

KMETOVALEC.

Ilustrovan gospodarski list.

Uradno glasilo

c. kr. kmetijske družbe  vojvodine kranjske.

Ureja Gustav Pirc, družbeni ravnatelj.

•Kmetovalec• izhaja 15. in zadnji dan v mesecu ter stane 4 K, za gg. učitelje in ljudske knjižnice pa le 2 K na leto. — Udje c. kr. kmetijske družbe kranjske dobivajo list brezplačno.

Inserati (oznanila) se zaračunajajo po nastopni ceni: Inserat na vsi strani 40 K, na 1/2 strani 25 K, na 1/4 strani 15 K in na 1/8 strani 10 K. Pri večjih naročilih velik rabat. Družabnikom izdatno ceneje.

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

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

Št. 11. V Ljubljani, 15. junija 1903. Leto XX.

Obseg: Leseni svinjaki. — Donosek k pokončavanju jabolčne rdeče uši. — Kako je ravnati z gnojem. — Žveplo v kletarstvu. — Zatiranje osata po njivah. — Kako je ravnati s sirom v shrambi. — Sadna in vinska razstava ter kmetijski shod v Prvačini v Vipavski dolini. — Vprašanja in odgovori. — Gospodarske novice. — Uradne vesti c. kr. kmetijske družbe kranjske. — Listnica uredništva — Tržne cene. — Inserati.

Leseni svinjaki.

Pri nas je navada, da postavljamo lesene svinjake od tal. Veliko bolj snažni in zdravi so pa svinjaki, če jih postavljamo na tla, ki morajo biti v tem slučaju seveda tlakana. Kakšni so taki svinjaki, nam kaže pod. 32.

Če želimo svinjake postaviti na tlakana tla, je treba najprej napraviti potrebno podzidje. To se napravi okrog svinjaka, in če ima biti hodnik pred svinjaki pokrit, tudi pod koriti. Potem se položi tlak. Tlak se lahko napravi iz opeke ali pa iz betóna (cementa). Iz opeke ga napravimo na ta način, da položimo opeko na ploščato stran in zalijemo vse sklade s cementom. Bolj trden je cementni tlak (tlak iz betóna), ki je pa tudi dražji.

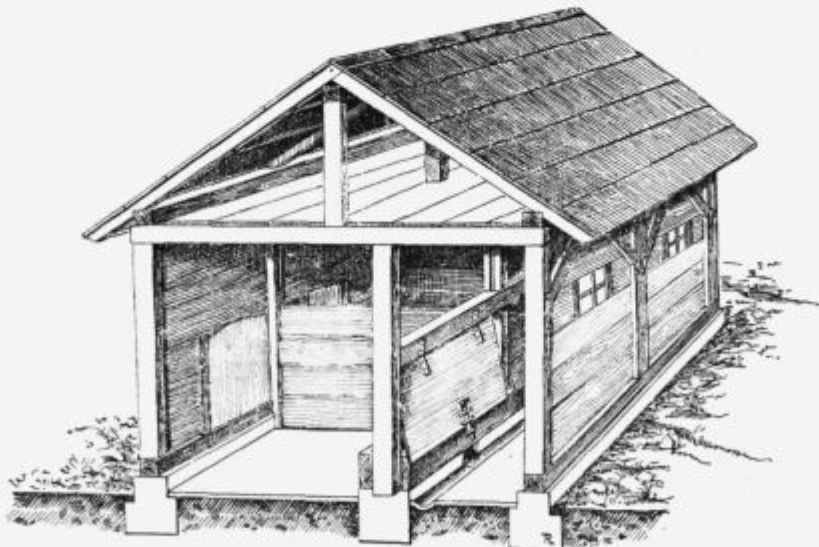
Tlakana tla so poleti hladna in zatogadelj prav dobra, pozimi so pa mrzla. Zato se morajo v takih svinjakih imeti posebni plohi, da se na nje vlegajo pra-

siči. Ti plohi se napravijo iz 2 ali 3 močnih desak in se s pomočjo hrastovih lat tako skupaj zbijejo, da ležijo nekoliko od tal, pa le toliko, da ne morejo podgane pod nje. Kadar se kida, se ti plohi vzdignejo, potem pa zopet nazaj položijo.

V zidanih svinjakih imamo tudi po dvojna tla; spodaj so tlakana, vrhu pa lesena. Taka dvojna tla so dobra in dosti gorka, toda zahtevajo veliko več snaženja kakor samo tlakana tla, kajti sicer se nabira vmes več nesnage kakor pri navadnih svinjakih. Pri dvojnih tleh se tudi podgane rade vgnezdijo in delajo škodo. Zato so jih začeli v zidanih svinjakih močno opuščati.

Samo tlakana tla se tudi zaradi tega bolj priporočajo, ker jih je v slučaju kužnih bolezni veliko lažje razkuževati.

Pri svinjaku, ki ga kaže pod. 32., je tudi hodnik pred svinjaki pokrit in tlakan. Če si to podobo nekoliko natančneje ogledamo, vidimo, da tla visijo proti



Podoba 32.

koritu in da je na hodniku pred koriti žleb, kamor se izceja vsa moča iz svinjakov. V ta namen je puščena v podzidju pod koritom luknja, da se scalnica lahko odteka iz svinjaka v gnojnični žleb.

Kako visijo tla v svinjaki, vidimo še bolje iz pod. 33., ki nam predočuje temeljni načrt takega svinjaka. Črte in pušice nam kažejo mér, kamor se odteka moča. Pikčaste črte sredi korit nam kažejo, kako je izpeljana luknja v podzidju, potrebna za odtekanje scalnice v gnojnični žleb. Pa luknja je na podobi precej velika, v resnici je lahko manjša; dosti je, če je tako velika, da se izlahka snaži. Na notranji strani svinjaka se taka luknja lahko zadela s kako mrežo.

Kakor se vidi na podobi, so korita umeščena spredaj, zadaj pa vrata; to je običajno pri naših lesenih svinjaki. Če so pa posamezni svinjaki dosti široki, se lahko tudi vrata napravijo spredaj, tako da zavzemajo polovico prednje strani vrata, polovico pa korito. Na ta način dobimo svinjake, ki so v zimskem času bolj gorki, ker je zadnja stran popolnoma zadelana. V naših razmerah se pa vrata rajša puščajo zadaj, ker je zadaj za svinjaki navadno svinjsko dvorišče (koč) in ker se v tem slučaju napravijo daljša korita.

Nad vavtaro so ti svinjaki odprti, kar je veliko vredno. Taki svinjaki so zlasti v poletnem času bolj zračni in bolj svetli. Tudi to je nekaj vredno, da se v takih svinjaki prasiči laže pregledujejo.

Podoba 32. nam pa tudi kaže, da se ti svinjaki v zimskem času lahko popolnoma zapro in zadelajo; treba je le, da se med vavtaro in med svinjake vložijo dile gori do stropa. To je treba zlasti takrat, če svinjaki niso polni.

Hodnik med svinjaki mora biti vsaj 1 m širok. Vrata so umeščena na obeh straneh hodnika, tako da se lahko po potrebi odpirajo. Pozimi se na eni strani vrata trdno zapro, na drugi pa tudi trdno zapirajo, da ne more mraz blizu.

Za potrebno svetlobo je skrbeti z okni, ki se napravijo na strani hodnika.

Iz temeljnega načrta povzamemo tudi, da so posamezni svinjaki po 1,80 m široki in prav tako dolgi. Vsi štirje svinjaki skupaj zavzemajo prostor, ki je nekaj nad 7 m dolg in 3 m širok. Blizu vrat na levo je gnojnični žleb speljan pod zemljo v gnojnično jamo.

