

NARODNI GOSPODAR

GLASILO GOSPODARSKE ZVEZE.

Člani Gospodarske zveze dobivajo list brezplačno.

Cena listu za nečlane po štiri krone na leto; za pol leta dve kroni; za četrt leta eno krono; posamne številke po 20 h.



Sklep urejevanja 5. in 20. vsakega meseca.

Cene inseratom po 20 h od enostopne petit-vrste, za večkratno insercijo po dogovoru.

Telefon štev. 143.

V Ljubljani, 10. oktobra 1900.

Poštno-hran. št. 849.872

Kako zboljšajmo svoje gospodarstvo?

(Piše A. Štrekelj.)

IV. Zboljšajmo svojo živinorejo!

(Nadaljevanje.)

Kedar napravljamo travnik, moramo paziti razun tega tudi na razvoj posameznih travnih vrst v razmerah, ki jim najbolj ugajajo.

Nekatere trave imajo namreč lastnost, da ostanejo vedno nizke tudi če so jim tla najboljša, druge pa silijo vedno kvišku. Z mešanjem različnih trav izkoristimo lahko tudi te lastnosti. Na ta način dobimo pri tleh in bolj visoko gosto travino odejo.

Kako je mešati za različna tla travno in deteljino seme, kaže

nam zdolej stoječa tabela, katero je sestavil nemški pisatelj dr. V. Strecker. Številke v nji kažejo nam koliko kil različnih semen vze-mimo za 1 hektar (nekaj manj od dveh oral) zemljišča. Ker so slo-venska imena v različnih krajih različna, rabil sem najprej latinska, katerih naj se vsakdo poslužuje, ki hoče kupiti seme. S kraticami

Množina semena na 1 ha travnika v kg.

Rastlina	vred-nost	I.	II.	III.	IV.	V.	VI.	VII.	VIII.	IX.	X.
		za čvrsta gli-nasta in ilov-nata tla	za čvrsta pe-sčeno-ilov-nata tla	za suhotna (dobro peščena in vapnena) tla	za osušena močvirska in šotna tla	za travnike, ki se namakajo v težkih tleh	v peščeno-ilovnatih tleh	v dobrih peščenih vap. tleh	za senčne vrtove, pod drevesi, v sadovnjaku in gozdne travnike	za pobočje vodovodnih jarkov	za pobočje že-lezniskih in drugih nasip.
Detelje:											
Anthyllis vulneraria, uročnik	sr.	—	—	2	—	—	—	—	—	—	—
Medicago lupulina, mermulika	izv.	—	05	3	—	—	—	3	3	—	3
Lotus corniculatus, turška detelja	dob.	—	05	05	—	—	—	1	15	—	1
Lotus uliginosus, močvirska turška detelja	sr.	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—
Trifolium hybridum, križana detelja	izv.	25	25	25	3	25	2	2	2	3	—
Trifolium pratense perenne, rudeča detelja	izv.	3	3	—	—	3	3	—	—	—	2
Trifolium repens, bela detelja	izv.	2	4	1	2	2	2	2	2	2	2
Vicia bracca, ptičja grašica	dob.	1	05	1	05	—	—	—	2	—	—
Visoke trave:											
Alopecurus pratensis, lisičji rep	izv.	12	2	6	6	18	6	6	9	4	6
Avena elatior, francoska pahovka	dob.	—	4	2	—	—	2	—	3	—	2
Dactylis glomerata, pasja trava	izv.	7	10	4	25	2	35	35	13	5	7
Festuca arundinacea, brstikasta bilnica	dob.	2	—	10	—	10	10	15	2	8	—
Festuca gigantea, orjaška bilnica	sl.	—	—	—	—	—	—	—	25	—	—
Festuca pratensis, travniška bilnica	izv.	25	8	10	10	40	25	15	—	10	15
Holcus lanatus, polnata pahovka	sl.	—	—	—	5	—	—	—	—	—	—
Solum italicum, laška pahovka	izv.	4	6	—	—	4	10	—	11	—	10
Phalaris arundinacea, trstikasta ojstrica	dob.	—	—	—	4	2	—	4	2	—	—
Phleum pratense, svinjski rep	dob.	4	8	8	10	2	6	75	2	6	4
Nizke trave:											
Agrostis alba, kihec	dob.	15	2	2	2	2	—	2	—	2	2
Avena flavescens, rumenkasti oves	izv.	2	3	2	—	3	3	2	—	—	—
Avena pubescens, kosmati oves	dob.	—	6	—	—	—	20	—	—	—	—
Briza media, migalica	dob.	—	1	1	1	—	—	1	—	—	—
Cynosurus cristatus, grebenica	izv.	35	6	6	6	6	6	9	6	6	6
Festuca rubra, rudeča bilnica	sr.	—	—	8	8	—	—	10	—	—	8
Lolium perenne, angleška pahovka	dob.	75	10	6	—	75	75	4	3	18	10
Poa pratensis, travniška latovka	izv.	4	4	4	3	2	4	2	—	4	4
Poa nemoralis, gozdna latovka	sl.	—	—	—	—	—	—	—	4	—	—
Poa trivialis, navadna latovka	dob.	10	3	—	5	4	—	—	6	6	—
Skupaj kg		91	84	79	69	110	110	89	74	64	82

sem tudi označil dobroto trave. Kratice pomenjajo: izv. = izvrstna, dob. = dobra, sr. = srednja, sl. = slaba trava, oziroma detelja. Ker nimamo Slovenci, kolikor jaz znam, nobene knjige, ki bi učila, kako je treba trave mešati, upam, da vstrežem marsikomu s tabelo. Bolj natanko pa ne maram popisavati tu dolgočasne vede o travah in zato krenem na prejšnjo pot, kjer sem govoril, katere rastline naj rastejo na travnikih.

Tu mi prihaja na misel vprašanje ali pravilno gospodarimo, če zasajamo po travnikih različno drevje in grmovje, kakor je navada po mnogih krajih pri nas. Drevje jemlje travi svetlobo deloma tudi mokroto in hrano, zato se ne more trava v njegovi senci nikdar tako razvijati, kakor na prostem. Da pravo ukrenemo, vedeti je tedaj treba, ali je večja izguba pri travi ali pa dobiček, ki nam ga prinaša drevje ali grmovje. Če to dobro preračunimo, pridemo v večini slučajev do tega, da zatrejo na travniku ne samo nizko grmovje ampak tudi lepa, morebiti žlahtna drevesa. Vendar ne vedno.

Posebno sadno drevje bomo včasih čuvali tudi na travniku, kajti ono nam prinaša navadno večje dobičke nego jih smemo pričakovati od trave. Izguba na travi pod sadnim drevjem pa ni tako velika, če drevje gnojimo. Povem naj, da sem pridelal v sadovnjaku z že starimi drevesi, ki je bil dobro pognojen, več sena nego na popolnoma neobrastlem travniku, ki se je pa nekoliko manj gnojil. V zemljišču, ki je sposobno za sadno drevje priporočam tedaj naj se zasaja poleg trave tudi to, kajti na ta način dobimo lahko s primerno majhnimi stroški dva- in trikratni dobiček. Dreves, ki jim navadno ne gnojimo, ne priporočam pa na travniku, ker kradejo travi redilne snovi, svetlobo in včasih tudi mokroto. Pridelek se zato jako zmanjša.

Razun na pravo travno vrsto in nato, da dobiva ta travnik dovolj svetlobe in prostora, skrbeti moramo nadalje, da ima trava dovolj redilnih snovi na razpolago. Le malo je kmetovalcev pri nas, ki travnike gnojijo, mnogo jih je pa še, katerim se zdi tako gnojenje nekako smešno. In vendar je gnoj na travniku ravno tako potreben kakor je potreben na polju ali v vinogradu. Kakor vozimo redilne snovi v senu na dom, v isti meri jih moramo voziti, če hočemo dobro gospodariti, v gnoju na travnik.

Najboljši gnoj je tudi na travniku hlevski. Navadno se raztrosi pred zimo po travniku, spomladi pa se spet pograbi in odpelje na kompost ali na njivo. Zimski dež in sneg izpereta večino redilnih snovi pod zemljo, na vrhu pa ostane skoraj sama slama. Izvrsten gnoj za travnike je tudi kompost ali mešanec. Najbolj pogostoma pa se gnoje travniki z gnojnico. Gnojnica ima posebno dosti dušika in kalija a malo fosforne kisline, zato ni popolno gnojilo. Po gnojnici raste močno trava, detelje pa zastajajo. Da dobimo med obema pravo razmerje, treba je tedaj gnojiti poleg gnojnice tudi s tvarinami, ki imajo mnogo fosforne kisline kakor n. pr. Thomasova žlindra in superfosfat. Z množino dušikovega (gnojnica, čilski soliter itd.) in fosforne gnojila uravnamo lahko, koliko trave in koliko detelje naj raste na travniku.

S težko raztopnimi gnojili, kakor je kompost, hlevski gnoj, Thomasova žlindra, pepel itd., gnoji naj se že pred zimo. Še le spomladi pa moramo gnojiti s čilskim solitrom in s superfosfatom, ker bi jim odnesla zimska mokrota redilne snovi pregloboko pod zemljo. Z gnojnico polivamo travnik lahko vsak čas.

Katera redilna snov na travniku največ izdaja, ne more se splošno povedati, ker odvisi to od zemlje. Če pa to izvemo, je vendar za nas velikega pomena, ker si pri-

hranimo na gnoju lahko mnogo denarja. Ako ima n. pr. naše zemljišče dovolj kalija, a mi ga vendarle s kalijem gnojimo, je to skoraj toliko, kakor zavržen denar, ki smo ga dali za nepotrebno gnojilo. Enako ne pomaga nič gnojenje z dušikom, če se nahaja ta v zemlji v dovoljni množini. Katere snovi zemljišču najbolj koristijo, izvemo lahko z gnojilnimi poskusi.

(Dalje prih.)

Kmetijstvo.

Poljedelstvo.

Ohranjanje hlevskega gnoja.

(Konec.)

