imenovati zapravljivost. Toliko bolj pa jim je treba gnojiti s fosforovo kislino; kajti le tedaj, če imajo v zemlji zadostno zalogo fosforove kisline in kalija, se morejo dodobrega okoristiti z zračnim dušikom ter se krepko razviti. Zato bi bilo skrbeti, da se tem rastlinam dobro gnoji s fosforovo kislino, ker bodo potem gotovo dajale največje pridelke. Na hektar se jemlje 600 kg Tomasove žindre. Če se tako gnoji, se stročnice lahko bolj pogosto sejejo za seboj, ker za njimi ostane še toliko fosforove kisline v zemlji in toliko koreninskih ostankov, da za njimi dobro uspevajo žita, krompir i. t. d.

č) Pri žitu.

Vsa žita — ozimna in jara — zahtevajo zadostno zalogo fosforove kisline v zemlji, ker jim je vsekakor potrebna, da morejo tvoriti zrnje. Stem, da žitu dobro gnojimo s Tomasovo žindro in z dušičnatimi gnojili, bodisi s čilskim solitrom, s hlevskim gnojem ali pa z zelenim volčjim bobom, moremo skoraj v vseh razmerah od žit dobivati največ in tako dobrih pridelkov, da so izborni tudi za tehniško porabo, na pr. v pivovarstvu in žganjarstvu. 600 kg Tomasove žindre za hektar bi utegnili povsodi zadoščati, da se dosežejo najboljši uspehi.

d) Pri okopavinah in oljnih rastlinah.

Okopavinam in oljnim rastlinam radi gnojé s hlevskim in z zelenim gnojem ter se to gnojenje tudi res posebno priporoča. Poleg teh gnojil se pa iz različnih vzrokov povsodi priporoča dati tudi primerno množino fosforove kisline, ter so povsodi spoznali, da se ta s koristjo daje v Tómasovi žlindri. Isto je pri zimskih oljnih rastlinah, pri ogrščici in repici. 400—600 kg Tómasove žlindre na hektar skoraj povsodi zadošča.

e) Pri hmelju, zelenjadi in finejši povrtnini.

Vse te rastline so zelo hvaležne, če se jim gnoji s Tómasovo žlindro. Mnogo hlevskega gnoja jim ne ugaja, zato jih ni preobilno z njim gnojiti. Najbolje je vzeti pol navadne množine hlevskega gnoja ter dodati 400—600 kg Tómasove žlindre na hektar.

f) Pri sadnem drevju in vinski trti.

Kadar se zasajajo sadovnjaki in vinogradi, je treba skrbeti, da se v zemljo spravi zaloga fosforove kisline, ki izda za desetletja. Zato se priporoča, da se zemlji dá vsaj 1000—2000 kg Tómasove žlindre na hektar, kadar se sadi drevje ali se prekopava vinograd. Na ta način dobi zemlja fosforove kisline, da dolgo vrsto let lahko rodi obilno sadja. — Stari nasadi se najbolje tako gnoje, da se vsaki dve leti okrog drevesa potrosi 50 g Tómasove žlindre na štirijaški meter ter se potem globoko podkoplje, ali se nad trtami napravijo globoke luknje ter se vanje dene gnojilo. Če se polovici navadne množine hlevskega gnoja doda Tómasova žlindra, to posebno pomnožuje pridelke. V tem slučaju se priporoča na hektar vzeti 900 kg Tómasove žlindre ter gnojenje na tri leta ponavljati.

g) Pri drugih lesnih rastlinah, gozdnih in vrbovih nasadih.

Fosforova kislina in apno sta izmed onih glavnih sestavin, ki so neobhodno potrebne, da se lesne rastline razvijajo hitro in krepko; zato jih je treba zemlji dati v zadostni množini. Tómasova žlindra daje fosforovo kislino in apno v veliki meri ter zelo poceni in se zato ne more dosti priporočati za lesne rastline.

5. Ali je treba s Tómasovo žlindro večkrat gnojiti.

Vse izkušnje kažejo, da je povsodi potrebno odvzete hranilne snovi zemlji ponovno vračati, ter je pogosto prišlo v navado, na tri ali na štiri leta dobro pognojiti s Tómasovo žlindro. Ta način ni pravilen; mnogo bolj pravilno je, če se večkrat dobro pognoji, da v zemljo pride zadostna zaloga fosforove kisline, potem se pa redno vsako leto gnoji s polovico deleža Tómasove žlindre. Da je tako postopanje pravilno, najjasneje kažejo travniki in pašniki. Tu so dobre travniške rastline le slabo razvite ter najprej potrebujejo mnogo hrane, da se nasitijo in se popolnoma razvijajo.

Če bi se drugo leto nič ne gnojilo, bi dobre travniške rastline, ki so se prvo leto okrepile vsled gnojenja, zopet opešale, dočim dobro rasejo, če se jim pognoji tudi drugo leto, čeprav bolj malo. — Gnojiti je torej vsako leto.