Svinjaki, ki jih vidimo na teh podobah, so pri-krojeni kolikormogoče primerno domačim razmeram; napravljeni so iz močnih hrastovih desak. V planinskih krajih in tam, kjer ni hrastine, naj se pa postavljajo iz močne jelovine, da so dosti gorki v zimskem času.

R.

Donesek k pokončavanju jabolčne rdeče uši.

(Iz letnega poročila deželne sadjarske in vinarske šole v Mariboru.)

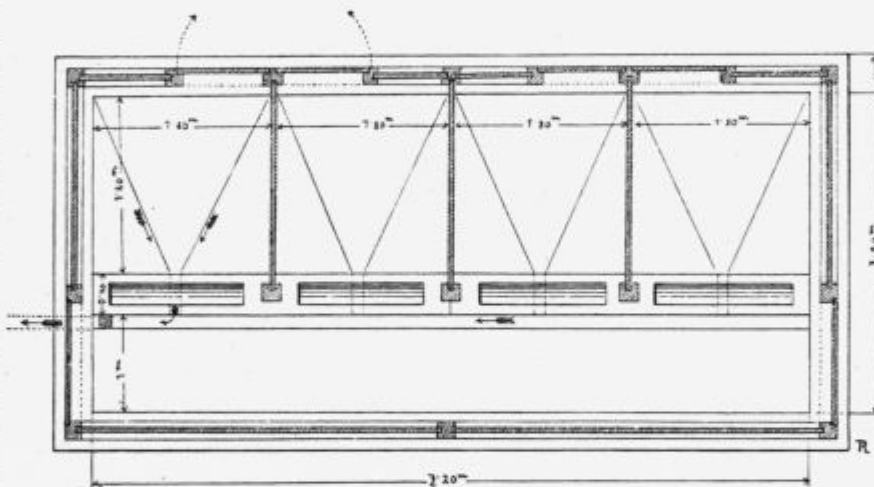
Kakor v poprejšnjih letih se je tudi v preteklem letu pazilo na to, kako bi se razni škodljivci dali še bolj popolnoma, bolj preprosto in bolj cenó zatirati in pokončevati; rdeča uš se je pokončevala z različnimi starimi in novimi pomočki, ki so se včasih bolj, včasih manj obnesli.

Novo je bilo, kar je nasvetoval milar Karol Bros (Maribor, glavni trg), in se je v zvezi z zavodom preteklo poletje 1902 napravilo, namreč mazno milo iz kovinske masti. Stem se je rdeča uš s precejšnjim uspehom pokončevala. S to mažo, ki je taka kakor vozna maža, se namažejo drevesne razpoke in druga taka obolela mesta posebno na debelejših vejah s kakim ostrejšim čopičem, in sicer prav na tenko. Tu se potem ne more več nobena uš zajesti, ker ostane maža sveža in varuje najmanjše drevesne razpoke in grapice. Maža zleze v vse tudi majhne odprtine in vjame tam zasedle uši, ki potem gotovo poginejo. Sestavljena je maža iz takih snovi, da drevo po njih ne trpi škode.

Posebna prednost te maže je ta, da ni draga, ampak zelo ceno; 1 kilo, ki se z njo lahko namaže mnogo dreves, stane 20 vinarjev.

Zaradi nizke cene in dobrega uspeha se sme to kovinsko mastno milo priporočati vsem sadjarjem, če hočejo zatirati rdečo jabolčno uš.

Sadjarski učitelj
Otto Brüders
v „Gosp. Gl.“



Podoba 33.

Kako je ravnati z gnojem.

Kako se pripravlja hlevski gnoj.

Hlevski gnoj se lahko pripravlja na gnojišču, v hlevu ali na polju.

Najnavadnejše pripravljanje je na gnojišču, redkeje in samo pri ovcah in pitalni živini se pripravlja v hlevu, dočim se pripravlja na polju le izjemoma.

Tu bodita opisana samo prva dva načina.

Preden pa se bavimo s pripravljanjem gnoja, je potrebno, da si natanko ogledamo kraj, kjer se gnoj pripravlja, to je gnojišče.

Da moremo pripravljati dober hlevski gnoj, je treba pripravnega gnojišča, in njega napravo hočemo najprej spoznati.

Gnojišče naj bo blizu hleva, če mogoče na severni strani ali na kakem drugem senčnem kraju, da gnoja ni treba daleč nositi ali voziti in da se ne suši. Če pa se mora gnojišče iz krajevnih razlogov napraviti kje drugje, se priporoča na južni strani gnojišča zasa-diti drevje, na pr. lipe, topole, smreke itd., da je gnojišče v senci.

Gnojišču damo štirioglato obliko (kvadrat ali pravokotnik) in ga napravimo tako velikega, kakor je hlev, ali preračunjeno po številu živali, ki jih hočemo rediti, pet kvadratnih metrov za veliko živinče.

Dno gnojišča ni treba posebno vglabočiti; ležati more skoraj tako visoko kakor je okoli površje. Ne sme pa dno vode prepuščati in mora biti nagnjeno proti gnojnični jami, da se gnojnica v zemljo ne izgublja, temveč da se zbira v jami.

Nepredorno dno dobimo, če nasujemo ilovice same, ali če v natrošeno ilovico naphamo kamenja, ali če napravimo tlak iz posteklenjene opeke, trdega lomljenega kamenja ali betona.

H gnojišču pripada tudi gnojnična jama, t. j. jama, kjer se zbira gnojnica. Tudi ta mora biti predvsem nepredorna in tako velika, da more vanjo scalnica živine, na gnojišče padajoča deževnica in snežnica najmanj skozi mesec dni.

Računi se od velikega živinčeta 0,3—0,5 kubičnega metra. Naredi pa naj se jama rajši nekoliko prevelika kakor premajhna, da se gnojnica ne razliva in ne pride v izgubo, kar se, žal, tako pogosto dogaja.

Gnojnična jama se naredi, kakor prostor nanese, ali na sredi gnojišča, ob strani ali tudi v bližini.

Gnojišče mora dalje imeti pumpo za gnojnico.

Dandanašnji se dobi že veliko takih pump, ki so svojemu namenu bolj ali manj primerne in ustrezajo raznim zahtevam kmetovalcev. Jako popolne so vrtilne pumpe, sesalke in tiskalke; z njimi se lahko gnoj škropi na vse strani.

Komur pa se zdé stroški za nakup pumpe previsoki, rabi za polivanje gnoja z gnojnico majhen lesen zajemač z dolgim ročajem.

Nektera gnojišča imajo ob straneh nizko obzidje, da se gnoj ob strani ne suši; druga so zopet krita s streho, ki je na stebrih, da od gnoja odvrča solnce in dež.

Umevno je, da se nahajajo prav različno urejena gnojišča, draga in cena; najbolj priporočati je tako gnojišče, ki ob nizki ceni omogočuje pripravljati najboljše gnoj.

Pripravljanje gnoja na gnojišču.

Če hočemo dobiti dober hlevski gnoj, ravnajmo takole:

1. Gnoj, kakršen se spravlja vsak dan iz hleva, naj se po gnojišču vselej raztrosi na tenke plasti.

2. Gnoj naj se dobro stlači, da ne nastanejo vmes praznine, kjer gnoj splesni in se pokvari. Stlačiti more gnoj tisti, ki ga raztroša, ali pa živina, ki jo vsak teden ali vsak dan spustimo na gnojišče.

3. Treba je gnoj večkrat, dvakrat na teden, polivati z gnojnico, prvič, da bolje preperi (trohni), in drugič, da se mu dajo tudi tvarine, ki se nahajajo v gnojnicí.