Ko je bil na jesen krompir pospravljen, je prišla na to poskusno polje ozimna pšenica in te se je brez drugega gnojenja pridelalo na 1 ha:

	slame	zrnja	skupaj	v razmerju
	k	i	l	o
Brez gnoja	3155	1364	4519	100.0
Gnoj nekonserviran 3386	1749	5135	112.8	
„ s superfosfatom 3550	1653	5203	114.3	
„ s kajnitom	3736	1569	5205	116.5
„ s prstjo	3612	1749	5361	117.8

Gnoj brez kake primesi in gnoj z zemljo konserviran je dal torej največ zrnja. Kajnitni gnoj pa je imel ozir zrnja v težki zemlji kaj nepovoljne vspehe. Iz tega izvira pravilo: Za težko zemljo konserviranje hlevskega gnoja s kajnitom ni primerno; a treba je bilo še preiskati; kako deluje isti gnoj v lahki zemlji in glejte! vspehi so bili čisto drugačni, namreč za ohranjanje gnoja s kalijevimi solmi ugodni.

Zagnojili so namreč na lahkih tleh z istimi vrstami gnoja pšenici in našli:

	slame	zrnja	skupaj	v razmerju		
	kilogr.	na	ha	slame	zrnja	skupaj
Nepognojeno	2774	871	3645	100	100	100
Nekonserv. gnoj 3529	1235	4764	4764	127	142	131
Gnoj s superfos- fat-sadno	4165	1765	5930	150	203	163
Gnoj s kajnitom 4694	1900	6594	6594	169	218	181
„ s prstjo	4612	1518	6130	166	174	168

V lahki zemlji je torej kajnitni gnoj vse druge daleč prekosil; zato je konzerviranje gnoja s kalijevimi solmi za težko zemljo ni umestno — tu je namestu superfosfatna sadra — za lahko zemljo pa je konzerviranje s kajnitom boljše od vsakega drugega. Lahka tla so mnogo bolj delavna, v njih se nerazkrojene snovi hlevskega gnoja mnogo čileje razkrajajo nego v težkih tleh in od tod prikazen, da je imel kajnitni gnoj v lahkih tleh tako ugodne učinke, dočim na težki zemlji ni bilo tako.

Sedaj pa nastane vprašanje, koliko kajnita moramo vzeti, ako hočemo gnoj dobro konzervirati?

Holdefleiss pravi, da $\frac{3}{4}$ —1 kg na dan in odraščeno govejo glavo popolnoma zadostuje za ohranjenje gnoja. S tem bi nam narastli troški 5.40—6.60 K na leto, pa bi smelo zato z gotovostjo računati, da smo si pridobili toliko dušika, kolikor ga ima v sebi 100 kg čilisolitra in s tem je gorenji izdatek 3 do 4 krat povrnjen. K temu moramo povzeti še organske snovi v vrednosti kakih 10 K ki si jih tudi pridržimo in ki so za lahka, peščena tla največje vrednosti.

Ker se pa na peščenih kmetijah kajnit tako ali tako mora rabiti, zato taka gospodarstva prav za prav nimajo novih troškov vsled konzerviranja gnoja; mesto kajnit naravnost štipati na njivo, spraviš ga gori posredno v hlevskem gnoju. Poleg tega ima še to prednost, da se razjedljivi učinek kalija na mlade rastline ne pokaže tako očitno, kakor po neposrednem trosenju s kalijevim gnojilom — z eno besedo, vse govori za uporabo kajnita v ohranjevanje hlevskega gnoja v gospodarstvih, ki razpolagajo z lahkimi peščenimi zemljiščem.

Katero kalijevo gnojilo bomo rabili, je praksa že davno določila: to je kajnit, dočim je karnalit v ta namen menj pripraven, ker preveč razjeda snovi, s kojimi pride v dotiko, že kajnit ima nekoliko

te napake in treba je biti zato gospodarju previdnemu.

Opazovali so, da nastajajo tam, kjer se kajnit trosi naravnost na gnoj v hlevu pod živino, vnetja na kopitih in parkljih vsled razjedljivega klormagnezija, klornatrija itd. ki ga ima kajnit v sebi.

Razven tega so kalijeve soli strupene in lahko bi obbolele živali, ki bi požrle zrna kajnita ali gnoj potresen z njim. Da to preprečiš, ne varčuj pri živini preveč s soljo, ker ravno hrepenenje po soli sili pogosto živino da žre gnoj; tudi štipajmo kajnit tako, da živina ne more do njega. V govejih in konjskih hlevih, ki se sleherni dan kidajo, ne potresaj kajnika v hlevu, marveč zunaj na gnojnem kupu. V hlevih pa, kjer ostane gnoj dalje časa, v t. zv. globokih in ovčjih hlevih, trosimo kajnit neposredno predno nastiljamo svežo slamo, ki potreseni kajnit takoj pokrije.

Prikrajševanje koruze.

Večkrat opazamo, da naši poljedelci pri koruzi, ko je nastala storže, t. j. ko je še popolnoma zelena, odrežejo vrh, mislič, da bo potem zrnje debelejše in preje dozorelo. Nekateri prižinjajo samo najskrajnejši vrh (vršič ali banderce), kar slednjič še ni tako zelo škodljivo, toda tudi koristno ne, tako da moremo reči o onih, ki to delajo, da čas brez potrebe tratijo. Drugi pa odrežejo razven vršiča tudi še dober del stebela z listjem vred, takoj nad zadnjim steržem, kar je proti naravi in brez dvojbe rastlinskemu razvoju zelo škodljivo. Naj bo ta ali ona rastlina, ako jej zeleno listje odstranimo, se ne more več naravno razvijati; tako tudi koruza.

Res je, da z zgodnjim prikrajševanjem prisilimo koruzo, da nekoliko preje dozori, a od druge strani veliko izgubimo, ker dobimo tako menj in slabejšega zrnja. Zrnje od tako obdelovane turšice ni za seme nikoli tako dobro

kakor je od neprikrajšane, prosto puščene koruze. Kakor nas skušnja uči, izgubi turšica vsled opetovanja, vsakoletnega prižinjanja dobra svojstva, ona podivja in mi smo prisiljeni tako seme večkrat menjavati.

Zlasti v onih gorkih krajih naše domovine, kjer mora koruza vedno popolno dozoreti, ne bi izgori navedenih vzrokov prižinjanja nikomur priporočal. Vsak naj koruzo pridno okopava, ako je pre-gosta, naj jo razredči, sicer pa naj jo pusti primiru rasti, dokler ne postanejo listi steržev beli, lasje suhi in večina zrnja trda, rumena in svetla. Tedaj se koruza potrga, olička, orobka in spravi.

Samo v slučaju, da nam primanjkuje krme, moremo pri koruzi prakticirati to prižinjanje, t. j. celi vrh koj nad zgornjim steržem odrezati, pa tudi vse ostalo listje pobrati, tako da ostanejo samo gola stebela s sterži. To pa smeš izvršiti še le tedaj, kadar so vršiči (banderca) vže popolnoma suhi in se je ves del stebela nad vrhnim steržem pričel sušiti in listje stebela rumeniti.

To velja za vse vrste koruze, zgodnje in pozne.

Občine, napravite si trijerje!

Z Gorenjskega, dne 28. sept.

Pisatelj knjige „Poljedelstvo“, katero je izdala družba sv. Mohorja piše na str. 264: „Ker je trijer (žitni čistilnik) za čiščenje plevelnega žita tako važen in potreben, imeti bi ga morala vsaka večja vas, ali vsaj en boljši posetnik v vasi, da bi ga prepuščal svojim sosedom proti primernemu plačilu.“

Vemo, da je takih žitnih čistilnikov veliko med ljudstvom; če je količkanj marljivejših gospodarjev v občini, gotovo so si ga vže omislili. Marsikje pa še ven-

dar nimajo trijerja, dasiravno bi njim bil jako koristen. Dokaz temu naslednji izgled. V piščevem kraju združilo se je več gospodarjev in kupilo trijer. Prvo leto očistilo se je na njem čez 800 mernikov žita za seme. Gospodarji imajo korist na več strani. Vzemimo, da bi hoteli žito voziti čistit drugam, morali bi plačati vsaj po 5 kr., od mernika, kar bi znašalo od 800 mernikov 40 gld.; pa imeli bi poleg tega mnogo večjo zamudo radi daljših potov. Največ pa je vredno to, da sejejo čisto žito. Kmetovalci mnogokrat sami ne vedo, koliko zgubo trpe, ker denejo v zemljo tolikanj plevelnato seme. Nektera imajo v žitu 3, 4 ali celo 5 % plevela: grašice, kokalja in stoklase, ali z drugo besedo: na 100 mernikov žita imajo med žitom 3, 4 ali 5 mernikov nič vrednih smeti.

Ako bi v našem slučaju, kjer smo očistili 800 mernikov, devali plevel skupaj na stran, nabralo bi se tega plevela gotovo nič manj ko 30 mernikov, pa najbrže še več.

Torej gospodarji bi bili vsejali brez trijerja 30 mernikov plevela ali z drugo besedo: pet orlov njiv bi šlo v soseski v zgubo, ker bi na njih ne rastlo žito, marveč grašica, kokolj in stoklasa. In kako velika bi bila ta zguba? Iz 30 mernikov dobrega semena pridelalo bi se lahko v srednji letini 120 mernikov pšenice, ki je vredna 240 gld. V enem samem letu imajo torej gospodarji na pridelku dobička več ko 200 gld. Ta račun kaže najbolj, ali je trijer pameten ali ne.

Seveda, kedar se trijer kupuje, treba je gledati kakošen trijer se kupi, ker trijevjev je več vrst. Mi imamo trijer — prebiralnik, ki ne čisti samo žita, ampak ga tudi prebira v tri vrste (ali sortira). Najboljša vrsta se vzame za seme, drugo se porabi za dom, najslabše za pičo živalim.

