

NARODNI GOSPODAR

GLASILO GOSPODARSKE ZVEZE.

Člani Gospodarske zveze dobivajo list brezplačno.
Cena listu za nečlane po štiri krome na leto; za pol leta dve kroni;
za četrto leta eno krono; posamne številke po 20 h.



Sklep urejevanja 5. in 20. vsakega meseca. — Rokopisi se ne
vračajo. — Cene inseratov po 20 h od enostopne petit-vrste, za
večkratno insercijo po dogovoru.

Telefon štev. 143.

V Ljubljani, 10. oktobra 1903.

Poštno-hran. št. 849.872

Kmetijstvo.

Vinogradništvo in vinarstvo.

Stiskanje ali prešanje grozdja in
ravnanje s tropinami po stiskanju.

Grozdje ali tropine (drozga)
se navadno preša s stiskalnicami,
katerih imamo dandanes veliko
vrst. V prejšnjih časih so se ra-
bile le lesene velike stiskalnice,
ki so zavzemale pol kleti, dočim so
v novejšem času, praktičnejše,
manjše in boljše, popolnoma ali
deloma lesene stiskalnice, iste že
precej izpodrinile.

Prejšnje stare stiskalnice so
sicer precej dobro stiskale, da,
nekatero celo bolje od novih, toda
delo je šlo počasi od rok in stroški
so bili večji, kajti en sam delavec
pri takih prešah nič ne opravi
ali prav malo in še to z velikim
naporom. S sedanjimi novimi stis-
kalnicami, kakor je n. pr. „Her-
kules“, gre pa tako delo prav
lahko izpod rok.

Govori se, da nove preše ne
stisnejo tako kot stare. Deloma
je ta tožba opravičena, toda, da
se to dogaja, je večkrat temu
krivo tudi nepravo ravnanje. Ako
se namreč v tako prešo večje di-
menzije, natlači grozdja ali tropin
t. j. že pokipelega grozdja do
vrha ter potem le nekoliko stisne
in koš zopet do vrha s tropinami

natlači ter potem močno in nepre-
nehoma stiska, je gotovo, da ostane
še mnogo jagod nepopolnoma od-
tisnjenih in dosledno tudi še mnogo
mošta v celi drozgi.

Čudežev toraj tudi nove stis-
kalnice ne morajo delati, vseka-
kor pa je gotovo, da vsakega za-
dovole, ki z njimi pravilno ravna.
V kratkem hočemo toraj navesti,
kako je postopati pri pravilnem
prešanju in na kaj je treba tu
paziti.

Koš je poln grozdja ali
drozge, se prične najprej na rahlo,
potem pa vedno močneje stiskati.

Koš postane stiskanje že bolj
težavno, se nekoliko časa, kakih
5 minut, počaka, na kar se zopet
toliko časa pritiska, dokler ni
treba prevelikega napora; in tako
se nekaterokrat ponavlja. Med po-
čitkom se mošt odteka, tropine se
enakomerno vležejo, vsled česar
postane cel kolač rahlejši. Če se
ne da več pritiskati, se zopet to-
liko odvijuje pritiskujoči del, da se
stisnjene tropine sameobsebi po-
ljubno zrahljajo, kar se zgodi
sproti, kakor se odvijuje. Da se
tropine zrahljajo, se takoj vidi na
vzdigavanju pokrova in družih pod-
kladij in se sliši vhažanje zraka
skozi špranje. Nato se zopet ka-
kor popred, brez da bi se kaj
premahnilo, toliko časa pritiska,
dokler se še kaj mošta odceja.

Nato se zopet odvijuje, vzame
koš narazen ter se vse tropine
vržejo v kad ali drugo primerno
posodo in tam razdrobe, nakar se
zopet v stiskalnico nalože in ka-
kor popred dobro iztisnejo. Pri
drugem prešanju postanejo že do-
volj suhe, tako da se skoro ne
izplača več, jih še enkrat pretre-
savati.

Če je stiskalnica precej ob-
sežna, potem je priporočljivo, če
se postavi med tropine, približno
vsaki pedenj narazen, kakor je
koš širok posebne pletene lesene
mreže ali pokrove, kakoršne se
rabijo za košare. To pospeši od-
tekanje mošta.

Večkrat pa ni posebno dobro
tropine premočno stiskati, posebno
če je vmes mnogo zelenega grozdja
ali pa nedozorelih pecljev. S pre-
močnim stiskanjem se iztisne iz
nezrelih jagod in zelenih pecljev
preobilna kislina oziroma čreslo-
vina, ki dajeta potem vinu zopern
okus. Prav močno se lahko stis-
nejo tropine od rebljanega dozo-
relega ali pa gnjilega grozdja,
ker te nimajo mnogo čreslovine,
ki je pri dobavi mošta iz gnilih
jagod celo potrebna, da se isti
hitreje in bolje čisti. Zato naj se
pretrpka preševina ne meša med
prvoiztekajoče dobro, milo vino,
marveč naj se pomeša z drugim
slabejšim posebno pa z onim iz
gnilih ali nagnitih napravljenim

in na kislini ter na polnosti (ekstraktu) revnim moštom.

Zrahljane tropine, ki se nameravajo še enkrat prešati, naj se ne puste predolgo na zraku, temuč naj se spravijo čim prej zopet v stiskalnico. Enako je postopati z že stisnjenimi, pa za napravo domače pijače namenjenimi tropinami. Tudi te se morajo dobro stlačiti, z mrzlo, še boljše pa z mlačno navadno ali cukreno vodo polito, da se ne okisajo, ter da ne zgube na moči oziroma, da se preveč ne shlade, vsled česar zopetno kipeenje zaostane. Mlačna voda tropine mnogo boljše izluži, kot mrzla. Vrela voda se pa na tropine ne sme zlit, ker se iste oparijo in iz teh dobljena pijača dobi duh po kuhanem.

Da mora pri tem vladati posebna suaga, kakor pri napravljaju vina sploh, se samoobsebi razume.

X.

Kako je postopati pri dobavi brezobrestnih posojil za obnovitev vinogradov.

(Ob enem odgovor na zadej stavljeno vprašanje.)

Brezobrestna posojila za napravo novih po trtni uši uničenih vinogradov dajeta država in dežela in sicer vsaka polovico. Vsota, ki se v te namene določi, ni vsako leto enaka, marveč je odvisna od deželnega zbora dotične dežele. Kolikor določi deželni zbor, toliko da tudi vlada. Če toraj dovoli deželni zbor 100.000 kron, prispeva država tudi 100.000 kron in tako je za dotično leto 200.000 kron brezobrestnega posojila na razpolago.

Brezobrestnega posojila je deležen vsak vinogradnik, ki se izkaže, da ne živi v posebnih gmotnih razmerah, da je njegov vinograd po trtni uši uničen ali da je vsaj v okuženi občini ter da ga je na novo prerigolal ter z ameriško trto zasadil.

Če je dovolj kredita na razpolago in če je posestnik vsem

zahtevam ugodil, dobi zaželjeno posojilo lahko takoj v tistem letu, ko je prosil, drugače pa utegne čakati eno, dve, pa tudi več let. Navadno se stvar zavlačuje le vsled premajhnega tozadevnega kredita ali pa če prošnik uničeno parcelo ni takoj z ameriški trtami zasadil.

V zadnji številki smo omenili, da se dosežejo davčne olajšave tudi pri takih parcelah, ki vsaj nekaj časa (let) ne rabijo več za vinograd, marveč za njivo, deteljšče itd. in da se med tem časom plačuje davek le za tisti pridelek, za katerega parcela ta čas služi, in dalje, da se postavi zopet v drugi činovni razred, čim se dotična parcela zopet v vinograd spremeni.

Brezobrestna posojila se dajejo toraj tudi za take parcele, toda še-le potem, ko se je ista zopet v vinograd spremenila. Postopanje pri tem je enako kot pri prejšnjih. Visokost dovoljenega brezobrestnega posojila je različna ter znaša na Kranjskem navadno od 200 do 800 kron; pri vas na Štajarskem se pa dajejo še večje svote.

Če je cel okoliš ali cela občina okužena in misli več posestnikov naenkrat svoje vinograde obnoviti, potem predlože lahko skupno eno prošnjo ali pa prosi občina sama in cele zadruge, kmetijska ali vinska društva kot taka, ako so ustanovljena po zakonu z dne 9. aprila l. 1873., drž. zak. št. 70.

V prošnjah, ki se vlagajo potom županstva pri glavarstvih, je povedati, koliko bo stal novi nasad, na kak način da se bo isti obnovil, namreč, kako globoko se bo isti prekopal, s kakšnimi vrstami in v kakšnej razdalji, da se bo zasadil, če se bode škarpiral, pognojil itd. Priložiti se mora tudi posestna pola, da se vidi ali se more zahtevano posojilo dovoliti, kajti če ni dovolj poročstva, če je toraj posestvo prezadolženo se brezobrestna posojila ne dovo-

lijo, ker bi ne bilo upanja, da se isto zopet povrnjeno dobi. Ker se pa tu ne more postopati tako strogo kot pri privatnih posojilih, zato se posojilo vendarle dovoli, če ni vsaj tista parcela, katero misli prošnik obnoviti, zadolžena in jo po zahtevanem načrtu obnovi, ker se smatra, da je obnovljena parcela mnogo več vredna, kot je bila popred.

Posojilo se izplača v dveh obrokih in sicer prva polovica kadar je zemljišče prekopano, druga pa kadar je z ameriški cepljenimi ali necepljenimi trtami zasajeno. Če je pa dotičnik pred napovedbo prerigolal in zasadil, potem dobi ves znesek naenkrat nakazan. Razume se pa, da mora izvršeno delo odgovarjati predloženemu, od vlade in dežele odobrenemu delavnemu načrtu, o čimer se za to nastavljeni funkcionarji, še pred izkazilom že dovoljenega zneska, prepričajo. Zato pa naj nihče pri tem delu površno ne ravna, ker mu je to v dvojno škodo in sicer prvič, ker v slabo pripravljenem svetu trte slabo uspevajo in drugič, ker se mu brezobrestno posojilo odkloni.

Kdor dobi brezobrestno posojilo, ga mora zopet vrniti v teku 20 let; prvih 10 let ni primoran vračati, pač pa od 11. leta naprej in sicer vsako leto gotovo vsoto. Ako toraj dobi vinogradnik 1904. leta 500 kron brezobrestnega posojila, mu ni treba ničesar vračati do všteti l. 1913.; od 1914. l. pa do 1924. mora vrniti vsako leto najmanj 50 kron, tako da plača v desetih letih 500 kron; to vse seveda brez obresti.

Omeniti moramo še, da kdor dobi brezobrestno posojilo, ni primoran ravno dotični okuženi ali uničeni vinograd prenoviti, marveč prenovi lahko drugo za vinograd sposobno parcelo bodisi njivo, travnik ali hosto, samo da to izpremembo oblasti v svoji prošnji naznani.

V tem slučaju bi se prošnja tako-le glasila :

Slavno c. kr. okrajno glavarstvo
v

Moj vinograd, ležeč v katasterski občini . . . , parc. št. . . , kos . . . , je okužen glasom priloženega županskega potrdila pod ./ in se je o tem podalo v smislu § 1. z dne 3. aprila 1875., drž. zak. št. 61, naznanilo dne Mesto tega vinograda nameravam zasaditi s trtami njivo, parc. št. . . , ki je tudi moja last.