4. Gnoj naj se vsak teden posiplje na tenko s prstjo, da se zabrani izpuhtevanje koristnih hlapnih tvarin (amoniaka).

5. Namesto s prstjo moremo gnoj posipati tudi z malcem, (gipsom), s superfosfatnim malcem, s kajnitom, in sicer ga vzamemo za vsako veliko živinče na dan $\frac{1}{2}$ do $\frac{3}{4}$ kg. Priporočata se tudi polivanje gnoja z razredčeno žvepleno kislino (vitriolom) ali s solno kislino v isti namen.

6. Na dobimo bolj enakomeren gnoj, ga na gnojišču ne naplastimo više kakor kvečjemu 1'5 metra visoko.

7. Na gnojiščih, ki nimajo ob straneh obzidja ali niso vglobljena v tla, se priporoča, gnoj po straneh obkladati z vlažno zemljo, da se ne izsuši.

8. Naj se ne pusti, da bi gnoj preveč segnil, ker sicer se izgubi veliko zemljo zboljšujočih, če se z gnojem slabo ravna, tudi redilnih tvarin.

9. Gnoj naj ne smrdi; čim bolj smrdi, tem več plinavih redilnih tvarin gre v izgubo. Ne potrošajmo torej gnoja ni z apnom ni s pepelom, ker to pospešuje izpuhtevanje zračnih redilnih tvarin.

Ker je del hlevskega gnoja tudi gnojnica, zato je potrebno, da tudi povemo, kako je z njo ravnati.

Kako je ravnati z gnojnico.

Da tudi gnojnica ne izgubi plinavih redilnih tvarin, kadar gnije, zato vlijemo v gnojnično jamo žveplene kisline (vitriola) ali solne kisline (na 60—70 l gnojnice 1 kg žveplene kisline ali solne kisline).

Da redilne tvarine v gnojnici še pomnožimo, ali da postane gnoj bolj rabljiv, devljimo v gnojnico tudi kosti, bazált (kamen), človeške in živalske odpadke, kajnit itd.

Izpremembe, ki se godé z gnojem, ko leži na gnojišču.

Ako gnoj leži na gnojišču, ne ostane, kakršen je bil, temveč se pod vplivom gorkote, vode, zraka in glivic izpreminja; mi pravimo, da gnije (trohni). Tu se predružačuje na razne načine: izpreminja se mu barva — postaja vedno temnejša — njegova sestava (izprva je steljo in blato dobro razločevati, pozneje to ni več mogoče; kaže se kakor enolična mazasta tvarina) — izpreminja se po množini, — zmerom manj ga je, ker stelja in blato gnijeta in redilne tvarine so bolj raztopljive. Če bi pustili gnoj dolgo ležati, bi nam ostal naposled le njegov pepel.

Gnoj naj se torej na gnojišču pusti samo dotlej, dokler gnitje ni toliko napredovalo, da so redilne tvarine večinoma lahko raztopljive in da se obenem dobi še razmerno največja množina gnoja (srednje preležan).

Praktični poljedelec je izumel za razne stopnje gnitja pri gnoju različna imena, ki ga natanko označujejo in ki naj se tukaj navedejo.

Tako imamo nepreležan gnoj (mlad, slamnat, nesegnit, surov), to je gnoj, kakor pride iz hleva in le malo časa na gnojišču leži;

nekoliko preležan gnoj (prhek, nagnit), to je gnoj, kakršen postane, če se pravilno z njim ravna, čez 3—4 tedne;

srednje preležan gnoj (goden), to je gnoj, kakršen je čez 8—12 tednov; v tem stanu naj se najbolj porablja, ker ga je še velika množina in ima najboljše svojstva; in naposled

popolnoma preležan gnoj (mazast), to je gnoj, kakršen postane čez 12—15 tednov. Z mnogimi poskusi se je dokazalo, da se dobi od 100 kg surovega gnoja približno 80 kg nekoliko preležanega, 70 kg srednje preležanega in samo 50 kg popolnoma preležanega gnoja.

Pripravljanje gnoja v hlevu.

Na ta način se gnoj zdaj le bolj poredko pripravljaja; poprej se je tako pripravljaja priporočalo zlasti pri ovcah in pitalni govedí in celó pri molzni živini. Akoravno se dobi na ta način najboljši gnoj, ker ga deževnica ne izluži, solnce ne osuši, vendar se na prid zdravju domačih živali (ki vsled nezdravega vzduha trpijo na očeh in nosu), zavoljo dobrega okusa in duha mleka itd. ta način pripravljanja ne more pri-

poročati; posebno ker mora biti tudi hlev za to prav visok in prostoren, dobro prevetrovalen, s premakljivimi jaslami, in je vrhutega treba tudi še veliko sredstev (malca, žveplene kisline, kajnita itd.), ki hranijo steljo in gnoj.

Priporočamo torej to pripravlanje gnoja samo pri ovcah, kjer je gnoj radi pičle množine tekočih iztrebkov laže ohraniti in pripravljati.

Kako je ravnati z gnojem v hlevu.

S pripravlanjem gnoja se mora pričeti že v hlevu. Potrebno je torej imeti v to pripravne hleve in z dovoljno množino stelje in dodatkov zabraniti, da se gnoj kaj ne pogubi.

Da nič v tla ne zleze, se naredé hlevska tla za vodo nepredorna, kar se zgodi, če nanja naphamo približno 20—30 cm debelo plast ilovice, na katero se položijo kameni za tlak, ali če se napravi kamenit tlak in se skladi zalijejo s cementom ali z asfaltom (zemeljsko smolo).

Glede na pripravo gnoja v hlevu pravzaprav ni drugega opravila, kakor da se dodaja dovolj stelje in se primešava zredčena žveplena kislina, malec, superfosfatni malec, kajnit i. dr., da v hlevu ne smrdi.

Začne se pa z gnojem ravnati takole: Stelje (slame) se natrosi vsak dan po 2—5 kg pod živali, da mehko in na snažnem leže; drugi dan pri kidanju odstranimo zadnji mokri del stelje z iztrebki vred, sprednjo steljo potegnemo nazaj in natrosimo živali nove stelje spredaj in le malo tudi zadaj. Tako se postopa vedno.

Da se scalnica bolje posrka, potrosijo nekteri okoli gnoja ob gnojničnem žlebu šote, vsak dan po 2—3 kg.

Gori omenjenih primesi se porabi toliko, kakor je bilo povedano poprej pri napravljanju gnoja na gnojišču.*)

(Dalje prih.)

Žveplo v kletarstvu.

Žveplo je v kletarstvu velevažno, reči smemo neobhodno potrebno. Kjer ne poznajo žvepla, tam je kletarstvo slabo in so tudi vina po tem.

Neobhodno potrebno je žveplo zlasti za vinsko posodo. Pa ne samo za žveplanje prazne posode, ampak tudi za žveplanje vina rabi žveplo. Pri tem pa je paziti, da se prav ravna. Vsled žveplanja se v vinu naredi žveplenokisli kalij, ki daje vinu kosmat, praskajoč okus. No, to še gre, a nikakor ni točiti ravnokar zažveplanega vina, v katerem je prosta, s kalijem še ne spojena žveplena sokislina. Tako, pred kratkim zažveplano vino ni zdravo ter je glavobolno. Žveplanje je le koristno, če se zvršuje prav in v pravem času, drugače pa tudi zelo škodljivo.

Žveplanje naj zatre tiste kali, ki kvarijo posodo in vino. Zato je poraba žvepla v kletarstvu različna.