Zdè se nam taki trijerji prav mestni za naše razmere, ker žita

se prodaja navadno le malo, in je potreba največ gledati na dobro seme, da povečamo pridelek. Ob enem očistijo trijerji-prebiralniki žito ravno tako od plevela, hakor drugi čistilniki (I. vrste), ki so dozdej bili večinoma vdomačeni.

Kdor hoče več vedeti, naj piše „Gospodarski zvezi v Ljubljani.“

Vinogradništvo in vinarstvo.

Kako kletari?

(Spisal Ant. Štrekelj.)

(Nadaljevanje.)

8.) Kako se napravljaja sladin?

Jaz mislim, da vstrežem mnogim, ki bi radi položili kapljico boljšega gostu na mizo, če podam tu par vrstic, kako se napravljaja sladko vino ali sladin (likerno vino).

Na Goriškem napravljajo iz belega grozdja, ki ga v podstrešju nekoliko osušijo, pikolit. Za pikolit rabijo navadno malvažijo, deloma tudi glero. Okoli Božiča se zdrave jagode na grozdju oberejo a iz njih se napravi mošt, ki se ga spravi v posodo. Posodo z moštom vred hranijo navadno v podstrešju, mošta pa ne pretočijo po dve in tudi več let. Radi tega ima pikolit vedno okus po drožju in se pravemu poznavalcu vina zato ne dopada. Želeti bi bilo, da bi se pikolit večkrat pretočil, saj ne škoduje pretakanje nobenemu vinu.

V Istri delajo iz črnega reloževega posušenega grozdja šumeči sladin. Ko je mošt na zmaščenih jagodah nekoliko povrel, prečistijo ga in denejo v steklenice, katere trdno zamašé. Tako vino ima v steklenici navadno preveč drožja, če se steklenice prekladajo, postane radi tega vino motno.

Najbolj po ceni in po mojem in mnogo drugih okusu jako dober sladin napravljajam jaz iz prav zrelega grozdja dobrih trtnih vrst, kakor so n. pr. traminee, burgundec, muškat, malvažija, nemški rizling itd. na sledeči način:

Grozdje najprej očistim, zrobkam in nato zmastim. Mošt odtočim hitro od tropin, denem ga v sod ali steklenice ter pustim, da deloma povré. Vsakemu litru na pol povrelega mošta dodám nato 15 do 20 dekov sladkorja, katerega v moštu z mešanjem razstopim. Potem pustim mošt v bolj gorkem prostoru, da vré naprej. Posodi se dene vrelna pilka ali pa se jo zamaši s popirnatim zamaškom. Sladin se namreč na zraku ne pokvari kakor navadno vino. Ko je sladin povrel, naj se pretoči, to delo pa naj se potem ponavlja vsake tri mesece. Če hranimo sladin v gorkem prostoru, je že prvo leto za rabo. Ako se hočeš o tem prepričati, poskusi, saj zadostujeta tudi samo 2 kg grozdja za poskus.

9.) O stiskanju.

Novejši čas, ko smo v strojeznanstvu več napredovali nego vsa prejšnja stoletja, prinesel je tudi v kletarstvo mnogo boljše delujočega orodja in boljših priprav. Mej temi zavzemajo stiskalnice ali preše jako važno mesto. Z novjšimi stiskalnicami zamoremo, malo da ne, ves mošt izpraviti iz tropin. Mej novimi stiskalnicami hvalijo najbolj one z okroglim košem.

Kar je na stiskalnici železnega, mora biti pocinjeno ali pa emajlirano, ker se spoji železo s čreslovino v vinu, ta spojina pa ga lahko potem počrni.

Kadar se stiska, paziti je, da se tropine enakomerno razdelijo po stiskalnici, ker bi se v nasprotnem slučaju pritiskujoče deske lahko izbočile, stiskalnica pa tudi zlomila. Od začetka naj se pritiska počasi, ker bi uhajale tropine, posebno če so jako moščene, iz koša. Tudi se potem odtok prej ustavi, s takim stiskanjem si tedaj ničesar ne prihranimo. Ko preneha mošt teči, naj se stiskalnica razpusti, tropine v bednju razdrobé

in v drugič stiskajo. Več nego trikrat se le redkokedaj izplača stiskati.

10.) Zalivaj vino!

Če pustiš nepremočno vino v odprtem kozarcu, zapaziš kmalu, da izgubi prvotni okus, potem pa se vedno bolj spreminja in slednič popolnoma pokvari. Kakor v kozarcu, godi se z vinom v vinski posodi, kjer se nahaja poleg vina tudi zrak. Vino postane tu najprej cvetno (kanasto), potem pa se navadno skisa ali drugače izpridi. Če pa napolnimo posodo popolnoma z vinom, izženemo na ta način iz nje ves zrak, omenjene bolezni, ki potrebujejo za svoj razvoj zraka, se v sodu ne morejo razvijati.

Vino naj se zato večkrat zaliva. Če ni mogoče bolj pogostoma, opravlja naj se to delo vsaj vsakih 14 dni. V večih kletah zalivajo navadno vsako soboto, pri tem pa vino pokusijo, ali bi se ne pokazal v njem sum kake bolezni, za tem delom pa se vsa vinska posoda čisto obriše.

Vino, s katerim zalivaš, naj bo takšno, kakoršno je ono v sodu. Če nisi prisiljen, ne zalivaj nikdar s slabšim vinom, rajši pa rabi vino iste starosti ali pa starše od onega v sodu, nego da rabiš mlado vino. Bolje pa je, če zaliješ vino še celo z vodo, nego če pustiš, da se ti kvari. Nikdar pa ne zalivaj s pokvarjenim vinom, ker bi s tem prav lahko tudi zdravo, dobro vino izpridil. Če ti primanjkuje v sodu mnogo vina in nimaš s čim bi ga zalil, pretoči ga v manjšo posodo. Tudi vina, ki ga počasi točiš, ne puščaj, da bi se ti vešilo in kvarilo, marveč odtoči ga v steklenice, kjer je najbolj varno. Steklenic pa ne smeš hraniti po koncu, marveč jih položi.

11.) Zakaj in kedaj moramo vino pretakati?

Mnogo je še vinorejcev, ki mislijo, da se ne sme pretakati vina prvo leto. Drožje dá vinu moč, ka-

tero izgubi vino s pretakanjem, menijo. Toda ni res, kar pravijo ti vinoskazi. S pretakanjem ločimo čisto vino od drožja in tvarin, ki se poležejo iz vina na dno posode. Drožje in podobne tvarine imajo mnogo beljakovine, ki se v vinu raztvorja, daja vinu neprijeten duh, vino večkrat moti, povrhu tega pa redi še mnogo vinu jako škodljivih glivic. Zato, ker ni vina pretočil, rosilo se je že marsikateremu oko, ko je nosil iz hrama v bližnji potok birso ali zavrelko mesto da bi nosil rujno vino na kupcev voz, nikdo se pa ni še kesal, da je vino pretočil.

Pa ne samo zato, da ubranimo vino marsikaterih bolezni, ga pretakamo. S pretakanjem hočemo napojiti tudi vino z zrakom, ki se spoji z beljakovino v vinu in jo nekako strdi. Taka beljakovina se potem vleže na dno posode, vino pa postane na to bolj čisto, stalno, pa tudi dobi starejši okus in aroma. Po vsakem pretakanju še mladega vina vidimo tedaj, da se je vino najprej zmotilo ali kmalu opazimo, kako se začne od zgoraj proti dnu čistiti. Čim večkrat vino pretočimo, tem prej se nam včisti in zreja. Prepogostokrat seveda ne smemo pretakati, ker bi preveč vina poizgubili.

Navadno se pretaka vino prvo leto štirikrat, naslednja leta po dvakrat, stara vina pa po enkrat. V prvem letu naj se pretoči vino v prvič, ko je prenehalo burno vrenje (v novembru). V drugič ga je treba pretočiti predno se začne klet ogrevati (v marcu ali aprilu), ker bi se bolj pozno pričelo motiti. V tretjič naj se vino pretoči, ko je ponehalo tiho vrenje (v juniju), a v četrtič, ko se začne klet spet razhlajati (v oktobru). Naslednja leta pretoči vino meseca marca ali aprila in meseca oktobra. Kdor hoče imeti vino prej zrelo in gotovo za steklenice, pretoči naj je večkrat nego je tu omenjeno. Pretaka naj se tako, da pride vino z zrakom v dotiko, tedaj najprej v

odprto posodo (škaf, brentač, vedro itd.) in šele iz te v sod.

12.) Kakšna bodi vinska klet?

Prostor, kamor spravljamo svoje vino, imenujemo vinsko klet ali hram. Ali smem imenovati prostore, kamor spravlja večina naših vinorejcev svoje vinske pridelke, tudi vinske kleti, jako dvomim, kajti v njih je prešmentano malo pravi vinski kleti podobnega. Ker jih pa sami tako imenujejo, naj bo! Kakšne pa so te kleti? Večidel slabe — jako slabe! Tu vlada nesnaga in malomarnost. Mnogo teh kleti ni bilo še svoj dan očiščenih, kaj pa še, če bi rekel, pobeljenih ali poravnanih. Mnogo jih je, ki so pokrite z večnim smrdljivim blatom, v katerem se valjajo ostudne golazni. V drugih pa moraš dobro paziti, da si ne zlomiš ob visokem, v neredu ležečem skalovju, svojih nog. Spet so kleti, ki nimajo najmanjšega odduška, so pa tudi takšne, ki imajo okna in vrata tako razbita, da komaj zapaziš ali si na prostem ali pod streho. Skozi votline brije v klet po zimi mrzla sapa, da vse zmrzuje, poleti pa pripeka sem gorko solnce, da se vino skoraj kuha. Kako hočeš, da se vino v takih kletih ne pokvari!?

Kakšna bodi tedaj vinska klet? Dobra klet je vdrtá v zemljo, če ne cela, vsaj nekoliko. Kdor ima klet na vrhu, mora paziti, da se mu prehitro ne vgreje, morebiti s tem, da zasadi pred njo košato drevje. Klet proti severu se najbolj počasi ogreje, zato je najboljša. Najbolj primerna toplota za vino je okoli 11 °C.

