

KMETOVOALEC.

Ilustrovan gospodarski list.

**Uradno glasilo
Kmetijske družbe za Slovenijo.**

»Kmetovalec« izhaja 15. in zadnji dan v mesecu ter stane 20 K na leto.
Posamezna številka stane krono.
Udje Kmetijske družbe za Slovenijo dobivajo list brezplačno.

Inserati (oznanila) se zaračunajo po nastopnih cenah: Inzerat na pol strani 600 K, na $\frac{1}{4}$ strani 300 K, na $\frac{1}{8}$ strani 150 K, na $\frac{1}{16}$ strani 100 K, na $\frac{1}{32}$ strani 50 K. Vsaka beseda v »Malih naznanilih« stane 80 vin, najmanj pa skupaj 12 K.

Urejuje inž. Rado Lah; založba Kmetijske družbe za Slovenijo; tisk J. Blasnika naslednikov.

Vsa pisma, naročila in reklamacije je pošiljati Kmetijski družbi za Slovenijo v Ljubljani, Turjaški trg šte. 3. — Ponatisi iz »Kmetovalca« so dovoljeni le tedaj, če se navede vir.

Št. 16. Ljubljana, 31. avgusta 1921. Letnik XXXVIII.

Obseg: Kralj Peter I. Osvoboditelj - umrl. — O izdelovanju trdega sira po emendölskem načinu. — Odlomki pismov, poslanih iz Južne Bavarske. — Kisanje in cikanje vina. — Prodaja vina po alkoholčnih stopinjah. — Ljubljanski veliki semenj. — Kmetijskošolski vestnik. — Vprašanja in odgovori. — Kmetijske novice. — Listnica uredništva. — Uradne vesti. — Družbene vesti. — Inzerati.

Kralj Peter I. Osvoboditelj — umrl.

V torek, 16. avgusta 1921. ob polšestih popoldne je Njegovo Veličanstvo kralj Peter I. izdihnil svojo plemenito dušo. Ta žalostna vest se je bliskoma raznesla po vsej Jugoslaviji in napolnila vsa srca s tugo in z žalostjo. Kralja Petra, osvoboditeja vseh Jugoslovenov ni več med nami! Čika Pero je zapustil svoje vojake! Čika Pero, t. j. oče Peter so ga zvali srbski vojaki. Bil jim je pravi oče; še več; bil jim je sodrug, ki se je z njimi boril, z njimi trpel in prenašal vojne težave kakor vsak preprost vojak.

Umrl je! Toda umrl je zadovoljen, kajti ob koncu njegovih dni mu je bila izpolnjena največja želja njegovega življenja: videl je na kraju svojih let ujedinjen v eno močno državo narod Srbov, Hrvatov in Slovencev. Ta njegov ideal je našel odmev v mladih idealnih dušah že junija 1913. leta, ko se je po 45letnem izgnanstvu vračal kot od naroda

izvoljeni kralj v Srbijo in ga je na njegovem potovanju skozi Dunaj pozdravilo nekoliko stotin srbskih, hrvatskih in slovenskih dijakov, pri kateri priliki se je prvič slišal proroški klic: „Živio jugoslovanski kralj!“ Petnajst let pozneje se je ta glas uresničil. Kralj Peter I. je dočakal ujedinjenje treh jugoslovanskih plemen, dočakal je konsolidacijo države, ki se je postavila na trdno podlago s sprejetjem ustave, dočakal je, da so se vsa tri plemena izjavila pripravljena z vsemi silami delovati za prosep države in da smatrajo kot predstavitelja te države kraljevsko dinastijo Karadjordjevičev.

Novejša zgodovina ne pozna vladarja, ki bi ga narod ljubil in spoštoval tako globoko, kakor je ljubil naš narod kralja Petra. Popularno ime „Čika Pera“ razodeva vso prisrčnost razmerja med ljudstvom in kraljem, ki se je vedno zavedal, da je kri naše krvi



in ki je v vsem svojem mišljenju in delovanju globoko koreninil v svojem ljudstvu, kateremu je bil brat vsak Slovenec, Hrvat in Srb.

Naravno je torej, da napolnjuje srca našega naroda globoka žalost, in da ga ob mrtvaškem odru svojega največjega sina navdaja bridka tuga. Dokler bo obstajala naša Jugoslavija, ne pobledi ime Petra Osvoboditelja, ker Jugoslavija je kraljestvo duha Petra Karadjordjevića.

Kralj Peter I. je bil vnuk junaka Jurija Petrovića, zvanega Karagjorgje „Črnega Jurja“, prvega osvoboditelja Srbije. Narodil se je 29. junija 1844. leta v Beogradu kot sin Aleksandra Karagjorgjevića. 1858. leta je moral zaradi spletk Obrenovičev z očetom pobegniti iz Srbije ter je šel v Ženevo študirati. Po treh letih je šel na Francosko in stopil v vojno akademijo Sen-Sir in pozneje dovršil še francosko generalno štabno šolo. 1870. l. je vstopil v francosko vojsko in se boril proti Prusom. Pri tem se je obnašal zelo junaško. Ko so Nemci obkolili francosko vojsko, je bil tudi Peter vjet. Toda ne dolgo, kajti posrečilo se mu je ubežati navzlic krogam, ki so ga obletavale. Vsi so se čudili njegovi smelosti in drznosti.

Po končani francosko-nemški vojni je princ Peter izstopil iz francoske vojske in odšel v Švico, da se posveti nadaljnjim študijam. Toda niti tukaj ga ni zadržalo dolgo. Ko je namreč 1875. leta slišal, da se v Bosni in Hercegovini raja 'punta proti krvoločnim Turkom ter da se jih hoče rešiti, je smatral za svojo dolžnost boriti se za svobodo raje, za svobodo svojega naroda. Hrvatje in Slovenci so hoteli srbski raji na pomoč, a med prvimi je bil knez Peter. Naskrivaj je odšel v bosansko krajino in v Orahovca na svoje stroške zbral veliko čelo vstašev in se postavil pod imenom **Petar Mrkonjić** na čelo borilcev za svobodo potlačenega naroda. Kako plemenite so bile njegove misli, kako nesebični njegovi nameni, je dokaz njegovo pismo, ki ga je v onem času pisal Milanu Obrenoviću. V njem prosi Milana, naj pozabi vse rodbinske prepire in ga poziva na skupno borbo za osvobojenje Bosne in Hercegovine. Toda namesto odgovora mu je Obrenović poslal troje morilcev, ki so imeli nalogo ga zavratno umoriti. Toda Bog je kneza Petra čuval in dopustil, da so preje morilci poginili, nego so mogli izvršiti svojo peklensko nalogo.

Toda Avstrija in Obrenović so tako rovali proti knezu Petru, da so ga naposled ustaši sami naprosili, da se umakne iz bosanske meje. Ker je uvidel, da bi ga prej ali slej vendarle zadela morilčeva roka od strani Obrenovičev, se je žalosten umaknil z bojišča in — ustaja je bila končana — brez uspeha.

Živel je pozneje nekaj časa na Dunaju, v Parizu in na francoski Rivijeri. 1883. l. je bil več časa na Cetinju, kjer se je poročil s kneginjo Zorko, hčerko črnogorskega kneza Nikole, poznejšega kralja. Kneginja Zorka je Petru rodila kneginjo Jeleno, princa Jurija in današnjega kralja Aleksandra. Ko je 1890. leta kneginja Zorka umrla, je knez s svojo dečo odpotoval v Švico, da ji priskrbi primerno izobrazbo.

Petar Karadjordjević kralj.

1903. l. so Srbi napravili konec zločinskemu ravnanju Obrenovičev in so odstranili kralja Aleksandra in kraljico Drago. Narodna skupščina v Beogradu je enoglasno izbrala Petra Karadjordjevića za vladarja Srbije.

Že 1904. l. pred kronanjem je naslovil kralj Peter svoje vabilo na ves troedini jugoslovanski narod, na Srbe, Hrvate in Slovence, pozivajoč jih na slavlje v Beo-

gradu ne kot goste, nego kot člane enega naroda. Že takrat je kralj Petar jasno in glasno izrazil svoj cilj, da hoče zediniti vse Jugoslovence v enotno državo. In ko je poleg svojih rojakov sprejel tudi Slovence in Hrvate, je z njimi govoril prijazno in skromno, kakor govori brat z bratom.

1912. l. je zbral svojo dobro opremljeno vojsko in šel reševat svoje rojake izpod turškega jarma v Staro Srbijo in Makedonijo. Na Kumanovem je potolkel Turke in se maščeval za Kosovo polje. V kratkem času so bili Turki poraženi na vseh koncih. Ko so pozneje Bolgari, podpihovani od Avstro-Ogrske, ki so Srbom zavidali njih bojno slavo, zavratno napadli Srbe, so jih ti temeljito potolkli na Ovčjem polju in na Bregalnici. Kralj Petar je osvetil Kosovo in Bregalnico.

Zgodil se je umor v Sarajevu 1914. l., ki je bil neposredni povod svetovne vojne. Kaj je kralj Petar v tej vojni storil, je vsem že znano. Kralj ni zapustil svojih vojakov niti v najtežavnejših časih; ko je morala srbska vojska bežati čez Albanske gore, je kralj Peter bežal z njimi ter prenašal vse težave kakor vsak dru vojak. O tem bo zgodovina imela veliko pripovedovati.

Po porazu Nemčije, Avstrije in Bolgarije se je stari kralj zmagonosno vrnil v Srbijo, toda telesno je bil strt. Prepustil je vladanje svojemu sinu Aleksandru, ki je zadnje dve leti vodil državno krmilo. Sam pa je pazljivo zasledoval razvoj dela za utrditev državne moči v Jugoslaviji. Njegov najsrečnejši dan je bil letošnji Vidov dan, ko je bila ustava sprejeta in je bila podana trdna podlaga za našo novo državo.

Kralj Peter in kmetje.

Kralj Peter je bil kmetskega pokoljenja, doma iz Šumadije, v bližini Topola. Tega kralj Peter ni nikdar pozabil in je celo po svoji smrti hotel biti med svojimi zvestimi Šumadijci. V Topoli si je zgradil svojo grobnico. V ponedeljek, 22. avgusta 1921. so ga pokopali. Pogreb v Beogradu in na poti do Topola je bil veličasten in ginljiv, kakršnih moderni vladarji navadno nimajo. Narod je plakal in se poslavljajal od svojega očeta. V Topolu so od krste odstopili vsi vojaški in civilni dostojanstveniki in na njih mesto so stopili preprosti šumadijski kmetje, ki so ga potem nosili in spremili do grobnice. S tem je bilo najlepše pojasnjeno, kako tesna vez je spajala kralja Petra z njegovimi podaniki kmeti, vez, ki temelji edinole v ljubezni naroda do svojega kralja, oziroma ljubezni sinov istega naroda do svojega očeta.

Narod, ki tako ljubi svojega kralja, ne more propasti! Pa tudi kralj, ki tako ljubi svoj narod, se sme z mirno vestjo zanesti na svojega najzadnjega podanika.

Slava kralju Petru I. Osvoboditelju in mir njegovi plemeniti duši!

Po določbah vidovdanske ustave preide po smrti kralja Petra I. kraljevska oblast na njegovega drugorojenega sina, dosedanjega prestolonaslednika - regenta Aleksandra.