Ta njiva leži v občini v kateri leži tudi okuženi vinograd parc. št. . . , za katero se je izdala v smislu §§ 1. in 4. z dne 3. aprila 1875. l., drž. zak. št. . . , prepoved radi izvažanja trt, trtnih delov itd. Ker donaša moj vinograd parc. šte. . . . samo le še prav malo dohodka, prosim, da se mi podeli v namen, da nasadim svojo njivo parc. št. . . s trtami na podlagi zakona z dne 23. avgusta 1895. l., št. 38 drž. zak., brezobrestno posojilo po zakonu z dne 28. marca 1892. l., drž. zak. št. 61.

Svojo prošnjo utemeljujem prilagaje pod ./ poizvedbeno polo, izpolnjeno in potrjeno od županstva, pod ./ delalni načrt.

Za slučaj, da bi se zahtevalo še knjiž. varstvo, prilagam posestno polo, in izrekam, da sem voljen podvreči se in tudi izpolnjevati vse pogoje, ki bi se stavili v smislu zgoraj navedenega zakona.

V , dne

N. N.
hiš. št. . . .

Poizvedbeno polo in potrdilo izda občinsko predstojništvo. Vse prošnje so koleka proste.

Prošnja za dobavo brezobrestnega posojila pri regeneriranju po trtni uši uničenega vinograda se glasi:

Slavno c. kr. okrajno glavarstvo
v

Udano podpisani N. N., posestnik vinogradov v davčni občini , bivajoč v hiš. št. . . . prosim na podlagi zakona z dne 28. marca l. 1892., glede dobitve brezobrestnih posojil radi škode, ki jo dela trtna uš, da se mi dovoli brezobrestno posojilo za pokritje troškov za novo zasaditev po trtni uši uničenega vinograda, parc. št. . . , kos katast. občina po priloženem načrtu.

Prošnja se opira na poizvedbeno polo pod ./ izpolnjeno in potrjeno od občinskega predstojnika, z dotičnim delavnim načrtom pod ./.

Ako bi se zahtevalo književno varstvo, prilagam pod ./ posestno polo in izjavljam, da sem pripravljen podvreči se vsem pogojem, ki bi se stavili v smislu zgoraj navedenega zakona.

V , dne

N. N.

Zadaj se pusti prostor za pripomnjo občinskega predstojništva, ki pristavi na polovico strani kratko naslednje:

Slavnemu
c. kr. okrajnemu glavarstvu
v

Podpisano občinsko predstojništvo se počaščuje predložiti prošnjo posestnika N. N. v za brezobrestno posojilo za nove nasade v vinogradih, uničenih od trtne uši z dotičnimi podatki.

Občinsko predstojništvo v

N. N.
občinski predstojnik.

Sicer pa imajo take predpise ponajveč že tiskane in zato je dobro, če se dotičnik, ki name-rava dobiti tako posojilo, obrne najpred na županstvo ali pa na okrajno glavarstvo.

X.

Sadjarstvo.

Črtice iz slovenske pomologije.

(Napisal Obsavski.)

Pomologija je toliko kot nauk o sadnih vrstah ali sortah. Sadno drevje ima mnogo znakov po kojih se ločuje: sadje, listi, cvetje, deblo, mladike. Razločevanje je pri sadji zelo težavno, ker imamo tu opraviti z velikansko izpremenljivostjo. Pomologi so si mnogo prizadejali, da bi tudi tukaj uveli nek zistem, nek red in sestav. V obče rabimo danes Lukas-ov sestav, ki temelji na obliki in kakovosti mesa raznih jabolčnih vrst. Po Lukas-u razločujemo pri jabolkih taka, ki imajo bolj trdo in taka, ki imajo bolj rahlo meso. Jabolka, ki imajo trdno meso in ki provzročajo pri uživanji neko hrustanje in ki imajo med kislino in sladkorjem pravilno razmerje so:

1. Kosmači ali rejnete.
 2. Kalvili imajo rebrasto površino in žlahten okus.
 3. Klopoteci imajo podolgasto, valjčasto obliko, rahlo meso, pečišče pa je votlo, zato slišimo klopotanje pečka ako sad potresemo.
 4. Gulderlingi so tudi rebrasti, a rebra so samo v bližini muhe.
 5. Rožna jabolka imajo lepo dišeče, rahlo meso.
 6. Golobja jabolka imajo podolgasto-stožčasto ali jajčasto podobo, meso je sočnato, večkrat z mandljevim duhom.
 7. Ramburji ali funtna jabolka, so zelo veliki sadovi, meso je precej grobo, kislina prevladuje, arome je le malo.
- Ker tudi kosmače delimo v 6 vrst, zato imamo vsega skupaj 12 redov jabolk po Lukas-u, drugih jih naštevajo več, nekateri manj, to je pač mnogo odvisno od nazaranja posamnikov. Rejnete (kosmači) so: 1.) ramburjeve rejnete, 2.) enobarvene ali ovščene rejnete, 3.) borsdorfske rejnete, 4.) rdeče rejnete, 5.) sive rejn. ali ledrarji, 6.) zlate rejnete.

Med najvažnejše vrste za naše kraje smemo prištevati vrste, ki jih hočemo naštetiti in opisati doli. Poprej pa še eno opazko.

Ravno sedaj sestavljajo strokovnjaki knjigo, ki bi obsegala opis in slike vseh v Avstriji priporočenih sadnih vrst. V nekaterih deželah imajo že dalje časa sestavljene deželne normalne sortimente, to je one sadne vrste, ki se priporočajo za dotično kronovino. Toda dotične vrste deželnega sortimenta se ne smejo saditi meni nič tebi nič kjerkoli v deželi. Ena vrsta vspeva morebiti v vinskem podnebjju, pa ne v goratih krajih, zato je treba taka priporočila brati z veliko opreznostjo. Imamo tudi že krajevne ali lokalne vrste po nekaterih deželah, kakor v posameznih delih Moravske, Nižje Avstrije, Štajarske in Češke. Štajer je n. pr. razdeljen v gorenji, srednji in spodnji kraj glede sadja. Ideal bi bil, ako bi imeli za vsako sezono ali letno dobo, to je za poletje, jesen, zimo in za vsak kraj po eno samo vrsto jabolk nasajenih. Ako pa že sadimo več vrst, pa pazimo na to, da gojimo kolikor moč vrste, ki preneso prevažanje po svetu, ki so torej pripravne za kupčijo, saj brez kupčije ni prave rentabilnosti v sadjarstvu. Da pa prenese sadje transport, mora biti trpežno, imeti mora močno lupino in trdno meso, ne sme prezgodaj dozorevati (omladiti se), imeti mora lepo barvo in tudi aroma (duh) je važen.

Ako gremo skozi posamezne letne dobe, v katerih sadje dozoreva tedaj prištevamo lako k poletnim jabolkom sledeče:

1. Šarlamovček (charlowsky), ki je eden najzgodnejših jabolk, zori že začetkom avgusta. Prišel je k nam iz Poljskega in je zelo trpežen nasproti zimskemu mrazu. Pripraven je vsled tega za 3. sadni pas, to je za najostrejšo podnebno lege (1. pas je najmilejši, 2. je srednji). Saditi ga je le kot visoko deblo, druge oblike

se ne priporočajo. Ta vrsta rodi silno bogato, a sadje ni ravno debelo ter ima malo sladkorja, pa veliko kisline. Rabi se za mnoge namene, za na mizo pa ni nič posebno dobro, pač pa za gospodarske namene izvrstno, na pr. za vkuhanje, kakor tudi za na trg, ker ima krasno barvo.

2. Beli astrakanec zori še preje od prvega in ima tudi boljši okus, vendar pa je menj rodovit. Za kupčijo je šarlamovček boljši, za lastno potrebo pa ima astrakanec prednost. Astrakanec je neka ruska vrsta, ki dobro prenaša zimski mraz, zato je pripraven za ostre, mrzle lege kot visoko debelo drevo.

3. Virginsko ali deviško rožno jabolko je nekoliko občutljivejše, ne tako rodovito kot 1, vendar pa ga zelo priporočam za varne lege pred tatinskimi prsti, sadje je kaj krasno. V obče je to drevo za bolj tople lege naše dežele. Konci avgusta in začetkom septembra pride.

4. Grafenštajnovec, ki je v ugodnih okolnostih najboljše in najokusneje izmed vseh jabolk; aromatično in okusno pa postane to sadje le, ako ima na razpolago nekoliko vlažno, ne pretoplo podnebje in razmeroma težko zemljo. Tak svet je v Holštajnu in tam uspeva prekrasno; v severnih krajih plačujejo ta sad dvakrat dražje od drugega, njegov aroma je krasan. Spada grafenštajnovec k rebrastim kalvilom. Tudi pri nas se dobro sponaša v dolinah kjer je dosti vode in dovolj dežja, kjer ni prevroče.

Sadje to je tako dobro da ga gotovo tudi drugič kupi, kdor ga je enkrat okusil.

5. Car Aleksander, tudi ruska vrsta, spada med največja jabolka, barva je briljantna, da ga prištevamo najlepšim, a okus ni nič poseben! Za eno reč pa je pripraven kot nobeno drugo jabolko, za jabolčni štrudel namreč. Za dolgo prevažanje ni spo-

soben, rodi zelo bogato. Priporočamo ga zlasti za okolice mest, ker se dobro proda. Navaduo rodi na vsaki 2 leti prav dobro. Sadja je večkrat toliko na enem drevesu, da se moramo le čuditi, a sadje se ne drži dolgo, ker začne kmalu gnjiti pri pečkih. Tudi za vinske lege je pripravno to jabolko, ne pa za visoke lege, pas 1. in 2. Zemlja ne sme biti prevlažna.

Med jesenska jabolka za nas primerna, prištevamo:

1. Pisani beli kardinallec ima precej veliko sadje, čudovito lepe barve in tudi za kuhinjo je prve vrste. Ker je eno najvažnejših jabolk za izvoz, zato naj bi ga sadili mnogo več, nego doslej. Zelo je trpežen proti zmrzlini in malo izbirčen v zemlji. Zori sredi septembra in se drži notri do božiča. Doslej skoro ni bilo mogoče tega drevesa zasajati v večji množini, zato ker so se drevesnice premalo pečale ž njim. V drevesnici je namreč beli kardinallec precej hvaležno drevesce, raste počasi in na vse mogoče načine v stran, le ravno ne rad. Pri tem pa ga ima vendarle strokovnjak Lanche za eno najvažnejših vrst. Po severnih krajih namreč še ni sadje zrelo, ko moremo od nas že ta sad tje pošiljati. Prevažanje prenaša prav dobro tudi enostavno naloženo v železniške vozove brez posebnega pokanja. Kardinallec sicer ni fina namizna vrsta, toda izvrsten sad za gospodarstvo. Rodi izredno bogato. Krono napravi veliko, sadi se le kot visoko deblo, okrog 2 m visoko.

2. Prničevo jabolko spada med klopotce, ima čudno, podolgovato, valjčasto obliko. Pomen ima samo za gotove kraje, ki so nalašč zanj ustvarjeni, podobno kot grafenštajnovec. Podnebje naj bo nekoliko vlažno, ne pretoplo. Drži se notri v pozno jesen in ga na trgu močno iščejo in radi kupujejo. Sadimo ga kot visoko deblo v srednjih legah, blizu hribov.

