

NARODNI GOSPODAR

GLASILO ZADRUŽNE ZVEZE.

Člani Zadrugne 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. — Rokopisi se ne vračajo. — Cene inseratom po 20 h od enostopne petit-vrste, za večkratno insercijo po dogovoru.

Telefon štev. 216.

V Ljubljani, 10. novembra 1904.

Poštno-hran. št. 864.846

ZADRUGA

Zadrugam v krajih, ki so trpeli vsled suše in drugih ujm.

Kakor smo že poročali, povzročila je letos posebno suša, pri nas pa tudi povodenj, veliko pomanjkanje krme in drugih potrebščin.

Radi tega se je pričela velika državna akcija, ki naj bednim kmetovalcem v letošnji hudi stiski pomaga.

Kar se tiče okoliša naše zveze, se je na Dunaju na podlagi različnih poročil (a ne naših) menilo, da je pri nas pomanjkanje samo le v Dalmaciji in Istri.

Še-le po prizadevanju naše zveze oziroma našega uradnega vodja g. Rožman-a, ki je kot član stalnega pomožnega komiteja na Dunaju pri seji tega komiteja in pa pri posvetovanju v c. kr. poljedelskem ministerstvu podal vsa pojasnila in dokazila, se je dosleglo, da se je sprejelo med one dežele, ki trpijo letos pomanjkanje krme, poleg Dalmacije in Istre tudi *Kranjsko in Goriško-Gradišćansko*.

S Štajerskega in Koroškega pa nismo dobili niti enega poročila o pomanjkanju.

Kakor smo že poročali, dala je vlada za prvo silo znesek po K 500.000 c. kr. poljedelskemu ministerstvu in se bode ta znesek začel

že v nekaterih dnevih porabljeni za nakup krme.

Seveda se ne bode krma dajala brezplačno, temveč le kot nekako posojilo, a tovrni stroški se bodo pokrili z onega zneska — in se bode dal v hudih slučajih tudi primeren popust itd.

Ker moramo že naznaniti, koliko krmil se bode v okolišu naše zveze rabilo, pozivamo vse zadruge, da nam zanesljivo vsaj do 20. novembra 1904 poročajo koliko in kaka krmila da bodo rabile.

„Gospodarska zveza“ in naše zadruge.

Nujno priporočamo vsem našim zadrugam: konsumnim, kmetijskim društvom, mlekarskim zadrugam, vinorejskim zadrugam itd. da izvršujejo vse svoje trgovske posle samo le potom „Gospodarske zveze“.

Posepno pa še opozarjamo konsumne zadruge itd. da ne naročajo pri raznih židovskih agentih, ker se je že tolikokrat pripetilo, da je tak ponujalec sicer razne zadrugine odbornike nazival „ravnatelje, prezidente“ in kar še je takih velikih naslovov — a pri blagu pa je zadruga hudo naletela, — saj se navadno pošiljatev zavleče, ker pozveduje dotična tvrdka prej pri vseh mogočih ljudeh, je li bo mogla

zadruga plačati tistih 10 kron ali koliko že tisto naročilo znaša — in če čez dolge tedne blago srečno priroma k zadrugi, se navadno naročevalci grabijo za glavo, ker vidijo, da jih je tisti ponujalec pošteno nalimal.

Še enkrat toraj povdarjamo, zapirajte vrata pred takimi agenti in naročajte vse edino le po „Gospodarski zvezi“.

Če bi pa imela katera zadruga radi blagovnih poslov po „Gospodarski zvezi“ kake pritožbe, naj nam naznani.

Novi ministri in zadrugništvo.

Naša država dobila je spet nekaj novih ministrov i. s. poljedelskega, finančnega in češkega ministra.

Kot zadrugarje zanima nas seveda najbolj novi poljedelski minister grof Buquoy.

Priznavamo, da dosedanji poljedelski minister dr. pl. Giovanelli ni bil nasprotnik zadrugništva, temveč, da je spoznal in podpiral delo zadrugništva. A tudi o grofu Buquoy nam je znano, da jako visoko ceni naše delo, da je prijatelj zadrugništva, kakor se je tudi zmirom kazal pravega prijatelja avstrijskih kmetovalcev.