Naš narod se ravno s takim zaupanjem in tako ljubeznijo obrača na kralja Aleksandra, kakor jo je izkazoval njegovemu pokojnemu očetu. Pozna ga že kot človekoljubnega in ljubeznivega vladarja in pričakuje od njega, da bo svojemu očetu vreden naslednik.

Živel kralj Aleksander!

O izdelovanju trdega sira po emendolskem načinu.

Ena najtežjih in po znanju najboljširnejša obrtna panoga v kmetijskem gospodarstvu je sirarstvo. Isto je odvisno od toliko važnih okoliščin, da se ta kmetijska obrt, izvršujoča razumno in pravilno, lahko prišteva k umetnosti. Naše zaostalo sirarstvo bo potreba v bližnji bodočnosti temeljito izboljšati in povzdigniti na stopnjo, da nam postane v živinorejskih krajih dobičkanosni vir v kmetijskem gospodarstvu. Pri tem delu pa bo potreba razumne organizacije in obilo strokovnega znanja, katerega ravno ta obrt v prvi vrsti potrebuje. **Naše sirarje se bo moralo temeljito poučiti tako v praktičnem, kakor v teoretičnem delu.** V tem oziru imajo naši mlekarški in živinorejski inštruktorji dokaj rodovitna tla, da marsikaj plodovitega zasejejo med neuke sirarje. — Ravno na vprašanje v pričujoči št. „Kmetovalca“ se težko odgovori brez gotovega predznanja kemije, katero bi moral vsak dobri sirar vsaj v temeljih dobro poznati. Glavna naloga sirarstva je, iz mleka koloidno¹⁾ raztopljivo beljakovino **kazein** popolno izločiti. Potom natančne kemične analize je dokazano, da se v kravjem mleku povprečno nahajajo v odstotkih sledeče snovi:

vode	87.60 %
tolšče	3.40 „
beljakovin	3.50 „
mlečnega sladkorja	4.60 „
citronove kisline	0.14 „
drugih org. snovi	0.01 „
pepela (rudninskih snovi)	0.75 „
Skupaj	100.00 %

¹⁾ **OPOMBA: Koloidno raztopljive** imenujemo one snovi, ki ne prehajajo skozi ultrafilter drobnogleda. Vse raztopine delimo v 3 skupine: 1. v one, katerih delci so v tekočini razdeljeni v velikosti do 0.1μ . ($1 \mu = 1$ mikron = $\frac{1}{1000}$ milimetra = 0.001 m/m). Delci se še vidijo pod navadnim mikroskopom. Take raztopine se imenujejo **grobo disperzne** in njih delci se merijo z **mikroni**. 2. V one raztopine, katerih delci so v tekočini razdeljeni v velikosti od 0.1μ do $1 \mu\mu = \frac{1}{1,000,000}$ del 1 milimetra. Take raztopine se imenujejo **koloidno raztopljive** in se njih razdeljeni delci lahko opazujejo le z ultramikroskopom. Delce koloidov merimo z **ultramikroni**, in sicer so od teh **submikroni** še v ultramikroskopu vidni; njih velikost znaša do $15 \mu\mu$. Manjši od teh se imenujejo **amikroni**. Te se lahko opazuje le s pomočjo Tyndallovega svetlobnega stožca. In slednjič je še 3. skupina raztopin, katerih delci so manjši kakor $1 \mu\mu$. To so **molekularno disperzne raztopine**, katerih delci se ne morejo z dosedaj nam znanimi pripomočki opazovati. Ako opazujemo v mleku nahajajoče se snovi, se iste razdele sledeče: 1. **Mlečna tolšča** je razdeljena v mleku grobo disperzno; delci tolšče se lahko opazujejo z navadnim mikroskopom, ter so veliki od 1.6μ do 10μ . 2. **Kazein** je koloidno raztopljiv. Njegovi delci so submikroni in amikroni. Število kazeinovitih ultramikronov znaša po opazovanju Gr. Wiegnerja v $1 \text{ ccm } 5 \cdot 10^{12} = 5$ bilionov submikronov, dočim je število amikronov nemogoče oceniti; gotovo pa je, da je njihovo število še veliko večje. 3. **Laktalbuminovi** drobci se nahajajo v mleku brčkone kot amikroni. 3. **Mlečni sladkor** je molekularno raztopljiv v posameznih molekulih. 4. **Mineralne snovi** se nahajajo v mleku, deloma kot submikroni in amikroni, deloma pa kot molekularno raztopljive spojine.

Od 3.5% beljakovin se nahajajo sledeče v mleku:

3.00.000 %	kazeina (sirine),
0.50.000 „	laktalbumina (sirarske skute) in
0.00.035 „	laktoglobulina

skupaj . . . 3.50.035 % vseh beljakovin. Beljakovina kazein pa se ne nahaja v mleku kot taka, temveč je spojena z apnom. Glavna vsebina svežega ementalskega sira tvori takoimenovano parakazeinovo apno, ki se izloči, ako prilijemo mleku raztopino sirišča, ki se pridobiva iz telečjih želodcev. To sirišče vsebuje gotove fermente ali encime, ki posedujejo lastnost izločiti v mleku se nahajajoče koloidno raztopljivo kazeinovo apno. Med glavnimi fermenti, ki povzročajo zasirjenje mleka, se nahajajo v sirišču: pepsin, kimozin in parakimozin; zadnjima dvema se pripisuje posebni učinek zasirjenja. Koloidno raztopljivo kazeinovo apno v mleku se po vplivu gori omenjenih fermentov izpremeni v parakazeinovo apno, ki kaže popolnoma drugo svojstvo, kakor prvotno. Ta se namreč vsled netopljivosti v mleku izloči in tvori sirino, kateri izloček se potem po znanem načinu predela v sir. Ker je parakazeinovo apno v vodi neraztopljiva spojina, tudi sveže izdelani sir nima onega prijetnega okusa; iz tega vzroka se pusti ementalski sir dalje časa zoreti, da postane gođen in dobi dober okus in prijeten duh. V tem času se v siru nahajajoče snovi potom kemičnih in bioloških procesov razkrajajo v nove spojine, katere pravzaprav povzročajo poseben okus in duh. Pri teh procesih igrajo glavno vlogo različni sirovi in mlečnokislji bakteriji, dalje bakteriji, ki povzročajo peptoniziranje in tvorbo različnih plinov. Končno sodeluje pri gođenju sira še cela vrsta različnih drugih malih bitij, ki pa naj ostanejo tukaj neomenjena. Najvažnejši proces pri goditvi sira naredi ravno parakazeinovo apno. Iz tega se tvorijo polagoma spojine, ki se v siru nahajajoči vodi raztopijo, dajo siru gotovi okus in trdoto.

Na nakratko omenim še druge snovi, ki se prvotno nahajajo v mleku in ki utrpijo gotovo izpremembo pri zoritvi sira. Množina **vode** v siru se vedno zmanjšuje, in sicer na eni strani vsled izparevanja, na drugi strani pa se ista kemično spaja z novo nastalimi spojinami. **Mlečni sladkor** ostane pri zasirjenju mleka le v majhnih množinah v siru in se po vplivu mlečnokisljih bakterijev že po preteku 2—3 dneh izpremeni brčkone v mlečno kislino, katera pa se spoji dalje z apnom v mlečnokislno apno ali pa z amoniakom. Pri mehkih sirih pa se mlečna kislina še dalje razkrajaja, in sicer v mravljično, octovo, propionovo in masleno kislino. Tudi **mineralne snovi** se v siru precej izpremene, a o njih pretvarjanju je še malo znanega. En del tolšče se po novejših kemičnih preizkušnjah razkrajaja v glicerin in proste tolščne kisline. Prvi se takoj razkrajaja in ga je v dozorelem siru nemogoče dokazati. Razkroj tolšče povzročajo zopet gotovi bakteriji, ki izločajo ferment lipazo, katera ima svojstvo, da tolšče razkrajaja. To razkrajanje tolšče se vrši v siru od zunaj na znotraj. Tudi proste tolščne kisline ne ostanejo kot take v siru, temveč se razkrojijo še nadalje v nove kemične spojine, **katere dajejo v glavnem siru značilen okus in duh.** Da je okus sira odvisen tudi od množine tolšče, ki se v njem nahaja, je samoobsebi umevno.

Kakor je posneti iz opisanega, zavisi dober okus in prijeten duh sira od navzočnosti gotovih bakterijev ali gliciv. Da se lahko na razvoj istih v gotovi meri vpliva, je odvisno od znanja in obilo praktičnih izkušenj razumnega sirarja. Prvi pogoj k izdelovanju dobrega in okusnega sira pa je, obila snažnost v sirarni in pri delu, ker ta prepreči razvoj škodljivih bakterijev, ki so povečini vzrok slabemu okusu in duhu pri siru.

Odlomki pismov, poslanih iz Južne Bavarske.

Piše Ciril Prijatelj.

Weiler, 28. julija 1921.

II.

Stremljenje našega živinorejca po izboljšanju mlečnosti pri kravah je do malih izjem le v odbiri telic, katere izvirajo od dobrih krav-molznic. Gotovo je, da se po tej poti izboljšuje mlečnost plemenske živine, a ta pot je dolgotrajna in marsikateremu živinorejcu mine potrpljenje vzreje še preden vidi pozitivne uspehe pri svoji živini. Posledica tega neuspeha pa dovede živinorejca na drugi strani tudi do tega, da priveže živinčeta kar tjavendan na slepo srečo k jaslim, ne oziraje se na kakovost potomstva ter ga vzreja za plemensko živino. Ako v takih slučajih popolnoma izostanejo uspehi v vzreji plemenske živine, se mu ne more nihče čuditi.

Ako hočemo mlečnost naših krav hitro in povoljno izboljšati, treba je, da krenemo na drugo pot, ki je krajša in cenejša. Ta pot je: pravilna in skrbna odbira plemenjakov, kateri način so živinorejci naprednejših dežel že zdavnaj spoznali kot najboljši pripomoček za doseg hitre izboljšave mlečnosti.

Če obiščemo naše živinske sejmove, nam je dana najlepša prilika spoznati, kako naši živinorejci izbirajo plemenjake. Žival se opazuje le na zunanost, po obliki in mogoče še vpraša, kar se pa že malokdaj sliši, kakšna je bila mati po oblikah, rasti in čvrstosti. Edino pri nakupu telic se skuša poizvedeti mlečnost matere, o kateri pa seveda še ni bilo nikdar slišati slabega. Da bi se pa kupca slišalo vprašati po dobri ali slabi mlečnosti matere kupljenega bika, bi gotovo tako vprašanje začudeno spravilo prodajalca v smeh. Kaj šele, da bi se kupec drznil vprašati po odstotkih maščobe v mleku bikove matere!

Drugače je stvar na tukajšnjih plemenskih sejmovih. Pred kratkim sem imel priliko opazovati živinorejca, ki je kupoval plemnjaka za bikorejsko zadruzo za svoj domači okraj. Ni staval nikakih vprašanj, temveč prodajalec mu je samodsebe dokazoval z uradnimi potrdili izvornost potomstva svojega bika. Iz uradnih izpiskov čredne knjige, v katero je vpisana vsa plemenska živina, je razvidna starost, potomstvo, namreč, da je ta plemenjak sin krave, ki je molzla na leto 4460 litrov mleka z 3,8% maščobe, dalje, da je bil njegov oče priznan plemenjak, ki je dobil pri zadnjem premiranju prvo nagrado itd. itd.