3. Danciški robač uživa navadno večjo hvalo, kot jo zasluži. Ima prenežno meso, ki ne prenese nobene vožnje. Ne bilo bi napačno, ako bi ga polagoma črtali iz naših zbirk, seveda je za posamezni kraj še vedno lahko vsega priporočila vreden in za gotove razmere.

4. Rudeči jesenski kalvil se imenuje po Moravsem in Štajarskem tudi „malničjek“, pri nas pa mu pravijo „cigan“. Na trgu se prav lahko proda, barve je krasne temno-rudeče, tudi meso je od znotraj v bližini lupine rudeče. Žal da opazamo pri tem izvrstnem sadu, da staro drevje večinoma boleha, najbrže za rakom. To drevo je le za srednje lege in krepko zemljo, ne priporočamo ga pa za lahek, peščen svet in ojstre lege. O zimskih jabolčnih vrstah in o hruškah v prihodnje.

Splošno.

Krmljenje mladih pujskov.

(Napisala Lina Orlova)

Začnemo s tem, da jim kuhamo močnik ali juho iz ržene moke vgodlane v krop, zraven prilijemo malce posnetega mleka, zdrobimo notri par kuhanih krompirjev in napravimo na ta način močnik, ki ga gorkega, pa ne vročega pokladamo pujskom po 5krat na dan, t. j. zjutraj, opoldne in zvečer in še za dopoldansko in popoldansko malo južino. Če le nekoliko pazimo bomo opazili, da se s takim močnikom pujski posebno lepo odstavijo in navadijo pogrešati materino mleko, ržena moka daje piči sladkoren okus, kar male živalice zelo obrajtajo. Tudi je važno, da damo prašičkom na dan in repek po kake 5 gramov fosfornokislega apna ali tako priporočane Bartelove klaje ali vsaj kavino žličico navadne stolčene krede, ki nam je ostala od sv. treh kraljev.

Nikakor pa ne pustimo, da bi dekla, ki oskrbuje pujske, narav-

nost iz škafa izlivala pičo v koritce. Navadno napravi dekla tako, da seže prišedši pred vrata svinjaka z roko v škafo in pičo malo premeša, to se pravi samo tedaj, če je dobre volje, če je pa punca nataknjena, tedaj ravna prav na kratko, čisto nič ne misli, če ni morda preveč ali premalo, in vliva brez glave v korito tako, da pride, ako je več svinjakov, v eno korito sama tekočina, v drugi pa sama gošča. Ako bi to delala vsaki krat menjajoč, bi to še ne bila tako velika nesreča, a na noben način to ni prav in kar je najbolj napačno, je to, da dobijo živali, ki so prve na vrsti, iz popolnoma napolnjenega škafa največ, vsled česar je nujna posledica, da pustijo en del piče v koritu nepovžite, dočim imajo druge premalo.

Primerno je, da je pri prašičih kositerna posoda, ki drži kake 2 litra, ki ima prinetane in ne prilotane roče; posoda naj bode bolj široka nego visoka, da je mogoče tudi ostanke viliti iz škafo vanjo. S to mero naj dekla deli pičo pujskom.

Od začetka seveda stvar, kakor po navadi ne bo mogla nikakor v tir, toda gospodinja vstrajaj pri svoji zahtevi in nikar ne odjenjaj; meni se je doslej vedno posrečilo, da sem pripravila posle do tega, kmalu se navadijo na to in potem se jim zdi lažje, deliti pičo s korcem, nego vzdigovati težki škafo.

Marsikaka mojih milih prijateljic ali tudi cenjenih čitateljic bo nemara mislila, da sem najbrže kaka stara samica, ki hočem iz same sitnosti, da bi prašiče krmili celo s kositerno merico, toda jaz sem hvala Bogu, še v najboljših letih, in se bom tja po veliki noči omožila.

Mali pujski morajo toliko dobiti, kolikor le morejo pospraviti, toda pičo jim moramo nameriti zato, da se jim ne da več nego morejo povžiti, zato je edino pravilno, da jim ne dajemo piče čisto

v poljubni meri, ampak jim jo odmerjamo.

Dekla lahko opazi, da potrebuje pujske od začetka kake $\frac{1}{2}$ litra, kmalu ve, koliko meric ima viliti v korito in pri le količkaj pazljivosti bo vedno v množini piče po malem pridevala.

In koliko se tudi razlije in poizgubi piče, ako se iz polnega škafo vliva v majhna koritca prašičkov!

En liter pri vsaki krmitvi gotovo ne bo preveč rečeno. Toda zato ni gospodinja čisto nič hudo, pač pa zelo godrnja, ako hoče imeti hlapec že zopet novo brezovo metlo za v hlev, ali dekla nov stan za svetilko ali vžigalice itd.

Piča mladih pujskov je sestavljena iz zelo dragocenih obstojin; moke, mleka, krompirja, tedaj tako rekoč iz gotovega denarja in poleg tega bi lahko prerediti še eno žival s pičo, ki gre vsled zanikernosti vsaki dan v zgubo, to je 5 litrov.

A tu slišim nekaj gospodinj, ki so zelo skrbne, vprašati, zakaj da bi morali pujske rediti z moko; ta je pač veliko predraga in samo za ljudi.

Toda nikari same sebe ne varajte in ne skoparite pri majhnih pujskih, kajti čim manjši je prašiček, toliko hitreje raste in ravno ta čas je treba posebno izkoristiti. Pujski žro močnik s posebno slastjo in videle boste, kako izvrstno jim prija. Takov pujske se mora čez nekaj tednov videti tak, kakor jagencek, snežnobel in živahen, nobene bočne kosti ne smemo opaziti in bedra morajo biti okrogla, da je veselje.

Tako krmimo prvih 14 dnij, potem pridenimo rženi moki po nekoliko ječmenovega zdrobu, ter dan za dnem zmanjšujemo moko, zdrobljeni ječmen pa pomnožujemo, dokler niso pujski stari 10 tednov, zdaj smejo dobiti že več krompirja in 1 funt zdrobljenega ječmena na glavo že zadostuje vsaki dan. V

ta namen stresemo ječmen, ki ga imajo dobiti pujski za eno južino v škafo, pridenemo zmečkani krompir zraven in vlijemo gori vroče vode, ter vse skupaj dobro premešamo, še-le nato prilijemo mleko, ki mora biti pri mladih pujskih popolnoma sladko, a pri 10 tednih je že lahko kislo, vendar pa moramo pinjeno mleko popolnoma izklučiti.

Ta ali oni bo morda mislil ali mislila, da je pač vseeno, kako da mešamo in pripravljamo krmo za prašičke, da ravno tako lahko stresemo ječmen in krompir v mrzlo mleko in na to vlijemo vročega kropa, da se vse skupaj segreje. Toda na ta način piča ni tako okusna, ječmen obleži na dnu škafo, krompir, četudi zdrobljen, je vendar trd in prašički ga puste deloma ležati v koritu.

Opomniti moram tudi, da od obeda do obeda ne smejo ostajati nikaki ostanki v koritih, vse je treba skrbno pobrati ven in dati starim prašičem. Zato je najboljša močna plehnata žlica, boljje lopatica, podobna kakor jih imajo pri peči za premog, samo da naj bo spredaj široka in ne špičasta, ker se dado potem ogli korita veliko bolje očistiti. Ako bi teh ostankov ne pobirali ven, bi se v kratkem skisali, bili bi zelo onesnaženi, ker pujski žro zelo hlastno, vedno se tepo in prerivajo za najboljši prigrizek, pri tem pa brodiyo po piči v koritu in ako bi novo pičo nalivali kar na stari ostanek, bi vse skupaj ne moglo biti posebno okusno, gotovo pa bi bilo mrzlo. Zelo se priporoča, korita večkrat izmiti z vgašenim apnom, ker s tem zabranimo skisanje piče in ostankov, ki smo jih morda prezrli.

Ob lepih gorkih dneh bomo spustili pujske na prosto, to jim zelo dobro de; zunaj si posebno iščejo peska in se pošteno razletajo, to je v nekem oziru celo naravnost potrebno, ker sicer dobe pujski lahko krive hrbte in trde

noge, toda pretiravati ne smemo in nikoli ne prezrimo nobene južine, po južini pa jih pustimo na miru, da se naspijo, imajo pač tako navado, da po kosilu tudi malo zadremljejo, kakor marsikak njihov gospodar.

Pujski, katere smo na opisani način krmili in negovali, vam bodo krasno vspevali in ne bodo dobili driske, če bi pa le prišlo do tega, tedaj jim postavimo v hlevec pisiker poln svežega (frišnega) pepela, željno bodo brskali po njem, če bi pa to ne pomagalo, tedaj pridenimo še pri vsaki južini kake 3 žlice žarečega pepela v škafo poln piče, da dobijo še nekoliko več pepela vase. To moramo pa takoj storiti, ko bolezen opazimo, kajti ako so živali že zgubile slast do žretja in postale žalostne, potem je veliko težje spraviti pepel vanje, v nekaterih dneh se jim približa zadnja ura. Sicer se tu in tam priporočajo zdravila zoper drisko, toda ta je prvič težko pujskom noter dajati, drugič je pa tudi veliko vprašanje, če sploh kaj pomagajo. Pepel je edino dobro sredstvo pri majhnih pujskih, pri večjih pa priporočam lesno oglje.

Snetljivost pri pšenici in ječmenu.

(Ob enem odgovor na vprašanje.)

Vzrok snetljivosti pri pšenici je gljivica z lat. imenom *Filletia Caries*. Bolezen nastane, ako pridejo kali te gljivice na mlado rastlino in se vležejo vanjo. Črni prah ni nič družega nego zreli trosi gljivice. Pod povečalnim steklom se nam pokaže ta prah kot brezštevilni, okrogli, 0.017 mm veliki trosi. Ti trosi so kaljivi in ohranijo na suhem prostoru precej dolgo svojo kaljivost, torej tudi svojo kužljivost. Kaljivi ostanejo čez 8 let. Jasno je, da oni trosi, kateri padejo pri mlačvi na pšenično zrnje in ostanejo v rozorčku zrna ali v laseh na bradi zrna ravno tako dolgo obdrže svojo kaljivost, kakor pšenično zrnje in da je nji-

hova osoda vže v naprej v najtesnejši zvezi z ono pšenice. In res je najnavadnejša pot, po kateri dobi pšenica snetje, ta način prenašanja snetljivih trosov.