V agraričnih krogih je jako znan, oziroma je v njem vtelesen program avstrijskega agraričnega gibanja, radi tega pomeni imenovanje grofa Buquoy velepomemben uspeh avstrijskih agrarcev.

Veseliti nas mora, da je postal poljedelski minister mož, ki pozna in podpira težnje kmetovalcev in se nadejamo, da bode pod tem ministrom naše kmetovalstvo napredovalo in se združništvo prosto in lahko razvijalo.

Novi finančni minister se piše dr. Mansvet Kosel in je bil dosedaj ravnatelj poštne hranilnice.

Kakor znano, so se vršila pogajanja, da bi združne centralne blagajne dobile denarje poštne hranilnice kot prometno glavnicco.

Do sedaj še ta pogajanja niso imela uspehov.

Nadejati se pa moremo, da bode dr. Kosel kot finančni minister zadevo izpeljal ugodno za združništvo.

Novi češki minister se piše dr. Anton Randa. To imenovanje nas v prvi vrsti veseli kot Slovence, saj so dobili naši severni brati z novim ministrom spet svojega zastopnika v vladi.

Kot zadrugarji pa moramo ceniti v novem češkem ministru odličnega združnega pisatelja, ki je izdal leta 1874 „Nekaj dvomljivih vprašanj združnega prava z dne 9. aprila 1873“.

Ko se je l. 1897 izdelal načrt novega združnega zakona, ki bi posojilnicam mogel hudo škodovati, branile so se posojilnice uspešno proti temu načrtu z izvajanjem dr. Antona Randa.

Dr. Anton Randa n. pr. predlaga v svojem delu, da se naj določi meja, pod katero se ne smejo znižati deleži in bi se s tem omejil tudi izstop iz zadruga, s čim je obstoj zadruga osiguran.

Dr. Moric Ertl.

Gospod dr. Moric Ertl je v poljedelskem ministerstvu referent za

kmetijsko združništvo. V avstrijskih združnih krogih imenuje se njegovo ime na prvem mestu, saj je morda najbolj poznavalec in ob enem pa tudi zanesljiv prijatelj našega združništva.

Glasom narvišje odločbe z dne 30. oktobra 1904 postal je gosp. dr. Moric Ertl ministerijalni svetnik.

Kakor vsi avstrijski zadrugarji, mu tudi mi na tem imenovanju z veseljem čestitamo.

Voda, zrak in svetloba pri mlekarstvu.

(Piše: A. Pevc.)

Kakor vsakomur znano, so trije elementi glavni faktorji celotnega življenja v prirodi. Zato se mi je vzbudila misel pregledati po naših slovenskih mlekarnah, je-li se da vodi, zraku in svetlobi res vedno oni pomen, ki ga imajo pri mlečnih izdelkih.

a) Voda.

Vodo rabimo po mlekarnah v različnej množini. Sirarne jo rabijo samo za pomivanje, maslarne za pomivanje in hlajenje smetane, a onim mlekarnam, ki se pečajo z odpošiljanjem svežega mleka, je voda edino življenje in temelj vsega delovanja. In ravno misel na vodo morala bi mnogokrat razsojati, je-li naj se ustanovi maslarno ali sirarno, ali naj se peča z odpošiljanjem mleka: ker na vse zadnje so dohodki v vsakej mlekarni, ako se zna prebrisano kupčevati, skoraj popolnoma jednaki, edino da se pri prvih denar kasneje vroči in da je nekaj več dela. In jaz mislim, da bi bilo za marsikatero mlekarno veliko bolje, se vkvarjati z izdelavo masla in in sira, nego mleko odpošiljati: na to naj bi pomislilo malo vsako predstojništvo.