Po ugoditvi teh dejstev je bila kupčija sklenjena in bik prodan za svoto 11.000 mark ali v našem denarju približno 22.000 kron. Na obrazih je bilo opaziti, da sta bila kupec in prodajalec zadovoljna.

Dejstvo, da tudi plemenjak podeduje po svoji materi slabo ali dobro mlečnost in jo prenaša na svoj zarod, je našemu živinorejcu še malo znano. Nele obilno mlečnost, temveč tudi visoko odstotnost maščobe v mleku prenaša plemenjak na svoje potomce.

Zanimalo me je pregledati stare zapiske o povprečni letni mlečnosti tukajšnje algajske pasme in se prepričati, ako se je v resnici po načinu odbire plemenjakov v zadnjih 30 letih ista povzdignila. Opazovanja niso ostala brez začudenja. Letna povprečna molža od 3000 krav pred 30. leti je znašala 2470 litrov mleka. Najvišja mlečnost se je dognala pri kravi s 4280 litri. Povprečna molža, izračunjena lansko leto, pa je znašala 3113 litrov mleka in najvišja mlečnost je dosegla krava s 6008 litri mleka.

Iz teh podatkov sledi, da so Algajci potom skrbnega odbiranja najboljših plemenjakov v tej kratki dobi 30 let

dobro razumeli, kako povzdigniti mlečnost pri svoji plemenski živini.

In ravno danes je nujno potrebno, da pričnemo s skrbno odbiro plemenjakov, katerih matere so se posebno odlikovale v množini mleka in visoki odstotnosti maščobe v istem. S to odbiro pridemo hitro do zaželjenega cilja, in ta nam dvigne tudi dobičkanost v živinoreji, katera je danes žalibog še na tako nizki stopinji, da je dvomljivo, če krije stroške.

Da izkazuje slaba mlečnost naših krav-molznic izgubo v živinoreji, naj navedem odgovor, ki sem ga pred kratkim čital v nekem švicarskem kmetijskem listu, na vprašanje, ki ga je staval neki živinorejec na upravništvu lista, in sicer: Katera množina mleka je potrebna za dobičkanost pri reji krav-molznic? Odgovor: Pri celoletni množini mleka krave, ki znaša štirikratno živo težo živali, je dobičkanost slaba, pri 5kratni množini mleka — srednja, pri šestkratni — dobra, sedemkratni — prav dobra, in osemkratni — izredno dobra.

Ker pri naših kravah-molznicah ne znaša celoletna množina mleka niti štirikratne žive teže, si lahko vsak živinorejec po zgorajšnjem odgovoru naredi pravo sliko o rentabiliteti naših slabih molznic.

Kisanje in cikanje vina.

V vročem poletnem času se često dogaja, da se vino skisa. Naš vinogradnik pravi, da se je vino scikalo. Cikanje je pa pravzaprav izraz za neko **drugo**, sorodno pokvarjenje vina, zato je treba, da oba pojma ločimo. Vino se **skisa** ali skisne, ako se vsled delovanja bakterij oetne kisline (bakterium aceti) ali drugih, sorodnih bakterijev izpreminja v kis ali očet (jesih), medtem ko se vino scika, ako se v njem vsled delovanja raznih bakterijev razvija večja množina **mlečne** ali celo **maslene kisline**. Prvo bolezen bi tedaj lahko imenovali očetni cik, drugo mlečni cik.

Pravo **cikanje** (mlečni cik) se v kletarstvu veliko redkeje pojavlja, zato pa prav pogosto **pravo skisanje**.

Kisanje vina

se najčešče pojavlja na jugu, to je v krajih z visoko jensko in poletno toploto in z zanemarjenim kletarstvom. Tu so cele pokrajine (v Dalmaciji, Srbiji itd.), kjer je skisano vino nekaj čisto navadnega in se je okus domačinov skisanemu vinu tako prilagodil, da ga niti ne opažajo, oziroma da ga celo čislajo in smatrajo za neki dokaz o pristnosti vina, to je kot dokaz, da je vino pristno in domačega izvora.

Umni kletar pa šteje **skisanje vina** med najhujše in najopasnejše **bolezni vina**.

Kakor že omenjeno, povzročča kisanje vina bakterij oetne kisline, mala, komaj eno tisočinko milimetra dolga glijica-cepljivka podolgasto-okrogle oblike.

Treba je torej, da spoznamo način življenja tega škodljivca, kajti le tako se ga bomo lahko obvarovali, oziroma preprečili, da se nam v vinu ne zaredi in razplodi. Očetni bakterij se nahaja v zemlji in pride od tod obnem s kipelnimi in drugimi glijicami na grozd. Ako najde tu kako počeno ali od os oziroma muh najedeno jagodo, se prične na njej takoj razvijati, posebno če je toplota prikladna. Najrajše se hrani z alkoholom, ki ga pretvarja v očetno in ogljikovo kislino.

Vendar se hrani tudi naravnost s sladkorjem in naravi iz njega očetno kislino, kar se zgodi najbrže že na grozdju. Z grozdem vred pride očetni bakterij v mošt, kjer se hitro razplodi pod ugodnimi razvojnimi pogoji,

Prvo kar potrebuje poleg hrane, je zrak (kisik), drugo **toplota**. Kjer ima do vina, mošta, tropa itd. dostop zrak, tam se torej očetni bakterij lahko v večji meri zaredi in povzroči kisanje. Na površini vina, ki kisne, najdemo svetlo tenko, skoraj prozorno mrenico (kožico), ki obstoji iz ogromnega števila očetnih bakterijev. Zovemo jo očetna mrena (klobuk). Pod njo se vino zelo hitro skisa. Najhitreje se razvija bakterij, torej kisanje, pri toploti 34° C. Pri toploti pod 15° C in nad 45° C deluje bakterij zelo počasi. Zato si lahko razlagamo, zakaj posebno poleti in v nepolnih sodih vino rado kisne. Najčešče se zaredi kisanje v vinu že v času trgatve. Če mošt dlje časa na tropu kipi, se trop dvigne in vsled vpliva zračnega kisika silno segreje. Pri visoki toploti se v rahli masi, ki jo tvori trop, bakteriji očetne kisline hitro in močno razmnože, osobito, ako se ni odbralo najedenih jagod in se je tako zaneslo bakterije očetnega vrenja v mošt. Lahko pa se zaredi kisanje v vinu še na drug način, in sicer vsled rabe po očetnih bakterijah okuženega orodja ali okužene posode, ali pa vsled primešanja skisanega vina zdravemu.

V mladem vinu se skisanje navadno še toliko ne pozna, pač pa se okusi, ko se vino sčisti. Ako se hrani okuženo vino vrhutega še v nepolnem sodu se — posebno v gorkem letnem času — sila hitro pokvari in postane lahko popolnoma neužitno. Mlada, lahka vina z 0,8 do 0,9% očetne kisline so že razločno skisnjena. Pri navadnih belih vinih se smatra kot skrajno dopustna meja 1,2 do 1,3‰, to je 1,2 do 1,3 gramov očetne kisline v litru. Ako vsebuje vino večjo množino očetne kisline, je skisano in se ne sme prodajati kot vino, če se kisanje pozna tudi po okusu. Rdeča, zlasti pa močna črna vina prenesajo nekoliko več očetne kisline, in sicer rdeče do 1,4 g in črno do 1,6 g na liter.

Vino, ki se kisa, se navadno tudi skali, često pa tudi nekoliko počrni. Okus je neprijeten, v grlu praskajoč, zoprni.

Kisanje vina se lahko **prepreči**, nikdar se pa skisanega vina ne more popolnoma ozdraviti. Zato bodimo oprezní in natančni pri pripravljanju in negovanju vina, da se v njem očetni bakteriji ne zaredi.

Ob trgatvi skrbno odbirajmo gnile, pokvarjene ali počene jagode. Pokvarjeno grozdje nikdar ne mešajmo z zdravim, temveč ga zmastimo posebej, takoj izprešajmo in napolnimo mošt v močno zažveplano posodo. (1. azbestni trak žvepla na 1 do 2 hl mošta.)

Po preteku 24 ur pretočimo zažveplani mošt, prezračimo in mu pridenimo na vsak hl en liter dobrega, zdravega, kipečega mošta, oziroma mošta, ki kipi z nastavljenimi čistimi drožmi. S tem v njega vsejemo dobrih kipelnih glivic, ki ne puste, da bi se razvile očetne ali druge škodljive glivice.

Dalje pazimo na to, da se nam trop v kadi ne segreje in da ne stoji dlje časa na zraku. Če ga obletuje jata drobnih mušic, ki jim pravimo **očetne mušice**, je to dokaz, da se je kisanje tropa že pričelo.

Zato premešajmo trop v kadi vsaj vsaki dve uri in ga tlačimo v mošt nazaj, kad pa pokrijmo s pokrovom, da ostane pri kipeanju razvijajoča se ogljikova kislina v kadi in brani trop pred dostopom zraka, ki pospešuje kisanje. Ako mora mošt dlje časa na tropu kipeti (pri napravljanju črnine), potem vdélajmo v kad preluknjeno, jalovo dno, ki naj drži trop vedno pod površino mošta, ali pa se poslužimo zaprtih (francoskih) kipelnih kadi, oziroma v to svrhu predelanih sodov z vratcami.

Skrbimo pa tudi za to, da mošt gladko pokipi (pri toploti 12° do 14° R), kajti ako se alkoholno kipeanje pred-

časno ustavi, je nevarnost, da priče očetno kipeanje in vino se skisa.

Paziti je tudi, da ne rabimo po očetnem bakteriju okuženega orodja (škafov, lijev, stiskalnic, cevi itd.), predvsem pa ne skisanih **sodov**. Ako rabimo pokvarjeno, to je od očetne glive okuženo posodo ali orodje, prenesemo glivo na zdravo vino, ki se nam skvari.

Ne pozabimo nikdar, da so vinske bolezni ravnotako nalezljive, kakor bolezni ljudi ali živali, zato pazimo, da se vino s škodljivimi glivicami ne okuži.

Sode ali orodje od skisanega vina je treba temeljito razkužiti preden jih rabimo zopet za vino. To naj si zapomnijo posebno gostilničarji. Poznam gostilne, ki imajo po očetni glivi okuženo posodo in vsled tega točijo vedno le skisano vino. (Dalje prih.)

Prodaja vina po alkoholičnih stopinjah.