Najvažnejše sredstvo zoper snetljivost pri pšenici je luženje ali namakanje posevka kratko pred setvijo. Mej raznimi sredstvi, ki so jih preskusili v tem oziru se je še najbolj obnesla $\frac{1}{2}$ odstotna raztopina bakrene galice v vodi, ker ona gotovo uniči kaljivost škodljivih trosov, ako pride ž njimi nekaj časa v dotiko, dočim pšeničnemu zrnu nič ne škoduje. Da se napravi ta lužnina (bajca), se razstopi $\frac{1}{2}$ kg bakrene galice (zeleni soli) v 100 litrih vode; v kad, v kateri je raztopina, se nasuje toliko žita, da stoji tekočina še kakih 10 cm nad zrnjem. To se pusti 12 do 16 ur v lužnini. Važen pogoj je da se mej tem časom zrnje večkrat premeša, zato da pride z lugom enakomerno v dotiko in zlasti zato, da ne ostanejo na zrnji majhni zračni mehurčki, v katerih bi se lahko ohranili trosi popolnoma zdravi in nepoškodovani, ker bi ne prišli s strupeno tekočino v dotiko. Slednjč se voda odlije, zrnje oplakne s čisto vodo in posuši na rjuhi ali deri. To sredstvo je že davno znano in se je tudi vedno obneslo. Res je, da je nekaj menj zrnja kaljivega, zlasti ako je bilo žito omlačeno s strojem, zato ker dobi tako zrnje majhne razpoke in rane, skozi katere lahko prodre strupena tekočina v notranje zrnje. Da se to poravnava, je treba vzeti nekoliko več semena. Ta nevarnost se lahko zmanjša tudi s tem, ako se seme po luženju vapni. Ko smo namreč odlili bakreno lužnino, vlijemo na seme vapneno mleko (110 litrov vode in 6 kg žganega apna na 100 kg zrnja) in ga pustimo na njem 5 minut mej neprestanim mešanjem; razjedljivost galice se na ta način otopi in pokazala je izkušnja da pri takem ravnanju tudi zelo močna ali koncentrovana bakrena lužnina

ne škoduje veliko pšenici. Popolnoma pa se da zabraniti strupeni vpliv bakrene galice na pšenico, pa vendar uničiti glivične trose, ako se vzame kot lužilo precej zmes iz bakrene galice in apna ali takozvano bordeleško raztopino, nekako 2 do 4 odstotno, v kateri se seme lahko namaka celo 24 do 36 ur brez škode. Kakor skušnja uči, je lužilo v premnogih slučajih zabranilo snetjavost, dočim je neluženo pšenico v enakih razmerah napala snetjavost. Seveda so se oglašali zadnja leta tudi poljedelci, ki so imeli kljub luženju vendar snetjavo pšenico. A v takih slučajih slutimo, da niso ravnali pri luženju popolnoma pravilno.

Drugih sredstev pri obdelovanji zemlje ne poznamo, ki bi varovala pred snetjo. Snetjavo je lahko žito na vsaki zemlji. Mnoge prikazni nam dajo misliti, da daljša vlaga v zraku, pogostne megle, morda v zvezi z močnejšim ohlajevanjem zraka pospešujejo razvoj snetjavosti. Kajti mnogokrat je oni del pšeničnega polja, ki leži blizo gozda in ga zadeva senca, mnogo snetljivejši od ostalega dela, ki leži prosto; zlasti v višjih legah opustoša snet v časih pšenico, da je groza. Znamo slučaje, ko so bila cela pšenična polja uničena po nji. Pa tudi suho leto ne zabrani te bolezni.

Nekoliko drugače nastopa snet pri ječmenu in ovsu in pšenici, ko je bilje še mlado. Ko se namreč pokaže lat ali klas, je opaziti večkrat številne bilke s snetjavimi lati ali klasi. Od začetka je vsa črna masa obdana z nežno sivo, nekoliko bleskečo kožico, ki pozneje izgine in veter raznese črni prah na vse strani in dež ga izpere. Slednjič ostane samo golo klasovo vretence brez cvetja in zrnja. Ta snetjavost je zelo pogostna prikazen in težko je dobiti ječmenovo polje, ki ne bi imelo vsaj nekaj snetjavih bilk. A ker teh navadno ni veliko, zato tudi škoda ni velika; a mogoče je, da

je napadenih rastlin tudi do 8, 10, da celo do 50 odst. To pa le pri ječmenu in ovsu, pri pšenici se nahaja le prva vrsta snetjavosti; tudi pri travah opažamo snet, zlasti pri onih, ki so z ovsom v bližnjem sorodu, namreč pri francoski pahovki (*Arrhenatherum datius*) ter pri zlatem ovsu (*Avena flavescens*). Vzrok je pri tej prašni snetjavosti glivica po imenu *ustilago carbo*; trosi iz kojih obstoji črni prah so jako majhni, imajo le 0.005 do 0.008 mm v premeru. Ker je vzrok bolezni pri ječmenu sličen vzroku bolezni pri pšenici, zato so tudi protisredstva precej enaka, namreč v prvi vrsti luženje z bakreno galico in temu sledeče vapnenje. Toda ker ječmen pri tem zelo trpi na kaljivosti, zato se bolj priporoča luženje v razredčeni žvepleni kislino skozi 10 do 12 ur; zadostuje 0.75% ona kislina.

Neki Jensen priporoča v novjšem času zatiranje sneti z vročo vodo, dosegel je sicer lepe vspehe, toda način je preveč nepripraven, zato ga ne opisujemo. Zopet drugi hvalijo takozvani Cererin prašek (*Cerespulver*), katerega se dene na 100 kg semena 20 dek v 25 litrov vode. Seme na kupu se škropi s to raztopino in kup se pridno premešava, četrti ali peti dan pa se seje. Uspehi s to raztopino so jako dobri. Pri neki poskušnji je bilo čvetero snetjavih klasov na 65 zdravih, pri drugi na 5 parcelah nobenega snetjavega klasa na 11, 7, 7, 7, 9 zdravih.

Gliva prašne sneti se pomnožuje z lahkoto in ostane dolgo živa tudi na mrtvi organski snovi, n. pr. na slami in gnoju. Za to ni prav, ako z močno snetjavo slamo nastiljamo, ker si ž njo lahko занесemo snet na polje. F. P.

Narodno gospodarske drobtine.

I. Vpliv raznih krmil na mleko in maslo.

Gotovo se ne da tajiti, da različne vrste krme jako vplivajo na množino mleka in dobroto masla.

Sicer je precej znano našim gospodinjam že iz skušenj, po kakej krmi in priboljšku dajo krave več in boljšega mleka, vendar ne bode odveč, ako o tem še spregovorimo nekaj besed. To pa največ radi tega, ker se marsikrat na sejmu pri kupčiji zagotavlja: ta krava ima na dan toliko mleka, potem se pa pri kupcu izkaže, da ni res toliko. Ljudje si očitajo laži, zraven pa ne pomislijo na vedno resničen pregovor, da „krava pri gobcu molze“. Kakoršna in kolikršna hrana, takošno in toliko mleka. Poglejmo torej natančno večkrat, kaj in koliko se polaga kravam, zlasti še takrat, kadar one slabo molzejo.

V obče je znano, da krave v spomladi največ mleka imajo vsled sveže krme. To nam kaže, da treba skrbeti za priboljšek kravam, ako so vedno v hlevu in tudi po zimi za nekaj „pribosti“, kakor po nekod pravijo. V ta namen pa se preskrbi raznovrstnega sočivja, katero vstraja jedno do drugega, po letu in po zimi.

Sploh pa nam je treba poznati vpliv glavne, kakor tudi postranske krme na množino in kakovost mleka in masla. V ta namen je napravil že pred več leti neki dr. Fleischman na Slovaškem sledeče poskušnje:

Izbiral si je krave srednje velikosti okoli 500 kg teže, da je primeroma lažje računil porabo krme in dohodke od živine. Po mnogih izkušnjah glede krme poroča naslednje:

Na mleko narbolje delujejo:

1. Trava in seno iz goratih krajev, kar nam svedoči tudi dejstva, da le iz goratih krajev dobivamo največ mleka, najboljše maslo in najlepši sir. V izgled nam je lahko gorata Švica, katera izpečava takošne svoje izdelke po celem svetu. Pri nas nam domastuje hribovsko krmo najboljše še razna detelja, posebej še lucerna, druga mešanica je že slabša. Najmanj vredno v tem pa je seno,

kislo iz močvirnatih krajev, katero daje mleku in maslu neprijeten okus in vonj.

2. Slama. O grahovej slami se pravi, da slabo deluje na mleko, pač pa slama od ječmena, zmešana z drugo krmo dobro deluje na kakovost masla. Najboljša izmed vseh pa je slama od ovsa, zlasti ako ji je še primešano nekaj detelje.

3. Krompir je dober kot priboljšek k drugi klaji, toda kuhan in zdrobljen velja najbolj za pitano žival, za krave dojnice je boljši surov in razrezan. Tudi tem se ga ne sme na dan več dati do 15 kg in še tega poleg druge hrane, sicer baje slabo vpliva na dobroto masla, ker postaja trdo in nedišeče.

4. Buče. Ako dajemo na dan kravi 10—15 kg pese, z rezanico, dobivamo od nje mleko zdravo in maslo dišeče. Ako pa krmimo z bučami ali korenjem, pa dobivamo nekaj manj mleka, a maslo še bolj fino. Sploh pa večja ali manjša množina takošne hrane vpliva močno na okus mleka in masla, posebej še, ako se je takošna klaja dajala živini zmrzla ali premrzjena.

5. Od zdrobljenega zrnja (šrota), pšenice, rži, ječmena ali ovsa je maslo srednje dobrote. Boljše pa je ono od grahovega šrota.

6. Otrobi vsakovrstni sicer vplivajo na večjo množino mleka, ali maslo je mehkejše in slabše.

7. Kuhovina tudi srednje vpliva na mleko in maslo. Ako se je daje nad 25 kg na dan, postaja mleko redko in maslo slabejše, da se ne da za dalj časa ohraniti. Tudi je treba opomniti, da se ne smejo dajati kuhovine prevroče, sicer pa to le bolje kaže dajati pitavnej, nego dojnej živini.

8. Konečno se najbolj priporoča kislakrma, kar je listje od repe, krompirja, zelja, pese itd. tudi zelene koruže, katera se mora pred časom požeti. Vsa takšna mešanica se na drobno zreže in v kadi zložena enako zelju, osoli, obteži s kamenjem, da se skisa.

Takšne krme se daje živali na dan le do 10 kg sicer bi utegnili dobiti žival drisko. Ta priboljšek velja posebej še za zimo, da žival poleg suhe klaje lažje prebavlja.

Tako je treba torej preiščevati ubogemu kmetu vedno in zmiraj, kako bi vkrenil, da bi si zboljšal svoje pridelke. V sedanjem za njega slabem položaju, treba mu je prijete se sleherne bilke, katera mu je na razpolago, da mu pomore do boljšega stanja. Še vedno velja stari latinski rek: Omnia probate, quod bonum est, tenete! Vse poskusite, kar je boljšega pa obdržite! In to želim vsem kmetom v milej našej domovini!

II. Kumare, kako jih shraniti za zimo?

Dvojni način je, kako se shranjujejo kumare za porabo po zimi. Prav navaden je običaj, da se v jeseni pozne in drobne kumare, kadar začne zmrzovati, potrgajo, lepo obrišejo, nato denejo v posodo, nanje pa se nalije močnega kisa. Posoda se sedaj močno zaveže in shrani kje v kleti na primernem mestu. Ako so kumare bile nepoškodovane, ostanejo užitne do spomladi, kar je tudi dobro.

Drugi način pa je tale: Kumare se napravijo s kisom, oljem, poprom, kumino, česnom itd., kakor je sploh po nekod v navadi, ter tako napravljene se denejo v glinast lonec, navrh pa se prilije še malo kisa in olja. Sedaj je treba lonce dobro zavezati z mehurjem ali pergamentom, da ne more zrak do kumar, in posoda se postavi v klet na hladno in temno mesto. Tako napravljene kumare baje počakajo okusne dolgo časa po zimi, samo paziti je treba, kadar se odjemajo, da se jemlje bolj iz srede lonca, da ostane še dosti olja na vrhu v posodi in da se ta vselej zopet dobro zaveže.