6. Kvarjenje (mešanje) Tómasove žlindre z neizdatnimi zmljetimi rudninskimi fosfati.

Zadnji čas kmetovalcem ponujajo po enaki ali nekoliko nižji ceni neizdatne rudninske fosfate pod imenom „fosfatna moka“. Kmetovalce svarimo, naj ne

rabijo takih snovi, kajti znanstveno in po neštevilnih večjih in manjših poskusih je dokazano, da niso raztopni, ne izdatni in se ne izplačujejo. Poljski poskusi so celo dokazali, da niti dvajsetkratna množina ne more nadomestiti Tómasove žlindre. — Tuintam sedaj tudi poskušajo Tómasovo žlindro mešati z neizdatnimi fosfatnimi mokami. Profesor Petermann imenuje tako mešanje ponarejanje (kvarjenje) Tómasove žlindre, go-ljušijo, ki jo je po zakonu kaznovati. — Da se kmetovalec varuje take prevare, naj kupuje Tómasovo žlindro le pri takih tvrdkah, ki jamčijo, da je žlindra čista. In ker smo videli, da se fosforova kislina Tómasove žlindre v obilni meri topi v citronovi kislini (75—92%), je treba gledati tudi na to, kajti fosforova kislina v sirovem fosfatu in v ponarejeni (zmešani) Tómasovi žlindri se prav pomalem topi v citronovi kislini.

7. Pripomnja.

Dočim so se prejšnje čase brez uspeha trudili, da bi pusto zemljo toliko zboljšali, da bi rodila bogate pridelke, se to sedaj lahko in poceni zgodi, če se pravilno rabi Tómasova žlindra. Treba je le pomisliti, da sta fosforova kislina in apno prav važni rastlinski hranilni snovi, ki gospodarstvo usposobljata, da propeva, če jih le zadosti pride v zemljo. Kajti iz fosforovokislega apna, ki se v živalskem telesu nahaja v kosteh, se v rastlinah tvori rastlinski beljak, najvažnejša hranilna snov in prva podlaga ne le rastlinski rasti, ampak tudi hranitvi ljudi in živali. Dvakratni pridelki travnikov in deteljišč omogočujejo večje število živine; ta daje več in boljšega hlevskega gnoja, in hlevski gnoj zopet pomnožuje in zboljšuje poljske pridelke. Na ta način daje vse gospodarstvo večje dohodke.

Stiskanje sira.

Kadar je sir v kotlu dovolj premešan in posušen, se s prtom dvigne iz kotla, se pusti, da siratka nekoliko odteče, in potem se položi na okrogel ploč v obod. Sir je pa treba s prtom tako dvigniti iz kotla, kakor se je v kotlu na dno usedel, in se torej ne sme prevreči, in sicer zato, da pride v isti legi v obod. Če se lega sira izpremeni, more to imeti posledico, da se sir med godenjem na tisti polovici hleba, kamor pridejo večje drobtine, bolj napne.

Dalje je paziti, da sir v obodu na plohu ne pade narazen in se ne razpoka, zato naj obod v pričetku ne bo preveč narazen. Slučajno nastale razpoke je z rokama dobro skupaj zgnesti in dotlej stiskati, da se pokaže siratka. Sicer je pa treba sir po vsem površju z rokama stiskati in poravnati. Vsled takega ravnanja ostane v siru manj siratke, ne morejo se tvoriti siratkine luknje in ne nastanejo nagnila mesta.

V kotlu je pa ostalo še nekaj prav drobnih sirovih drobtin, ki se imenujejo „prah“. Ta prah se tudi iz kotla pobere, pa dá testo, ki ne dela lepih luknjic, ker so drobtine presuhe. Presuhe drobtine se namreč ne sprimejo dovolj, in vsled tega nastanejo votli prostori, v katerih se nabere siratka, ki potem ne more vun. Dobro je torej, da tega prahu, ki smo ga s prtom dvignili iz kotla, ne stisnemo preveč, temveč ga rajši toliko časa v sir vtiskamo, da se pokaže siratka. S takim ravnanjem se prah bolj sprime s sirom in ne nastanejo siratkine luknje.

Prvo stiskanje naj ne traja predolgo, ker se drugače prt preveč v hleb vtisne in se prijema sira.

Vender mora to stiskanje biti zadostno, da se sir ne razkolje, kadar ga obračamo. Dobro je, tisto stran hleba, v katero smo vtisnili prah in jo imenujemo „gornjo stran“, pokriti tudi še s tistim prtom, s katerim smo prah iz kosla dvignili. Ta prt naj se odstrani šele tedaj, ko sir drugič preobrnemo.

Če se sir dá na spodnji strani, ko se je prvič obrnil, nekoliko obdrgniti ter se naredi majhna razpoklina, če se močno z roko pritisne, se sme reči, da se je sir pravilno delal. Spodnjo stran imenujemo tisto, ki pride spodaj, kadar sir denemo v obod; na to stran pridejo vse tiste drobtine, ki so v kotlu ležale na dnu. Gornja stran se pa imenuje, kakor je bilo poprej povedano, tista, ki pri vdevanju v obod pride zgoraj. Na to pride prah iz kotla.

Znamenje, da je bil sir pravilno sušen, je tudi bolj čista siratka, ki se odteka. Če se odteka motna siratka, potem je bil sir premalo sušen, ali pa se je v njem razvilo preveč kisline.