1. Če hočemo prazne sode imeti vedno zdrave, jih je vedno treba polniti z žveplanim dimom, oziroma z žvepleno sokislino, iz ktere namreč ta dim obstoji. V vlažni kleti zadostuje prazen sod žveplati vsaka dva meseca enkrat, v suhi kleti pa vsak mesec. Na vsak hektoliter naj se sežge 5 g žvepla.

2. Žveplanju je včasih tudi namen, da mošt ostane sladak in napol dokipelo vino iz tega ali onega vzroka.

3. Da se vino v posodah, ki iz tega ali onega vzroka ne morejo biti polne, ubrani kanu, ciku itd., rabi tudi žveplo. To je pa dopuščeno le tedaj, če vino ni na pipi in se ne porabi precej, ker ravnokar zakaženo vino iz gori navedenih vzrokov ni zdravo.

4. Z žveplanjem se dajo nekte vinske bolezni če ne popolnoma ozdraviti, pa vsaj ovirati.

5. Zelo splošno rabi žveplo pri pretakanju (presnemanju) vina. Če se namreč vino pretoči v prav malo zažveplano posodo, se mu stem odvzame preobilna množina kisika, a uničijo se tudi kali raznim boleznim.

6. Z žveplanjem se vinu vzame duh po žveplenem vodiku (po gnilih jajcih), ki se kaže v tistem vinu, ki je dolgo ležalo na materi ali pa je bilo narejeno iz grozdja, ki je bilo zaradi plesnobe štipano z žvepleno moko.

7. Slednjič žveplo rabi tudi za žveplanje steklenic, da se vanje natočeno vino ne skali. Tudi to ravnanje ni priporočeno.

Za žveplanje naj se vzame vedno najčistejše žveplo, ki ne sestoji iz prav nič ali vsaj iz prav malo arzenika, ki je hud strup. Žveplo v dolgih koscih je dovolj čisto, a v kletarstvu ne rabi dobro, ker ga je težko sežigati in ker kaplja. Boljši so žvepleni odrezki, to so platneni ali popirnati trakovi, ki so namazani z žveplom. Ti odrezki so tem boljši, kolikor tanjši so, ker taki rajši gorijo in ne kapljajo.

Na najpriprostejši način se sod zažvepla, če se žvepleni odrezek natakne na žico, se zažge in pri vehi vtakne v sod. Da pa goreče žveplo ne kaplja v sod, se na konec žice obesí skledica. Ta priprava je namreč žica, ki gre skozi primerno veho, na spodnjem koncu je pa viseča skledica in pa zavitek iz žice, v katero se pokonci postavi žvepleni odrezek. Žveplo naj v sodu toliko časa gori, da samo ugasne, to je, da je porabljen ves kisik. Če je sod znotraj moker ali če je vino kanasto, žveplo ne gori, ker voda ali kan posrkata ves kisik. V takem slučaju je treba zrak nadomestiti s kakim mehóm. Prazne sode je, preden se zažveplajo, kolikor mogoče posušiti. Voda v sodu je celo škodljiva, prvič, ker pomanjšuje uspeh žveplanja, drugič, ker se naredi žveplena kislina, ki lesu škoduje. Še boljša kakor taka žica je žveplalna kadirnica. Žveplalni odrezek se v kadirnici zažge in dim gre skoz cev v sod. Vratca na kadirnici se zdaj in zdaj odpro, da pride za sežiganje potrebni zrak noter.

Zatiranje osata po njivah.

Splošno se misli, da se osat razmnožuje po obilnem semenu, ki ga veter raznaša. To pa se dogaja bolj pogosto kakor razplodba po koreninskih živcih. Največ poedina stebelca osata niso samostojne rastline, temveč so poganjki korenike, ki se 25 do 40 cm globoko pod zemljo vodoravno razrašča. Če se izkoplje, se najde po 5, 10 in še več poganjkov, ki so na površju razdeljeni na več kvadratnih metrov, v zemlji pa sedé na skupni koreniki. Zato se osat nikdar ne nahaja v posameznih rastlinah, marveč vedno v večjih steljkah in vedno na istem mestu. Samo da se steljke zdaj razširjajo, zdaj krčijo, kakršen je pač plod, obdelovanje in vreme (suhó vreme zadržuje razširjanje). Če se z oralom, z razruševalcem i. t. d. raznosijo posamezni, celo prav majhni kosci korenike, se lahko tvorijo nove steljke.

Kar se tiče zatiranja osata, naj se misli na to, da brez rasti nad zemljo tudi korenika ne more dolgo obstati in da so zeleni poganjki nad zemljo koreniki

*) Izkida se hlev poredko, in sicer se to ravna po rodu živali, vsakih 14 dni (pri govedih) do 6 mesecev (pri ovcah).

potrebni, da se razvija in tvori nove poganjke. Da se osat zatre, ga je poleti treba večkrat odsekati in izpuliti. Prav pripravne so v zatiranje osata njive, z repo in skrompirjem obsejane. Pri repi se po zadnjem okopanju in pri krompirju po osipanju njiva večkrat prehodi in osat izpodseka. Tu bo marsikteri dejal: ravno za krompirjem imam največ osata. To je tudi lahko umevno, če se po osipanju krompirja njiva več ne čisti. V vzrahljanih tleh bo osat začel bujno rasti, če so le korenike pod zemljo. Če nastane še deževno vreme, če krompirjevec prerano usahne vsled krompirjeve bolezni, tedaj razširjanja osata nič več ne zadržuje, in na njivah je jeseni videti več osata kakor krompirja. Če jeseni med krompirjem ni osata, potem ga v naslednjem žitu tudi ni. Tudi paša po njivi je dober pripomoček, da se zatre osat. Razen izpodsekovanja se še lahko izkusi tole ravnanje:

Ko je osat zrasel približno 25 cm visok in izprva zelena stebelca začnejo rjaveti, takrat je tako čvrst, da se da s priprostim niže opisanim orodjem s svojimi 20 do 30 cm dolgimi koreninami vred izpuliti. Če se to tekom poletja in v prihodnji pomladi nekterikrat ponovi, potem polje sprasi, pognoji in za setev preorje, tako smo osat v dveh letih skoraj čisto zatrli.

To orodje, osatov potezač, je iz dveh palic iz trdega lesa, 75 cm dolgoti. Zgornji, 55 cm dolgi konec je na obeh palicah zaokrožen in ima 3 cm v premeru, spodnji, 20 cm dolgi konec pa je 45 milimetrov širok in narezan kakor greben strojnega kolesa. Palici se s kosom močnega usnja (s kosom starega strojnega jermena) in z lesenimi vijaki na gornjem koncu zvezeta, tako da se zobci vjemajo, ko palici stisnemo.

S tem orodjem more moški delavec na dan $\frac{1}{2}$ do $\frac{3}{4}$ hektara očistiti osata, potezajoč ga iz zemlje.

Kako je ravnati s sirom v shrambi.

Kadar je sir iztisnjen, se dene v hram, kjer naj leži 4 do 6 dni v obodu in kjer naj se vsak dan preobrne in močno soli, in sicer po vseh straneh, da dobi zdravo in trdno skorjo. V to svrhu se natrošena sol nekoliko polije z vodo, da voda teče tudi čez rob in ga tako soli. Še bolje je potresti notranjo stran oboda s fino zmloto soljo, vsled česar se stran ob robu še bolj soli. Kak prav nežen sir se da na tak način laže ohraniti v pravi obliki, ker ima sol lastnost, da iz mladega sira vleče vlago, vsled česar sir postaja trdnejši. Z močnim soljenjem se prepreči tudi plesnoba.