Za preračunati, koliko vode bomo rabili pri hlajenju mleka ali smetane, nam služi lahko sledeči obrazec:

$$V = \frac{(mt - mt^1) \cdot S}{T - t^2}$$

V = množina vode; m = množina mleka; t = toplota mleka, ki se ima hladiti; t^1 = toplota, oziroma stopinja, do katere se hoče shladiti; T = toplota iz hladilnika tekoče vode (že vporabljene); t^2 = začetna toplota hladilne vode ozir. ko začne teči skozi cevi hladilnika; S = specifična toplota mleka (0.90) ali smetane (0.80).

Kakova je voda, ki se porablja za hlajenje, nima pomena; ker pri tem ne pride nikakor v dotiko z mlekom. Drugače se pa mora paziti, ako pride voda v dotiko z mlekom ali mlečnimi izdelki; le čista prozorna kuhana voda sme se v mali množini pri tem porabiti. Toda pri nas je v tem oziru vse narobe. — Poglejmo za kratek čas v naše maslarne. Mlekar pripravlja smetano za pinjiti, toplota smetane je previsoka, vlije malo mrzle vode, je premrzla, rabi nasprotno vročo vodo, drugače ravnati je zamudno in traja predolgo. Mnogokrat se tudi mesto vode dene v smetano nekoliko ledu, kojega se je (še ne vselej) malo spralo z vodo.

Opazujmo naprej: maslo se je vmedlo; ko se začne spoznavati na opazovalnem steklu prosena zrna masla, se pinjo splahne z vodo, zato, da se ne izgubi kaj smetane, ki je ostala na pokrovu ali drugje, in da se mala zrnja nekoliko operejo in raje sprimejo. Ko je medenje končano, vzame se maslo iz pinje, se dene na gnetilnik, ali se prej še enkrat v posodi opere, na gnetilniku se toliko časa poliva z vodo, da teče ista popolnoma prozorna. Potem se modelira in zavije v vlažen pergamentpapir. Tako se dela, bi rekel, v vsaki mlekarni na Kranjskem in še marsikje drugod; vendar je tako počenjanje popolnoma napakno, in se pri enakem delovanju nikdar ne bo dosegel res trpežen izdelek. Voda ne sme priti v dotiko z presnim maslom; in zakaj? Vsakomur je znano, da se vse kvarjenje, uničevanje in prenašanje

vrši le potom malih s prostim očesom nevidnih glivic, ki se imenujejo v učenem jeziku bakterije. Voda, kakor vsaka druga tekočina in tvarina, je več ali manj okužena od teh živalic, kolikor bolj čista je voda, tem manje jih ima.

Sedaj pa pomislimo, da v mnogih naših mlekarnah rabimo, radi pomanjkanja tekoče vode ali studenčnice, strešnico ali kapnico; ko bi se ta dobro filtrirala in bi se pazilo, da od nobene strani ne bi došla kaka nesnaga ali sicer kvarjajoča tvarina v njo, bi lahko bila prav izvrstna; toda večinoma najdemo mesto dobre strešnice pravo smrdljivo kugo.

Po mnogih mlekarnah in celo v eni mlekarški šoli na Avstrijskem imajo navado hraniti celotne kepe masla v mrzli vodi do prihodnjeda dne; drugi dan se zopet zgnete in modelira; namen tega je maslo nekoliko strditi. No, jaz ne bodem zahteval preveč od naših mlekarn, ker iste ne delajo že trpežno, za izvoz namenjeno maslo, pač pa za par dnij trajajoči izdelek. Ako pa hočemo imeti fino in zraven trpežno maslo, naj voda ostaja smetani in maslu tuja, pravilno delanega masla ni treba prati, za odstraniti namešani pinjenec zadostuje edino gnetenje. Izkušnje so celo dokazale, da se maslo ovito v suh pergamentpapir do 8 dnij dalje časa obdrži neizpremenjeno v okusu in kakovosti, nego ako je bilo zavito v vlažen pergamentpapir. Na to naj bi se ozirali oni mlekarški učitelji, ki tolikanj priporočajo vlago pri maslu. Vsaka voda, ako ni destilirana, bode imela več ali manj škodljivega učinka na razne izdelke mleka.