Že toliko se je pisalo o tem problemu, toda le od strani strokovnih učiteljev, tedaj naj se enkrat čuje glas tudi od producenta, vinotržca in konsumenta. Jasnó je, da ima vsaka stvar na svetu svojo slabo in dobro stran. Vprašanje je le, kje je večji utež, in kje se končno konsument lažje izogiba zmoti ali bolje rečeno, prevare. Res je glavna podlaga vinu dober okus, ali glavnejši temelj vinu je neovrgljivo alkoholična moč in le po tej se že odnekdaj ravna svetonve cene vinu. Priznam pa tudi, da se lažje umetno pomnoži alkoholična moč, nego plemeniti okus, in da navadne vinske tehtnice niso vedno povsem zanesljive, posebno cevaste. Najzanesljivejša sta saleronov preiskovalni aparat in ebulioskop. Le-ta kažeta pravilno alkoholične stopinje brez ozira na tuje primesi, ki druge tehtnice kolikortoliko motijo, ker s saleronom in zebulioskopom se vina preiščejo hlapilnim potom, t. j. s prekuhanjem. Res je tudi, da se alkoholično šibka vina sama kvarijo, ne pa tudi vina s šibkejšimokusom, brez ozira na že pokvarjena smrdljiva vina. Že kolikortoliko bo vinopivec (in to je edini konsument vina) kakortudi vinotržec takoj spoznal, če je predloženo mu vino slabega okusa ali celo sprijeno itd., ne bo se pa mogel prepričati je li vino s 7, 8, ali celo 12% alkohola. Gotovo je močnejše vino tudi mnogo več vredno, tako za konsumenta, ki ga za to manj konsumira, še posebno pa za trgovca-gostilničarja, ker si je svest, da se mu močnejše vino ne bo pokvarilo in ima mnogo manj ostankov ob koncu točenja, kar je zelo važno. Sicer pa čimveč **naravnih alkoholičnih stopinj** v vinu, tem **bogatejši je naravni buket**. Za pripomniti imam le še, da je pri nakupovanju za kupca zelo mučno pakušanje vina. Le pri prvih pakušnjah vina se bo še kolikortoliko spoznal, ne pa pozneje, ali vsaj glede alkoholične moči ne, ker mu čut na jeziku nekako otrpne, četudi ne toliko glede okusa. V takih slučajih si mora torej z alkoholometri pomagati. Kako naj se drugače kupuje v jeseni takoj iz kadi mošt, kakor zopet po sladkorni tehtnici, ko je znano, da daje vsaka stopinja sladkorja v moštu 0,6 (šestdesetink) stopinj alkohola v vinu? Iz vsega tega sledi, da je nakupovanje vina, vsaj v večjih količinah, po alkoholičnih stopinjah vsekako priporočljivo, seveda le poleg okusa, za katerega pa še ni aparatov, marveč človeški čut v ustih. J. P.

Ljubljanski veliki semenj.

Vinski sejm v Ljubljani. Povodom trgovsko-obrtnega velesejma v Ljubljani od 3.—12. septembra t. l. priredi vinarški in sadjarski odsek Kmetijske družbe za Slovenijo vinski sejm v zvezi z veliko razstavo vin iz vse Slovenije. Zastopani

bodo vsi vinarški okoliši z najznamenitejšimi vini letnikov 1917., 1919. in 1920. Pripravljeno je nad 60 udeležnikov-producentov z nad 150 sortami raznih slovenskih vin. Razstava se vrši na velesejskem prostoru v kmetijskem paviljonu, v katerem se bodo dobivale tudi pokušnje v majhnih kozarčkih od vsakega razstavljenega vina proti zmerni odškodnini. Na podlagi vzorcev se bodo tudi lahko sklepane vinske kupčije!

Ker bo prireditelj nudila takorekoč celotno sliko vinskih pridelkov iz Slovenije, od najnavadnejšega do najboljšega vina, se vsi p. n. vinski trgovci, krčmarji in vinotočilci iz vse Jugoslavije in sosednjih držav, posebno pa iz bratske Češkoslovaške in Poljske prijazno vabijo, da posetijo vinski sejm in se uče poznati naše izborne vinske kvalitete. Ravno tako prijazno povabljeni so pa tudi vsi konsumenti in čestilci izborne vinske kapljice, da se sami prepričajo, kaj premore naše slovensko vinogradništvo.

V zvezi z vinskim sejmom, ozir. z vinsko razstavo, priredi imenovani odsek na veselilnem prostoru velesejma v dveh paviljonih svojo vinsko točilnico, kjer se bodo točila za čas velesejma najboljša slovenska vina za brezkonkurenčne cene (tudi buteljke z vinskega sejma se bodo prodajale).

Prireditelj vinarškega in sadjarskega odseka obeta nuditi, kar se tiče organizacije, čisto nekaj novega in bo gotovo največja atrakcija ljubljanskega velesejma.

Vstopnina za „Ljubljanski veliki semenj“. Vstopnina za enkratni vstop v vse razstavne prostore „Ljubljanskega velikega semnja“ bo znašala 5 dinarjev. Do trajnega prostega vstopa pa upravičuje le legitimacija s sejskim znakom. Sejske legitimacije s sejskim znakom so dobili za 25 dinarjev pri sejskih zastopnikih v vseh večjih mestih kraljevine in pa neposredno pri Uradu ljubljanskega velikega semnja. Za polovično vožnjo po železnicah upravičuje le legitimacija s sejskim znakom, ne pa tudi vstopnica za enkratni vstop. Da pri blagajnah na sejmšču ne bo gneče, se bo prodaja vstopnic za enkratni vstop po ceni 5 dinarjev poverila tudi nekaterim traikam v mestu, kakor tudi Tourist Office - ju v Ljubljani, Dunajska cesta, ki oddaja tudi sejske legitimacije z znakom.

Ugodnosti za obiskovalce „Ljubljanskega velikega semnja“ v Ljubljani od dne 3. do 12. septembra. Upoštevač velik pomen „Ljubljanskega velikega semnja“ za naše narodno gospodarstvo, so naše državne oblasti priznale razstaviteljem in obiskovalcem številne ugodnosti. Obiskovalci, ki se izkažejo z legitimacijo in sejskim znakom, plačajo v času od 20. avgusta do 20. septembra 1921. za vožnjo do Ljubljane in nazaj v vseh razredih vseh potniških vlakov in vseh železnic v kraljevini Srbov, Hrvatov in Slovencev, polovično vožnjo. Ako pa imajo razentega potrdilo ministrstva trgovine in industrije, da posetijo „Ljubljanski veliki semenj“, so v času od 3. do 12. septembra 1921. upravičeni uporabiti na progi Beograd-Ljubljana tudi brzovlake proti polovični vožnji. Ta ugodnost bo prišla zlasti posestnikom iz vzhodnih delov naše države v prilogi. Za prevoz razstavnega blaga v Ljubljano in nazaj se plača polovično železniško vožnino na ta način, da se zaračuni za pot od izhodišča do Ljubljane celo tovornino, dočim se blago na povratku iz Ljubljane nazaj brezplačno odpravi. Razstavljeno blago, ki dojde iz inozemstva je uvozne in izvozne carane oproščeno, ako se izvozi tekom treh mesecev po uvozu. Razentega je priznalo obratno ravnateljstvo Južne železnice na Dunaju obiskovalcem „Ljubljanskega velikega semnja“ 50% popust na vseh potniških vlakih avstrijskih prog Južne železnice, ako se izkažejo s sejsko legitimacijo, ki je v redu kolekovana. Zaeno je dovolilo za razstavno blago goraj navedene prevozne ugodnosti. Legitimacije s sejskim znakom, ki upravičujejo imetnikom do vseh navedenih ugodnosti, se dobe za 25 dinarjev pri vseh sejskih zastopnikih v vseh večjih mestih, ali pa neposredno pri uradu „Ljubljanskega velikega semnja“ v Ljubljani.

Urad „Ljubljanskega velikega semnja“ razpošilja te dni vabila za poset „Ljubljanskega velikega semnja“ od 3.—12. septembra 1921. na vse kraje naše države. Ker nudi „Ljubljanski veliki semenj“ pri priznanih nizkih cenah v Sloveniji nelé najugodnejšo, temveč tudi najboljšo priliko za nakup vsakovrstnega blaga, se je nadejal poseta vseh pridobitnih krogov cele države, trgovcev, industrijcev, obrtnikov in v veliki meri tudi kmetovalcev. Za naše pridobitne kroge je poset semnja toliko važnejši, ker se ga udeleži v velikem številu tudi inozemstvo. Te dni se je začel plakatirati širom kraljevine umetniški plakat kot vabilo na „Ljubljanski veliki semenj“. Plakat je umetniško delo mojstra gospoda profesorja Vavpotiča, natisnila pa ga je „Mariborska tiskarna d. d.“ v Mariboru. Plakat predstavlja v ozadju Ljubljano, v ospredju pa je zobato kolo, znamenje za industrijo, na kojega se Merkurjeva roka z žezlom krepko opira.

Velikost „Ljubljanskega velikega semnja“. Dasi se ta semenj letos priredi prvič ter se je bilo boriti z mnogimi težkocami in ovirami, bo vendar „Ljubljanski veliki semenj“ razmemora jako velik. Sejmščice obsega 25.000m², od katerih je 10.000m² razstavnega prostora. Prvi semenj v Londonu (leta 1915.) je imel samo 7500m², drugo leto se je celo zmanjšal, letos je obsegal 23.000m² razstavnega prostora.

Zaščita industrijske svojine na „Ljubljanskem velikem semnju“. Minister za trgovino in industrijo je z odlokom z dne 7. avgusta 1921., Pr. br. 1118., odredil, da se prizna za predmete industrijske svojine, izložene na „Ljubljanskem velikem semnju“ v času od 3.—12. septembra 1921. pravo prvenstva v zmišlu paragrafa 60. uredbę o zaščiti industrijske svojine in paragrafov 94.—99. izvršilne naredbe k temu zakonu. S to odločitvijo ministra za trgovino in industrijo je „Ljubljanski veliki semenj“ priznat kot **oficijelna razstava**, dočim ima za razstavljalce ta odločitev svoj velik pomen v tem, da jim je zasigurana za njihove izume prvenstvena pravica ne glede na to, da so izumi javno razstavljeni in vsakomur na vpogled.

„Ljubljanski veliki semenj“ se otvori nepreklicno v soboto, dne 3. septembra 1921. ob desetih dopoldne. Treba je vsled tega, da je vse blago, ki ga nameravajo posamezne firme razstaviti, najkasneje do 29. avgusta 1921. na sejskem prostoru. Vsaka tvrdka pa mora svoje prostore najkasneje do dne 31. avgusta t. l. popolnoma opremiti.

Za „Ljubljanski veliki semenj“ vlada širom naše kraljevine velko zanimanje. Čujemo, da se v Beogradu pripravlja za posetnike „Ljubljanskega velikega semnja“ iz Srbije in Makedonije poseben vlak. Svojo udeležbo je med drugim prijavila tudi državna trgovska šola v Subotici, ki poseti „Ljubljanski veliki semenj“ z vsemi svojimi gojenci.

„Ljubljanski veliki semenj“ bo nudil popoln pregled vsega tega, kar poljedelstvo proizvaja in potrebuje. Ker tvori poljedelstvo prebivalstvo poglavitni sloj naše države, je bilo prirediteljem semnja na tem težče, da se ravno kmetijski oddelek čimnajbolj spopolni. Letošnja suša je sicer povzročila, da kmetovalec-razstavljalec ne more razstaviti vsega tega, kar bi drugače mogel in želel. Ne glede na to, bo pa posestniku-kmetovalcu dana prilika videti in kupiti na „Ljubljanskem velikem semnju“ vse, kar potrebuje. Razstavljeni bodo vsakovrstni stroji, mlatilnice, čistilnice za žito, stroji za sejanje in za košnjo, vsakovrstne črpalnice, posnemaalniki za mleko, garniture za mlino, različno poljedelško orodje kakor motike, lopate in drugo. V obratu bo tudi dvojica motornih plugov. Med kmetijskimi proizvodi bodo zavzemala odlično mesto naša dobra vina, zastopana pa bodo tudi mlevska industrija, med, vosek čebelarke priprave in vsi drugi naši deželni pridelki.