Klet bodi vedno čista, stene pobeljene in tlak poravnán. To delo ni težavno, zato je navadno nemarnež ali lenuh, kdor ga ne opravi. V enem ali dveh dneh, kadar ne moreš delati na polju, narediš lahko vse sam. Če so tla blatna, očisti blato in naredi po kleti gladek tlak iz kamnitih plošč (škrl) ali opeke. Tlak naj visi na eno stran, kamor se voda steka. Če je pa v kleti grčasto kamenje in skale,

razbij jih z batom, tla poravnaj in posuj s peskom. Posebno pa pazi še, da je v kleti vse v redu. Vsak stebrič, vsaka podlaga, vsak sod napolnjen ali prazen naj bo vedno na svojem mestu! Če je red kje drugod potreben, lahko rečem, da je v kleti v prvi vrsti.

Razun vina ne hrani ničesar v vinski kleti. Če imaš morebiti potrebo prostora, pregradi klet! Zelenjava, kiseljava, svinjina itd. zamorejo dati vinu duh, katerega ne spraviš tako z lepa iz njega. Pomni, da le v zdravi kleti ostane tudi vino zdravo!

13.) Kakšna bodi vinska posoda?

Če vpliva kletna nesnaga jako slabo na vino, tem večji je vpliv, ki ga ima na njega nesnažna vinska posoda, v kateri se vino hrani. Ogledal sem že mnogo kleti naših vinorejcev ali snažna posoda bilo je povsod nekaj redkega. Le malo je gospodarjev, ki se brigajo za snago. Zato se dobi pa pri nas temveč pokvarjenega vina.

Mnogi mislijo, da ne dé nič, če je obraščen sod zunaj tudi s prst debelo plesnobo. Ali motijo se. Skozi čist sodov les prihaja k vinu čist zrak, skozi les pa, ki je pokrit s plesnivo plahto, prihaja izprijen zrak, ki vinu ne hasni kakor prvi, marveč škoduje. Posoda naj se tedaj tudi od zunaj skrbno čisti. Če se je pokazala na nji plesen, naj se ostrže in opere, potem pa naj se namaže cela posoda z navadnim oljem, ki ji dá jako lepo barvo in krasen lesk. Tudi obroči naj se namažejo z oljem, da jih rija ne razjeda. Za polovnjak zadostuje za krajcer olja, sredstvo tedaj ni drago. Kdor poskusi enkrat, opravljal bo gotovo tudi naprej to delo.

Da se posoda od znotraj ne skazi, pere naj se po odrabi tako dolgo, da teče iz nje čista voda. S pranjem pa naj se ne odnaša, ker se vino in gošča, ki je ostala v posodi lahko skisa, zbirs ali

drugače izpridi, s tem pa pokvari lahko tudi sod. Pravilo bodi: vino iz soda, voda v sod! Nekateri ne perejo posode radi vinskega kamna, kar pa je napačno. Vinski kamen ne dela boljše posode. Ali naj pokvarimo za par novčičev, ki jih dobimo za vinski kamen, celo posodo in morebiti še celo vse vino!?

Oprana posoda naj se odcedi in koj nato zapuha z žveplom. Treščica žvepla, ki se v sodu zažge zadostuje za polovnjak. Žveplena sokislina, ki se napravlja, kadar žveplo gori, varuje sod plesnobe in vseh drugih bolezni, ker je vsem glivam hud strup. Ko je žveplena treščica zgorela, naj se sod dobro zamaši.

Predno staviš vino v novo posodo, moraš jo dobro zaviniti (zaboliditi). Zavini se na ta način, da se izpere posoda večkrat z vrelo vodo, kateri se je dodalo mnogo sode. Dobro je, če se na to sod napolni s čisto vodo, katero se pusti nekoliko dni v njem. Predno pa sod rabimo, operimo ga še enkrat z vročim moštom ali vinom. Prvo leto pa naj se ne stavi v njega najboljšega vina. Na tisti način kakor nova, zavini se tudi izprijena posoda.

Čebelarstvo.

Solnčni krog in čebela.

Vinotok, listopad, gruden.

V teh mesecih skrben čebelar nima več veliko opraviti v svojem ulnjaku.

Ko nastopi mrzlo vreme razširi žrelca, ki so bila v jeseni zaradi roparic zožena, da dobi sveži zrak prost pristop.

Ob enem je dobro zavarovati žrelca proti mišim z mrežicami tolike redkosti, da gre čebela zlahka skozi.

Mnogi čebelarji imajo tudi navado v teh mesecih poriniti pod satje papirnato vlogo na panjeva tla; to je kaj hvalevredno, ker se na tej vlogi čez zimo na-

birajo mrtvo čebele, meljava itd., tako da se na spomlad panjovi lahko urno in brez motenja očistijo. Za take vloge rabimo bolj čvrst papir za zavijanje ali pa slabejši karton, ki se napoji z lanenim oljem; še bolj priporočam navadno strešno lepenko (Dachpappe), ker je po ceni in neomejeno trpežna. Duh po smoli, ki se je drži, čebela najmanj ne škoduje, sicer se pa čez čas popolnoma izgubi.

V ulnjaku nastavi na raznih mestih pasti, da odstraniš tako sitne in nevarne mišje glodavce. Tudi zastrupljeno žito priporočamo, če le perotina ne more blizo.

Ko je vreme za vsakeršen izlet čebel neugodno, zapri prednja vrata ulnjakova, da ne more burja in solnčni blišč do žrelc, kjer bi pogubno uplival na krilate zimske kotarice. Če nimaš nalašč napravljenih vrat, položi na pošev pred žrelca deske ali strešne opeke.

Od slej naprej skrbno pazi, da ne bo nič motilo čebelnega miru. Vznemirjenje v zimskem času je lahko mnogotero: izmed najzlobnejših porednežev sta burja in solnce. Ravno po zimi prihajajo večkrat po cele dni cvileči južni in južno zahodni vetrovi, ki imajo navkljub južni zibelki ledeno mrzlo kri. Ker je večina ulnjakov obrnjena proti jugu in jugovzhodu, pihajo ti vetrovi naravnost skozi žrelca, ako le-ta niso zavarovana in panjove v kratkem popolnoma premrazijo. Čebele se niti z močnim šumenjem in pomnoženo hrano ne morejo trajno obvarovati in poginejo ali vsaj strašno oslabijo.

Nič manj nevaren ni po zimi solnčni svit, posebno kadar svež zrak pokriva tla. Pri jasnem solncu se zvikša toplota večkrat v naglici na 5—8° gorkote, dočim o senci ne doseže niti ledišča (0°); brzo čutijo gorkotoljubne čebele prijetni vpliv svojega življa, ločijo se od zimskega gnezda, prično se v vselem raju pred ulnjakom poigravati, da jih potem na tisoče objame ledena smrt v snegu.

Prav sitni nebodigatreba so miši in rovke, ki se po zimi posebno rade vgnjezdijo v panjovih, razglodajo satovje, hrustajo čebele in tako neprenehoma bunijo čebele.

V bližini gozdov nas obiskava večkrat

gozdar zeleni, detal vmes
ki kjuva pika v panjev les
in glasno takt nabija;

a to kljuvanje je le takt k mrtvaški koračnici za naše uboge čebele; kajti naj se le ktera prikaže pri žrelec, vže je izginila v kljunu tatinskega smolarja. Tudi na prvi pogled tako nedolžno senico sem uže več nego enkrat zasačil pri taki mesariji.

Mačke, ki rade obiskujejo ulnjake, povzročujejo s svojimi skoki v ulnjaku znaten nemir. Ravno tako trdo zapiranje vrat, mimo dirjajoči vozovi, zlasti če so tla zmrznjena, trkanje in razbijanje v bližini ulnjaka itd. niso po vseči čebeli.

Učinek takega vznemirjanja je lahko različen.

Motene čebele zapustijo skupno gručo in se razlezejo na bližno satovje ali celo proti žrelec. Ločene od zimskega grozdja hitro odrevene in poginejo; če se jim pa vendar-le posreči doseči skupni grozd, so se v mrzlem zraku vendar-le prehladile in dobile grižo, kal griže za celi polk je zasejana.

Dalje čebele pri vsakem motenju zavživajo več hrane nego sicer in če je poleg tega morebiti še hrana slaba (medena rosa) je to pogosto vzrok, da oboli pozneje polk za grižo.

Čebelar ima tegaj več nego dovolj vzroka ravnati se po temeljnem reku čebelarstva, ki sem si ga zapamtil iz čebelarskega časopisa in ki se glasi:

Po zimi čebelicam sever grozi,
Jemljejo jim roparji mnogi življenje;
Pa tudi trohlina, plesnoba in vlažnost,
Šumenje, ropot in vsak hrup jih mori.

Če zraka in hrane dovolj ne dobe
Ne morejo revice dolgo živeti,
Če zimskega solca jih grejejo žarki,
Nič več ti pomladi po med ne hite,

Ti vsi so sovražniki ljubih čebel
Zato pa odganjaj jih skrbno od panjev!
Če storil boš to, potem delal boš umno:
In vedi, da srečo boš vidno imel!

Seveda še le potem, ko si si po nekaterih letih dejanskega čebelarstva pridobil dovolj skušnje; kajti kakor povsodi drugje, tako ima tudi pri čebeloreji prvo besedo gotovo le skušnja ako hočemo uspešno čebelariti in so sicer krajevne in druge okoliščine ugodne.

Vendar pa tudi nikdo ne izpodbije resnice izražene v sklepnem stihu naših razmotrivanj o čebelarstvu, da s pridom

čebele kdor gojiti hče,
sam mora prej učiti se:
kako živi ta nežna stvar,
kaj v prid ji je in kaj ji v kvar:
sicer po nje ravnaj naravi,
in ta način bo najbolj pravi!

Dragocena hrana — skoro nepoznana.

(Konec.)