Led je pa ravno tako škodljiv, kot voda, premislimo, da je mnogokrat vzet od kacij smrdljivih, gnjusnih mlak, a da mrzlota glivicam le onemogoči delovanje, a jih uničiti ne more. Ako smo primorani iz jednega ali drugega vzroka rabiti led pri maslu, sme-

tani ali mleku, mora nam biti prva skrb, da se isti dobiva iz snažnih vod ali pa iz tovaren, ker drugače nam je lahko učinek, kojega si želimo z nizkim hlajenjem, celotno pokvarjen od vsajenih glivic.

Voda nam rabi tudi še za snajenje posode, orodja in mlekarne same, in to je gotovo vsakomur znano, da temelj vsega mlekarškega vspeha je bil in bode edino le snaga.

Jaz bi dal vsem mlekarnam nasvet, da pri velikem varčevanju naj ne zabi skrbeti, da bode na razpolago dosti osebja, ki mora skrbno gledati na to, da bode vsaka stvar res od zunaj in znotraj čista, ker nesnago v mlekarni zakrivi največkrat varčno in zraven tega trmasto predstojništvo. Z vročo vodo umivamo, z mrzlo splahnemo, ker nam pa voda ne more sama razpustiti nesnage, ki se napravi od mleka, pridenemo v njo sodo ali ugašeno apno.

Poglejmo zopet v mlekarno: kje pri nas se je kedaj pinja ali drugo leseno orodje sčistilo z apnenim beležem? menim, da ne bi našel lahko mlekarne, ki bi bila to kedaj izvršila. In res so v mnogih krajih gnetilniki, pinje in drugo orodje popolnoma začrneli od maščobe in od vlage, niti enkrat se ne domisli mlekar vse lepo osnažiti z apneno ali sodo-vodo, krepko osnažiti v vseh kotih, in postaviti za par ur na solnce, — sem pozabil ali nimam časa ali jutrajšni dan — je lenuhov odgovor. In tudi naj bi ne bilo treba siliti in prositi predstojništva, da naj preskrbi sodo ali apno, kar se vedno pripeti pri nas; hočemo varčevati pri snagi v lastno škodo, tam kjer bi se na najlažji način dalo mnogo prihraniti, tam se pa ne zna. Glede tega je-li v mlekarni bolj priporočljiva soda ali apno, naj omenim na kratko sledeče: apno je ceneje in se posode manje prime ozir. škoduje nego li soda; soda je pa drugostransko, skoraj

bi rekel, bolj snažna nego apno, in jo je veliko lažje lepo splahniti. Jaz bi priporočal apno za vse leseno orodje in posode, kakor pinja, gnetilnik, lopatice, ker ima soda neprijeten okus, ki mnogokrat preide na maslo, ako nismo vsega previdno izplaknili; sodo pa za vse cinjene posode, ki se dnevno rabijo in koje je lahko popolnoma izplahniti v mrzli vodi. Nikdar naj se ne dene preveč sode v vodo: 1—3% zadostuje navadno pri vsem. Soda razpusti z lahkoto vse mlečne pokvarjene ostanke, ter nam zato ni treba rabiti pepela ali peska: to zlasti za vrče, v kojih se mleko odpošilja.

Prvo pravilo pri snagi je, da ne smemo rabiti ne peska ne pepela (izvzemši posebne slučaje) po mlekarnah; ker se od posod brez potrebe in kake koristi odstrani polagoma cin, ter si napravimo s tem ne male stroške. Mogoče mi bode kdo omenil, mi imamo radi svetle, leskeče vrče, a če jih s samo sodo peremo, postanejo ti črni, umazani, zato jih ribamo z drobnim peskom ali pepelom. Moj odgovor bi bil: vrči se morajo oprati najprvo v vroči soda ali apneni vodi; ko je oprano, se takoj dobro splakne v mrzli vodi od zunaj in znotraj, zato da se odstranijo delci sode, ker ravno če se ta na vrčih prisuši, postanejo vrči črni; na to se vsaki vrč sterilizira ozir. s paro moramo uničiti vse glivice, ki so še v vrčih ostale. Če pa pogledamo v naše mlekarne, vidimo vrče oprati v soda vodi ali tudi v vreli vodi, s krtačo ali pepelom, splaknejo se potem samo od znotraj na pripravi v to namenjeni, sterilizirati se jih ne more, ker se navadno nima v tem času več pare.