Prodajo sejskih legitimacij in znakov za poset „Ljubljanskega velikega semnja“, ki opravičujejo do polovične vožnje po vseh železnicah kraljevine Srbov, Hrvatov in Slovencev in do brezplačnega vstopa v vse sejske prostore za ves čas trajanja semnja, so prevzele med drugimi podružnice Jadranske

banke v Beogradu, Zagrebu, Splitu, Dubrovniku, Kotoru, Metkoviću in Šibeniku, dalje podružnice „Ljubljanske kreditne banke“ v Sarajevu in Splitu ter spedijska tvrdka „Balkan“, delniška družba za mednarodni transport v Beogradu, Zagrebu, Mariboru in Rakeku. Za Črnomelj in okolico razprodaja sejnske znake „Mestna hranilnica v Črnomlju“. V Metliki razprodaja znake in legitimacije g. Leopold Gabrijan in Anton Rajmer. Za Ptuj in okolico je prevzela razprodajo legitimacij in znakov Pletarska šola v Strnišču pri Ptuj, v Cerknici pa gremij trgovcev. Legitimacija z znakom stane 100 kron.

KMET. ŠOLSKI VESTNIK.

Na državni kmetijski šoli na Grmu se prične novo šolsko leto 1921/22. 4. novembra t. l. Na zavodu je celoletna vinarska in sadjarska šola ter zimsko splošna kmetijska šola (dva tečaja čez zimske mesece). Prva je namenjena učencem vino-rejskih in sadjarskih krajev, druga pa učencem živinorejskih in poljedelskih krajev. V šolo se sprejemajo predvsem kmetijski sinovi, ki ostanejo po končani kmetijski šoli doma na lastnem gospodarstvu. Oskrbovalnina znaša mesečno 125 dinarjev in se vplačuje naprej v dveh enakih polletnih obrokih. Učenci iz drugih pokrajin izven Slovenije plačujejo šolnine letnih 125 dinarjev v naprej. Sinovom ubožnih posestnikov je oddati v celoletni šoli nekaj prostih in polprostih mest. Prošnjam za sprejem je priložiti: domovnico, krstni list, zadnje šolsko izpričevalo o telesni in duševni sposobnosti, npravstveno izpričevalo, izjava staršev ozir. varuhov o plačevanju stroškov šolanja; oni, ki prosijo v celoletni šoli za prosta mesta, imajo priložiti uradno potrjeno ubožno izpričevalo. S 7 dinarji kolkovano prošnjo je vložiti pri ravnateljstvu državne kmetijske šole na Grmu najkasneje do 1. oktobra t. l. Vsa podrobnejša pojasnila daje ravnateljstvo državne kmetijske šole na Grmu pri Novem mestu.

Kmetiskemu sinu treba strokovne vzgoje! Vsak stan se danes trudi, da bi napredoval in več dosegel za svoj obstanek. Vsak stan skrbi za boljšo odgojo in boljšo izobrazbo svojih otrok. Le kmetijski stan, ki ga je največ in ki je mimo vseh drugih stanov najbolj zaostal, skrbi še najmanj za svoj naraščaj. To se jasno vidi, če pogledamo na pičlo število naših kmetijskih šol in na pičlo število učencev, ki pohajajo te šole. Namesto, da bi se trlo učencev po teh maloštevilnih zavodih, trpi ena in druga šola na pomanjkanju učencev in mora sprejemati — da se število popolni — tudi take prosilce, ki ne spadajo notri ne po svojem poklicu, ne po drugih svojih lastnostih. Kmetijske šole bi morale šteti najboljši naš naraščaj, tako kakor po drugih deželah. Potem se bo tudi na kmetiji marsikaj na bolje obrnilo. Kmetijski stan potrebuje napredka! Za napredek pa treba pouka in vzgoje. V kmetijskih šolah — in sicer v številnem obisku teh šol, kakortudi o dobrem materialu — bi se morala zrcaliti naša zavednost, naša stanovska skrb za naš naraščaj in za našo bodočnost, pa se vsega tega premalo čuti in vidi. Vsa naša javnost bi se morala brigati za obisk kmetijskih šol toliko časa, dokler ne prodre potreba strokovne vzgoje kmetijske mladine v najširše plasti našega kmetiskega prebivalstva, dokler se ne napolnijo šole z najboljšim materialom učencev. Danes se še vse premalo stori v tem pogledu in zato se ni čuditi, da pri tej splošni nezavednosti trpi vsa stanovska in strokovna vzgoja naše mladine. Naj se tudi tukaj obrne na bolje in naj skrbe poklicani činitelji po deželi, zlasti pa starši, da pridejo ukaželjni in nađebudni sinovi — namenjeni za dom — v kmetijsko šolo! R.

VPRAŠANJA IN ODGOVORI.

Na vsa kmetijsko-gospodarska vprašanja, ki dohajajo na Kmetijsko družbo za Slovenijo ali na uredništvo „Kmetovalca“, se načelno odgovarja le v „Kmetovalcu“. Odgovori, ki so splošno poučni, se vrstijo med „Vprašanja in odgovore“, na ostala vprašanja se pa odgovarja pisмено, če je priložena

znamka za odgovor. Odgovarja se edino le na vprašanja, ki so podpisana s celim imenom; brezimna vprašanja ali taka, ki so zaznamovana le z začetnimi črkami, se vržejo v koš. V „Kmetovalcu“ se pri vprašanju nikdar ne natise vpraševalčeva imena, ampak vedno le pričetne črke imena in kraja. Redno se v vsaki številki odgovori le na tista vprašanja, ki so prišla vsaj štiri dni pred izdajo lista; na pozneje došla vprašanja se odgovori v prihodnji številki. Kdor takoj želi odgovora na kako kmetijsko-gospodarsko vprašanje, mora priložiti znamko za odgovor. Na vprašanja, ki niso kmetijsko-gospodarska, se ne odgovarja v „Kmetovalcu“, ampak le pisмено, če je listu priloženo 4 K v znakah kot prispevek k družbenem pokojniškem zakladu. Zadnje zlasti velja za pravne odgovore, ki seveda morejo biti le splošne vsebine, kajti uredništvo ne more poznati vseh, včasih zelo važnih okoliščin in zato za take odgovore ne prevzame nikakega jamstva.

Vprašanje 68. Od česa zavisi dober okus in prijeten duh trdega sira, izdelanega po emendolskem načinu, kakor ga delamo pri nas, a se glede okusa in duha precej močno razlikuje od pravega emendolca? (R. L. v B.f)

Odgovor: Dober trd sir v hlebit, ki se kolikortoliko bliža kakovosti pravega emendolca, se da povsod narediti iz dobrega mleka, toda izdelovanje takega sira ni tako preprosto in mora imeti sirar veliko izkušenj ter se natančno ravnati po izkušenih predpisih. Izdelovanje emendolskega sira je takorekoč umetnost, ki pač sloni na teoriji, a imeti je treba veliko prakse ter se vsega tega ne da naučiti iz knjig, ampak le v sirarskih šolah, ali pa pod vodstvom popolnoma večšega sirarskega mojstra. Da pri Vas nima Vaš sir vsaj približno pravega okusa po emendolskem siru, je vse polno vzrokov, ki tiče v površnem izdelovanju in ker se zlasti pri godenju sira ne držite pravih predpisov in ne skrbite, da sir zore oni bakteriji, in sicer na pravi način, kakor je pri emendolskem siru potrebno. Pri Vas je glede sirarstva še silno veliko pomanjkljivosti in pravilno bi Vaši sirarji morali biti še vedno pod nadzorstvom večjih sirarskih mojstrov, ki bi kar naprej opozarjali na napake in vpeljali strogo pravilno izdelovanje. Sirar mora jako veliko vedeti in znati, kar morete posneti iz spisa, ki ga priobčimo v pričujoči številki „Kmetovalca“, ki Vam sicer ne bo mnogo koristil, a Vas bo vendar poučil kakšna znanost in umetnost je izdelovanje sira po emendolskem načinu ter Vas bo morda privedel do prepričanja, da so Vaše sirarske zadruge dolžne zahtevati od vlade, da dobite zopet sirarskega mojstra, ki bo Vaše sirarstvo spravil na boljšo pot.

Vprašanje 69. Nekatere izmed mojih kokoši ležejo jajca brez trde lupine. Jajca so obdana samo s tenko kožico. **Zakaj ležejo kokoši jajca z mehko lupino in kako se temu odpomore?** (A. O. v Č.)

Odgovor: Jajčja lupina je sestavljena iz apna, torej potrebuje kokoš te snovi, ako hočete imeti od nje jajca s trdo lupino. Vzroki mehkim lupinam so različni. Največkrat je krivo pomanjkanje apna v krmi in na tekališču. Proti temu si pomagajte, če pokladate kokošim dovolj apnenih snovi, na primer: apneni pesek, apneno vodo in podobno. Proti mehki lupini pomaga tudi dodatek koščenega zdroba, zdrobljene ali zmlete kosti, krede ali klajnega apna h kokošji krmi. Drugi vzrok leži v premočni krmi, ki pospešuje debelenje, torej v preveč beljakovinstih in tolstih krmilih. Ob jajčniku in ob žlezah, ki izločujejo apno za lupino, se nasede preveč masti, ki omejuje delovanje žlez. Posledica tega so jajca z mehko lupino. To se večkrat opazuje pri kokoših v spomladi, ko pridejo od zrnate krme na pašo, kjer se hranijo največini s črvi in z žuželkami, torej z mesno hrano. Posebno pa tedaj, ako se krmi kokoši s samimi hrošči. Jajčnik dobi toliko beljakovine na razpolago, da se jajca preje napravijo, pretolste žleze pa ne morejo podelati zadostno množino apna za lupino. Edini pripomoček je menjati krmo in dati dovolj apna na razpolago. S.

Vprašanje 70. Lisica mi je vzela 10 kokoši. **Ali smem od najemnika lovišča zahtevati povračilo škode?** (T. D. v M.)

Odgovor: Lisica je sicer lovska žival, ki je last najemnika lovišča, a ne uživa varstva. To pomenja, da jo sme vsak pobiti. Za škodo, ki jo take živali povzročajo, ni odgovoren najemnik lovišča, zato ni dolžan povrniti škode. Na svojem domu in v njega bližini smete lisico na katerikoli dovoljen način ujeti ali pobiti, morate jo pa odstopiti najemniku lovišča, ker je lisica

njegova last. Če tega ne storite, Vas lahko najemnik lovišča toži za povračilo škode, ki jo ima s tem, da ste si prilastili njegovo divjačino.

Vprašanje 71. Moja mačka se je nahajala na njivi. Prišel pa je najemnik lovišča in jo ustrelil. **Alli ima najemnik lovišča pravico ustreliti mačko, ki se nahaja na njivi?** (T. D. v M.)

Odgovor: Domača mačka je občekoristna žival, ker lovi in pokončuje miši ter podgane po hišah, hlevih, skednjih, vrtovih in tudi na polju. Če pa mačka pride v gozd, se loti tudi malih ptičev v gnezdih, zajcev ter jerebic, vsled česar napravi škodo. Lovski zakon za Kranjsko sicer ne omenja, da se take mačke, ki se odstranjujejo od hiš, smejo pobijati, vendar je bilo v načrtu novega lovskega zakona za Kranjsko sprejeta določba, da se postavno dovoli streljanje po gozdih pohajajočih mačk v oddaljenosti 400 m od hiš. Lovski zakon za Češko ima kot določbo, da se smejo v lovskem revirju ugonobiti mačke, ki so oddaljene od bližnje hiše najmanj 380 m. V Galiciji se smejo pobijati v daljavi 300 m. Na Goriškem, Moravskem, Gornje Avstrijskem in v Trstu se smejo vobče zatirati mačke, ki se klatijo po polju in gozdih. Na Koroškem pravi zakon, da se smejo po gozdu, na Štajerskem pa polju in gozdih pohajajoče mačke ugonobljati. Kaka posebna razdalja od hiš pa ni predpisana.