S tem v zvezi je druga nič manjša dobrot, da namreč med celo zelo težko prebavljiva jedila naredi lažje prebavljiva, ako se osladi ali se vživa kot preobedeček. Zato pa imajo Angleži in Švicarji po vsakem kosilu še kosec polnega sata za oblizek; zakaj s tem se prebavljanje ne samo olajša, ampak tudi pospeši. Kaka izvrstna lastnost je zopet to za ravno ozdravljajoče, za trpeče in bolne! Koliko zamotanih dietnih predpisov, koliko dragih mikstur in rudninskih voda bi ne bilo potreba, ako bi zdravnik mesto tega naročil uživanje medu!

Kemija za živila je pa našla v medu še nek drug učinek, ki so ga že davno preje v njem slutili, toda tudi samo slutili, namreč neko zdravilno moč. In kako bi moglo biti tudi drugače!

Prvič ima v sebi mravljinjo kislino, vsled katere deluje na telesne dele s kojimi pride v dotiko; torej na ustno votlino, požiralnik, jabolko in želodec i aseptično t. j. da že nastale škodljivce zatira in uničuje; dalje ima v sebi ločen oni sluzni sladkor, ki deluje zdaj za-

pirajoče, zdaj omehčujoče, tu pospešuje izgnojenje, tam zopet odvaja in čisti kri in je tako najboljše zdravilo proti vnetju in katarom žrelnih in želodčnih sluznic, pri vnanjih oteklinah in ranah pa nepreosljiv obliž. Med ima v sebi tudi eterična olja in rastlinske soli, katere imajo, ker izvirajo od najžlahtnejših sokov raznih rastlin, vže same na sebi zdravilno moč na notranji organizem, zlasti na človeške živce, vsled svoje kemične sestave zabranjuje vsako motenje v prebavljanju in iz tega izvira-joče bolezni in vsled obilne vsebine sladkorja je najboljše netilo peči našega telesa, vsled česar služi izvrstno zoper bledico in pomanjkanje krvi. Če torej tudi ni med ono univerzalno zdravilo, za katero so ga imeli stari, so vendar njegovi učinki tako mnogostranski, da ne najdemo z lepa zdravila, ki bi mu bilo kos. Že ta učinek mu daje prvo mesto mej vsemi živili, če tudi prezremo njegov pomen v dietetiki.

Seveda ima vse opisane izvrstne lastnosti in učinke samo pravi in naravno čisti čebelni proizvod, ne pa tudi ona malovredna roba ki se pogosto ponuja in oferira po silno nizkih cenah kot ameriški (Havana, Valparaizo in Kalifornijski med), gališki, ogrski ali celo oldenburški, meklenburški ali hanoveranski med. Kdor se hoče torej škode varovati, ta kupuj samo naravnost pri čebelarjih ali takih trgovcih, ki svoje blago dobivajo direktno od bučelarjev in tudi dajo garancijo (poročstvo) za pravcatost in naravno čistoto njegovo.

„To je vse prav lepo“, poreče morebiti ta ali ona prevarčna gospodinja, „če bi le ne bil med tako presneto drag!“

Ali je pa med v resnici predrag? Vsaj plačuješ, draga moja, za presno maslo ravno toliko, mnogokrat še več, in kaj je puter v primeri z maslom, o čegar vrednosti smo se v zadnji številki tako točno

prepričali! Ako bi mi vselej dobro premislili, koliko izrednih stroškov za drage recepte, zdravila, rudninske vode in podobno, nam šele med prihrani — ne glede niti na bolečine, ki jih je treba po vrhu še prestajati —, ako bi premislili kako eminentne (odlične) vrednosti da je med za rekonvalescente (ravno ozdravljajoče), dalje za doraščajoče in posebno blede in samo na kviško rastoče otroke, kakor tudi za slabokrvne in bledičaste deklice, in kako izvrstno slednjič služi vsem ljudem, potem upam, ne bode kmalu v nobeni hiši kljub dozdevno precejšnji ceni brez medu. Nikari ne pozabimo, da ne sme biti za naše in naših otrok zdravje nobena reč predraga, in da se vsaka skopost ravno v tej meri nad nami bitko maščuje, in sicer ne samo na življenju in zdravju, ampak tudi, česar smo se ravno hoteli izogniti — na mošnjičku!

Najzanesljivejša znamenja pravcatosti in dobrote medu je njegova enakomerna kristalizacija. Kdor torej med kupuje, naj ga kupuje samo v kristalizovanem stanju in naj ga sam napravi raztopno tekočega s tem, da ga pred uživanjem postavi v steklenici v gorko vodo. Kdor hoče biti pa popolnoma varen, ta naj raztopi majhno količino medu v čistem vinskem cvetu. Pravi, naravno čisti med se popolnoma raztopi, ne da bi pal na dno nek zaostanek temne barve. Znamenje dobrega zrelega medu je tudi tako zvano nitkanje medu v mrzlo tekočem stanju, ko namreč dela med niti, ako ga zlijemo iz posode ali presnemamo z žlico.

Barva ni odločujoče znamenje naravnosti in dobrote medu, dasi ljudstvo po pravici svetle medove bolj čišla od temnih. Barva medu je razna po različnosti cvetja, na katerem je bil nabran, pa tudi po različnosti zemlje, na katerej so rastle medonosne rastline. Zato pa naj gg. konsumentje pri nakupu medu ne upoštevajo toliko barve, namreč naj gledajo le bolj na okus.

Kar zadeva ohranjevanje medu, zahteva ta suho, pa tudi zračno in hladno shrambo. On rad jemlje nase vse neprijetne duhove, zato ga je hraniti daleč proč od močno dišečih dišav ali tudi jedil, n. pr. sira. V zaduhlem, vlažnem prostoru se rad pokvari vsled skisanja ali vrenja, nasprotno pa se drži kristalizovani na pripravnem mestu leta in leta v nepremenjeni dobroti, tako da je mogoče nakupiti ga na enkrat za dolgo časa.

Nekoč je bil med pri našem slovenskem ljudstvu najimenitnejše sladilo, živilo, hranilo in zdravilo in je očitno mnogo pripomogel k okrepljenju našega rodu. Danes ga marsikak Slovenec v svojo lastno škodo pozna le še po imenu. Naj bi vendar dobri in žlahtni slovenski med, ki je glede kakovosti raje boljši nego slabši, dobil zopet kmalu pristojno mu častno mesto na vsaki slovenski družinski mizi.

V svojo lastno korist si želimo tega *slovenski čebelarji.*

Sadjarstvo.

Nekoliko pravil o shranjevanju sadja.

V kratkem pričnemo spravljati sadje v zimske shrambe in zato opozarjamo na sledeča pravila:

1. Skrbno pazi, da odstraniš vsako poškodovano, otisnjeno in červivo sadje. Vsako poškodovano mesto je ognjišče, od katerega se bolezen in gnjiloba širi na vse strani.

2. Zimsko sadje se ima kolikor moč dolgo pustiti na drevju; majhne zmrzline tem jabolkom nič ne škodujejo.

3. Sadje se ima nepokvarjeno in brez otepanja iz drevja obrati; sadovi na tenkih, roki nedostopnih vejicah se obirajo v vrečo sadnega obirača, ki je pritrdjen na dolgem drogu.

4. Ne obiraj sadja nikdar v mokrem vremenu.

5. Obrano sadje se ne sme odrgniti ali obrisati. Skrbljiva priroda je dala vsakemu sadu na površju nežen voščen nadih, ki brani sad pred vnanjimi škodljivimi vplivi, ta nadih pa se z brisanjem uniči.

6. Obrano sadje se pusti nekoliko dni, predno se vloži v zimsko skladišče, ležati v zračnem prostoru, da se osuši in nekoliko izpari.

7. Zimske shrambe — kleti, čumnate, kašče itd. — morajo biti temne in suhe in naj imajo enakomerno toploto, ki naj nikdar ne pade pod ničlo in tudi ne prestopa 8° R.

8. Nadzemeljski prostori so, ako je mogoče izpolniti v njih navedene pogoje, za ohranjevanje sadja boljši od kleti.

9. Predmeti, ki kipe ali se kisajo, kakor tudi močni duhovi naj se odstranijo iz sadne shrambe.

10. Ako je le mogoče, naj se postavijo v shrambi stala (štelaze) iz desk, na katere se sadje drugo poleg drugega razloži in sicer se hruške polagajo s pecljem navzgor, jabolka s pecljem navzdol.

11. Finejše sadje naj se tako poklada, da se sad ne dotika sadu. Odločno najboljša podlaga za sadje je prah od drevesnega oglja ali dobro zdrobljena šota.

12. Bolj navadno sadje, zlasti ono s trdo kožo, se zamore nakladati v 2—3 vrstah v kadi ali sode in posamezne vrste se s polo papirja oddele.

Jabolka se hranijo tudi v jamah v zemlji, stene in dno se nasteljejo z orehovim listjem. Tako prezimljena jabolka se izborno obdrže. Morajo se pa, kakor hitro se jama odpre, porabiti, ker se ne obdrže več dolgo.

Splošno.

Uspehi z umetnimi gnojili.

Kmetijsko okrajno društvo za okraj Pozen v Nemčiji je priredilo v letu 1894 na srednjih kmetijskih posestvih 225 poskušanj z umetnimi gnojili na travnikih.

Za 1 ha se je vzelo:

400 kg žlindre

600 „ kajnita.

Pridelalo se je povprečno na pognojenih travnikih

7000 kg sena

na nepognojenih 5000 „ „

tedaj je gnojilo

pridobilo 2000 kg sena več.

Ako se računa 100 kg po 2.20 gld., bila je vredna krma $2000 \times 2.20 = 44$ gld. odbivši troške za gnojilo v znesku 30 gld., tedaj ostane čisti prebitek 14 gld. ali izdatek za gnojilo se je obrestoval s 46.6 %.

Poleg tega je bila redilna vrednost sena izdatno bolja, kar se je spoznalo na živini.