Opomnim tudi gospode predstojnike zadrug, kakor tudi sestavljalce načrtov in mlekarn, da je med prvimi zahtevami imeti primeren prostor z vsem potrebnim za hitro, dobro in pravilno snajenje orodja in posod. Opazil sem

v celotno novih, po načrtu inženjerja narejenih mlekarah, ki so imele v jednom kotu pripravo za notranje splahnjenje in sterilizovanje vrčev, v kakem drugem, od tega daleč odstranjenem prostoru stoji jarin za pomivanje, jarina z mrzlo čisto vodo, kjer naj bi se vrči tudi zunanje splahnili, ni najti nikjer; in do shrambe za vrče in posode se je zopet hodilo čez tri štiri oddelke prostora. In tako se zgublja čas, ko se mora posodo sem in tje vleči, a čas je denar, drugič se mora po nepotrebnem vporabljeni svoje moči, samo radi neumnosti inženirja.

Revizija naše zveze?

Kakor vse velike, moderno urejene avstrijske zadrugne zveze, — med temi 2 češki in druge slovan-ske — je tudi „Zadružna zveza“ član „Splošne zveze“ na Dunaju.

Radi tega izvršila je „Splošna zveza“, kakor smo že poročali, pri naši zvezi strogo 8 dni trajajočo revizijo, koja revizija pa je imela za nas zelo ugoden uspeh, kljub temu, da sta imela revizorja vpoštevati različne ovadbe in napade.

In sedaj nam je posvetil gosp. Lapajne s Krškega v „Slovenski zadrugi“ sledeče vrstice:

„Zadružna zveza“ v Ljubljani je bila (?), kakor čitamo v „Ö. l. Genossenschaftspresse“ nadzorovana po dveh odbornikih dunajskega nemškega „Allgemeiner Verband-a“. To moramo slovenski „Zadružni zvezi“ le čestitati, da je bila po nemških, slovenščine nezmožnih inšpektorjih nadzorovana. Zakaj niso še slepih nadzornikov izbrali?!

Načelno se ne bavimo s „Slovensko zadrugo“, ker kar prinaša strogo strokovnega, čitali smo zelo velikokrat že prej, s politiko, ki je glavna vsebina imenovanega lista, pa se ne pečamo, — a na gornje vrstice, pri kojih sicer ne vemo, kje neha zloba in prične neslanost, pripomnimo našim zadrugam in zadrugarjem v pojasnilo, da je „Splošna zveza“ ravno radi slovenščine poslala na revizijo gosp. Huda bi unig-g-a, računskega revidenta z Gradca, ki kot rojen Slovenec naš jezik popolnoma umeje, ki je pa, ker se je s Slovenca prelevil v — Nemca, pri reviziji slovenske zveze postopal gotovo dosti strogo.

In kar se tiče sklepčnega vprašanja: „Zakaj niso še slepih nadzornikov izbrali?!“, odgovorjamo samo, da tega pač nismo mogli storiti, ker še do zdaj nismo zvedeli, da bi zveza g. Lapajnetu dobila revizijsko pravico.

Deteljno seme.

Velika skladiščna zadruga na Nemškem rabi več vagonov detelj-nega semena.

Opozarjamo na to vse svoje zadrugne in nam naj iste, ki bi mogle oddati seme, naznanijo v kratkem množino in ceno semena.

Denarni promet.