KMETIJSKE NOVICE.

Požari in zavarovanje kmetijskih stavb. V zadnjem času se je posebno zaradi nastale suše pomnožilo število požarov, pri čemur so se dogodile tudi katastrofalne nesreče, da so pogorele cele vasi in vse imetje kmetovalcev. Žalostno pri tem je dejstvo, da prebivalstvo pri zavarovanju proti požaru ni upoštevalo padca denarne vrednosti in da so posestniki zavarovani proti požaru z vsotami, ki komaj odgovarjajo predvojnemu času. Pred kratkim se je namreč pripetilo zopet nekaj požarov, pri katerih gre škoda na milijone, a zavarovalna znaša le nekaj tisoč kron. Prebivalstvo, posebno kmetijski posestniki se nujno pozivljajo, da v svojem lastnem interesu zvišajo pristojno zavarovalnino. Premije, ki se plačujejo, so primeroma tako nizke, da jih bo vsakdo lahko utrpel. Predsedstvo pokrajinske uprave daje z razpisom z dne 3. avgusta 1921., št. 7963, v vednost, da bo pokrajinska uprava pri vseh prošnjah za podporo pri požarih itd. upoštevala v prvi vrsti le one prošilce, ki bodo dokazali, da so primerno sedanjim razmeram zvišali tudi zavarovalnino. Kdor pa noče sam v svojo korist ničesar storiti in se primerno zavarovati proti nesreči, naj tudi ne pričakuje, da mu bo država priskočila na pomoč, kadar ga zadene nesreča. — Okrajno glavarstvo Ljubljana.

Poizkusi s čilskim solitrom. One, ki so prejeli spomladi čilski soliter v svrhu poizkusnega gnojenja opozarjamo, da vpošljejo poročilo o uspehu in o letini sploh kakor so se svoječasno zavezali. — Delegacija proizvajalcev čilskega solitra: Dipl. agr. A. Jamnik, Ljubljana, sedaj Knaflijeva ul. 15.

Zložba poljedelskih zemljišč. Deželna komisija za agrarske operacije v Ljubljani je izdala brošuro o zložbi poljedelskih zemljišč, ki popisuje namen in koristi zložbe za udeležena poljedelca in uradno zložbeno postopanje. Brošuri priklopljena sta tudi dva načrta, iz katerih se razvidi, kako izgleda zemljišče pred in po zložbi. Ker je zložba velike važnosti za naše kmetijske razmere, se kmetovalci opozarjajo na to brošuro, katero dobe tisti, ki se resno zanimajo za zložbo, **brezplačno** pri deželni komisiji za agrarske operacije v Ljubljani.

LISTNICA UREDNIŠTVA.

Zakon O opštoj carinski tarifi je bil tiskan v Zagrebu v tiskarni Ign. Granitz, stane 40 kron in se ga naroči v Knjižarni jugoslavenske akademije S. Kugli v Zagrebu, Ilica 30, (I. M. v T.)

Odškodnina za posekano drevje. (I. Š. G. d. S.) Po osmih letih ne morete zahtevati odškodnine za drevje, ki vam ga je posekal sosed. Če imate svoj gozd v redu, ste morali to škodo že davno zapaziti in čimprej zahtevati odškodnino. Sedaj je za to prepozno.

URADNE VESTI.

V ABILA

k občnim zborom podružnic Kmetijske družbe za Slovenijo.

SPORED:

1. Točke 1.—5. po § 31. družbenih pravil.
2. Slučajnosti.

Dovje, v nedeljo, 11. septembra 1921. ob enih popoldne v hiši načelnika podružnice.

Oplotnica, v nedeljo, 18. septembra 1921. ob treh popoldne v prostorih Ljudske hranilnice.

Sv. Trojica v Halozah, v nedeljo, 18. septembra 1921. po rani službi božji (polosmih) v župnišču.

Kovor pri Tržiču, v nedeljo, 18. septembra 1921. ob štirih popoldne v hiši načelnika Hudo št. 6.

Šmarje pri Jelšah, v nedeljo, 25. septembra 1921. ob devetih zjutraj v gostilni g. Habjana v Šmarju. Predaval bo družbeni strokovnjak.

Moste, p. Komenda, v nedeljo, 18. septembra 1921. ob polštirih popoldne v Mostah št. 42.

Ponudniki in kupci plemenske živine.

Pod tem naslovom Kmetijska družba za Slovenijo odslej naprej redno objavlja vse one lastnike plemenske živine, ki so pri volji plemensko živino prodati in vse one kmetovalce, ki jo želijo kupiti, s čemur je dana prilika prodajalcem in kupcem stopiti v stik in tako poskrbeti za zamenjavo plemenske živine. Priglašati je nakup in ponudbo vseh vrst moških in ženskih plemenskih živali ter naj vsak priglasenec natančno prijavi svoj naslov, vrsto domače živali, njen spol, pasmo, starost, število i. t. d.

NA PRODAJ SO:

Telice, montafanske pasme, dobrih mlečnih krav in **junčke-vole** proda oskrbništvo graščine v Marcenbergu ob koroški železnici.

Kobila z žrebetom, mrzlokrvnega plemena, premovana, 5 let stara, lepe postave,

žrebica, 4 mesece stara, črne barve, z liso, zadnji nogi beli, premovana, mrzlokrvnega plemena, lepe postave,

kobila, 26 mesecev stara, črne barve, z liso, zadnji nogi beli, premovana, mrzlokrvnega plemena, lepe postave,

merjasec, hešove pasme, 10 mesecev star, vse pri Mariji Rozman, Nemški Rovt 3, pošta: Bohinjska Bistrica.

Bik, pingavske pasme, 2 leti star, licencovan in z državnim darilom obdarovan, dober plemenjak, se proda takoj. Naslov pove: Anton Mesarič, posestnik, Selnica ob Dravi.

Bik, montanske pasme, dve leti star, lep in krotak, je naprodaj pri Jožetu Vidmarju, posestniku, Glinek, p. Mirna.

Montafonska plemenska živina, nekaj krav, telic in bikcev prvovrstnega mlečnega pokoljenja, je naprodaj v Radvanju pri Mariboru. Naslov: Oskrbništvo Radvanje pri Mariboru.

Bika, čiste montafanske pasme, osem mesecev starega, in **kravo**, montafanske pasme, dobro molznico, šest let staro, pet mesecev brejo, proda Josip Žužek, posestnik, Velike Lašče na Dolenjskem.

Žrebca, 12 let starega, brez vsake napake, mirnega pri spuščanju in pri vožnji, cena po dogovoru proda Ivan Pušnik, veleposestnik v Šmartnem, p. Slovenjigradec.

Kravo pingavske pasme, dobro molznico, ki bo teletila novembra,

2 kravi muricodolske pasme, 4 in 8 tednov po teletih, dobri voznici, proda posestvo Narpel, Trška gora, p. Krško.

KMETOVOALEC.

Ilustrovan gospodarski list.

Uradno glasilo
Kmetijske družbe za Slovenijo.

Kmetovalec izhaja 15. in zadnji dan v mesecu ter stane 20 K na leto. Posamezna številka stane krono. Udje Kmetijske družbe za Slovenijo dobivajo list brezplačno.

Inserati (oznanila) se zaračunajo po nastopnih cenah: Inzerat na pol strani 600 K, na 1/4 strani 300 K, na 1/8 strani 150 K, na 1/16 strani 100 K, na 1/32 strani 50 K. Vsaka beseda v „Malih naznanilih“ stane 80 vin. najmanj pa skupaj 12 K.

Urejuje inž. Rado Lah; založba Kmetijske družbe za Slovenijo; tisk J. Blasnika naslednikov.

Vsa pisma, naročila in reklamacije je pošiljati Kmetijski družbi za Slovenijo v Ljubljani, Turjaški trg štey. 3. — Ponatisi iz »Kmetovalca« so dovoljeni le tedaj, če se navede vir.

Št. 16. Ljubljana 31. avgusta 1921 Letnik XXXVIII.



Mala naznanila.

Za vsako besedo je naprej plačati dve kroni v denarju ali znamkah najmanj pa skupaj K 20—sicer se naznanila ne objavijo. Upravištvo ne prevzame posredovanja.

Milnske kamne, sekane iz najboljših bele, ostrre do 100 cm široke, po naročilu tudi večje, izdelujem zopet in prodajam po najnižjih cenah s pisarno garancijo. Leskovšek Anton, posestnik in kamnovk, Sv. Jurij ob južni železnici pri Ceiju. 60

Priporoča se turška Josp Petelinc, Ljubljana, Sv. Petra nasip 7. Edina tovarniška zaloga najboljših živalnih strojev za rodbinsko in obrtno rabo. Istotam se dobijo vsi posamezni deli za živalne stroje in koleca, potrebščine za gospodinjstvo, krojače, čevljarje in sedlarje. 104

Proda se bencin motor 6 H. P. stoječ na vozu s cirkularno žago pripraven tudi za poljska dela. Vpraša se A. Drame, Ljubljana, Zabajek, 2/II. 240

Lep, močan brek, pokrit, za 8 do 10 oseb, pripraven za večjo obitelj ali za kako hotelsko podjetje je ugodno naprodaj. Vprašati je pri upravištvu »Kmetovalca«, 244

Dobra in tečna krma so odpadki od semenske detelje, katero ima v zalogi turška Viljem Steinherc, Ljubljana. 247

Ponudite vse ne uporabne zlate predmete, verižice, porabne prstane, obeske, zapestnice, uhane itd. — kateri predmeti Vam ležijo doma in jih ne nosite, — trdki F. Čuden, trgovina ur, zlatnine in srebrnine, Ljubljana, Prešernova ulica štey. 1. 293

Proda se štedilnik, vratca za vetrno peč (Windofen), žična vrv za gugalnico in nov ročni mlin. Polzve se v Ljubljani, Karlovska cesta 30. I. nadstropje. 295

Prodaj radi preselitve kravo, izvrstno mlekarico, 3 mesece brejo s 3. teletom. Ferdo Lavrinc, Radovljica 53. Gorenjsko. 302



Rupujemo suhe gobe, priporočamo pa vse vrste semenj za poletje in jesen! Sever & Komp, Ljubljana Wolfova ulica štey. 15. 231

Šibre (šreteljne), pile, obročno železo. kiano apno, suhe in oljnat barve, lake, firnež, okras za rakve (truge), nudi najcenejše manjše in večje množine L. Fürsager v Radovljici, trgovina šp.c. jedilnega, oblačilnega galanterijskega, steklarskega, barvnega in materialnega blaga. 291

Pohištvu za vse sloje dovršeno, trpežno in ceno kakor tudi vse vrste fapetniških del priporočata BRATA SEVER, Ljubljana, Gosposvetska cesta 13. (Kollzeje). 300

Hišico z vrtom na deželi, najraje v kakem kraju ob Savi kupim. Ponudbe na upravištvo, »Kmetovalca« pod »Zdrava lega 202«. 311