V novejšem času pri soljenju mladega sira vedno bolj rabijo solno kopelj. Za tako kopelj služi nizka kad, ki se do dveh tretjin napolni z vodo, v kateri se raztopi potrebna množina soli. Na 100 litrov vode je treba približno 20 kg soli. Voda naj bo namreč tako močno slana, da sir v vodi plava in da njegov vrh moli 2 do 3 cm iz vode. Če je v vodi premalo soli, potem se sir globokeje potopi in je treba vzeti več soli. V premalo slani vodi sir ostane premehak in postane sluzav, in tudi voda se spridi ter dobi slab okus. Kadar rabimo solno kopelj, je dobro, sir prvi dan na vseh straneh prav močno soliti in ga šele drugi dan dejati v kopelj. V solni kopelji naj bo sir le 2 ali kvečjemu 3 dni, sicer sol predre pregloboko vanj, sir postane pretrd in kipenje je ovirano.

V solni kopelji je od časa do časa priliti sveže vode in seveda po potrebi tudi pridejati soli. Kadar

pa solna voda postane kalna in sluzava, se mora nadomestiti s popolnoma svežo ter je obenem kad dobro osnažiti.

Pozneje je sir soliti le vsak drugi dan, da se bolje izsuši, in kadar je dovolj soljen in trd, ga je osnažiti sluzi ter ga prenesti v kipelni hram. V kipelnem hramu bodi sir vedno na suhih plohih, da dobi trpežno skorjo.

Sira ni preveč soliti, dokler se ni vnelo zadostno kipenje; pozneje se sme več soli natresti. Kakorhitro se je sol raztopila, naj se dobro po vseh straneh s ščetjo vtre, da sir postane enakomerno slan in suh.

Če je skorja postala predebela in raskava, se mora včasih postrgati. Sirov rob je pridno zmvati in drgniti s svežo vodo in z nekoliko soli, da ostane gladek. Pri tem delu se sme semtertja rabiti tudi slana voda, a ne preveč slana, ker taka lahko razjeda skorjo in jo naredi raskavo.

Mlad sir naj se v hladnem hramu ne hrani več kakor 12 do 15 dni; ta čas je zavisen od tega, ali je bil sir bolj suho ali vlažno izdelan. Po preteku tega časa naj pa sir pride v gorak in vlažen hram, ki ima 20 do 22 $\frac{1}{2}$ °C topline, da se more kipenje pravočasno pričeti, preden je testo premočno soljeno in trdo postalo. Višja toplina more kipenje v siru premočno vneti ter škoditi finemu testu, dobremu okusu in trpežnosti sira.

Ravnanje s sirom je torej ravnotako važno, kakor njega izdelovanje, kajti z nepravilnim ravnanjem se more drugače dobro narejen sir pokvariti. Ker se sir ne dela vedno enako, zato tudi ravnanje z njim ni vedno enako; zlasti je paziti na primerno toplino in vlago v kipelnem hramu. Če sir pustimo, da je presuh, se sol ne razstopi in se tudi kipenje ne razvije zadostno, če je pa sir prevlažen, se pa ne naredi dobra in trpežna skorja. Suho izdelan sir se mora imeti na vlažno-gorkem mestu, mehko izdelan sir pa na manj vlažnem mestu. Z ozirom na vse to je sire v kipelnem hramu hraniti na primernih mestih,

V prostorih, kjer je hranjen mlad sir, se med kipenjem razvija slab zrak, ki tudi škoduje dobroti sira; zato se morajo taki prostori prezračevati. Ob prezračevanju pa naj mladi sir ne pride preveč v dotiko s hladnim zrakom, in tudi hram sam naj se ne shladi preveč, ker se utegne stem zadrževati kipenje, in sir postane pretrd. Prostori naj bodo po možnosti enakomerno topli.

Kadar je sir goden, t. j. kadar je kipenje dokončano in ima sir primerno velike luknje, naj pride v hladnejši hram, kjer naj se toliko časa naprej soli, da je dovolj slan. Potem je tak goden sir semtertja zmvati s slano vodo do porabe, in če treba tudi raskavo skorjo ostrgati, da se prepreči plesnoba.

Da se s sirom pravilno ravna, je treba mnogo znati ter mora človek biti priden in skrben. Tudi hrami morajo biti pravilno prirejeni, da se toplina in vlažnost moreta uravnati. V to svrhu najbolje služi kurjava s parom ali z vročo vodo.

Sir prve vrste, kakor ga dandanes zahteva svet, naj ima tolsto, fino, prožno testo, dober okus, in s sirovim svedrom izvrtan košček naj ima 2 do 3 luknje, ki imajo 1 $\frac{1}{2}$ do 3 cm premera. Vrhu tega naj bo sir dobro oskrbovan in ne poslan.

Sadna in vinska razstava ter kmetijski shod v Prvačini v Vipavski dolini.

Za povzdigo sadne in vinske kupčije v goriško-vipavski dolini vrlo delujoče sadjarsko in vinarsko društvo v Prvačini je priredilo v binkoštnih praznikih sadno in vinsko razstavo vipavsko-goriškega sadja in vina in tudi nekaj drugih kmetijskih pridelkov. Ker so v tem času zrele le češnje, je bilo največ teh razstavljenih.

Vipavska dolina že veliko let slovi ravno vsled pridelovanja lepih, okusnih in najzgodnejših češenj. Prve češnje, ki se pri nas na trgu vidijo, so skoraj izključno le iz Vipavske doline. Take zgodnje češnje se plačujejo izprva po 1 K 50 h do 2 kroni *kg*, in ker dozorevajo tam nekatere vrste že konci aprila ali koj v začetku maja, donajajo tamošnjim posestnikom precejšnje dohodke. Ni se torej čuditi, če ondotni posestniki obračajo posebno pozornost na pridelovanje zgodnjih lepih češenj, oziroma tudi poznejših, ki v takem času zore, ko drugih zmanjkuje, in ki posebno prevažanje dobro prenašajo. Le tako je torej možno tako sadje pridelovati z vso koristjo.

Gotovo pa je, da v dosego tega smotra ne zadošča samo vrsta, zemlja in zavednost dotičnega pridelovalca, marveč gotovo najbolj podnebje. Tam se nimajo boriti ne z zimskimi, ne s spomladanskimi mrazovi (izvzemši kak poseben slučaj), in vse prične zeleneti in cveteti, ko drugod še sneg visoko krije vso naravo.

Od razstavljenih češenj je omeniti v prvi vrsti prvaško in renško zgodnjo češnjo, dalje Verderjevo in vipavsko cepljenko ter takoimenovane čufarice.

Renška češnja ni sicer posebno debela, pač pa lepe črnkaste barve ter zori že proti koncu aprila.

Prvaška češnja je debelejša od renške, je tudi lepe črnkaste barve ter zori takoj za renško, to je v začetku maja.

Verderjeva češnja je prvaški precej podobna ter zori kmalu za to.

Vipavska cepljenka je debela, lepa češnja rdečebelde barve, ter je od teh najpoznejša. Ta vrsta je jako razširjena po vsi Vipavski dolini, ker je zelo rodovitna in baje prav dobro prenaša vsakršno prevažanje. V mokrotnem vremenu pa rada gnije.

Ker so te vrste v ondotnih krajih že dobro preskušene, bi bilo želeti, da se z njimi tudi drugod, v mrzlejših krajih delajo poskušnje. Ondotna sadjarska društva bodo gotovo rada postregla s cepiči, če jih kdo naroči. Ali se bo novovpeljana vrsta v dotičnem kraju dobro sponašala, se ne da z gotovostjo dognati v par letih, marveč je treba večletnih skušenj in natančnega opazovanja. Zadostuje torej, da se izprva le nekaj takih vrst posadi, ali se domače s takimi vrstami precepijo.