Na tekoči račun so nam vposlale sledeče zadrugne:

B. Bistrica, h. i. p. (19. 10.)	K	349.36
Bloke, „ „ „ (25. 10.)	„	4000.—
Knežak, „ „ „	„	3000.—
Borovnica „ „ „	„	10700.—
Sv. Ema, „ „ „ dr. (26. 10.)	„	600.—
Vrhnik, „ „ „	„	44.30
D. M. v P., „ „ „ (27. 10.)	„	300.—
Čatež, „ „ „	„	2500.—
Smlednik, „ „ „	„	320.—

Sv. Ema, km. dr. (27. 10.)	K	150.—
Šmarje, h. i. p.	„	2000.—
Starigr. dr. z. št. iz.	„	3000.—
Hrenovice, h. i. p. (28. 10.)	„	3000.—
Tomišelj, „ „ „	„	4550.—
Zg. Tuhinj, „ „ „ (29. 10.)	„	1500.—
Ig, „ „ „	„	2000.—
Sv. Jak. o. S. „ „ „	„	700.—
Jesenice, „ „ „	„	1500.—
V. Lašče, „ „ „	„	2000.—
Tržišče, „ „ „	„	1200.—
Kropa, žreb. zadr.	„	238.85
Boljun, dr. z. št. iz. (30. 10.)	„	21.—
Dobropolje, km. dr.	„	450.—
B. Bistrica, h. i. p.	„	2000.—
Tomaj, „ „ „	„	600.—
Kropa, žreb. zadr. (1. 11.)	„	48.80
„ „ „	„	79.87
Cerklje, h. i. p.	„	6000.—
Trnovo, gosp. dr.	„	1025.—
Laško, h. i. p.	„	1000.—
„ „ „	„	500.—
V. Lašče, km. dr.	„	453.97
Št. Ilj p. T. p.	„	2000.—
Kropa, žreb. zadr.	„	44.50
Višnjagora, h. i. p.	„	1500.—
Kropa, žreb. zadr.	„	412.12
Rova, h. i. p. (3. 11.)	„	1400.—
Toplice, „ „ „	„	400.—
Starigr. dr. za št. iz.	„	6000.—
P. Gradec, h. i. p.	„	900.—
Rovte, „ „ „ (4. 11.)	„	4626.58
Tomišelj, „ „ „	„	4000.—
Št. Jak. o. S. „ „ „	„	750.—
Idrija lj. „ „ „	„	6584.35
Cerkno, „ „ „ (1. 11.)	„	89254.11
Čatež, „ „ „ (4. 11.)	„	3000.—
Št. Jernej slov. p.	„	2000.—
Ig, h. i. p.	„	1000.—
Št. Ilj p. T., „ „ „	„	1000.—
Staraloka, „ „ „	„	3000.—
Višnjagora, „ „ „	„	1500.—
Hrenovice, „ „ „ (5. 11.)	„	7000.—
S. Križ p. L. „ „ „	„	1000.—
Kandija, „ „ „	„	4000.—
Kropa, žreb. zadr.	„	383.38
Dobropolje, pos.	„	4000.—
Kropa, žreb. zadr.	„	71.02
Št. Rupert, h. i. p.	„	4000.—
Trebelno, „ „ „	„	1000.—
Zg. Tuhinj, „ „ „	„	1000.—
Srednjava, „ „ „	„	2600.—
Col, „ „ „	„	850.—
Št. Jur p. K. „ „ „	„	1000.—
Tržič, „ „ „	„	2000.—

P R E G L E D

poslovanja hranilnic in posojilnic na podlagi vposlanih mesečnih izkazov za mesec september 1904.