Še jeden pomoček, ohraniti kumaro svežo pred slano in potem dalje časa. Priporoča se, kadar je kumara še drobna, vzeti

staro steklenico, jo položiti h kumari in le-to vtakniti skozi vrat v steklenico. Ondi kumara baje bujno raste in ker ji v jeseni slana ne more do živega, doraste do lepe velikosti. Kadar je že skrajni čas, ko že vse zmrzuje, se tudi ta kumara z steklenico vred spravi v skrambe, — namreč če je še popolnoma sveža — to pa z zavezanim vratom steklenice in na hladen prostor v kleti. Paziti je večkrat treba, se li ne kaže gnjiloba, kadar ni več za čakati z njo. Seveda je treba steklenico ubiti, kadar hočemo kumaro rabiti. Ta primitiven način slišal sem nekoč med ljudstvom, pa zdi se mi vreden poskušnje, ker ne stane dosti truda in denarja.

Vprašanja in odgovori.

Vprašanje 83: (G. Fr. v Št.) Za točni in obširni odgovor o davčnih olajšavah pri regeneriranju in po trtni uši uničenih vinogradov v zadnji številki tega cenjega lista, se sl. uredništvu lepo zahvaljujem in prosim še da blagovolite natančno opisati dobavo brezobrestnih posojil.

Odgovor 83: Tudi tej želji smo Vam rade volje ustregli v tej številki pod naslovom: „Kako je postopati pri dobavi brezobrestnih posojil za obnovev vinogradov“.

Vprašanje 84: (G. F. v Št.) Jeli vseeno s kakšno stiskalnico in kako da grozdje stiskam? Ali je dobro zadnjo preševino zmešati s prvim vinom? Kaj pa naj naredim z gnilim grozdem, kako naj tega prešam, močno ali le malo?

Odgovor 84: Ker se to ne da na kratko odgovoriti posvetili smo tudi temu vprašanju poseben članek pod naslovom: „Stiskanje ali prešanje grozdja in ravnanje s tropinami po stiskanju.“

Vprašanje 85: (M. P. v A.) Po pomoti smo stresli nekoliko moljave pšenice v predal med zdravo. Prosim, je-li kako sredstvo, da bi pregnalo ta nadležni mrčes?

Odgovor 85: Kar Vam dela nadlego je ličinka ali prav za prav bela gosenciča žitnega molja (tinca granella). Živalica je 7—10 mm dolga in se zajeda v žitna zrnja raznih vrst, obenem zapreda zrnja drugo k drugemu, pri čemur pušča med zrnji precej blata.

Te gosenčice, beli žitni črv imenovane, so gosenice žitnega molja. Mali srebrnati, temnopisani metuljček leže jajčeca na zrnje v skladišču, kjer potem izlezle gosenčice delajo škodo. V jeseni se zabubijo v mešičke na zidovji, stebrih in lesenih stenah.

Najboljše varstvo proti temu črvu v obče je večkratno snaženje žitnic, pri čemur se uničujejo mešički v špranjah sten in tlaku. Žitnica naj bo kolikor moč hladna, zračna in svetla. Vse špranje v stenah in tlaku je skrbno zamazati in stene pobeliti z vapnom, kateremu je primešane nekoliko karbolne kisline. Mesto tega tudi dobro služi petrolej, žvepljeni ogljik ali naptalin.

V novejšem času priporočajo neko sredstvo, ki se je že na raznih krajih kot dobro obneslo in pregnalo mrčes iz žitnic, namreč sveže dišeče seno, ki se ga dene nekoliko v žitno skladišče, to vsaj velja kot dobro sredstvo zoper črnega žitnega rilčkarja. Zakaj priporočamo to priprosto sredstvo tudi v Vašem slučaju? Saj veste, da so že davno rabili razna dišeča sredstva kot orožje tudi zoper molja v obleki itd.

Ako je zrnje že zaleženo z jajci, ga moremo rešiti s tem, da zrnje presušimo v krušni peči in zamorimo življenje v njem. Kakih 50° C mislimo, da je dovolj gorkote za pogin ličink. Če Vam bolj ugaja, utegnate poskusiti tudi žvepleni ogljik: v kako kad se dene okuženo žito, se prilije nekoliko žveplenega ogljika (CS₂) in pusti kad 1—2 uri pokrito stati. Strupeni plin ki se razvije iz tekočine, pomori vso golazen. Žvepleni ogljik rabijo tudi že vinogradniki, da uničijo trtno uš v zemlji ž njo.

Vprašanje 86: (A. K. iz Sl.) Vsejal sem spomladi ječmen ter istemu dobro s hlevskim gnojem pognojil, za ječmenom sem vsejal ajdo in za ajdo bom sejali pšenico. Zemlja je nekoliko šudrasta-peščena. Ali bi bilo potrebno za pšenico še kakega gnojila? Morebiti bi ne škodovalo, ko bi nekoliko hlevskega gnoja po vrhu na setev raztrosil, ali spomladi s pepelom potrosil?

Odgovor 86: Vi cenjeni g. tovariš odgovora prav za prav ne potrebujete, ker je v Vašem vprašanju že obsežen.

Kakor veste, splošno ni dobro sejati žito na žito, ki ima enake življenjske pogoje, ker se zemlja pri tem prerada utruja za žito, ki je jemalo iz nje vedno le ene in iste snovi. Tudi rastlinskim boleznim so taka polja, ki nosijo večkrat zapored enakovrsten

sadež zelo izpostavljena. Sicer boste pa menda spomladi na pšenico že kaj družega sejali in ne zopet žito, kaj ne?

Vprašate, je-li naj pšenici gnojite? Kakor znano, se pšenica ne seje na frišno, novo gnojeno zemljo, ker pri tem preveč polega, potem pa tudi snetjava je rada. Pač pa je pšenica na novo gnojeno zemlji druga rastlina (pri peščeni zemlji) in tretja rastlina (na težki zemlji). Pšenica izrecno potrebuje gnojenja z dušikom in kalijem, posebno dokler je mlada, zato priporočam jeseni gnojitev 72—300 kg čilskega solitra na 1 ha; (100 kg solitra poviša pridelk na zrnji za poprečno 3 mq). Pa tudi nekoliko hlevskega gnoja kot naglavno gnojilo v jeseni prav nič ne bo škodovalo. Kdor hoče dobiti bolj močnato (veliko škroba) zrnje, ta se naj ogiblje močno dušičnatega gnojenja pri pšenici, ker dušik pospešuje proizvodnjo beljakovin ali protejina. Če pa hočete bolj stekleno zrnje, tedaj je pa treba zemlji privoščiti nekaj več dušika.

Vprašanje 87: (P. S. v D.) Moja pšenica in ječmen sta bila letos močno snetjava. Prosim, kaj je temu vzrok in ali sem v stanu kaj storiti zoper to nadlogo?

Odgovor 87: Dobite v posebnem članku odgovor pod zaglavljem „Snetljivost pri pšenici in ječmenu“.

S e j m i.

Na Kranjskem:

- 11. oktobra v Senožečah in v Radečah.
- 12. „ v Šentvidu pri Zatičini, v Kranjski Gori, pri sv. Roku pri Mokronogu (Kršk. k.).
- 15. „ v Kamniku in Idriji.
- 16. „ v Kočevju.
- 18. „ v Lukovcu, v Postojini, v Radohovi vasi, v Sorici in v Boh. Bistrici (za živino).
- 19. „ v Krškem, v Trnovem na Notranjskem.
- 20. „ v Novem mestu.
- 21. „ v Dovskem, v Cerkljah, v Lescah, v Žubni, v Jagrenci v Kranju (konjski) in v Žireh.
- 24. „ v Dolu in Dolenjem Logatcu.
- 25. „ v Ratečah.
- 26. „ v Premu pvi sv. Križu, v Rakitin.
- 28. „ v Vipavi, Ložu, Mokronogu, Poljanah, Radoljici (za živino) na Skaručni v Žužemberku in v Češnjicah.
- 30. „ v Zalogu.

- 2. novemb. na Jasenicah, na Mirni in v Cerknici, in v Višnji gori.
- 3. „ v Črnomlju in Zagorju ob Savi.
- 4. „ v Preski pri Medvodah.
- 5. „ v Krškem.
- 6. „ v Kropi, v Vel. Laščah v Mengešu, na Vrhniki.
- 7. „ v Šentvidu pri Zatičini.
- 9. „ v Št. Jerneju (Kostanj. k.).

Na Štajerskem:

- 12. oktobra na Teharjih.
- 15. „ na Planini.
- 16. „ pri sv. Filipu v Veračah.
- 17. „ v Mozirju, v Podoredi, v Trbovljah, v Vojniku.
- 21. „ v Sevnici (na Savi) pri sv. Petru pod sv. Gorami in v Celju.
- 22. „ v Dramlji pri Mariji Magdalenii.
- 24. „ v Marburgu, v Velenju.
- 25. „ v Lembergu.
- 26. „ v Vidmu.
- 28. „ v Št. Jurju ob juž. žel., v Bistrici, v Strasi in v Gornjem gradu.
- 2. novemb. v Lesični pod Pilštanjem.
- 6. „ v Brežicah, na Rečici, pri sv. Lenartu v Slov. Gorici, pri Novi Cerkvi, v Levnici (na Dravi) in pri sv. Vidu (blizu Ptuja).
- 7. „ v Ponikvi.
- 10. „ v Slov. Gradcu.

Na Koroškem:

- 13. oktobra v Vošberku in Gobercah.
- 16. „ v Pontafelnu, v Trebižu, v Daberli Vasi.
- 18. „ v Gutštanji, sv. Hemi in Milštatu.
- 20. „ Blatogradu in Gurintu.
- 21. „ v Kutarčah in v Črni pri Pliberku.
- 27. „ v Celovcu.
- 28. „ v Frižah, Kaplji, Št. Lenardu, Št. Mohorju in v Saksenberzi.
- 8. novemb. v Malborgeti.
- 10. „ v Starem Dvoru, Oberdrauberzi in v Paterjonu.

Na Primorskem:

- 12. oktobra v Stanjelu, Kviškem in v Brezovici.
- 15. „ v Ajdovščini za živino in Trevizu (5 dnij).
- 20. „ pri sv. Antonu poleg Kopra.
- 22. „ v Osopu (Vid. d.) 3 dnij.
- 25. „ v Gradiški in v Borštu (Kopr. k.) za blago.
- 26. „ v Tominu.
- 27. „ v Nabrežini.

1. novemb. v Ospu (Kopr. okr.).
2. " v Trstu, Drencini, v Glemoni, Sežani.
4. " v Cerknem.
6. " v Št. Lenardu pod Altano (Vid. del).
9. " v Kobaridu za blago in živino, Kokir, Češbaru in Kanalu.
10. " v Cevdatu, Cividale in Komenu.

Priporočila se: Vzajemna zavarovalnica proti požarnim škodam in poškodbi zvonov. Edini domači zavod te stroke: Ljubljana, Medjatova hiša.

Najbolje istersko vino prideluje se, kakor znano, v Tinjanu.

Kdo hoče to izborno kapljico kupiti, naj se obrne direktno na „Tinjansko društvo za štednjo i zajmove“ ali pa na upravitelja tega društva gosp. Šime Defar v Tinjanu.