Mlatilni stroj velik, z bencin motorjem 12 konjskih moči komplet in v dobrem stanju Cena 85000 kron. Odda se tudi posamezno. Sesalca za vodnjak z dvema močnima kolesima, 18 m cevi (Garvenswerke) kompletna in tudi stranske cevi za vodovod. Cena 7500 kron. Franc Podlipnik, Tezno 37, Maribor. 294

Stiskalnico (prešo) za seno v dobrem stanju prodaj Anton Lovrenčič, Sedražica. 310

5 parcel travnikov v Rakovi Jelai prodaj I an Černe, Vidovdanska c. 24. (gostilna Možina). 311

Naprodaj je vinograd, obsegajoč 2 orala v Hrušici pri Stopičah. Pojasnila daje Jože Stangelj, Gotnavas, p. Novomesto. 312

Rupim star gepelj, oziroma zamenjam lahkega za močnejšega, Ivan Konda, Praproče, d. Semiš. 313

Hlapca h konjem in goveji živini se sprejme takoj v službo. Plača po dogovoru. Pismena ponudbe sprejme: Marija Rozman, Nemški Rovt 3, pošta Bohinjska Bistrica. 314

Šolarica iz boljše kmetke hiše se vzame v Ljubljani na stanovanje in hrano pri uradniški rodbini. Ponudbe poslati na upravištvo »Kmetovalca«, 315

Služkinja za lahka dela (začetnica stara 16 do 17 let) dobi takoj trajno službo v Ljubljani pri rodbini brez otrok. Plača po dogovoru. Pismene ponudbe je poslati takoj na naslov: Hlana posestnica, Streljška ulica 8, v Ljubljani. 16

Naprodaj imam 4 male, 6 tednov stare prašičke kakor tudi jedno brejo svinjo in jedno jalovo, obe jesenki. Cena po dogovoru. Matej Svetina, Zirovnica 7, Gorenjsko. 317

2 težki kobili in sicer prva rujava, stara 11 let in druga črna, stara 4 leta se prodaj. Pojasnila daje Ivan Hodnik, župan v Bohinjski Srednji vasi. 318

Rženi rožički se kupujejo v vsaki množini v lekarni »Marije pomagaj« M. Levstek, Resljeva c. 1 v Ljubljani. Ponudbe s navedbo najnižje cene. 319

Proda se okrogli kovaški meh, nakovalca, klavdiva, precepi (šraubatočki) 5000 kg raznega železa. Anton Belec, v Št. Vidu nad Ljubljano. 320

Lepa suhe gobe (určake) kupuje po najvišji dnevni ceni turška Minael Omanen v Višnji gori. 321

Išče se hlapca, oženjenega, na veleposestvo. Žena in s udajno dorasli otroci dobijo vedno zaslužek. Prosto stanovanje in kurjava, deputatno polje in plača po dogovoru. Naslov pove urava lista. 322

Dobra slamoreznilca na dva koleca se prodaj za 14000 kron. Kjučavničar Meglič, Ljubljana, Prule. 323

Vinometre »Bernadot« — Asbeste bombaž in prašek — Eponit — Francosko želatino — Lipovo oglje Marmornat prašek — Modro galico — Natrijev bisulfit — Ribji mehur — Špansko zemljo — Tanin Žveplo v prahu — Limonovo kislino — Vinsko kislino — Sode bicarbono — Strupa proste barve itd. ima v zalogi po najnižji ceni

Drogerija ANTON RANC
Ljubljana, Židovska ulica 1. ☺

KOLESA in VSE POTREBŠČINE
KUPITE NAJCENEJE PRI
STARI DOMAČI TVRDKI
J. GOREC,
LJUBLJANA,
GOSPOSVETSKA C. 14.
TOČNO · SOLIDNO ·
PRVOVRSTNO BLAGO
POCENI.

Vabilo
na
občni zbor

Kmetske posojilnice in hranilnice na Vrhu
pri Vinici, Belokrajina

ki se vrši

dne 2. Oktobra 1921, v občinski
pisarni na Vrhu, ob 3. uri popoldne.

DNEVNI RED:

1. Poročilo načelstva.
2. Poročilo nadzorstva.
3. Izvolitev nadzorstva.
4. Predlogi članov. (69)

V slučaju nesklepnosti, se vrši pol ure
pозnejše drugi občni zbor z istim dnevnim redom, ki
bo veljaven ob vsaki udeležbi.

Načelstvo.

Pipe lesene
za vino (60)

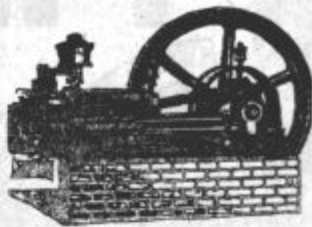
vseh velikosti naj-
boljše kakovosti
od 10'— do 18'— H,
kakortudi medene
pipe za vodovod
in vse druge po-
trebščine nudi
A. SUŠNIK,
železnina
Zaloška c. 21,
Ljubljana.

Kmetovalci!

Skrbite za kar naj-
večje razširjenje
„Kmetovalca“ i
Stremite za tem,
da se ga lahko čita
v vseh gostilnah
in javnih prostori-
h. 30.000 nas je
že v Kmet. družbi,
pa bi nas bilo leh-
ko še enkrat več,
Čim več nas bo,
več bomo dosegili!

Gospodarska zveza
v Ljubljani

Dunajska cesta - Bavarski dvor.



Velika za-
loga vsa-
kovrstnih
poljedel-
skih stro-
jev (5)

iz najslovitejših tovarn.
Zastopstvo za parne kotle znanih tovarnic. Wolske!

Svinjerejci in živinorejci!

Sigurno učinkujoče odvrailno
sredstvo proti svinjski kugi,
rdečici, kugi na parkljih go-
(66) veje živine itd je

„Svin“

Cena zavitku K 40.—

Dobiva se v medic. drogeriji
„Adrija“ v Ljubljani,
Šelenburgova ul. 5.

I Samo I
za
štiri krone

pošilja

Kmet. družba za
Slov. v Ljubljani
ilustrirano knjižico

„Izrejevanje

„matic“

ki je neobhodno po-
trebna vsakemu če-
belarju.

David &
Lobeck
Hamburg 3.

Generalni zastopnik
prvih spec. jalnih
tvornic, modernih
aparatur in naprav
ter vseh potrebščin
za žganje, špiritne,
likerske, drožne in
marmeladne tvor-
nice. Destilacijske
aparate za gospo-
dinjstvo od 10 do
50 litrov. Zastopniki
se sprejmejo. (67)

Primešaj krmi Mastin!

V zmislu odloka drželne vlade za Kranj-
sko v Ljubljani z dne 18. julija 1899., št.
10.595, ki mi ga je mestni magistrat ljublj.
izporočil dne 9. julija 1899., št. 25.255,
smejo dietično sredstvo **Mastin**, redilni
prašek za prasice in za vsako živino, le-
karnarji, trgovci, drogist in kramarji pro-
sto prodajati. Mastin je kot prosti obrtni
predmet oglašen. V Ljubljani, dne 3. av-
gusta 1900., mag. opr. št. 28.261.

Ako se Mastin pri Vas v lekarnah in
trgovinah ne dobi, potem ga naročite po
pošti. 3 zavojev Mastina K 50 poštnino
pristo na dom. (3)

Mazilo zoper garje

(naftomaz'lo) uniči pri ljudeh garje, srbeč,
srbečico, kožne bolezni, izpuščače. Pri
živini uniči garje. 1 lonček po pošti
K 15.—

Lekarna Trnkóczy
Ljubljana, Slovenija. Zraven rotovžs.

Onim, ki ljubijo napredek!
Stoterokrat poplačan trud!

Opozarjamo kmetovalce na zelo
dobro in lahko vporabljivo

galično pasto „Bosna“,

ki je najbolj pripravno in po stro-
kovnih izkušnjah najučinkovitejše sred-
stvo zoper peronosporo in druge
rastlinske bolezni. Vporablja se lahko
tudi mesto galice za škropljenje
krompirja. Dobi se v čebrih po 25,
50 in 100 kg pri **Kmetijski**
družbi za Slovenijo v Ljub-
ljani.

Kmetijska družba za Slovenijo

priporoča udom

iz svoje zaloge v Ljubljani

kajnit

kostno moko

surovo in razklejeno

superfosfat

apneni dušik

kalijeva sol

:: Gnojilna štupa iz mezdre ::

po izvornih cenah, ki so razvidne
iz družbenih vesti tega lista. Tvor-
nice so cene znatno zvišale, družba
pa bo naročitve, ki jej pravočasno
dohajajo,

še po starih cenah

izvršila.

10

Kmetovalci
ne zamudite prilike!

Kmetska posojilnica

ljubljske okolice registrov. zadruga z neomejeno zavoso
v LJUBLJANI

• lastnem zadržnem domu na Dunajski cesti šte. 18.

Obrestuje hranilna vloge po **3%** (2)

brez vsakega odbitka rentnega davka katerega plačuje posojilnica sama za vložnike.

Sprejema tudi vloga v tekočem računu v zvezi s lekovnim prometom
ter jih obrestuje ob dne vloge do dne dviga.

Stanje hranilnih vlog nad 115.000.000 kron.

Stanje rezervnih zakladov 1.200.000 kron.

• Kmetijska družba za Slovenijo ima za svoje ude v zalogi sledeče kmetijske potrebščine:

Antlavit v varstvo setev pšenice, turščice, graha, grašice, travnih in deteljnih, vrtnih in gozdnih semen vseh vrst pred poljskimi vranami, vrabci, kokošmi itd., je zopet došel in se dobi v zaklopnica po 1 kilogram za 120 kron, pol kilograma za 70 kron, četrt kilograma za 40 kron, osminko kilograma za 25 kron, 50 gramov za 15 kron:

Apneni dušik po K 400— sto kilogramov.

Brusni kamni iz Bergame so pošli in v zalogi so ostali še domači umetni brusni kamni po 8 K komad.

Drevesne škropilnice na prevoz, razne kakovosti na izbero po različnih cenah.

Eponit, s katerim se vzame vinu vsak zoprni okus ali duh, bodisi po gnilobi, plesnivcu, po sódu, grenkobi itd. stane 120 kron kilogram, poština in ovoj posebej.

Gnojilna štupa iz mezdre, ki vsebuje povprečno 8% dušika, po 260 K 100 kg z vrečami vred. To visokovredno gnojilno moko priporoča družba zlasti za gnojenje po njivah in vrtovih in sploh povsodi, kjer primanjkuje gnojnice.

Grahora, kg K 7—.

Kajnit, v vrečah po 100 kg K 200—.

Kalijeva sol 4%, po K 360— za 100 kg.

Kose. Družba zopet oddaja udom kose iz dobrega štajerskega jekla in sicer 65, 70 in 75 centimetrov dolge, takozvane „kranjske“ oblike. Cene kosam so sledeče: 60 cm po 50 K, 70 cm po 52 K, 75 cm po 54 K komad.

Kostni superfosfat po 380 K sto kilogramov z vrečami vred.

Lanene tropine so pošle in jih za enkrat ni mogoče dobiti. O nadaljni oddaji bomo pravočasno poročali.

Mošne tehtnice po K 50— za komad.