Če se sir na plohu odkrije in dlje časa odkrit leži, preden je dovolj suh, potem dobi trdo in suho skorjo, ki siratki ovira odtok. Če se tak sir potem naprej stiska, se mora skorja iznova omehčati, preden more siratka zopet skozi njo. Taka siratka je ob pričetku motna ter je grenkega okusa. Iz tega vzroka je priporočeno, sir hitro stiskati, da se ne ohladi, dokler ni dovolj suh. Posebno pozimi in ob mrzlem vremenu na planinah je hitro stiskanje velevažno, sicer zastane v siru preveč siratke.

Pritisk v stiskalnici je uravnati po velikosti sira, da se siratka ob pravem času popolnoma iztisne. Na vsak kilogram sira se potrebuje 15 do 20 kilogramov pritiska. Pozimi je treba razmerno še močneje stiskati.

Med stiskanjem je zelo priporočeno pridno zavijanje sira v sveže in suhe prte. Paziti je, da se ne vtisnejo v sir gube in nitke slabih prtov, vsled česar v siru lahko nastanejo razpoke. Tudi obod je vedno treba natezati, da je ves sir neprenehano pod pritiskom stiskalnice, vendar je paziti, da se ne iztisne čez obodov rob preveč sira, ki bi delal debelo žmulo. To žmulo moramo odrezati, in če je predebela, sir ob robu rad poka.

Preobračanje in povijanje sira v sveže in suhe prte se vrši večkrat in v različnih rokih. Prvič kmalu po prvem stiskanju, drugič in tretjič vselej po preteku ene ure, in četrtič, petič in šestič, oziroma če treba sedmič, pa vselej po preteku 1 do 1½ ure. Ko je sir že suh, naj se vendar še porabita dva prta. Pri predzadnjem stiskanju je sir obložiti le na gornji in spodnji strani s prti, torej ne na strani proti obodu; pri zadnjem stiskanju se pa prti sploh ne rabijo več, da sir dobi gladko in čisto skorjo.

Če se je vse zvršilo pravilno, mora biti sir v 6 do 8 urah toliko iztisnjen, da sta zgornja in spodnja stran suhi, in v 22 do 24 urah mora biti stiskanje sploh končano.

Pod stiskalnico dogotovljen sir naj ima svetlorumeno barvo z mnogimi majhnimi belimi lisami, in to po vseh straneh; vrhu tega naj bo testo nežno in prožno ter naj tvori enakomerno suho tvarino. Nasprotno je pa premalo sušen sir belkaste barve in gobastega testa ter se, kadar se odreže žmula, pokažejo mokre pike, ki izvirajo od vgnetenosti siratke; tak sir postane premočno luknjičav.

Preveč suh sir je zopet močno rumen ali celo rdečkast ter ima trdo testo, ki se prijema prtov.

Sir, ki se je med izdelovanjem premalo posušil, se z najmočnejšim pritiskom ne da dovolj iztisniti, ker

se drobtine prehitro sprimejo in vsled tega ostane med njimi siratka.

Ravno tako se močno nakisan sir ne da dovolj iztisniti, celo če je siratka že pričela kipeti, vsled česar postane penasta in gosto tekoča. Tak sir se že na plohu napenja.

Bodi snažna pri molži.

Mleko je tečna, zdrava in okusna pijača — če jo zdravo, čisto in dobro. Žal pa, da se nahaja tudi pri mleku mnogo pomanjkljivosti in napak, ki je delajo neokusno in sploh malovredno.

Te napake prihajajo deloma od krav samih, deloma tudi od slabe in izprijene krme. V mnogih slučajih smo pa tudi sami krivi, če mleko ni tako okusno in tako zdravo, kakor bi moralo biti. Semintja se lahko opazuje, da smo premalo snažni z mlekom, da posodo premalo čistimo in da sploh premalo skrbimo za potrebno čistoto.

Snaga je prva reč pri mleku in poglobitni pogoj, da se mleko ohrani zdravo, da ostane okusno in da so okusni in dobri tudi vsi drugi izdelki, ki jih dobivamo iz mleka, kakor na pr. smetana in presno maslo.

Zaraditega je gledati in paziti na snago ves čas, ne samo kadar shranjujemo mleko v latvicah po naših shrambah, ampak tudi med molžo.

Mleko se najraje nasmeti med molžo, posebno v zaduhlih in nesnažnih hlevih. Da mleko ohraniš čisto, umij si pred molžo roke in skrbi tudi, da je vime dobro očejeno. Najbolje je, da je vime suho, kadar molzeš, ne pa mokro. Če si vime pred molžo z vodo umila, potem je prav, da ga s suho ruto obrišeš. Kdor ima dosti stelje, stori prav, če skrbi z dobrim nastiljanjem, da vime ostane snažno.

Pri nas je umivanje vimen pred molžo običajno. Glejmo pa pri tem, da ga dobro umijemo in da ne rabimo premrzle vode, ker mrzla voda škoduje gorkemu vimenu, kadar je napolnjeno z mlekom.

Tudi posoda (kabeljca, golida, žehtar), v katero molzemo, mora biti seveda skrbno očiščena. Taka posoda se najlaže snaži, če se takoj po molži sprazni, dobro umije in spravi na suh prostor.