Tudi vina je bilo razstavljenega prav veliko, čez 250 vzorcev, in med temi nekaj prav finih vrst, na primer burgundec, sovinjón (sauvignon — dež. kmet. šola v Gorici), rizling, muškatelec, modra frankinja, malvazija i. dr.

Kakor povsod, se je pokazalo tudi tu, kaj se da doseči s pomnoževanjem pravih trtnih vrst, s pravilnim obdelovanjem, posebno pa z umnim kletarstvom. Najsi bo še tako dobra vrsta, če je kletarstvo zanemarjeno, izgubi dotično vino vso veljavo; in ravno to se je pokazalo pri marsikterem vzorcu. Priznati pa je treba, da so bila nekatera vina, čeprav nizka, popolnoma brez vsake napake, posebno vina, napravljena po umnem kletarstvu, t. j. da niso nič kipela na tropinah, ali pa kvečjemu 24 ur. Saj jedro glede kupčije vipavskih

vin tiči skoraj edino le v pravilnem kipenju. Trpka, zagatna vina postajajo čimdalje nepriljubljenejša, posebno v boljših krogih; a tudi navadno ljudstvo se bo temu okusu in bledi barvi kmalu privadilo.

Z napravljanjem vina po tem načinu se bodo hitro udomačila tudi druga važna dela, ki so potrebna, da se dobi in ohrani zdravo vino. Taka dela so: strogo izbiranje ob trgatvi zdravega grozdja od nezdravega, zrelega od nezrelega, poraba kipelnih veh, kadar mošt burno kipi, pravočasno pretakanje, in sicer najprej takoj dva do tri tedne po končanem burnem kipenju ali po trgatvi, pozneje pa vsaka dva do tri mesece, in morda ževeplanje sodov pri pretakanju. Glavno pri vsem tem pa je snaga v kleti in zdrava posoda. To je torej vsa veda in čarovnija, ki more ohraniti še tako nizko vino vedno zdravo in čisto. Upajmo, da se tudi naš vinogradnik z vnemo in s prepričanjem poprime tega prekornega ravnanja, da ne bodo tujci vedno in vedno poudarjali, kako slabo in napačno se po južnih krajih kletari.

Za razstavljenе predmete so bili mnogi razstavljalci odlikovani s 1., 2. in 3. diplomom in s častnim priznanjem.

Z razstavo je bil združen tudi kmetijski shod, ki je bil vkljub deževnemu vremenu prav dobro obiskan. Na shodu se je marsikaj koristnega sklenilo glede povzdige sadne in vinske kupčije ter glede obrambe proti tujemu tekmovanju. Nastopilo je več govornikov, in sicer gg. Jakončič, E. Klavžar, A. Štrekelj, Fr. Gombač in Žmavc, ki so ljudstvo navduševali k skupnemu delovanju, da zboljšajo žalostne razmere kmečkega stanu in še žalostnejše sedanjih političnih odnošajev.

Društvo je lahko ponosno na svojo prireditel, in želeli bi bilo le, da bi na začetem potu vstrajalo, za kar pa daje sedanji odbor dovolj jamstva, ker to ne bo koristilo samo društvu, marveč vsi Vipavski dolini.

F. Gombač.

Vprašanja in odgovori.

Vprašanje 105. Na njivi, kjer je lansko leto rasla lucerna in ki je bila čez zimo sprášena, sem letos sadil krompir, ki mu je bilo gnojeno z dobro predelanim gnojem. **Krompirjevec sedaj močno gnije** in gineva, kakor kažejo poslane rastline. Kaj je temu vzrok in kako bi bilo odpomoči? (I. M. v V.)

Odgovor: Krompir je napaden po glivi, ki povzroča krompirjevo gnilobo. Ta gliva pride z boleznimi krompirjevimi gomolji ali z gnojem v njivo ter je nevarna prav mladim rastlinam in zopet pozneje, ko pride krompir v cvetje. Sredstva proti tej bolezni so: saditev zdravega krompirja, in sicer takih vrst, ki bolezní kljubujejo, pozna saditev, škropljenje zelišča z rastopino bakrene galice ter slednjič saditev krompirja v rodovitno zemljo brez svežega gnoja. Drugod ne sadijo krompirja nikdar v svež gnoj, a na naših prodastih in vročih gorenjskih zemljah, kjer gnoj gineva kakor kafa, se je tega težko držati, če naj da krompir obilen pridelek; zato bi v krajih koder krompirjeva bolezen povzroča veliko škodo, priporočali gnojenje z umetnimi gnojili.

Vprašanje 106. Osem mesecev star prasič je pričel že pred dlje časa šepati, in takrat sem mu pričel dajati klajno apno. To ni nič pomagalo; sedaj je pričel še na zadnji nogi bolehati, tako da že ne more več ustajati. Kakšna je ta bolezen in kako jo je zdraviti? (I. S. v L.)

Odgovor: Vaš prasič ima ali protin v členih ali pa ima neko posebno bolezen, ki se pri prasičih šestokrat pojavlja in ki obstoji v bolezni v prebavilih, združeno z revmatizmom. V prvem slučaju je prasiča kmalu zaklati, v drugem slučaju

pa more izkušen živinozdravnik že še pomagati; če pa bolezen predolgo traja, ga je pa tudi bolje zaklati. Vzrok protinu in revmatizmu je prehlajenje in boleznim v prebavilih napačno krmljenje, zlasti pokladanje preveč zrnja ali celo pokvarjenega zrnja.

Vprašanje 107. Ali ima posestnik domačin, ki je postal ameriški državljani, a je sedaj zopet več let doma, pravico voliti v občinski odbor, oziroma, ali ima pravico voljen biti? (I. S. v. M.)

Odgovor: Kakorhitro je dotični izpuščen iz avstrijskega državljanstva in je postal ameriški državljani, potem je inozemec in kot tak nima volilne pravice in tudi voljen ne more biti.

Vprašanje 108. Imam travnik, na katerem je pozimi voda stala in se je tudi led naredil. Po tistih krajih, koder je bil led, sedaj ni nič trave, dočim je poprej bujno rasla. **Ali led na travniku škoduje in kako preprečiti, da se led ne dela?** (A. R. v. R.)

Odgovor: Led na travniku je zelo škodljiv, ker iz raznih vzrokov rastline do korenin poginejo. Če je voda na travniku in hud mráz, potem ga ni sredstva, da bi se led preprečil, temveč mora biti Vaša skrb, da pozimi sploh ne bo vode na travniku.

Vprašanje 109. Na eni mojih njiv mi vsako leto neki mršes koruzo izpodjeda, in sicer najbolj tam, kjer je zemlja najbolj debela. Kteri mršes je to in kako ga je zatreti? (I. D. v. Š.)

Odgovor: Škodo Vam dela koruzna ušica (pempigus zaeae maidis), ki srka na koreninah in tako rastline uničuje. Ta uš se le tam v taki množini razplodi, da naredi veliko škodo, kjer je navadno leto za letom, ali vsaj prepogosto koruzo na eni njivi sejati in korenine na njivah puščati. Pri Vas delate tako. Če se hočete tega mršesa ubraniti, morate to njivo nekaj let za drug sadež porabiti, jeseni pa vse koruzne korenine povsodi poruvati in jih vse sežgati, kajti v teh koreninah so ušina jajčeca, iz katerih se drugo leto izvale ušice, ki uničijo mlado koruzo. Vsled nemarnosti kmetovalcev, ki niso v pravem času koruzne uši zatrli, se je že pripetilo, da so bile uničene letine več občin in več pokrajin.