120.000 ameriškega rožja ali ključic debelih za subo cepiti rip. portalis 45 cm. dolge, imam na prodaj 100 kom. za 83 kr. ali 10.000 83 glđ. Dalje 15 000 divjakov ali korenjakov (rip. portalis), nekaj posebno močnih. Kdor bi potreboval za matičjake, naj mi naznani ali hoče imeti skopane v jeseni ali spomladi. Cena I. vrste za 100 kom. 2 glđ., II. vrste 1 glđ. 70 kr. Pri vsakem naročilu je poslati nekaj are. Pošiljatev po dogovoru. Pošilja se samo v okužene kraje, **Martin Zlodnjak, posestnik v Bodkovci, z. p. Jursinci.**

ZADRUGA*)

Revizijski zakon in „Gospodarska Zveza“.

Kakor vse avstrijske zadružne zveze, mora se tudi naša zveza prilagoditi predpisom novega revizijskega zakona in v smislu istih urediti, kolikor potrebno, svoje poslovanje, kar doseže na ta način, da svoja pravila nekoliko spremeni.

Rekli smo: nekoliko i. s. radi tega, ker velikih sprememb ni treba, saj si je „Gospodar. Zveza“ svoje poslovanje že prej uredila in spopolnila, tako, da ni samo najpopolnejša zadružna zveza na Slovenskem, temveč se tudi njeno sedanje poslovanje že giblje skoraj popolnoma v mejah, ki so zadružnim zvezam začrtane v revizijskem zakonu.

Kar se tiče premembe pravil, merodajni činitelji „Gospodarske Zveze“ nikakor niso mirovali in čakali, kakor bi morda kdo mislil radi tega, ker nismo hoteli reči: to in to **bomo** storili, temveč smo delali brez vsakega hrupa — a vstrajno, da danes lahko rečemo: to **smo** storili.

Načelstvo „Gospodar. Zveze“ bavilo se je v večih svojih sejah temeljito s spremembo pravil ter jako vestno premetlo, kako da se pravila spremenijo, da odgovarjajo zahtevam revizijskega zakona a ob enem tudi potrebam slovenskega zadružništva.

Spremenjena pravila „Gospodarske Zveze“ so že davno pripravljena — lahko bi toraj že

sklicali „Zvezino skupščino“ — da spremembo pravil sprejme; a nismo se hoteli prenačiti.

Predložili smo raje pravila prej „Splošni zvezi“ na Dunaju, koje član je „Gospodarska Zveza“.

„Splošna Zveza“ pravila pregleda in se predložijo tudi interesovanim ministerstvom v pregled.

Na ta način odstranimo s pota vsak če tudi najmanjši kamenček, ki bi mogel ovirati gladko in naglo izpeljano registriranje in odpravimo že v naprej vse zapreke pri podelitvi revizijske pravice.

Kakor hitro se nam pravila vrnejo, sklicala se bo „Zvezina skupščina“, na kojoj že danes vse naše zadruge opozarjamo in je prosimo, da se je zanesljivo udeležijo.

Toliko v pojasnilo vseh naših članic in tudi onih slovenskih zadrug, ki še niso naše članice, pa nameravamo postati.

Dostavimo še samo, da bo „Gospodarska Zveza“, kakor do zdaj, tudi po spremembi pravil nudila svojim zadrugam več ugodnosti, kot katera druga zveza in bo zahtevala za to na vsak način najmanjšo odškodnino, pač pa bo zahtevala strogo zadružno disciplino, brez koje bi ne bilo mogoče pravo zadružno delovanje.

K praksi zadružnega zakona.

C. kr. deželno kot trgovsko sodišče v Ljubljani zahteva, da

se morajo podpisati članov načelstva, ki se niso svoječasno predložili v notarsko ali sodnijsko poverjeni obliki, naknadno legalizirati.

Ta zahteva je opravičena, ker predpisuje § 16. zadružnega zakona izrecno, da morajo člani načelstva podpisati pri trgovskem sodišču ali pa se morajo predložiti njihovi podpisi v poverjeni obliki, in dostavlja § 2. naredbe justičnega, notranjega in trgovskega ministerstva sporazumno s finančnim ministerstvom z dne 14. maja 1873, drž. zak. št. 71, da morajo biti podpisi sodnijsko ali po notarju poverjeni.

V olajšavo teh določil je pa izšla ministerska odredba z dne 33. maja 1895 drž. zak. št. 74, ki glede podpisov dopušča, da jih ni treba legalizirati, če se dotična prijava podpiše pravilno, kakor se podpisuje tvrdka, ako so podpisi podpisujočih že v sodnijsko ali po notarju poverjeni obliki v registru.

Tu so pa omenjeni podpisi vseh podpisujočih, t. j. istih, ki na prijavi podpišejo tvrdko in onih, ki se prijavijo za vpis v register.

Ta odredba se je pa po nekod začela prav po domače na ta način tolmačiti, da zadostuje, če so le podpisi onih, ki na prijavi podpišejo tvrdko, že legalizirani in so nekatera trgovska sodišča to napačno tolmačenje tudi dopuščala — in nekatera baje še celo sedaj dopuščajo.

*) Radi obilega važnega zadružnega gradiva izostane to pot oddelek o trgovini in obrtu.

Ker pa ni dvoma, da bodo vsa trgovska sodišča zahtevala naknadno legaliziranje podpisov, ki so vsled napačnega tolmačenja ravno omenjene ministerske odredbe prišli nepoverjeni v zadrudni register, opozarjamo dotične naše članice, da takim zahtevam ugodijo — in pa pri bodočih prijavih omenjene predpise upoštevajo.

Vprašalne točke za pregled pridobitnih in gospodarskih zadrug in sorodnih društev.

(Te vprašalne točke so priloga ukaza pravosodnega ministerstva in ministerstva notranjih stvari v sporazumu s trgovskim ministerstvom z dne 24. junija 1903, s katerim so se izdali izvršitveni predpisi k zakonu o reviziji pridobitnih in gospodarskih zadrug)

I. Splošne razmere. Ustav.

1. Odklej obstoji društvo? Je-li društvo registrovana zadruga?

2. Je-li zadrudna pogodba ustanovljena tako, kakor predpisuje zakon (§ 3. zadrudnega zakona)? Ali so jo podpisali udje, ki so se udeležili ustanovitve?

3. Ali ima ustav v sebi določila, zahtevana v zadrudnem zakonu (§ 5)?

4. Ali ustreza tudi v svojih ostalih določenih zakonu? Ali odstopa od določenih zadrudnega zakona samo v toliko, kolikor se pripušča v oznamenjenem zakonu (§ 11. zadr. zak.)?

5. Ali se hrani izvirni ustav z odlokom o registrovanju vred?

6. Ali se ustav, opremljen s sodnim zabeležkom o registrovanju, strinja z izvodi pravil, kolikor jih je (§ 35. zadr. zak.)?

7. Ali so se kake premembe pravil zgodile tako, kakor zahtevajo zakon in pravila in so se po predpisu pri trgovinskem sodišču zglasile za registrovanje? Ali se hranijo registrovalni odloki?

8. Je-li zadruga osnovana z neomejenim ali z omejenim poroštvom? V poslednjem primeru do katerega zneska poroštvujejo zadrudniki?

9. Koliki so opravljeni deleži? Kako se delajo opravljeni deleži? V primeru, če se more vplačevati obrokom: Ali se vplačuje točno po obrokih?

10. Ali delovanje zadrude ne seza čez meje, potegnjene po zakonu in ustavu?

11. Koliko udov je imela zadruga koncem zadnjega opravljenega leta? Razlogi za nerazmerno množenje ali manjšanje?

12. Je-li zadruga v likvidaciji? ali so se opravila v tem stadiju predpisana zglasila? Ali se likvidacija odmotava po predpisih?

II. Udje.

1. Kako se sprejemajo novi udje? Ali se ravna natanko po določenih, ki jih ima ustav o tem?

2. Ali so pristopna izrecila spisana vsem zahtevam ustrezno? Ali so jih podpisali pristopniki (§ 3. zadr. zak.), je-li se hranijo skrbno?

3. So-li zadrudniki po predpisu vpisani v register udov (§ 14. zadr. zakona)?

4. Je-li dana prilika vpogledati v register udov?

5. Je-li pridobitev in nadaljni obstanek zadrude pogojen z bivališčem v nekem določenem okraju?

6. Ali se ravna po določenih o izstopu udov?

7. Ali se ustreza zakonitemu (§§ 54., 77. zadr. zak.) in morebiti v ustavu postavljenemu daljšemu odpovednemu roku?

8. Ali se odpoveduje pismeno?

9. Ali se pravšno ustanavlja čas izstopa? Ali se opravljeni delež ne izplačuje nazaj pred pretekom zakonitega ali daljšega ustavnega roka?

10. Ali se odpoved opravljenih deležev, in pa izstop udov takoj vpisuje v register udov?

11. Ali so se izključili kaki udje? Iz katerih razlogov? Ali se je pri tem ravnalo po predpisu pravil?

III. Načelstvo.

1. Iz koliko udov sestoji načelstvo?

2. Ali se načelstvo voli izmed zadrudnikov?

3. Ali oskrbuje svoj urad brezplačno ali pa dobiva kako plačo, in če je to, kolikšno?

4. Ali se udje načelstva postavljajo po predpisih in o pravem času?

5. Ali se udje načelstva vsak čas takoj ko so postavljeni, zglase k zadrudnemu registru? Ali so vpodani podpisi?

6. Ali daje načelstvo naznanila in izrecila svoje volje in svoje podpise za zadrugo tako, kakor predpisuje zakon (§ 17. zadr. zak.) in ustav?

7. So-li dolžnosti načelstva namenu primerno urejene z ustavom in morebiti obstoječim opravljenim redom ali navodilom?

8. Ali načelstvo izpolnjuje naložene mu dolžnosti?

9. Ali se drži mej, potegnjenih mu z ustavom in pa morebiti z obstoječim opravljenim redom ali navodilom?

10. Kolikokrat se imajo načelstvene seje?

11. Ali se o njih piše zapisna knjiga? So-li v nji sklepi načelstva kakor gre na drobno zabeleženi in podpisani po udih načelstva, pričujočih pri sklepanju?

12. Ima-li zadruga nastavljene uradnike? Da oskrbujejo katera opravila? So-li z njimi sklenjene pogodbe namenu primerne? Kako se plačujejo uradniki? Ali so dali varščino (kavcijo)?

IV. Nadzorni svet.

1. Je-li postavljen nadzorni svet?

2. Iz koliko udov sestoji nadzorni svet?

3. Je-li voljen iz zadrudnikov?

4. So-li poslovanja načelstva in nadzornega sveta strogo ločena? Ali se tudi o vkupnih sejah glasuje ločeno?

5. Ali je kako navodilo za nadzorni svet?

6. Ali nadzorni svet izpolnjuje kakor gre naložene mu dolžnosti,

sosebno dolžnost prigledovanja v vseh strokah uprave?

7. Ima-li redne seje?

8. Ali popreskuša redno opravilno gospodarstvo zadruga, ali pregleduje knjigovodstvo, ali pregleduje seosebno občasne računске sklepe, ali preskušuje nenadoma blagajniške zaloge? V katerih dobah?

9. Ali sili na to, da se odpravijo nedostatki, katere je našel?

10. Ali se o sejah nadzornega sveta piše posebna zapisna knjiga? Ali so v nji zabeleženi podatki opravljenih popreskušanj?