Namolzenega mleka ni puščati kaj dalje časa v hlevu, ker se rado navzame hlevskega duha, ampak naj se takoj odstrani in takoj precedi v snažne latvice, ki naj se hranijo v čistih in zračnih prostorih. Za precejanje mleka je treba gostih in čistih cedilc ali sit, ki jih je tudi treba po vsaki rabi skrbno osnažiti, sprati, in če je treba, tudi s ščetjo (krtačo) očediti, da se odstranijo vsi ostanki, ki se sicer radi nabirajo ob kraju ali pa na spodnji strani dotičnih sit.

Če bomo tako ravnali z mlekom in povsodi pazili na potrebno snago, v hlevu in v shrambi, potem bo tudi mleko bolj čisto, bolj zdravo, mlečni izdelki pa veliko bolj okusni. R.

Snaženje hleva.

Dolžnost vsakega živinorejca je, da ima hlev v takem stanju, da živali ne trpe škode, ampak da ostanejo zdrave. Čistota odvrta bolezni, a nesnaga jih vabi k sebi; to naj si vsak prav dobro zapomni. Naši slovenski gospodarji mnogo grešijo v tem, da se premalo ozirajo na čistoto v hlevu in na snaženje živine same. Iz nesnage pa izvira mnogo bolezni, ki jih nevedno ljudstvo pripisuje vražam in čarovnijam; vse to

pa nič ne velja. Kriv je gospodar sam, ker se ne briga za snaženje.

K snaženju hleva prištevamo kidanje gnoja, nastiljanje, čiščenje sten, poda in jasli ter slednjič odstranjevanje nadležnih mrčesov.

V nečednih in nesnažnih hlevih se razkrajata gnoj in scalnica ter usmradita ves prostor, kar gotovo ne more dobro vplivati na živalsko zdravje. V zanemarjenih hlevih se živina onesnaži, kožno hlapenje se pomanjša, kopita se na mokrem gnoju zmečajo, kopitna strela začne gniti. Pri ovcah in govedih se vname koža med parklji, da počnejo hromati (šepati). Zadnje konjske noge se vnemo v scalnici in blatu okoli biclja (rape); vedna nesnaga neti bolezen, in pri takih razmerah je ozdravljenje skoraj nemogoče. Iz navedenega se učimo, da bi bilo najumestneje, če bi hleve vsak dan izkidal, a drugi oziri govore zopet nasprotno. Če namreč gnoj leži v hlevu, postane veliko mastnejši in boljši ter njivam mnogo več zaleže. Tu smo zašli v nekako za gato! V škripcih smo! Poskusimo se rešiti! Da zado- stimo po možnosti na obe strani, v kolikor se sploh more dvema gospodoma služiti, storimo takole: Če nočemo konjskih hlevov izkidaliti vsak dan, moramo jih na teden vsaj po dvakrat; iz govejih hlevov in iz svinjakov pa odstranimo gnoj vsakih 7 dni. Ovčje hleve moramo kidaliti na mesec vsaj enkrat, da nam živali ne zbole. Da se hlevi preveč ne usmradijo, jih moramo često zračiti in po gnoju semintja potrositi nekoliko malca (gipsa). V ta namen rabimo tudi žvepleno kislino, ki je v resnici dobra. Žvepleno kislino — pazi, ker peče — pomešamo med vodo in s to mešanico poškopimo gnoj. Na ta način dosežemo, da v hlevu preveč ne smrdi in da gnoj dober ostane; žveplena kislina in malec se namreč spojita z amoniakom, ga zadržujeta v gnoju ter odstranujeta smrad.

Žlebove, ki služijo za odpeljevanje scalnice, moramo često splakniti z vodo ter jih omesti z metlo. Koristno je, da poškopimo hleve semintja z vodo, da se nekoliko ohladijo; zlasti za svinjake je to škropljenje velike važnosti. Pred kidanjem odstranimo s sten in stropa pajčevine in prah; vsaj enkrat na leto moramo pobeliti zidane hleve. Pri nekterih zanikarnih gospodarjih so napolnjene jasli do polovice z zemljo, s sempirjem ali s skisano klajo. Nova krma, ki se meče v take nesnažne jasli, se pomeša s preostalo nesnago, izgubi na okusu in je zraven tega tudi škodljiva. Snažimo torej jasli, kolikorkrat je to potrebno.

Ne puščajmo kokoši v hleve; sploh naj bodo kokošje grede od njih primerno oddaljene. Kako lahko se dogodi, da žival s krmo pojé kokošje pero, ki ji utegne škodovati. Nadalje zlezejo ponoči kokošje uši (kurje pršice) na žival, osobito na konje, pijó kri iz njih ter jih nadlegujejo, da nimajo pravega počitka in miru. Razen tega povzročajo srbečico, da, celo slab tek in majhno groznico. Živali se močno drgajo, koža se vname, dlaka začne izpadati, in nasledek so brezdлакaste, luskinaste lise.