Da po zimi ne gnije krompir v kleti

je treba odstraniti vse nagnjite gomolje (krompirje), vse klice in vse listje. Vsako nesnago in zemljo je treba odstraniti od krompirja, in samo popolnoma zdrav krompir obdržati in raztresti v nepredelanih plasteh po lesah, a lese morajo stati vsaj 30 cm nad zemljo. Dobro je, ako lese ne stoje neposredno ob zidu, da se ga krompir ne dotika, ker je zidovje v kletih navadno vlažno. O lepem vremenu je treba vrata in okna kleti odpreti, da se zrak v kleti malo spremeni in se le-ta preje osuši. Seveda je treba večkrat krompir pregledovati in vsak nagnjiti sad takoj odstraniti.

Čistost kože pri kravah

upliva kakor na zdravje, tako tudi na količino mleka. V slabih stalah, osobito takih, ki imajo slab lesen strop, pada iznad hleva mnogo

prašine. Ta prah se zadržava večji del na dlaki in koži krav, kar ni dobro, ne zdravo. Zato je treba krave vsaj enkrat na dan česljati ali štergljati; take krave so ne samo bolj zdrave, ampak tudi veliko boljše molzejo.

Prepovedana zdravila.

C. kr. ministerstvo za notranje zadeve je z odlokom z dne 1. septembra t. l. št. 27.904 prepovedalo razpečavo takozvanih „Sauterjevih elektrohomeopatičnih zdravil z zvezdo“ (Sauters electrohomöopathische Stern-Heilmittel) katera se izdelujejo v elektrohomöopatičnem zavodu nekega dr. Imfeld-a v Genf-u.

Vprašanja in odgovori.

Vprašanje 62: L. M. v Št. L. K. Ker je bila do sedaj prehuda suša, ko sem vsejal pšenico, tedaj se bojim, da se bo do zime premalo obrastla in mi jo bo mraz vzel. Bilo je večkrat v listu, da se oslabelem žitom pomaga s solitrom; kolika množina bi zadoštovala za 1 ha?

Odgovor 62: Ako žito preslabo pred zimo obraste, rado po zimi pozebe. Zato storite prav, da mu pomorete takoj v jeseni s solitrom do boljše rasti. Vzemite sedaj za 1 ha 25—30 kg solitra, kakor je zagnojena zemlja, pomešajte ga s 3 kratno množino prsti ali pepela in ga potrosite pred dežjem. Vspeh solitra opazite v 8 dneh po temno zelenih bilkah. Troški v znesku 3.50—7 gld. se vam bodo dobro splačali z obilnejo žetvijo.

Vprašanje 63: Sirarna v M. na K. Ker opazujem pri večih udih, da imajo od rje snedene posode, se bojim, da bi nečednost ne škodovala okusu surovega masla. Ali imam prav?

Odgovor 63: Zahtevajte strogo, da so posode snažne. Rja povzroči, da ima surovo maslo okus po loju. Take posode naj se dajo na novo pociniti. Priporočajte strankam, da naj snažijo posode najprvo s kropom, da se vsa tolsča loči in potem naj poplaknejo z mrzlo vodo. Dobro je posode vsaki teden enkrat z gorko sodo osnažiti. Toda potem je treba paziti, da se dobro izmijejo s čisto vodo, drugače dobi mleko lugast okus.

Vprašanje 64: M. K. v Z. Imam poln sod dve leti stare jabolčnice, ki je že kislasta. Kako bi se ob letošnji trgatvi zamogel omenjeni sadjevec zboljšati z vinskimi tropinami? Ker rabijo gospodarji tropine za žganje, je li mogoče zboljšati mošt tudi brez njih?

Odgovor 64: Vinske tropine popravijo deloma jabolčnik, če se je pa ta že močno skisal, ne morejo mu vzeti kisline. Lažje se zmanjša kislina v moštu, če se mu prida na vsaki hl za vsaki promil kiseline 66.6 g zmletega čistega vapnenca. Najboljša je mramorjeva moka. Množino se lahko izve tudi v steklenici in se potem preračuni na ves mošt. Preveč vapnenca se ne sme dodati. Kislina v moštu se spoji z ogljikovo kislim vapnom a ogljenčeva kislina (zrak), ki se pri tem napravlja, gre iz soda. Svetuje se vam tedaj, da rabite mramorjevo moko, ki jo dobite v mestnih mirodilnicah in jo z moštom dobro premešate. Če denete potem mošt na dobre vinske tropine, zboljšate ga precej. Tropine naj se pa prej ne stiskajo in ne jemljejo v posode, kjer so kipele, ker dobijo na zraku neprijeten okus in slabo barvo in bi se tudi lahko skisale. Mošt naj se pusti na tropinah kakih 24 ur. Če vam je pa jabolčnik že močno kisel, priporoča se vam, da napravite iz njega sadni ocet, ki ima tudi precej dobro ceno.

Vprašanje 65: A. St. v L. pri K. Moj sosod mi svetuje, naj ne pasem v jeseni po lucerni. Škoda se mi zdi, da ne bi popasel. ker imam ravno največ paše na lucerni. Veseli me, da krave postanejo tako dobro mlečne, če se pasejo na lucerni. Ali naj pašnjo po lucerni opustim?

Odgovor 65: Lucerna je najboljša sveže krmilo za dobro mlečnost, krave dajo mnogo in tolstega mleka, toda paše nikakor ne prenaša, ako se jo hoče še več let rabiti. Žival odgrizne bodoče poganjke, košnja v drugem letu zakasni za 14 dnij in s tem se oslabi reprodukcijska moč posameznih korenin, ki polagoma zamrjo. Ako se dve leti zaporedoma po lucerni pase, potem se ista popolnoma ugonobi, ko bi še lahko 10 let rastla.

Vprašanje 66: L. M. v Št. P. na Št. Imam plesnive sode, ki bi jih rad porabil za mošt. Kako bi najložje plesnivost odstranil?

Odgovor 66: Glavni pogoj za dobro vino so zdravi sodi. Plesnivi sodi naj se najprvo suhi s trdo krtačo osnažijo in izmijejo, potem pa se po-

Obrt.

Shod avstrijskih tapetnikov

in sicer drugi shod te vrste vršil se je v Brnu. Sklenili so resolucijo proti posezanju drugih obrtnih vrst v tapetniško obrt, zahtevali vpeljavo obrtnih komisarjev, ločitev obrtnih od trgovskih zbornic, upeljavo zbornic za malo obrt in ustanovitev ministerstva za obrtne zadeve. Tudi so sklenili resolucijo proti kartelom.

Shod zveze krojaških mojstrov

vršil se je dne 8. septembra 1900 v Gradcu. Zastopniki raznih dežel govorili so proti konfekcionarjem in slikali žalostne razmere, ki vladajo vsled delovanja konfekcijskih podjetij v krojaškem obrtu. Razni govorniki zahtevali so nov obrtni red.

Strokovno šolo za črevljarje

otvorili so v preteklem tednu na Dunaju. Več kot 1000 mojstrov, pomočnikov in učencev se je pri otvoritvi zbralo. Govorilo je več poslancev, dunajski župan, načelnik črevljarske zadruge dunajske, ki je ustanovila šolo in pa voditelj šole.

Strokovni kurz za črevljarje

vrši se ravnokar v Libercih na Češkem.

ZADRUGA

Gospodarske proizvodjalne zadruge. (Iz kmetijskih krogov.)

Vže večkrat se je na tem mestu, pa tudi v drugih listih omenjalo, kako velika napaka v škodo kmetijstvu je to, da kmet surovine v svojem gospodarstvu pridelane prepušča drugim življem, da je predelavajo na upotrebiteljne izdelke.

Opirajoč se ob trdno organizacijo, koje zadnji in najvišji cilj je čim ogromnejši dobiček, narekujejo ti sami višje cene svojih izdelkov, živil itd., tlačijo pa samovoljno cene surovih pridelkov.

Tako se leto za letom stotisočaki odtegujejo kmetu in prehajajo v tuje roke, nam čisto neprijazne, da se nikdar več k nam ne povrnejo.

Skrajni čas je že, da se mesto neprenehane zabavljanja in pričakovanja pomoči „od zgoraj“ (od vlade) oprimemo samopomoči in k izboljšanju svojih razmer pripomoremo z lastno močjo.

Koliko se je o tej samopomoči vže potočilo tiskarske črne krvi, koliko krasnih besed nagovorilo! Toda vse to ni imelo pravih posledic, zato, ker je mej nami kmetovalci od besede do dejanja mnogo dalje, nego pri drugih stanovih.

Le tedaj doseže kmetovalec popolni sad svojega truda, ako se loti in polasti tudi gospodarske

obrti in izključi vse posredovalce, ki so se zaklinili med njega in konsumenta. Dokaz za to nam podajajo kmetijski združni cukrovari, združne pivovarne in špiřitne tovarne, kot jih imajo češki kmetovalci, kjer so na zdravih načelih ustanovljene in vojene.

To pa še ni vse, kar mora biti predmet gospodarske obrti. So še drugi manjši odrastki, kakor n. pr. podelavanje žitnega zrnja, klanje klavne živine, podelavanje mleka, kosti, sadja, gozdnih pridelkov in več družega, za kar se še marsikdo danes nič ne briga.

Zato naj bi se v vsakem okraju sestavilo iz razboritih mož društvo, (kjer so zadruge, reprezentujejo nam njeni zastopniki tako društvo) kojega naloga bi bila preiskavati, v slučaju tudi pripraviti tla za ustanovitev zavodov v podelovanje gospodarskih surovin. V vsakem kraju prevladuje druga smer gospodarske produkcije, kar je treba posebno upoštevati. Tam, kjer so pogoji za več strok drobne obrti, naj se izdela podrobni načrt, ki naj se potem sestavno izvaja. Neuspeh mnogih podjetij iz prejšnjih časov je izviral le iz nezrelega razmišljanja rečij in je pustil v mozgu in kosteh ljudstva do danes strah in svarilen zgled.

Zato naj ta društva rešijo najpreje najložje naloge, kojih uspeh

je zagotovljen, če tudi dobiček morda manjši, in še le, ko kmetijstvo spozna pravo vrednost mejsebojnega združevanja, naj se lotijo bolj zamotanih nalog. Vsaj je nezaupljivost najhujša zavornica združevanja.