11. Ali oskrbuje nadzorni svet seosebno v zakonu predpisano preskušnjo letnega računa z bilancijo vred in nasvetov o razdelitvi dobička, in ali poroča o tem velikemu zboru?

V. Veliki zbor.

1. Ali se veliki zbor pravčasno sklicuje v roku, ustanovljenem po ustavu, in vsaj vsako leto?

2. Ali se sklicuje tako, kakor določa ustav?

3. Ali se o sklicu namen velikega zbora naznanja po predpisu?

4. Ali si skrbi za to, da morejo združniki v primernem času pred velikim zborom pogledati v pripravljeni računski sklep?

5. Ali se v velikem zboru sklepa samo o predmetih, naznanjenih v sklicu?

6. Ali se piše kakor gre zapisna knjiga o sklepih velikega zbora in je-li podpisana po predpisu ustava?

7. Ali je moči iz vpisov spoznati dogodke o velikem zboru v vseh bistvenih točkah ter razvideti, da so se posamezni sklepi storili zakonu in ustavu primerno?

8. Ali morejo združniki do zapisne knjige?

VI. Opravilno gospodarstvo sploh.

1. Ali se pri opravljenem gospodarstvu dela skrbno in gospodar-sko? Ali se ima opravljen red, je-li namenu primeren in ali se rabi kakor gre? Ali se zadruga

kolikor moči ogiblje smelih (nevarnih) opravil? Na katero stran seosebno so se pokazali pomiselki?

2. Kakšno je razmerje med lastno (opravilni deleži, pričuvni zalog) in tujo imovino zadruga? V čem je ta tuja imovina? Je-li vkupna vsota tuje imovine razmerna previsoka? Ali se zadruga drži o prevzemanju zaveznosti mej, morebiti ustanovljenih z ustavom ali sklepi velikega zbora?

3. Ali zadruga izpolnjuje redno svoje zaveznosti? Ali je zaostala s takimi storitvami ali pa je morebiti celo prezadolžena?

4. Ali se strogo gleda na to, da so zaveznostim zadruga vedno tudi nasproti sredstva, potrebna za njih založbo? Ustanovitev primer-nih plačilnih, povračilnih in od-povednih rokov.

5. Ali se seosebno meri na to, da se sredstva zadruga ne zagatijo z naložbami, ki se dajo težko realizovati?

6. Ali se točno dela po pravilih, ustanovljenih z ustavom ali sklepom velikega zbora o dovoljevanju kredita, ter ravna po ustanovljenih oprezilih (kavtelah)? Ali se dela tako seosebno pri delovanju kredita udom načelstva in nadzornega sveta, in pa pri njih prejemanju za poroke?

7. Ali se pri dodeljevanju kredita v vsakem posameznem primeru postopa s potrebno opreznostjo?

8. Ali se pri podaljšanju kredita ne dela s preveliko prizanesljivostjo? Ali se seosebno gleda na to, da se prej plačajo dospele obresti? Ali se poskrbuje, da se tudi poroštvena zaveznost porokov podaljša na dobo, na katero se je podaljšal kredit?

9. Ali se kakor gre pazi na vplačevanje dolžnih dajatev? Ali se nahajajo zaostanki, kateri se niso potirjali iz zamudljivosti, seosebno taki, pri katerih je nevarnost v odlogu?

10. Ali se sili na to, da se kakor gre izdado dolžne istine o zaveznosti proti zadrugi? Ali se

varno hranijo dolžne listine ter se vrnejo ali uničijo po opravljenem plačilu?

11. Ali je poskrbljeno za zadostna oprezila zoper izpodmike?

12. Ali se vplačuje in izplačuje vedno po predpisu pravil, opravnega reda itd. in na podstavi potrebnih sklepov?

13. Je-li poskrbljeno za to, da je primerno ločeno knjigovodstvo od blagajniške službe?

14. Je-li knjigovodstvo urejeno kakovosti in razsežaju opravil primerno? Katere knjige se pišejo?

15. Ali se knjige pišejo po predpisu trgovinskega sodišča? So-li vezane, paginirane, brez prečrtanja, ki dela prvotni vpis nečiten, in pa brez strugotin? Ali je kaj vpisanega s svinčnikom?

16. Ali so knjige in dopisi shranjeni kakor gre? Ali se hranijo tudi opravilne knjige iz prejšnjih let?

17. Ali se knjige pišejo tekoče brez zaostanka?

18. Ali se hrani pravšno in brez zaostankov pisana blagajnična knjiga? Je-li napravljena razpregledno in dobro specializovana za vpise?

19. Ali se završuje in popreskušuje v primernih dobah?

20. Ali se vpisi v blagajnično knjigo natanko ujemajo s sklepi načelstva in kakimi drugimi izkazili?

21. So-li posamezni postavki pravšno in brez zaostanka preneseni v glavne knjige in konte?

22. Ali se je o preskušnji terjatvenih potrdil upnikov zadruga in drugih opravilni obrat zadruga zadevajočih listin in izkazil pokazalo, da se strinjajo s knjigami zadruga?

23. Ali so pri obrestujočih zneskih po poskusih na slepo prav izračunjene obresti?

24. So-li številke o posameznih obdobjih sklepov prav seštete?

25. Je-li uredba blagajničnega gospodarstva in blagajničnega pri-gleda namenu primerna?

26. Koliko blagajnične zaloge se je našlo ob času pregleda? Kako je sestavljena? Ali se strinja s knjigami? Pojasnilo in odprava kakih razlik.

27. Ima-li zadruga preveliko blagajnične zaloge, sosebo v gotovini?

28. Ali so blagajnične zaloge varno shranjene? Ali se rabi protizapora? Ali se koncem vsakega uradnega dneva prešteje blagajnično stanje?

29. So-li zadrugi lastna poslopja, blagovne zaloge i. e. primerno zavarovane zoper požarno nevarnost?

30. Ali napravi o letnem sklepu načelstvo in nadzorni svet inventuro vseh imovinskih predmetov in podatek potrdi z zapisnikom, ki ga podpišejo vsi navzočni?

31. Ali se imovinski predmeti zadruga (sosebo nepremičnosti, premičnosti, vrednostni papirji) vpostavljajo z vrednostjo, katero jim je pripisovati v tistem času? Ali se opravijo ustrezni odpisi?

32. Ali se zlasti dvomni zahtevki med aktive vpostavljajo samo po njih domnevni vrednosti in se neiztirjlivi zahtevki docela odpisujejo?

33. Ali se pravočasno sestavi vsakoletni računski sklep?

34. Ali se strinja s knjigami?

35. Ali se prav bilancirajo aktive in pasive, ali se zlasti ne stavijo postavki med aktive, ki gredo med pasive?

36. Je-li prav postavljen konto o dobičku in izgubi?

37. Ali se natanko ravna po določenih pravil o razdelitvi dobička in o dobavi izgub?

38. Ali so se razdelile dividende na opravilne deleže, in če so se, v kaki višini? Ali so na to stran v veljavi ustavne omejitve? Ali se pazi nanje?

39. Ali je računske sklepe prejšnjih let odobril veliki zbor in je-li odobrenje razvideti iz zapisne knjige?

40. Ali se je računski sklep naznanil pravočasno in s predpisano vsebino (§ 22. zadr. zak.)?

41. Ali se je političnemu oblastvu pravočasno predložil prepis odobrenega računskega sklepa?

42. Ali je kak pričuvni zalog? Ali višina njegova ustreza kakovosti in razsežaju opravil?

43. Ali prihajajo v pričuvni zalog ustavomerni zneski?

44. Je-li pričuvni zalog naložen po določenih pravil? Ali se vporablja v opravljenem obratu ali pa je kje drugje naložen?

45. Ali-so kaki specijalni pričuvni zalogi? Kako so naloženi in vknjiženi?

46. Ali se davki opravljajo pravočasno in ali se pazi na kolkovne predpise?

VII. Pregled.

1. Je-li načelstvo zadruga takoj, ko je prejelo pregledno poročilo o zadnjem pregledu (v vkupni seji z nadzornim svetom, če je tak postavljen) storilo sklep o poročilu?

2. Ali se je pregledno poročilo oznanilo o sklicu prvega prihodnjega velikega zbora kot sklepanja predmet?

3. Ali se je poročilo preglednikovo v velikem zboru prebralo z vso vsebino in ali se je nadzorni svet (če ta ni postavljen, načelstvo) izustilo o podatku pregleda?

4. Kateri sklepi so se o tem storili v velikem zboru in kako so se izvršili?

5. Ali so se odpravili nedostatki, opaženi o poslednjem pregledu?

Državna podpora za kreditne zadruga v Rusiji.

Ruski car je odobril predlog, v smislu kojega se uredijo kreditne razmere kmečkega stanu.

V to svrhu se bodo ustanovljale posojilnice in je finančni minister pooblaščen, izdati za tozadevne stroške 2 milijona rubljev.

Pozor! Mlekarne in sirarne!

Pod tem naslovom smo v številki 9 tega lista, na strani 135, pozivali naše članice, mlekarne in sirarske zadruga, naj se zglase pri deželnem odboru, da jim pošlje deželnega sirarja za uravnanje mlekarne in sirarne.

One mlekarne in sirarne, ki so zaprosile za deželnega sirarja, naj nam vsaj še ta mesec o tem in o vspehu prošnje poročajo.

Brzobjavna naročila denarja.

Večkrat se pripeti, da naročajo hranilnice in posojilnice brzobjavno denar.

Seveda izvršujemo tudi taka brzobjavna naročila, a zahtevamo, da se nam za vsako brzobjavno naročilo pošlje tudi pravilno podpisana zelena naročilna dopisnica, na kojoj se naj opomni, da se je denar naročil brzobjavno.

Onim hranilnicam in posojilnicam, kojih se tiče!

Kakor hitro se prejme od „Centralne blagajne“ naročeni denar, bodisi z lastne zaloge bodisi kot kredit, se nam to potrdi po rumeni dopisnici.

Nekatere hranilnice in posojilnice na to potrdilo kaj rade pozabijo.

Vse dopisnice, naročila, potrdila in prijave denarja se naj frankirajo, ker moramo sicer kazeno plačati, kojo pa seveda dotični zadruga zaračunamo.

Nova ugodnost, ki so član „Gospodarske Zveze“.

„Gospodarska Zveza“ sklenila je po posredovanji „Splošne zveze“ na Dunaji — skupno z drugimi velikimi zadrugami zvezami — z zavarovalnico „Assicurazioni Generali“ zavarovalno pogodbo za zavarovanje proti tatvini po ulomu.

Vse naše članice, hranilnice in posojilnice ter tudi druge za-

druge, ki imajo varno blagajno, so s to zavarovalno pogodbo zavarovane i. s. za 10 let, pričeni s 1. septembrom 1903 — za gotovino, vrednostne papirje, menice, srečke in druge vrednostne reči, ki se nahajajo v blagajni in so lastnina dotične zadruga.

Ker je načelstvo „Gospodarske zadruga“ sklenilo, da plača „Gospodarska Zveza“ sama vse zavarovalne premije, je ta nova važna ugodnost, ki jo nudimo svojim članicam, za zadruga popolnoma brezplačna.

Pozor!

„Gospodarska Zveza“ sprejema naročila za domače lanene preše (tropine) po 19 kron za 100 kg brez vreče.

Podlistek.

Mala pripovedka.