Vprašanje 110. Na lahki peščenji zemlji imam rdečo deteljo, na katero mislim sedaj sejati proso. Ker mi ne dostaja hlevskega gnoja, prosim nasveta, s katerim umetnim gnojem naj pognojim proso? (N. K. v. N.)

Odgovor: Prosu itak ne prija svež gnoj ter dobi po detelji dobro njivo, ki bo z dušikom brčkone dovolj zagnojena. Pač pa zahteva proso dovolj rudninskih redilnih snovi, in sicer zlasti kalija in fosforove kisline. Poštopajte njivo s kalijevo soljo (nikakor pa ne s kajnitom) in z rudninskim superfosfortom. Na oral (6 mernikov posetve) bo zadostovalo 100 kg kalijeve soli in 200 kg rudninskega superfosfata.

Vprašanje 111. Imam kravo, ki je imela že 4 teleta, ki pa daje ob dobri krmi le malo in slabega mleka. Krava zelo nerada je in je pri molži zelo nemirna. **Mleko se sicer skisa, a zelo nerado zgosti (zasiri) in ne daje skoraj nobene smetane.** Prosim pojasnila, kje tiči napaka? (I. S. na M.)

Odgovor: Tej napaki so vzrok razna dejstva, ki imajo svoj izvir v svojstvih krave. Krava prav gotovo ni popolnoma zdrava, dokaz temu, da nerada jé, in da se boji molže. Mleko take krave je nenavadne sestave, in glive, oziroma razni fermenti, ki se nahajajo v vsakem mleku, v nenavadnem mleku tudi drugače delujejo. Po našem mnenju je Vaša krava bolna, zato bi bilo najprej bolezen spoznati in jo zdraviti, potem bi se mleko samodeebe popravilo. Nam seveda ni mogoče bolezen spoznati, zato Vam tudi nobenega zdravljenja ne moremo nasvetovati.

Vprašanje 112. Imam veliko, staro vinsko trto ob zidu, ki ima v deblu nad zemljo veliko duplino. Kaj naj storim, da trto ohranim, in ali bi bilo prav, kakor mi nekteri

svetujejo, če bi deбло pol metra visoko z zemljo zasul, da pride duplina pod zemljo? (I. L. v. L.)

Odgovor: Trti nič ne škoduje, če pride toliko globoko pod zemljo, ker dotični del debla celo nove korerine požene. Potrebno pa to ni, ker si lahko na drug način pomagate. Osnažite in izčistite dobro dotično rano, oziroma duplino, potem jo pa zamažite z zmesjo iz ilovice in krvi ter jo s kako cunjno dobro povežite. V enem letu se utegne duplina zarasti. Če postaneta maža in obveza slabi, se tolikokrat ponovita, da je rana zaceljena.

Vprašanje 113 Imam kravo, ki zadržuje mleko. Kaj je vzrok temu in kako bi bilo odpomoči? (J. J. v. G.)

Odgovor: Krave večkrat mleko zadržujejo, zlasti kadar se jim vzame tele ali če jim molža težave dela. Stem, da krava zadržuje sapo, stisne trebuh, in krvne žile v vimeni se napolnijo s krvjo. Vsled navala krvi sesci ne prepuščajo mleka. Naval in pritisk mleka navadno kravo prisili, da prične zopet mleko dajati. Pravilna in umna molža, ktere pa, žal, pri nas ne poznajo, tudi kravo prisili, da mleko kmalu da. Če pa krava vendar noče dati mleka, potem je vtakniti v sesce mlečne cevke, skoz ktere potem odteče mleko. Čez nekaj časa potem krava samaobsebi opusti pridrževanje mleka.

Gospodarske novice.

† **Gospod Karol Žagar**, deželni blagajnik v p., posestnik v Ljubljani, preglednik računov c. kr. kmetijske družbe ter 25 let družbeni ud, je umrl 11. t. m. Ohranimo blag spomin vrlenu možu, ki je mnogo deloval v javnosti ter tudi naši družbi veliko koristil! — Dne 13. t. m. je pa umrl gospod **Franco Ks. Sotivan**, občeznan veletržec v Ljubljani, ki je bil 30 let družbeni ud. Lahka mu zemlja!

* **Prasičerejska zadruga** se je ustanovila v Dobropoljah na Delenjskem, kteri bo glavni namen, delovati na to, da se doma uvede prasičja reja, zlasti vzreja plemenih prasičev, da ne bodo tamošnji posestniki zavisni od nakupa hrvaških prasičev, s kterimi se zanaša prasičja kuga in kteri tudi niso več primerni za sedanjo prasičjo kupčijo. Zadruga je že sedaj nadobavila za svoje ude 3 mrjasce in 20 svinj angleške pasme. Dobropoljsko prasičerejsko zadrugo toplo priporočamo v posnemanje povsodi tam, kjer so enake razmere.

* **Z oddajo plemenskih prasičev** družba sedaj preneha, ker je državna podpora ne le vsa porabljena, temveč že prekoračena. Vsega skupaj se je oddalo 57 mrjascev in 80 svinj angleškega plemena proti polovični (pravzaprav še nižji) ceni 65 posestnikom, oziroma eni zadrugi. Družba je plačala za teh 137 prasičev z vsemi stroški vred skoraj 6000 K, a sanje je dobila le 2700 K. Primanjkljaj se pokrije z državno in morebiti z deželno podporo.

* **Rudninski superfosfat**, izborna gojilo za ajdo, ima družba vedno v zalogi, in sicer po 7 K 25 h za 100 kg z vrečami vred. V zalogi so tudi vsa druga umetna gojila.

* **Prave bergamaške osle za brušenje kos** ima tudi letos družba v zalogi, in sicer dve vrsti. Te osle so glede kakovosti najboljše bergamaške osle in so 23 do 25 cm dolge ter debele in močne. Družba oddaja odbrane fine osle po 50 h in odbrane ter podolgem žilaste osle po 60 h komaš. Opozarjamo, da je zaloga že zelo majhna, ker se je dosedaj že oddalo nad tri četrtine zaloge, in bomo mogli postreči le tistim naročnikom, ki se pravočasno zglase.

* **Izvirno francosko sivo ajdo** je družba naročila kakor prejšnje leto in je ajda že došla v Ljubljano. Ta ajda se oddaja po 27 K 100 kg. Ker je zaloga omejena in bo letos prav gotovo semenske ajde manjkalo, zato opozarjamo družbene ude, da se podvizajo z naročili.

Uradne vesti c. kr. kmetijske družbe kranjske.

Vabilo

gospodom družabnikom c. kr. kmetijske družbe kranjske

na

OBČNI ZBOR,

ki bo

v četrtek, dne 9. julija 1903. l. ob 1/2 9 dopoldne
v dvorani „Mestnega doma“ v Ljubljani.

S P O R E D:

1. Predsednik prične zborovanje.
2. Poročilo o delovanju glavnega odbora v l. 1902.
3. Predložitev družbenega računa za l. 1902. in proračuna za l. 1904. (Račun in proračun se dopošljeta gg. družabnikom o pravem času.)
4. Volitev štirih odbornikov v glavni odbor namesto gg.: Vaclava Golla, c. kr. višjega gozdnega svetnika v Ljubljani; Josipa Lenarčiča, veleposestnika itd. na Vrhniki; dr. Maksa Wurzbacha pl. Tannenberga, odvetnika v Ljubljani, in Janka Žirovnika, nadučitelja v Št. Vidu nad Ljubljano.
5. Volitev dveh računskih preglednikov namesto umrlih gg.: Franciška Trillerja in Dragotina Žagarja.
6. Poročila in predlogi odborovi.
7. Poročila in predlogi podružnic.
8. Nasveti in prosti govori posameznih družabnikov.