V ta podjetja investovana (založena) glavnic bi dosegla visoko obrestovanje in bi bila posameznim krajem pravi blagoslov. Domači gospodarski izdelki bi se lahko prodajali, cene bi bile pridelovalnim troškom primerjene in na ti soče delavnih rok bi našlo v domačem kraju zaslužka. Pri vsej dandanašnji bedi je vendar dosti posameznikov, ki svoje kapitalije nalagajo v hranilnice, od koder si je za nizke obresti tuji živelj izposoja, da sam ustanavlja podobne zavode mej nami.

Vsled tega ne trpimo samo mi kmetje, ampak delavsko ljudstvo sploh, ki je prisiljeno za suženjsko plačo izgubljati svoje zmožnosti in moči v tujih službah in postaja v njih rokah pravi sužnjik.

Tu je nam kmetovalcem odkazan važen košček narodnega dela!

V prvi vrsti je „žito“, kojega obrtnemu podelovanju bi se imela posvetiti največja pozornost. Ako dandanes konsument zapiše visoke krušne cene na rovaš kmeta, v domnevi, da ta na njegov račun

bogati: mej žitom in živili so največ posredovalci, postavljeni mej izdelovalca in konsumenta.

Le pomislimo, skozi koliko rok gre dandanes žito, predno dospe do konsumenta! Koliko je tu raznih prihajačev, agentov, prekupecev, malih in velikih trgovcev, špediterskih zavodov, niti borzijancev ne izvzemši; koliko je tu raznih mlinov s tujim kapitalom!

(Konec prih.)

Denarni promet hranilnic in posojilnic v mesecu avgustu 1900.

Hranilnica in posojilnica v Mengšu: Prejemki 13608 K 65 h, izdatki 11355 K 34 h, denarni promet 24963 K 99 h, prejete hranilne vloge 6538 K, izplačane hranilne vloge 6944 K 18 h, dana posojila 4380 K, vrnena posojila 300 K.

V mesecu septembru 1900.

Hranilnica in posojilnica v Zg. Besnici: Prejemki 1198 K 90 h, izdatki 1130 K, denarni promet 2328 K 90 h, prejete hranilne vloge 100 K, izplačane hranilne vloge 130 K, dana posojila 1000 K.

Hranilnica in posojilnica v Selcih pri Škofji Loki: Prejemki 8919 K 91 h, izdatki 5264 K 30 h, denarni promet 14184 K 21 h, prejete hranilne vloge 3546 K, izplačane hranilne vloge 2583 K 58 h, dana posojila 2588 K, vrnena posojila 1800 K.

Hranilnica in posojilnica v Stari Loki: Prejemki 21.716 K 18 h, izdatki 17.801 K 60 h, denarni promet 39517 K 78 h, prejete hranilne vloge 10012 K 12 h, izplačane hranilne vloge 3683 K 34 h, dana posojila 9050 K, vrnena posojila 500 K.

Hranilnica in posojilnica v Škofji Loki: Prejemki 10124 K 04 h, izdatki 5514 K 05 h, denarni promet 15638 K 09 h, prejete hranilne vloge 4980 K, izplačane hranilne vloge 3186 K 18 h, dana posojila 2300 K, vrnena posojila 1430 K.

Hranilnica in posojilnica v Gorjah: Prejemki 6369 K 72 h, izdatki 5594 K 85 h, denarni promet 11964 K 57 h, prejete hranilne

vloge 3727 K, izplačane hranilne vloge 3121 K 52 h, dana posojila 1820 K, vrnena posojila 422 K 50 h.

Hranilnica in posojilnica na Igu: Prejemki 1964 K 89 h, izdatki 1251 K, denarni promet 3215 K 89 h, prejete hranilne vloge 1284 K, dana posojila 1050 K.

Hranilnica in posojilnica za farno občino Kamnje: Prejemki 4078 K 15 h, izdatki 3860 K, denarni promet 7938 K 15 h, prejete hranilne vloge 30 K, dana posojila 3060 K.

Hranilnica in posojilnica v Črničah na Primorskem: Prejemki 1992 K 72 h, izdatki 586 K 12 h, denarni promet 2578 K 84 h, prejete hranilne vloge 1502 K 18 h, izplačane hranilne vloge 21 K 80 h, dana posojila 560 K, vrnena posojila 100 K.

Hranilnica in posojilnica v Poljanah nad Škofjo Loko: Prejemki 21006 K 73 h, izdatki 16164 K 57 h, denarni promet 37171 K 30 h, prejete hranilne vloge 12617 K 14 h, izplačane hranilne vloge 11282 K 41 h, dana posojila 4640 K, vrnena posojila 2414 K 14 h.

Hranilnica in posojilnica v Kranjski gori: Prejemki 8823 K 90 h, izdatki 8731 K 96 h, denarni promet 17555 K 86 h, prejete hranilne vloge 3317 K 99 h, izplačane hranilne vloge 5041 K 86 h, dana posojila 3650 K, vrnena posojila 480 K.

Hranilnica in posojilnica pri Sv. Jakobu ob Savi: Prejemki 1412 K 24 h, izdatki 1402 K 28 h, denarni promet 2814 K 52 h, prejete hranilne vloge 1002 K, dana posojila 200 K, vrnena posojila 90 K.

Hranilnica in posojilnica na Rovih: Prejemki 3133 K 56 h, izdatki 3008 K 38 h, denarni promet 6141 K 94 h, prejete hranilne vloge 600 K, izplačane hranilne vloge 2080 K, dana posojila 900 K, vrnena posojila 335 K 20 h.

Hranilnica in posojilnica v Horjulu: Prejemki 3622 K 32 h, izdatki 2986 K 14 h, denarni promet 6608 K 46 h, prejete hranilne vloge 1979 K 60 h, izplačane hranilne vloge 914 K 44 h, dana posojila 2071 K 18 h, vrnena posojila 662 K 36 h.

Hranilnica in posojilnica v Vipavi: Prejemki 23492 K 93 h, izdatki 22641 K 43 h, denarni promet 46134 K 36 h, prejete hranilne vloge 11477 K, izplačane hranilne vloge 7828 K 73 h, dana posojila 4292 K, vrnena posojila 3111 K.

Hranilnica in posojilnica v Mengšu: Prejemki 4562 K 01 h, izdatki 3972 K 26 h, denarni promet 8534 K 27 h, prejete hranilne vloge 1537 K, izplačane hranilne vloge 2741 K 96 h, dana posojila 1230 K, vrnena posojila 530 K.

Hranilnica in posojilnica na Robu: Prejemki 8920 K 35 h, izdatki 2549 K 78 h, denarni promet 11470 K 13 h, prejete hranilne vloge 8244 K, izplačane hranilne vloge 469 K 78 h, dana posojila 80 K, vrnena posojila 100 K.

Hranilnica in posojilnica v Šturijah: Prejemki 3618 K 27 h, izdatki 2180 K 22 h, denarni promet 5798 K 49 h, prejete hranilne vloge 1282 K 20 h, izplačane hranilne vloge 555 K 16 h, dana posojila 1600 K, vrnena posojila 130 K.

Hranilnica in posojilnica v Renčah: Prejemki 2567 K 32 h, izdatki 2065 K, denarni promet 4632 K 32 h, prejete hranilne vloge 1964 K 26 h, izplačane hranilne vloge 20 K, dana posojila 600 K, vrnena posojila 529 K 54 h.

Tržne cene 7. oktobra t. l.

Na trgu v Ptuj

za 100 kg

za pšenico	K —, K 15—
„ rž	„ —, „ 14—
„ ječmen	„ —, „ 14—
„ oves	„ —, „ 13—
„ turšico	„ —, „ 13—
„ krompir	„ —, „ 4-40
„ seno	„ —, „ 4-40

Na trgu v Gorici

za 100 kg

za oves	K 12-50
„ turšico	„ 14—
„ krompir	„ 4—
„ seno	„ 2-70

Na trgu v Celovcu

za 100 kg

za pšenico	K 16—
„ rž	„ 16—
„ ječmen	„ 14—
„ oves	„ 12—
„ krompir	„ 1-60

Na trgu v Velikovem

za 100 kg

za pšenico	K 15-60
„ rž za seme	„ 16—
„ ječmen	„ 14—
„ oves	„ 11-20
„ krompir	„ 1-40
„ ajdo	„ 14—

Advokat IVAN P. VENCAJZ

je otvoril



odvetniško pisarno



v Ljubljani, na Dunajski cesti

v pritližji Medjatove hiše.

C. kr. priv.

pred ognjem in tatovi varne

 **blagajne** 

prodaja najceneje dobro znana tovarna blagajnic

M. Adlersflügel

založnik Raiffeisnovih posojilnic

Dunaj, I., Franz Josepha-Quai št. 13.

(66) 24—19

Ant. Presker

krojač v Ljubljani

sv. Petra cesta števil. 4

se priporoča preč. duhovščini ter slav. občinstvu v izdelovanje vsakovrstne

duhovniške kakor tudi **druge obleke** iz trpežnega in solidnega blaga po nizkih cenah.

Opozarja na veliko svojo zalogo

izgotovljene obleke

posebno na **haveloke** v največji izbiri po najnižjih cenah.

(72) 6—1



Šivalni stroji in kolesa

Tovarniška zaloga

Ivan Jax-a

v Ljubljani

Dunajska
cesta 17

priporoča svoje najbolj priznane

šivalne stroje in kolesa

Ceniki se dopošljejo na zahtevanje zastoj.
(64) 12—7



Trgovci pozor! Kmetijska zadruga
v župnijski središči

da v najem pod jako ugodnimi pogoji

prostore za trgovino, ležeče ob glavni cesti
in tik župnijske cerkve,
ali takoj ali z novim letom.

Oglasiti se je pri **J. Ravšl-u**, županu v
Obrežu pri Središči (Polstrau).

(68) 3—2

Centrala za nakup in prodajo!