Balonov vrh je pravi pritlikovec med hribi, kar jih je na slovenski zemlji; če bi se postavil poleg očke Triglava, ne segal bi mu niti do kolen; slovenskim in vsem drugim hribolazcem je neznan in bo najbrž še dolgo ostal, ker če bi tudi „Slovensko planinsko društvo“ stavilo po vseh slovenskih gričih planinske kočje in zaznamovalo pota — Balonov vrh prišel bi prav zadnji, popolnoma zadnji, na vrsto.

Splah ni vredno o njem govoriti, še manj pa celo pisati in ga staviti na prvo mesto v pripovedki, kakor se je zgodilo v tej.

A kar se je zgodilo, se je zgodilo in kar smo zapisali o Balonovem vrhu, nočemo črtati, ker tik njegovega vznožja leži vas Snažno.

In sedaj — adijo, Balonov vrh, zdrav ostani in poskušaj rasti, če je mogoče!

Sredi vasi je cerkev romanskega sloga, posvečena sv. Jurju, poleg cerkve je jednonadstropen farovž s 2 dimnikoma. Kakih 200 korakov dalje stoji vaška univerza z napisom „Ljudska šola“ in krog teh glavnih poslopij je kakih 100 snažnih kmetskih hiš. Mimo farovža teče bister potok, ki goni v sedmih mlinih dvanajst težkih mlinskih kamenov, š čim je v zvezi večer koncert: šumenje vode in drzanje mlinskih

kamenov, k čemur se še pridruži lajanje vaških psov in kikirikanje petelinov; včasih se sliši tudi petje vaških krasotic in njim na čast ukanje čvrstih fantov.

V farovžu gospoduje že postaran župnik — kaplana ni — v šoli še primerno mlad učitelj — ob enem šolski vodja; razlika v starosti ju ne ovira, da bi ne šla vsak dan skupno na sprehod — navadno po vasi; vaščani ju spoštljivo pozdravljajo — sprehajalca odzdravljata in župnik še vsakemu odzdravu doda primeren dovtip; — župnik je namreč znan kot velik, da, nedosežen šaljivec, ki spravi najkislejši obraz v smeh, — toraj ni čuda, da se pri takih sprehodih prične smeh pri prvi hiši, se širi od hiše do hiše — do zadnje — in še ne poneha, če sta sprehajalca tudi že davno z vasi.

Vaščani niso ne revni ne bogati; imajo lepa polja, dobre travnike, rodovite vinograde, redijo precej živine in živijo dosti dobro, — vsaj vsako nedeljo in zapovedan praznik diši v vseh hišah po mesu.

Davke plačujejo redno, če tudi težko; — največ jih pa tlačijo dolgovi, vknjiženi in ne vknjiženi; posojila na vknjižbo jim je dala nemška šparkasa bližnjega mesta, ki se je pri tem redila in si stavila palače; ker pa deluje šparkasa zelo previdno in daje posojila le na prvo mesto — pobere toraj samo smetano — morali so vaščani tudi drugod posojila iskati.

In dobili so posojila — — pri „dobrih“ ljudeh — za dobre obresti — — po 8% do 50% in še več; — tisti „dobri“ ljudje si pustijo svojo dobroto dobro plačati.

Take obresti pa morajo požreti posestnika, če je tudi trden — ali vsaj ne dopustijo, da bi si opomogel, — —

revež ostane revež — in če dela noč in dan.

Prišel je pa novi duh, ki hoče kmetu pomagati; pregnal je vse liste visoke, v nebo vpijoče obresti, s tem se je pa seveda hudo zameril onim „dobrim“ ljudem, ki so žrli kmetovo delo. —

Novi duh se imenuje zadružništvo.
(Dalje prihodnjič.)

Denarni promet.

Na tekoči račun so nam vposlali sledeči zavodi:

Sorica, hr. in pos. (26. 9.)	K	1150.—
Sv. Kun., „ „ „ (27. 9.)	„	700.—
Leskovic, „ „ „ „	„	1000.—
Frankol., „ „ „ „	„	800.—
Marezige, „ „ „ „	0/0	187.50
Idrija, lj. „ „ „ (29. 9.)	„	1112.35
Cerkno, „ „ „ (1. 10.)	„	23486.03
Polhovg., „ „ „ (2. 10.)	„	1100.—
Borovni., „ „ „ „	„	2000.—
Tržič, „ „ „ „	„	1000.—
Sorica, „ „ „ „	„	200.—
Zg. Tuh., „ „ „ (1. 10.)	„	2500.—
Gojzd, „ „ „ „	„	350.—
Sužumb., „ „ „ (3. 10.)	„	3000.—
Sv. Kun., „ „ „ „	„	500.—
Rob, „ „ „ „	„	2000.—
Št. Jur pri Kranju, hran. in posojilnica (3. 10.)	„	500.—
Srednjav., hr. in pos. „ „	„	3000.—
Višnjagora, „ „ „ „	„	4225.97
Tržič, „ „ „ (4. 10.)	„	800.—
Rob, „ „ „ „	„	1000.—
Starit., km. „ „ „ (5. 10.)	„	10252.93
Trebelno, „ „ „ (6. 10.)	„	1000.—
Višnjagora, „ „ „ „	„	2000.—
Sv. Križ p. K., hranilnica in posojilnica (6. 10.)	„	3000.—
Škofjal., lj. hr. in pos. „ „	„	2000.—
Srednjavas „ „ „ (7. 10.)	„	7000.—
Rob, „ „ „ „	„	3000.—

Pregled

denarnega prometa „Centralne blagajne“ za mesec julij 1903.

Predmet	Vloge				Kredit				Denarni promet K		
	vloženo		vzdignjeno		izplačano		povrnjeno				
	K	h	K	h	K	h	K	h			
Stanje 1. julija 1903 (s poračunan obrestmi)	2,706	521	72	—	—	2,712	037	57	—	—	14,582 648.92
V mes. juliju 1903 . . .	387	931	76	478.739	06	42	612	20	128.866	07	
Skupaj . . .	3,094	453	48	—	—	2,754	649	77	—	—	
Po odbitku	478	739	06	—	—	128	866	07	—	—	
Stanje 31. julija 1903	2,615	714	42	—	—	2,625	783	70	—	—	

VABILO

k

občnemu zboru

Kmetijske zadruge v Toplicah

ki bo

v nedeljo dne 25. oktobra t. l. ob 4. uri popoldne v društvenih prostorih.

Dnevni red:

1. Poročilo predsednika.
2. Popolnilna volitev načelstva.
3. Slučajnosti.

Ker bo ta občni zbor velikega pomena za topliške gospodarske razmere, se pričakuje obilna vdeležba.

Toplice, dne 8. oktobra 1903.

Načelstvo.

Zahvala in priporočilo!!

Spoštovani gospod I. (176) 24-13

G. Piccoli, lekar „pri angelju“ v Ljubljani
Dunajska cesta.

Po večletnej uporabi pri svojej živini in po velikem povpraševanju od svojih znancev in družih po Vašem živinskem prahu; prišel sem do prepričanja, da je **Vaš živinski prah** izborno zdravilo, katero bi se ne smelo v nobenem hlevu pogrešati.

Z odličnim spoštovanjem **And. Kocjančič.**

Podgora pri Gorici, dne 13. julija 1902.

Vsi kmetovalci



se lahko pre-pričajemo, da je najboljše sredstvo

konje, krave, telice, vole, prašiče, ovce itd., obdržati zdrave, močne, ješče in debele, če se jim prime-šuje k krmi

iz lekarn

živinski prašek PICCOLI

„pri Angelju“ Ljubljana, Dunajska cesta.

En zavoj 1/4 kg 50 vin., 10 zavojev 4 K. Vnanja naročila po povzetju.

Egidij Jeglič

priporoča svojo

vinsko trgovino

na Glincah pri BOBENČKU, p. Ljubljana.

195 2-2

V zalogi ima

dolenjska,

štajerska

istrijska,

Vina

in

goriška,

hrvaška

po primerno nizkih cenah.

V Ljubljani se postavi vino cenjenim gg. naročnikom **na dom.**

Cene in poskušnje brezplačno na **razpolago.**

C. kr. priv.

pred ognjem in tatovi varne

blagajne

prodaja najceneje dobro znana tovarna blagajnic

M. Adlersflügel

založnik Raiffeisnovih posojilnic

Dunaj, I., Franz Josephs-Quai št. 13.

(170) 24-18

MIHAEL KASTNER, Ljubljana

priporoča svojo najmnogovrstnejšo zalogo vedno sveže napolnjenih tu- in inozemskih

mineralnih vodâ

vrelčnih pridelkov.

Najcenejša prodaja

morske soli in soli za živino,

voznine prosto na vsako železniško postajo.

Žgalnica za kavo

vedno sveže žgana kava, vsakdanje pošiljatve po železnici in pošti.

187 10-10

Zaloga petroleja in olja

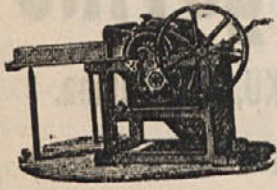
za poljedelske in druge stroje ter mline.

Ponudbe, vzorce in cenike na zahtevanje brezplačno in poštnine prosto.

Vse tu naznanjene predmete preskrbi tudi »Gosp. Zveza« po orig. cenah.

Nad 200 strojev v zalogi!

Najboljše mlatilnice,



gepeljne, trijerje, čistilnice (pajkelne), slamoreznice, mline in preše za sadje, fine kose, srpe in

amerikanske kosilne stroje

(Damo tudi na poskušnjo)

in vse potrebščine za poljedelstvo v veliki izberi priporočata po nizki ceni

Karol Kavšeka nasl.

Schneider & Verovšek

trgovina z železnino in zaloga strojev

Ljubljana, Dunajska cesta 16.

190 x-4 Slovenski ceniki brezplačno.



Žive velike uharice

volkove, medvede, divje mačke, ptice roparice, kakor vse vrste žive divjačine kupuje

O. Frank,

tvrdka za izvažanje živé divjačine, veletrgovina z živalimi.

Dunaj V., Zentagasse 48.

v lastni hiši. 193 12-3

Ilustrovani kupovalni ceniki z neobhodno potrebnim svetovalcem za lovce in prijatelje lova brezplačno in poštne prosto.

„Gospodarska Zveza“

v Ljubljani, Gradišče št. 1

naznanja svojim udom, da ima vedno v zalogi vsa potrebna umetna gnojila, kakor **Tomaževo žlindro**, kalijevo sol, solitar, superfosfat (koščeno moko) in **Barthel-ovo klajno vapno**.

Naročila se točno izvršujejo!

Nad 360.000 v rabi!

Nad 600 prvih odlikovanj!

Popolne oprave za mlekarne na roko



194 12-2

Delniška družba Alfa-Separator

Zaloga za južne dežele:

v Gradcu, Annenstrasse 26.

Prosim berite!

Prosim berite!

Radovoljno Vam potrdim, da so od Vaše cenjene tvrdke za našo mlekarno postavljeni stroji, in mlekarske oprave sploh najboljše kakovosti in nas v vsaki svrhi popolnoma zadovoljujejo. Z opravičenim ponosom se zato lahko sklicujete na tukajšno mlekarsko opravo, katera se gotovo lahko prišteva k najmodernejšim delovršbam.

Spoštovanjem

Deželna mlekarina in šola za sirarstvo

v Kromeriju, Moravsko.

Kromeriž, dne 20. maja 1903.

Anton Liska, l. r. ravnatelj.

in na silo: Aparate in posode.