I m e	Prejemki		Izdatki		Denarni promet		Hranilne vloge				Posojila				Število članov
							vloženo		vzdignjeno		dano		vrnjeno		
	K	v	K	v	K	v	K	v	K	v	K	v	K	v	
Baderna ?															
Beram	2337	55	3051	28	6288	83	1383	14	2778	—	220	—	1142	08	107
Blagovica	3754	99	3262	70	7017	69	1910	—	400	—	2722	78	220	—	148
Bled za blejski kot	20218	57	18734	—	38952	57	10941	—	2534	—	4200	—	6681	68	113
Bloke	2141	73	3661	26	5802	99	1800	—	1621	37	1980	—	20	—	303
Boh. Bistrica	41016	51	39429	08	80445	59	27349	50	12050	—	4445	—	165	75	46
Borovnica	25622	09	25165	98	50788	07	1690	—	23222	01	1235	20	496	—	233
Buzet	13067	93	12244	79	25312	72	10120	—	1244	—	10945	—	1675	30	+12
Cerklje	27579	45	19690	92	47270	37	3670	15	1984	—	11500	—	1610	—	212
Cerknica	39699	08	32999	54	72698	62	25703	—	9914	69	3850	—	1500	—	521
Cerkno ?															
Col	2436	82	2515	59	4952	41	670	—	160	—	2354	—	407	—	25
Češnjica	7986	07	7258	—	15244	07	4454	—	1414	32	300	—	2197	30	158
Čatež	3385	61	3285	11	6670	72	2770	—	360	—	224	—	—	—	54
Črni vrh	7270	48	6653	42	13306	84	2220	12	2343	03	2035	30	1624	10	172
D. M. v Polju	1357	32	1130	—	2487	32	1230	69	130	—	1000	—	—	—	19
Dobropolje	24039	45	20826	81	44866	26	15792	—	10574	57	3750	—	1567	—	+2
Dubrovnik	20628	94	21442	—	42070	94	2900	06	2020	—	14830	—	11257	—	?
Dobrunje ?															
Domžale	8759	12	9701	86	18460	98	1768	40	1985	—	3680	—	200	—	175
Draga	4274	82	4239	56	8514	38	919	99	530	67	2900	—	—	—	20
Frankolovo	17803	35	17566	63	35369	98	1889	04	1205	46	13640	—	13038	—	154
Fara pri Kostelu	5404	—	3688	—	9092	—	3305	—	360	—	3328	—	2000	07	+7
Gojzd	733	15	370	—	1103	15	730	—	170	—	200	—	—	—	42
Gore	2837	84	2031	78	4869	62	226	—	—	—	2021	75	460	—	71
Gorica cent. pos.	103877	77	98773	45	202651	22	32222	11	17594	03	11951	35	5361	24	855
Gorje	6128	54	5318	84	11447	38	4295	44	4055	04	1189	35	1350	—	296
Horjul	9360	72	7958	77	17319	49	4032	—	1322	57	4816	—	2933	37	298
Hrenovica ?															
Idrija	3863	27	3370	—	7233	27	2585	27	1340	29	851	—	951	63	89
Ig	6095	92	5869	88	11965	80	1231	—	1306	26	2140	—	820	—	186
Izlake	9780	95	4426	50	14207	45	7003	—	1312	20	3100	—	688	—	193
Jesenice	17193	17	16458	48	33651	65	9169	50	6685	38	4100	—	700	—	?
Kamnik	43971	76	45107	93	89079	69	12471	—	10509	94	7930	—	18309	79	744
Kanal	7662	11	11073	94	18736	05	6255	53	1584	48	4470	—	824	—	76
Kandija	33342	60	33151	57	66494	17	15994	64	20785	60	12004	—	2780	—	1059
Kazaze	2592	90	2538	65	5131	55	1160	—	859	41	1650	—	1165	—	?
Knežak	8458	93	7479	90	15938	83	2700	—	300	—	2950	—	800	—	98
Košana	12069	98	19291	83	31361	81	5232	—	4279	53	2600	—	340	—	376
Kranjska gora	5959	28	6771	47	12730	75	2221	—	1298	31	5460	—	550	—	270
Križevci	69140	18	68652	91	137793	09	46614	58	33025	11	31220	—	5169	22	221
Krka	562	49	654	—	1216	49	557	70	264	—	40	—	—	—	26
Lasko	6025	97	6008	26	12034	23	3774	—	896	86	1370	—	200	—	357
Leskovec	9125	87	8017	79	17143	66	3622	—	790	—	5212	—	360	—	238
Leskovača	3504	46	2845	20	6349	66	2477	50	438	—	1300	—	200	—	78
Ljubljana — ljud. posoj.	1421257	79	1408920	15	2830177	94	238787	85	249840	30	121148	77	38108	82	1712
— Vzaj. podp. dr.	166903	02	142092	23	308995	25	70395	80	42411	93	47990	—	30353	—	?
Ljubno ?															
Loški potok na Taboru	3621	70	4065	47	7687	17	2124	—	1539	75	2500	—	400	—	71
Marenberg	7505	01	7396	03	14901	04	736	—	2949	28	1100	—	5663	83	332
Medulin	3935	14	3254	58	7189	72	2730	—	612	—	2620	—	1079	20	299
Mengeš	8160	77	9743	61	17904	38	6949	—	3129	80	1720	—	825	—	405
Metlika	52045	59	50743	41	102789	—	20546	41	29990	65	20098	25	4104	—	+8
Mokronog	2986	31	3678	40	6664	71	1355	—	2955	—	600	—	1344	—	216
Mošnje	2303	57	2005	39	4308	96	200	—	1252	97	800	—	—	—	125
Naklo	1002	66	1312	80	2315	46	146	—	1200	—	110	—	12	—	48
Oprtalj ?															
Pišece	3769	78	3769	83	7539	61	425	52	518	40	3032	—	1049	—	+3
Planina	891	22	1110	93	2002	15	693	—	750	—	360	—	170	—	109
Polhov-Gradec	2622	85	2185	06	4807	91	1850	—	836	68	648	—	740	—	145
Poljane	8680	39	14180	71	22861	10	3968	32	9861	56	3508	—	1700	—	402
Preddvor	344	90	435	50	780	40	61	—	284	—	150	—	—	—	34
Pulj	88554	19	93388	19	181942	38	68417	95	34714	62	41818	48	6401	70	+11
Preska	1270	—	1262	—	2532	—	1270	—	—	—	—	—	—	—	?
Radeče	4735	63	5827	48	10563	11	2306	12	1291	—	4351	16	1858	25	463