Poklajno apno vsebuje 38% fosforove kisline od koje je 80% po novi metodi Petermanovi citratno raztopne, je Kmetijska družba sedaj zopet kupla v inozemstvu. Tega prvovrstnega precipitiranega (ne žganega) krmilnega apna iz kosti pri nas dolgo let ni bilo dobiti, dočim so udje močno zanj povpraševali. Cena poklajnemu apnu je v izvornih vrečah, težkih 80 kilogramov po 13 kron kilogram, v manjših množinah po 14 kron kilogram. Za manjše pošiljateve na zunanost se še posebej zaračuni za vsako pošiljatev 28 K za poštino, zavoj, vozni list itd. Manj kakor 5 kg se ne razpošilja. **Opozarjamo, da je poklajno apno nujno potreben dodatek h krmi, koder krmila nimajo dovolj rudninskih snovi; zlasti fosforove kisline, in da precipitiranega poklajnega apna ni zamenjati z ničvrednimi, a dragimi redilnimi štipami za živino.**

Rafija, majunga extrissima, po K 38 kilogram.

Rafija, druge vrste po 26 K kilogram.

Razklejena kostna moka z 30—33 odstotki fosforove kisline v vrečah po 100 kilogramov z vrečami vred K 260:—.

Ribja moka. Odslej ima Kmetijska družba v zalogi zopet priljubljeno ribjo moko, ki je izborna močno krmilo za prasiče in perutnino in ki je oddala družba pred vojno vsako leto svojim udom mnogo vagonov. Pri ribji moki, ki naj bo primerna za krmljenje, je najvažnejše, da zanesljivo nima v sebi preveč toščobe in tudi ne preveč soli. Taka ribja moka vsebuje 50—60% beljakovin, 20—30% fosforovokislega apna, le 1 do 2% toščobe in največ 3% soli. Povprečno vsebuje norveška ribja moka le po 2 odstotka soli, je torej absolutno revna na soli, kar je zlasti važno pri reji mladih prasičev, ki je sol zanje zelo kvarna. Cena ribji moki pri odjemu 100 kg v originalni vreči K 13 za kg, na drobno K 14 za kg. Opozarjamo na zanimiv strokovni spis glede vporabe in učinka ribje moke, ki ga je spisal družbeni predsednik g. Gustav Pirc in je izšel kot št. 41 Gospodarskih navodil.

Rožena moka. Družba ima tega gnojila le majhno količino v zalogi, 100 kg stan K 280—. Vreče dostaviti.

Surova kostna moka po K 200— za sto kilogramov z vrečami vred.

Škropilnice za trte so pošle. V zalogi je še nekaj drevesnih škropilnic razne kakovosti na izbero. Te škropilnice so izvrstno uporabne tudi za beljenje in razkuževanje hlevov itd.

Tobačni izdelek imamo zopet v zalogi. Cena zaklopnici po 5 kg K 120:— brez poštine.

Vinometri po K 50:— za komad.

Zdrobova moka, (Brechermehl) 20 odstotkov fosforove kisline, 5 odstotkov dušika K 260 za sto kilogramov z vrečami vred.

Žveplenokislo glino namesto galuna, kot dodatek galicnemu škropivu, ima Kmetijska družba v zalogi ter jo oddaja po 4— K kilogram. Izkušnje so pokazale, da lahko z dobrim uspehom za učinkovitost primešamo galici polovico **žveplenokisla gline** in si na ta način prihranimo polovico drage galice. Namesto treh ali dveh kil vzamemo na sto litrov vode le pol-drugo ali eno kilo galice in ravnolotiko gline, apna pa kakor navadno, uspeh bo gotovo popolnoma isti, kakor ob polni množini galice. Vporabo gline priporočamo zaradi tega, ker dež ne odpere te brozge raz listje in trte tako hitro kakor navadno brozgo.

Žveplene ploščice ali žvepleni nabiček na juti za žvepljanje sodov, najboljše, brez arzena po 28 K kilogram.

Želatina za čiščenje vina po 130 kron kilogram.

Živinska sol. Družba je prejela iz Solnograda nekaj vagonov živinske zdrobljene soli. Ta sol stane K 5.20 za kilogram, pri odjemu pol vagona K 5— za kilogram. Prijave se sedaj sprejemajo.

Žveplalniki. Družba je prejela iz Italije ročne žveplalnike. Komad stane 250 kron.

Žvepla in inkarnatne detelje ni več in se na tozadevna vprašanja vsled visoke poštine ne bo več odgovarjalo.

(6)
**KMETIJSKA DRUŽBA
ZA SLOVENIJO**

je izdala in prodaja naslednje knjige:

Zvezak	Cena K
2. Fr. Stupar: Apno v kmetijstvu	1.20
3. Fr. Stupar: Navodilo, kako je sestavljati poročila o letni	1.—
5. M. Kostanjevec: O užitnosti od vina in mesa	6.—
8. Bob. Skalický: Sljenje ali káljenje ameriških ključev	1.20
10. B. Skalický: Kmetijske razmere na Češkem	2.80
12. Pridelovanje in razpečanje namiznega grozdja ter zgoja trti na špallju. (B. Skalický)	2.—
13. O sestavljanju in setvi travnih mešan. (Weinzierl-Turk)	4.—
15. Steuert-Jamnik: Soseda Razumnika konjereja	4.—
Izrejanje matic	4.—
Živinozdr. Lovro Tepina: Podkovstvo, pouk kovačem in konjerejem	45.—

Najstarejša hranilnica v Sloveniji.

KRANJSKA HRANILNICA v Ljubljani

ustanovljena leta 1820

sprejema hranilne vloge proti

3⁰/₁₀₀

obrestovanja in dovoljuje hipotekna posojila po

4¹/₂⁰/₁₀₀

S hranilnico sta zvezana Kreditno društvo in starostna hranilnica za posle in delavce.

Hranilnica je sirotinskovarna in jo nadzoruje drželna vlada za Slovenijo.

Rezervni zakladi znašajo približno

8 milijonov kron.

Čisti dobiček je, v kolikor se ne porabi za okrepitev rezervnih zakladov, po pravih določeh v pospeševanje obtekoristnih naprav in podjetij na Kranjskem. Za te svrhe se je doslej darovalo 8,698.000 kron.

Pismene pošiljave je nasloviti na Kranjsko hranilnico v Ljubljani, Knafljeva ulica števil. 9.

Pozor! Pozor!
Reklamna ponuda!
Vrijedi samo 20 dana!

Radi napuštanja moje zalihe satova šaljem ja unutar 20 dana svakom priposatelju ovog iz novinog izrezanog oglasa jedan krasni **remontor. sat** (za gospodu), valjana udešen 30 sati idući, uz 3 godišnju pismenu jamčevinu uz reklamnu cijenu od 40. umjesto 85 dinara franko uz napredno priposljanje dotičnik iznosa po preporučenom listu. Dostava sata obavlja se odmah preporučeno. Pouzette obavlja se jedino kapara od 10 dinara.

Skladište satova

GJURO POLLAK,
Zagreb, Tkalčićeva ul. 27.

Upravništvo „Kmetovalca“

sprejema (8)

primerne inserate
po cenah,
ki so razvidne na
poglavju.

Objavljenje bo imelo vedno zadovoljiv uspeh, kajti »Kmetovalec«, izhaja dvakrat mesečno) v 30 tisoč izvodih ter je razširjen po vseh slovenskih deželah.

Sodi

za vino, žganje, olje, mast, med, petrolej, za transport in shrambo ima vedno v zalogi vsako množino.

Franjo Repič
sodarski mojster
Trnovo, Ljubljana

Istotam sprejemajo se v to stroko spadajoča opravila

Solidno delo!
Cene zmerne! Točna postrežba! 62



Cementna
strešna opeka

najbolj trpežne vrste se dobi pri tvrdki
Ivan Jelačin.
Ljubljana, Emonska cesta št. 2.

KMETIJSKA DRUŽBA ZA SLOVENIJO

je dala naslednja 10

„GOSPODARSKA NAVODILA“

posebej ponatisniti iz „Kmetovalca“ in jih oddaja komad po 1 krono.

Denar ali znamke je treba ob naročitvi naprej poslati.

1. Zakaj vino črni, kaj je temu vzrok in kako se odpomore.
2. Kļavenje vina.
3. Kako se iz gnilega grozdja nacravi dobro in stanovitno vino.
4. Čiste drože in njih raba v kmetijstvu.
5. Vzroki neplodnosti pri govedih.
6. S-uzavost ali vialjivost vina.
7. Krmiljenje z oljnimi tropinami.
8. Čišćenje in precejanje vina.
9. Resna beseda vinogradnikom ob trgatvi.
10. Prava petlotsa ali domače pišče.
11. O distvu alkoholnega vrenja (kļpenja) in o rabi čistih vinskih drož pri pridelovanju vina.
12. Vi etje vimena ali voliče na vimenu.
13. Nova naredba kranjske c. kr. drželne vlade glede zvrševanja re-arstva.
14. Ki-lost (kislota) in raskisanje vina.
15. Močno krmilo „Ribja moka“ kot pospeševalno sredstvo za rast in pitanje prašičev.
16. Doisknost vzdrževanja ograj v obrambo kulturnih zemljišč pred škodo po živini, ki se pase.
17. Napenjanje govedih.
18. Kaj je presnavljanje v živalskem telesu?
19. Izdelovanje mila za dom.
20. Zdravljenje kužnih bolezni cepljenjem.
21. Nove zakonske določbe o sporih pri kupčiji z živino.
22. Kako živi žitni molj in kako se pokončuje.
23. Snetjavost pri šitu.
24. Kako se jajca ohranijo.
25. Natrijev bisulfit kot nadomestno sredstvo za ševplo.
26. Kako se obnavljajo in popravljajo meje?
27. Kdo se naj še zgiasi za državni preživiljanski (vzdrževalni) prispevek?
28. Presojanje krmil po škrobnih vrednotah.
29. Garje pri konjih.
30. Apneni dušik.
31. Kako pripravljamo domači kvas (kravajce, drože)?
32. Duh in okus vina po ševplu.
33. Zatiranje kužnih bolezni spomlad.
34. Tobak.
35. Sečni kamni pri živalih.
36. O prijavi sekanja v gozdih.

33
Živinsko SOL

rdečo zdrobljeno
dobavlja podružnicam najceneje
Kmet. družba
za Slovenijo
v Ljubljani.

Pozor, mlinarji!
Pristna volnena
mlinska sita
24 in 32 cm široka po znatno nižani ceni, kakor tudi prvovrstna **svilena sita** svetovnoznane švicarske znamke »Albert Wydler« priporoča trgovina **AVGUST ČADEŽ** 61 Ljubljana Kolodvorska ul. 35, nasproti »Stare Tišlerjeve gostilne«
Zahtevajte cenike!!

Upravništvo „Kmetovalca“

sprejema le

primerne inserate

po cenah, ki so razvidne na poglavju.

Objavljenje bo imelo vedno dovoljen uspeh, kajti »Kmetovalec« izhaja (dvakrat mesečno) v 30.000 izvodih ter je razširjen po vseh slovenskih pokrajinah v Jugoslaviji.

Pozor!

Poštnina znaša:
za zavoje do 5 kg K 30.—
» » » 10 » » 50.—
» » » 15 » » 70.—
» » » 20 » » 90.—
Za povzetje se računa:
do K 100 K 3.—
» » 200 » 4.—
» » 400 » 6.—
» » 1200 » 8.—
» » 2000 » 10.—
» » 4000 » 14.—

kar naj blagovolijo cenjeni naročniki pri naročbah upoštevati. Vsled teh visokih poštnih pristojbin priporočamo skupno naročanje blaga po podružnicah.

Naročajte in širite
! „KMETOVALCA“ !