Muhe, podgane in miši so v nečistih hlevih navadni gostje. Ti nadležneži so živalim prava preglavica, ker jih neprestano nadlegujejo, jim pijó kri in jih celo ranijo; posebno podgane so to že večkrat storile. Pri- poveduje se namreč, da so izgledale v živo debelo svinjo (v slanino) cele luknje, in da so tam pustile svoje blato. Sploh pa ti nepotrebni gostje vznemirjajo in dražijo živali. Delavna žival si dovolj ne odpočije, pitanci se slabeje redé, molzne krave izgube dosti

mleka itd. Kako se je po možnosti ogibati teh nadležnežev? — Natančna hlevska čistota največ pripo- more, da se ne naselijo muhe, miši in podgane. Ko so so enkrat vgnedzile, tedaj jih je kaj težko pregnati. Poskusimo! Vse mišje in podganske luknje moramo zamašiti in zadelati, gnul les odstraniti ter ga nadome- stiti z dobrim. Nedolžen, a dober pripomoček proti mišim in podganam je tale: V vsako podgansko in mišjo luknjo vlijemo žlico kolomaza ali katrana. Pod- gane se onesnažijo, tekajo vse zbegane iz luknje v luknjo, in ko vse ogrdijo, zapuste hlev. Še bolje je, če namažemo živo podgano s katranom ter jo izpustimo, da onesnaži luknje; na to vse podgane pobegnjo, ker jim katran preveč smrdi. Kozel (njegov smrad) prežene baje vse podgane iz hleva. Nekteri posestniki imajo navado, da nastavljajo v hlevu mišnice, fosfora in drugih strupov. To se meni ne zdi pametno, ker bi se lahko tudi živina zastrupila. Za odstranjenje miši je najboljšo sredstvo — past. Muham zabranimo najuspeš- neje pot v hlev z zračenjem, s pridnim kidanjem in sploh s čistoto. V temnem hlevu se muhe ne drže rade; torej omrežimo okna in zapirajmo vrata ter izpodimo nadležne živalce z vejami. Skoraj v vsaki prodajalnici (štacuni) dobimo prašek proti mrčesom, ki odstrani različne nepotrebne, večkrat kaj neprijetne živalce. S tem praškom preženemo muhe na tale način: Živali izženemo, zapremo okna in vrata ter razpršimo prašek po hlevu. V kratkem času popadajo muhe omamljene na tla, ktere pometemo in potem sežgemo ali poparimo. Dobra je tudi galunova raztopina, s katero namažemo strop, stene in sploh vse hlevske dele. Nekteri kuhajo orehovo listje ter namažejo s to tekočino živalsko kožo, kar odganja muhe ter umori njih zalego. Veliko muh pokončajo lastovke; ne odganjajmo jih torej, če si hočejo napraviti gnezdo v hlevu. Slednjič še nekaj proti nadležnim muham. Naberimo metlike (divjega pelina), zvežimo jo v snop ter jo obesimo s tenko nitjo na strop. Kmalu posede na njo vse črno muh. Proti večeru vzemimo široko vrečo, držimo jo pod snop ter prere- žimo nit, da ujamemo muhe. Pri tem poslu pa moramo ravnati prav oprezno, ker sicer se vse muhe razprše.

Kisanje zelja.

(Odgovor na 132. vprašanje.)

Ko zelje popolnoma dozori, se poreže ter čedno otrebi vse gnilobe in druge nesnage, pa tudi zelenih listov, tako da ostane le bela glava. Le iz čisto osna- ženih glav se dá napraviti zelje, da je, kadar je kisló, lepe citronovorumené barve, ki očem posebno prija. Če bi se pa za kisanje porabilo tudi zeleno listje, bi kisló zelje imelo neprijetno, temnozeleno barvo. Razrezati se mora zelje lepo in kolikor moči drobno; le tako napravljenó zelje se lahko jemlje iz posode, kadar se rabi.

Preden pa se zelje vloži v kad, jo je treba dobro pregledati, kajti odkar se je zadnje zelje vzelo iz nje, so se morebiti na dnu napravile kake luknje ali razpoke, skozi ktere bi utegnili odtekati zelnica. Vsled tega bi zelje v kadi porjavelo, ostalo bi trdo ter bi se tako popolnoma izpridilo. Dobro je torej kad kakih 5—8 dni, preden se vánjo dene zelje, do vrha naliti z vodo ter jo tako pustiti. To pa je že zato koristno, ker jo je mogoče potem od znotraj popolnoma osnažiti. Jako napačno pa je, da semtertja puščajo v kadi vsó nesnago prejšnjega leta ter novonarézano zelje denejo kisat v neosnaženo posodo. Kakor povsod, povdarjati je treba

tudi tukaj, da je in mora biti tudi pri kisanju zelja snaga vedno prva!

Ko je kad pripravljena, pripraviti se morajo tri deske, ki se položijo na potlačeno zelje, kadar je kad polna. Razume pa se, da deske ne smejo presegati dolžnosti dna. Kadi so namreč navadno tako napravljene, da se proti dnu počasi zožujejo, in če bi bile deske predolge, uprle bi se v kad in zelje bi se gotovo izpridilo, če bi se ne opazilo to še o pravem času.

Ko je vse to pripravljeno, očedi se primerna množina kamenja, ki jo mislimo naložiti vrhu zelja.