Gospodarska Zveza

»»»»»»»»»»»»»»»» v Ljubljani »»»»»»»»»»»»»»»»

posreduje svojim članom

nakup vsakovrstnih kmetijskih potrebščin, kakor umetnih
gnojil, modre galice, žvepla; raznih poljedelskih strojev, vsako-
vrstnih semen; koruze, moke, otrobov itd. po najnižjih cenah;

prodajo vse vrste kmetijskih pridelkov itd. ter ima v zalogi
vse tiskovine za raiffeisenske hranilnice in posojilnice, katerim
preskrbi po znižani ceni tudi železne blagajne, varne proti požaru in vlamu.

Posredovalnica za Zvezine trgovce!



Vnanja naročila se izvršujejo točno
proti poštnemu povzetju.

Gabrijel Piccoli

lekarnar v Ljubljani, Dunajska cesta
dvorni založnik Njegove Svetosti
papeža Leona XIII.

(61) 24—17

Lekarnarja Piccolija zobne kapljice, vsled najvišjega pri-
znanja in dovoljenja

1 steklenica 40 h.

Štefanijine kapljice

imenovane, devajo se na pavoli v votli zob ali pa se namaže
bolna čelust, so učinkujoče sredstvo proti zobobolu.

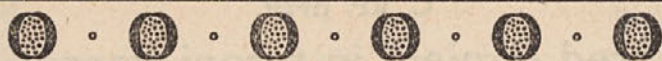
Odlični profesorji in zdravniki priporočajo lekarnarja
Piccolija

želodečno tinkturo

katera krepi želodec, provzroča veselje do jedi, upliva na pre-
bavanje in odprtje, zlasti pri onih, ki trpijo stalno na telesnem
zaprtju. — 1 steklenica 20 h., 12 stekl. z zabojem vred 2 K 52 h.

Pri slabokrvnih in nervoznih ali vsled bolezni oslabeledih
otročih kakor tudi pri odraslih se uporablja lekarnarja Piccolija
z najboljšim vspehom. Ima 20 do
železnato vino 90krat toliko železa v sebi, kakor
druga China-vina, katera nimajo
pogosto niti toliko železa, kot navadno namizno vino.
Cena polliterski steklenici 2 K.

Najboljše sredstvo, da se ohranijo konji, krave, teleta, voli,
prešiči, ovce itd. zdravi in močni, je lekarnarja Piccolija
katerega cenijo in radi kupujejo
živinski prašek, vsi kmetovalci.
Zavoček 50 h., 10 zavojev 4 K.



Kmet. društvo v Vipavi

priporoča pred. duhovščini in drugim odjemalcem

zajamčeno

pristno letošnje vino

napravljeno v lastni kleti iz dobrega grozdja svojih
članov, deloma po novem francoskem načinu, ki
daje vinu finejši okus, po sledečih cenah:

1. vrste belo vino po 40 Kron, loco
Postojna;
2. vrste belo vino po 34 do 38 Kron,
loco Postojna;
3. vrste rudeče vino (kakor cviček iz
Griž) po 32 Kron, loco Postojna.

V zalogi so še stara namizna in dezertna
vina, kakor renski rizling i. dr. po prej-
šnjih cenah. Razpolaga tudi z žganjem,
pristnim tropincem in brinjevcem.

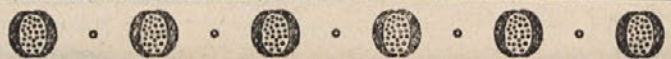
* Vse vino je zajamčeno kot pristno. *

Pošilja se v sodčkih nad 56 litrov.

Na zahtevanje pošlje se vzorec. — Večjim od-
jemalcem se dovoli primeren rabat.

Kmet. zadruga! Svoji k svojim!

(70) 20—15



Pozor! 

Najboljša kislá voda

je

Jurij Regoršek-ov

»Marijin studenec«

— v okraju Rogatec. —

Ta slatina je bila po g. profesorju dr. J. Gottliebu v Gradcu
analizovana in se je ta analiza iz 30. zvezka št. 14, str. 191 l. 1858
sejnega poročila matematično-prirodnoznankega razreda ces. akade-
mije znanosti na Dunaju v posebni brošuri odtisnila in se na str. 11
te brošure potrjuje, da se more „Marijin studenec“ prištevati naj-
močnejšim natronovim studencem, in da presega z ozirom na mno-
žino svojih delov, osobito dvojno oglenokislega natrona najbolj slo-
veče studence te vrste, kakor studenec v Bilinu, Vichy-ju, Ems-u,
Selters-u in Rogatecu.

(67) 24—14

Naročila naj se dopošiljajo **Juriju Regoršku,**
Poljčane, Štajersko.

Naročila naj se dopošiljajo **Juriju Regoršku,**
Poljčane, Štajersko.

Divji kostanj kupuje

Ivan Majdič v Kranji.

Istotam prodajo se po najvišji ceni razni deželni pridelki kakor fižol, leča, suhe jedilne gobe, želod, deteljno in laneno seme kakor tudi vsake vrste žito.

(71) 2—1



Zaloga in kletarstvo
na Glincah št. 20

pri Ljubljani
na lastnem posestvu.

Slov. vinogradniško društvo

v Ljubljani

registrovana zadruga z omejeno zavezo
priporoča svojo veliko zalogo

pristnih domačih vin

starih in novih

iz Dolenjske, Štajerske, Istre, Vipave in Goriške.

Vino je deloma doma prešano, isto oddaje se v sodih in fino vino v steklenicah.



(63) 12—7

Na zahtevo pošiljajo se uzorci brezplačno.

Velika vojaška invalidska
zlata

in srebrna loterija.

Glavni dobitnik **60.000** kron

v gotovem denarju po 20 % odbitku. (77) 3—1

Invalidske srečke po 1 krono
priporoča J. C. Mayer v Ljubljani.

C. in kr. priv.

tvornica za gasilno in
kmetijsko orodje

R. A. Smekal-a

v Čehu na Moravskem

nudi vsakovrstne

 brizgalnice za gasilna društva
najnoveje sestave s sesalno in tlačilno
oprtno na obeh straneh ter s patentom
proti zmrzlini. — Brizgalnice proti
peronosperi, vsakovrstne cevi iz konoplje
in gume; dalje

gospodarske stroje vsakojakih vrst.

Ceniki brezplačno.

 Plačila tudi na obroke. 

Podružnica R. A. Smekal

v Zagrebu. (69) 20—15

Pozor! Gospodarji!

„Gloria“ redilna krma za konje, zabranjuje bolezni, vzdrži konje
močno in iskro.

„Gloria“ začimba krma za govedo, pospešuje prebavljanje, čisti kri,
zboljšuje in množi mleko.

„Gloria“ prašek za žetje in pitanje svinj, povzročuje, da svinje
rade jedo, da se nabira meso in mast.

„Gloria“ mlekarski prašek za krave, pospešuje izločenje mleka in
odstranjuje napake mleka. — 1 veliki zavitek velja K 1.20, mali K 0.70,
5 kg v zavitku za poskus po pošti K 5.— poslano z Dunaja.

Barteljevo klajno apno, potrebno potrební dodatek h krmí za mlado,
molzno in brejo živino, v slučaju, da živina liže, da ima kostne bolezni itd.
5 kg za poskus K 2.—, 100 kg K 22.— z Dunaja.

Rusko patentovano mazilo za usnje po pol kg K 1.10, 1 kg K 2.—,
5 kg K 8.—.

Štedilni kolomaz, najčnejša kakovost, 5 kg K 1.40, 100 kg K 24.—.

Navodilo brezplačno.

Miha Barthel & drug. Dunaj X.

(75) 24—1

 Občuje se slovenski. 

Opozorjam č. č. gospode duhovnike in
krčmarje na

izvrstna vina naših krajev.

Trta nam je letos obrodila tako dobro
vino kakor že 50 let ne. Cena 13 do
15 kr. liter. (76) 3—1

Za naročila se priporoča

Anton Stibil

Ustje št. 80
pri Ajdovščini.



 **Najboljša in najsigurnejša** 

Stanje hranilnih vlog 31. dec. 1899:
čez 4 milijone K

prilika
za
štedenje!

Denarni promet v dvanajstih mesecih
čez 17 milij. K

Ljudska posojilnica

preje: Gradišče štev. 1

sedaj: Kongresni trg št. 2, I. nadstr.

sprejema

hranilne vloge

vsak delavnik od 8. ure zjutraj do 1. ure popoldan in jih obrestuje po

 **4 $\frac{1}{2}$ %** 

brez kaknega odbitka, tako da sprejme vložnik od vsacih vloženih 100 gld.
čistih 4 gld. 50 kr. na leto.

Stanje hranilnih vlog 31. dec. 1899:
4,642.543 K 80 h

Promet v 12 mesecih od 1. jan. do 31. dec. 1899:
17,888.544 K 50 h

Hranilne knjižice se sprejemajo kot gotov denar, ne da bi se obrestovanje
kaj prekinilo.

Za nalaganje po pošti so poštnohranilnične položnice na razpolago.

V Ljubljani, dne 31. decembra 1899.

Dr. Ivan Šusteršič,
predsednik.

Josip Šiška,
knezoškofijski kancelar,
podpredsednik.

Odborniki:

Anton Belec,
posestnik, podjetnik in trgovec
v Št. Vidu nad Ljubljano.

Dr. Andrej Karlin,
gimnazijski profesor v Ljubljani.

Dr. Viljko Schweitzer,
odvet. koncipijent v Ljubljani.

Frančišek Birk,
stolni vikar v Ljubljani.

Karol Kauschegg,
veleposestnik v Ljubljani.

Gregor Šlibar,
župnik na Rudniku.

Dr. Janko Brejc,
odvetn. koncipijent v Ljubljani.

Matija Kolar,
župnik pri D. M. v Polji.

Dr. Aleš Ušeničnik,
stolni vikar v Ljubljani.

Ivan Kregar,
načelnik okrajne bolniške blagajne
v Ljubljani.

(62) 10—5