Glavni odbor c. kr. kmetijske družbe kranjske.

V Ljubljani, dne 14. junija 1903.

Oton pl. Detela,
predsednik.

Gustav Piro,
tajnik.

Seja glavnega odbora dne 10. junija 1903.

Seji je predsedoval družbeni predsednik gospod deželni glavar Oton pl. Detela, navzoči so bili odborniki gg.: baron Lazarini, Lenarčič, Goll, dr. Romih, Rohrman, dr. pl. Wurzbach in ravnatelj Pirc.

Glavni odbor je sklenil sklicati družbeni občni zbor za l. 1902. na četrtek, 9. julija t. l. dopoldne ob 1/2 9 v dvorani mestnega doma v Ljubljani.

Odbor je vzel na znanje, kako namerava c. kr. deželna vlada porabiti letošnjo državno podporo za govedorejo, ter je sklenil sporočiti, da je odbor pripravljen vlado pri njenih namerah podpirati.

Glede nakupa drugega sveta za družbeno drevnino je glavni odbor primerno ukrenil.

Odbor je vsled poziva c. kr. kmetijskega ministrstva izrekel svoje mnenje glede vprašanja, če je primerno izdati zakon, da smejo le aprobirani živinozdravniki zdraviti živino.

Razpravljala se je zadeva o prašičerejskih postajah, ter se je ukrenilo založiti potrebne tiskovine in odslej se vsi prasiči, ki jih družba odda, trajno zaznamujejo.

Prošnja mlekarke zadruge v Radomljah se priporoča v ugodno rešitev c. kr. kmetijskemu ministrstvu in deželnemu odboru. Glavni odbor je sklenil v družbeno pisarno vpeljati elektriško razsvetljavo.

Za nove ude so bili predlagani in sprejeti naslednji gg.:

Penko Anton, posestnik v Strmici; Kovač Ivan, posestnik v Spod. Ponikvah; Serajnik Volbenk, župnik v Št. Lipšu pri Rajneku; Lavrič Andrej, župnik na Gočah; Vidrih Andrej, posestnik na Gočah; Požar Ivan, posestnik na Gočah; Vidrih Andrej, posestnik na Gočah; Curk Ivan, posestnik na Gočah; Živic Josip, posestnik na Gočah; Jerončič Francišek, posestnik na Gočah; Mohorčič Josip, posestnikov sin na Gočah; Krečič Francišek, posestnik na Gočah; Slemberger Ivan, posestnik na Gočah; Mohorčič Francišek, posestnik na Gočah; Krečič Makso, posestnik na Gočah; Orel Ivan, posestnik na Gočah; Sorta Anton, posestnik v Mančah. Pavlič Josip, posestnik v Bogu; Mohorčič Ivan, posestnik v Bogu. Novak Anton, posestnik v Knežaku; Novak Anton, posestnik v Knežaku; Brgoč Anton, posestnik v Slavini; Zele Josip, posestnik v Slavini; Maver Jernej, posestnik v Slavini; Polh Alojzij, posestnik v Slavini; Muškovič Matevž, posestnik v Slavini; Figar Ivan, posestnik v Slavini; Penko Andrej, posestnik v Slavini; Zajec Andrej, posestnik na Pešati; Kastelec Francišek, posestnik v Grilovcu; Krnel Francišek, posestnik z Kočah; Slavec Francišek,

posestnik v Kočah; Bole Pavel, posestnik v Kočah; Žigman Francišek, posestnik v Kočah; Kališter Anton, posestnik v Kočah; Bole Anton, posestnik v Kočah; Bole Anton, posestnik v Kočah; Svet Anton, posestnik v Kočah; Vekar Ivan, posestnik v Kočah; Bole Andrej, posestnik v Kočah; Margon Matija, posestnik v Kočah; Vadnjak Jakob, posestnik v Matenjivasi; Zorman Matevž, posestnik v Slavini; Jug Matija, posestnik v Šmartnem pri Litiji; Kanalec Kristijan, vođa mlekarne v Kočah; Šabec Ivan, posestnik in gostilničar v Slavini; Penko Mihael, posestnik v Slavini; Šorec Ivan, posestnik in mlinar v Slavini; Gorup Francišek, posestnik v Slavini; Klemen Jakob, posestnik v Slavini; Glažar Anton, posestnik v Kočah; Seme Josip, posestnik v Slavini; Perenič Anton, posestnik v Selcah; Milharčič Martin, posestnik in mlinar v Žejah; Gorup Ivan, posestnik v Žejah; Zorman Luka, posestnik v Žejah; Seme Francišek, posestnik v Žejah.

Vabilo

k občnemu zboru kmetijske podružnice v Ribnici, ki bo dne 21. junija t. l. ob 3 popoldne v župnišču.

S P O R E D:

1. Poročilo o delovanju podružnice.
2. Pregled računa.
3. Razni nasveti in predlogi.

Ribnica, dne 10. junija 1903.

Fr. Dolinar, načelnik.

Vabilo

na občni zbor kmetijske podružnice v Šmartnem pri Litiji, ki bo v nedeljo, dne 21. junija 1903 pri podpisnem načelniku v Črnempotoku.

S P O R E D:

1. Načelnikov nagovor.
2. Blagajnikovo poročilo in pregledovanje računov.
3. Tajnikovo poročilo.
4. Volitev odposlancev k občnemu zboru v Ljubljano.
5. Posamezni nasveti.

Šmartno pri Litiji, 31. maja 1903.

Ignacij Zore, načelnik.

Vabilo

k občnemu zboru kmetijske podružnice v Begunjah (Gor.), ki bo v nedeljo 21. junija t. l. ob 3 popoldne v šoli.

S P O R E D:

1. Načelnikov nagovor.
2. Poročilo o delovanju in računih za l. 1902.
3. Pregled računov.
4. Raznoterosti.

V Begunjah (Gorenj.), 6. junija 1903.

V. Zavri, načelnik.

Ako bi do 3 ne bilo zadostnega števila udov, vršilo se bo zborovanje pol ure kasneje ob vsaki udeležbi.

Listnica uredništva.

M. R. v P. Vi imate pravico zahtevati povračilo za dejansko škodo, katero sami določite. Če sosed ne plača izlepa, tožite ga pri okrajnem sodišču ter bo potem sodnikova reč, da dožene pravo škodo.

I. P. na K. Najboljše sredstvo miši na vrtu pokončevati je pravilno zastrupljanje.

A. B. v T. Vsa javna pota v vasi so občinska, in dolžnost dobrega občinskega odbora, oziroma župana je, skrbeti za dober stan vseh teh potov. Ker pa pri nas takih odborov nimamo, zato tudi niso vsa občinska pota v dobrem stanu. Če je župan dal letos drugo pot posuti kakor poprej, stem še ni občinskega pota prestavil, ker obe poti ostaneta še vedno občinski.

G. D. v P. Mi ne moremo vedeti, kaj je vzrok buli, ki jo ima pes, zato ker ne vemo, kakšno bulo ima.

P. J. na B. Kakor hitro od doma zaklane krave nekaj odprodaste, morate plačati dac od vse krave.

I. B. na H. Zakon ne določa nič posebnega glede čebeljakov, a na županstvu je, da skrbi za javno varnost, in ono ima govoriti kakor prva instanca v stavbenih rečeh.

M. K. v R. Bradavice ni težko odpraviti s kako jedko kislino, a reč more biti obenem nevarna, če se prav ne izvrši, zato oprostite, če Vam odprave bradavic ne popišemo ter Vam svetujemo iti k zdravniku.