Kadar je kad pomita, osnažena in na svojem mestu, dene se vanjo kaka dva jerbasa razrezanega zelja ter se prav dobro potlači. Ko se to zgodi (ali že prej), se po zelju potrese kaki dve pesti soli. Na to se zopet dene zelje in nanje sol ter se tako nadaljuje toliko časa, dokler ni posoda polna do vrha. V nekaterih krajih natresejo med zelje tudi nekoliko kuminovih zrn, kar mu daje posebno prijeten duh. Vrhu zelja se položijo celi zelní listi, tako da pokrivajo vse zelje. Na to se položijo deske, nanje pa se naloži kamenje. Kadar se nalaga kamenje, se mora paziti posebno na to, da se naloži ravnotežno, da se pri vsedanju zelja ne podere, kar se jako rado zgodi. Kad, v kateri se kisa zelje, mora imeti kakih 10 cm od zgornjega roba luknjo, skozi katero se po cevi odteka zelnica. Ko je kamenje naloženo, zalije se zelje z vodo do vrha kadi.

To so glavna vodila pri pripravljanju kislega zelja. Kdor se ravna po njih, si bo gotovo pripravil dobrega zelja za kupčijo ali za domačo porabo. Zelje bo imelo prijeten duh in okus. Seveda je pri že kislem zelju vse leto posebno treba paziti na snago. Kdor ne bo vsak teden snažil svojega zelja po površju, mu bo začelo smrdeti in bo postalo neužitno.

Končno naj še omenim, da je treba vedno paziti na to, da zelje v kadi ne zmrzne, preden ni kislo. Zelje, ki zmrzne med kisanjem, dobi blede, neprijetno barvo in se nikdar popolnoma ne skisa. K.

Vprašanja in odgovori.

Vprašanje 132. Jaz dobivam pozimi kislo zelje iz Štajerskega in včasih celo iz Znojma na Moravskem, od koder dobivam tudi v jesih vdejan zelen fižol, kumare i. t. d. Vse te reči sem že skušal doma delati, a se mi ne posreči. Zelje se ne dá fino zrezati, ni lepo belo in je preslano ali kakor kuhano. Kumare se ne drže in že do Božiča segnijo. **Kako se pripravlja kislo zelje in kako kisle kumare?** (M. N. v B.)

Odgovor: Zakaj naročate kislo zelje s Štajerskega ali z Moravskega, dočim najlepše in najboljše zelje morete dobiti v Ljubljani v sodčevih poljubne velikosti. Da se Vam naprava kislega zelja ne posreči, je največ vzrok nepravilno ravaanje, deloma pa tudi kakovost Vašega zelja. V posebnem spisu smo priobčili v tem listu kratko navodilo, kako delati kislo zelje. — Glede kumar nismo na čistem, ali želite vedeti, kako se pripravljajo v slano vodo vložene kumare, ali kisle kumare. Slane kumare se takole pripravljajo: Vzemite srednje velike, ne prezrele kumare, ki nimajo še prav nič rumenih lis, ter jih namakajte dva dni v čisti vodi. Tako namočene kumare dobro očistite s kako krtačo in jih potem posušite, da so na koži suhe. V posodo, v katero boste vložili (sodček), se denejo na dno sveži listi trte, janež ali kumin, sploh dišeče reči, ki jih želite imeti. Na to se naloži vrsta kumar, druga tik druge, na kumare zopet omenjene dišave, potem zopet kumare i. t. d.,

da je posoda polna. Tako napolnjen sod se zapre in do vrha zalije s slano vodo, ki se naredi, če se raztopi na liter vode 40—45 g soli. Drugi dan se zopet dolije slana voda, ker je čez dan nekoliko zmanjka. Napolnjen sod se dobro zabije, postavi v klet in vsakih 8 dni preobrne. Čez 4 tedne so take kumare vžitne. Nekteri imajo slane kumare radi kisle, tisti naj jih zalijejo z vodo, ki se naredi iz 10 litrov vode, 1½ litra dobrega vinskega jesiha in ½ kg soli. Ta zmes se mora poprej povreti in popolnoma shlajena vlti na kumare. — Za napravo kislh kumar se vzamejo le majhne, za prst močne in tudi manjše kumarice, ki se pol dneva namakajo v slani vodi, potem se pa vložijo v steklene ali lončene posode ter se do vrha nalijejo z dobrim vinskim jesihom, ki pa mora biti poprej povret in potem shlajen. Doda se kumaricam cel poper, nekaj soli, lorberjeve listje, paprika (cela) i. t. d. Posoda se zaveže s pergamentnim popirjem ali z mehurjem in naj ostane dobro zaprta in na hladnem hranjena do porabe. Opozarjamo Vas, da je kuhanje jesiha zelo važno.

Vprašanje 133. Imam senošet, ki je bila pred kakimi 20 leti kot njiva obsejana z deteljo in travo ter bi jo letos rad pognojil z umetnimi gnojili. **S kakšnimi umetnimi gnojili naj jo pognojim?** Omenjam, da je zemlja peščena in da sem neko drugo senošet z enako zemljo pred par leti pognojil za poskušnjo s Tomasovo žlindro, a brez uspeha. Letos sem gnojil turščici s Tomasovo žlindro, a kakor se mi zdi tudi brez uspeha. (V. L. v A.)

Odgovor: Tomasova žlindra dá zemlji edinole fosforovo kislino in nekoliko apna, če pa zemlji nedostaja še drugih redilnih snovi, potem sama Tomasova žlindra gotovo ne učinkuje. Mi na pr. gnojimo naš 10 oralov velik travnik vsako četrto leto s Tomasovo žlindro in s kajnitom, oziroma s kalijevo soljo, ter vsako drugo leto z gnojnico. Ko smo travnik vzeli v zakup, smo pridelali 17 voz sena in otave, danes pa pridelujemo 43 voz na leto in vrhu tega veliko boljše klaje. Ne dajajte torej travniku samo fosforove kisline, temveč tudi kalija, in če treba tudi dušika ter apna. Preberite k. atki knjižici iz družbene zaloge „Gnoj in gnojenje“ ter „Apno v kmetijstvu“, potem pa naredite na svojem travniku poskušnje sebi in sosedom v korist. Mi Vam priporočamo travnik pognojiti jeseni, in sicer oral s 300 do 400 kg Tomasove žliandre, s 100 do 150 kg kalijeve soli ter ga politi z gnojnico; spomladi, t. j. pri Vas že februarja, ga pa dobro prebraati. Če raztrosite na oral še 500 do 800 kg apna, dosegli boste čudovite uspehe. — Tomasova žlindra počasi deluje, zato se mora jeseni trositi, in mi verujemo, da ne opazite na turščici posebnega uspeha. Gnojiti bi bili morali s superfosfatom, ker hitreje učinkuje. Če pa na turščični njivi nedostaja drugih snovi, potem seveda samo fosforova kislina tudi ne more čudežev delati. Sicer se pa učinek umetnih gnojil pri žitu (in torej tudi pri turščici) ne more presojati z očesom; to pokaže le tehtanje zrnja, ki na mero lahko znaša toliko, kolikor na negojenem svetu, na tehtnici pa veliko več.

Vprašanje 134. Vsled snaženja konja po vseh udih, se mu je razpokala zadnja noga pod bicljem, kar mu dela silne bolečine. **Odkod prihaja tako razpokanje kože pod bicljem pri konju in kako je to zdraviti?** (J. Ž. v V.)

Odgovor: Vaš konj je dobil na nogi rape. Zakaj rape nastajajo, še ni docela dognano, smatra se pa za vzrok podvrženje konja tej bolezni, prehlajenje, nesnaga, vpliv jedkih snovi, obdrgnjenje itd. Rape morejo postati nevarne, zato je precej ob pričetku vse potrebno ukreniti. Toplo Vam priporočamo poklicati večšega živinozdravnika. Zdravljenje se navadno vrši tem potom, da se poreže dlaka ob biclju in se potem noga vsak dan izpira z mlačno milnico, se posuši in bolna koža postupa z zmesjo iz 4 delov štupe iz suhe hrastove skorje in 1 dela bakrene galice.

Vprašanje 135. V novejšem času so se razglasila razna mnenja o obrezovanju sadnega drevja pri sajenju; nekteri so za močno skrajšanje, drugi zopet ne. Kaj je Vaše mnenje? (I. K. v Sv. A.)

Odgovor: Naše pravilo je: Pečkasto sadno drevje obreži ob saditvi tako, da ostane mladiki nad tistim mestom, do ktereга je misliš prihodnje leto skrajšati, še 4 do 6 popov; koščičasto sadno drevje pa skrajšaj že prvo leto prav močno.

Vprašanje 136. Ali bi ne kazalo vzgajati trte na žici namesto na kolih, zlasti sedaj, ko so novi nasadi lepo v vrstah. Kako debela žica bi morala biti, kako je potem trte vzgajati in kake slabe, oziroma dobre nasledke ima vzgoja na žici? (I. K. v Sv. A.)

Odgovor: Prav gotovo je zelo priporočena vzgoja trt na žici za vsakega, ki ima sredstva, da pokrije prvotne stroške, ki se mu pozneje tako povrnejo, ker je nadaljno obdelovanje vinograda naslednje leto izdatno cenejše. Vzgoja trt je tista, kakor na kolih, ker se tita privezuje na žico. Žica mora biti prečinjena ter naj je močna 3—4 mm. Slabe strani vzgoje na žici skoraj ne poznamo, pač pa dobre. V takih vinogradih ni skrbeti za kole, ki so zelo dragi in ki vsako leto prizadevajo občutne stroške; delo in strošek za nakoljenje odpade, okopavanje je lažje in hitrejše, zato tudi cenejše, istotako vse drugo obdelovanje, kakor obrezovanje, privezovanje, mandanje, škropljenje, žveplanje in trgatve. Če so vrste pravilno postavljene, dobi solnce večjo moč in grozdje bolj dozoreva in tudi toča iz lahko umljivih razlogov v takem vinogradu ne more tako splošno pobiti.

Vprašanje 137. Ali je kakšna ameriška trta, ki necepljena rodi porabno grozdje in ki kljubuje trtni uši? (I. K. v S. A.)

Odgovor: Se že dobe kake take ameriške trte, ki imajo še „precej“ dobro grozdje, a njih vzgajanje je nepraktično postalo, odkar smo se naučili s cepljenimi ameriški trtami tisto narediti, kar smo imeli s starimi trtami.

Vprašanje 138. Imam slanino, v kateri so se zaredili črvi. Kako črve zatreti? (J. S. v S.)

Odgovor: Črvi v slanini so ličinke hroščeca slaninarja (*dermestes lardarius*). Kadar je slanina napadena, t. j. ko je hroščec zalagal vanjo jajca in so se iz njih izvalile ličinke, potem se ne da kaj prida narediti in slanino je kmalu porabiti. Glavna skrb bodi, slanino hraniti na tak način, da slaninar blizu ne more. Shrambo je vse zalege skrbno osnažiti in hrošča pridno zatirati, kjer se pokaže.

Vprašanje 139. Moja krava ima na vimenu precejšnje bradavice, ki ovirajo molžo, zato bi jih rad odpravil in prosim navodila. (J. Š. v S.)

Odgovor: Bradavice so dvojne vrste: take, ki vise na tenkih rečljih, in take, ki se s široko podlago drže kože. Prve je lahko odpraviti tem potom, da se kolikor možno tesno podvežejo z močno nitko (najbolje svileni); podvezana bradavica se posuši in odpade. Bradavice druge vrste se zatro s solitrovo kislino, ki se z njo namažejo. Ker je pa solitrova kislina zelo jedka in more povzročiti na zdravi koži hudo in nevarno opekline, zato je zelo previdno ravnati, da si človek na roki kaj ne naredi in da se istotako ne poškoduje nežna koža vimena. Zaraditega je kožo na vimenu okoli bradavice namazati prav dobro s kako mastjo, suho bradavico pa namazati s solno kislino. Mazanje se ponavlja, dokler bradavice ne izginejo.

Vprašanje 140. Imam golobe, ki po domnevanju sosed delajo škodo na njegovih strehi, zato zahteva, da jih odstranim, sicer preti, da me bo k temu prisilil? (V. A. v Š.)

Odgovor: Prisiliti Vas sosed pač ne more, da bi golobe odstranili, a opravičen je zahtevati povračilo za škodo, ki mu jo Vaši golobje delajo. Z izterjevanjem škode sodnijskim potom — če se izlepa ne poravnate — Vam pa more toliko sitnosti narediti, da se Vam pač ne bo izplačalo golobe rediti.

Vprašanje 141. Ktera valilna priprava za kokošja jajca je najboljša, kje se dobi in ali jo priporočate? (F. Z. v D.)

Odgovor: Valilniki se izberno sponašajo, če se znjimi pravilno ravna in če jih je splah treba. Med najboljše valilnike štejejo F. Sartoriusove v Göttingenu na Nemškem. V teh aparatih se dovaja na jako premeten način k jajcem neobhodno potrebni vlažni zrak, vsled česar so uspehi posebno dobri in se zato dotična priprava za dovajanje vlažnega zraka rabi tudi pri umetnih kokošjih materah. Prodaja take priprave avstrijski založnik Franc Zimmer na Dunaju, IV. Wienerstrasse 21.

Gospodarske novice.

* **Deželni odbor** bo, kakor druga leta, tudi letos nakupil nekoliko plemenskih bikov iz domače reje ter jih proti polovični nakupni ceni razdelil občinam, ki nimajo potrebnega števila bikov.

Biki morajo biti čistokrvni in 1½ leta stari, ter se živinorejci, ki imajo take bika muriške, pomurske, belanske pingavske in simodolske pasme naprodaj, vabijo, naj se pri podpisnem deželnem odboru zglasé in naznanijo tudi ceno, za katero hočejo bika deželi prodati.

Biki se bodo kupovali v hlevu ter bo vsak prodajalec moral jamčiti, da je bik zdrav in za pleme sposoben. Oziralo se bo samo na one ponudbe, ki dajejo poročstvo, da so živali res iz čistokrvnih rej; manj ugodne ponudbe se bodo takoj vrnile.

Uradne vesti c. kr. kmetijske družbe kranjske.

V a b i l o

k občenemu zboru kmetijske podružnice v Sv. Križu pri Litiji dne 23. avgusta t. l. ob treh popoldne po litanijah v šolske prostore.

S P O R E D:

1. Razgovor zaradi skladišča za umetna gnojila.
2. Razni nasveti.

O p o m n j a. Če bi ob zgoraj označenem času ne bilo navzočih zadosti udov, bo pol ure pozneje drug občni zbor, ne glede na število došlih udov.

Sv. Križ pri Litiji, 5. avgusta 1903.

Ivan Tomše,
načelnik.

Listnica uredništva.

U. B. v V. Glede prostora, kje sme stati čebelnjak, ni nobenih zakonskih naredeb in Vi smete na svojem posestvu kjer hočete graditi čebelnjak, če se držite določil stavbinskega reda, ki je veljaven za Kranjsko.

F. T. v S. Moker travnik se da osušiti le, če se voda odpelje, če se pa ne da odpeljati, kakor Vi trdite, potem splah ni drugega sredstva za osušenje, izvzemši če je mogoče dotok vode zabraniti.

V. A. v S. Če sosedov pes na njegovi njivi kakega Vašega piščanca pokonča, hote pač težko prišli do povračila škode. Vprašanje je splah zelo kočljivo in je od mnogih reči zavisno, katero pravno stališče je zavzeti.