I m e	Prejemki		Izdatki		Denarni promet		Hranilne vloge				Posojila				Število članov
							vloženo		vzdignjeno		dano		vrnjeno		
	K	v	K	v	K	v	K	v	K	v	K	v	K	v	
Rab	73682	11	57887	03	131569	14	55907	63	1841	32	55160	28	10749	86	372
Rečica	18399	57	16703	89	35103	46	11201	93	2551	35	1060	—	4100	—	414
Renče ?															
Ribnica	19386	34	20413	01	39799	35	10290	20	3801	63	6282	—	1572	—	298
Ricmanje	830	65	701	42	1532	07	—	—	—	—	600	—	778	29	?
Rob	8419	52	6870	—	15289	52	6300	—	2171	38	1650	—	1040	—	183
Rogoznica	28481	04	28464	80	56945	84	9944	54	794	85	19141	66	879	50	106
Rova	9023	48	10834	75	19858	23	3282	—	1064	09	4228	—	4891	—	228
Rovte	5674	90	4198	51	9873	41	4312	08	955	43	235	64	207	—	186
Selce	6228	—	3392	99	11620	99	3771	42	4065	95	1160	—	205	—	302
Semič	9087	14	8544	97	17632	11	4868	50	7660	05	840	—	1243	50	259
Senožeče	2772	51	2457	64	5230	15	160	—	100	—	1750	—	1700	—	293
Sevnica	30789	84	20955	35	51745	19	23453	34	2284	10	8610	—	5709	—	1806
Sinčavas ?															
Smlednik	2874	95	2874	77	5749	72	2874	55	281	83	—	—	—	—	33
Sorica	2876	20	2715	—	5591	20	2876	20	615	—	—	—	—	—	30
Srednjasvas	30143	35	26496	59	56639	94	10718	—	12998	36	13120	—	6600	—	373
Staraloka	22143	54	23424	92	45568	46	8243	—	5137	44	6200	—	6100	—	224
Stari grad	26036	69	19603	39	45640	08	2585	53	14074	50	2450	—	200	—	?
Stari trg	22134	37	28700	51	50834	88	20147	—	17308	63	4325	—	1444	—	548
Struge	3985	42	3334	06	7319	48	525	—	3000	—	300	—	—	—	45
Sv. Ema	1109	99	449	—	1558	99	410	—	49	—	400	—	500	—	99
Sv. Jakob ob Savi	3362	48	3310	08	6672	56	1690	—	10	—	230	—	300	—	137
Sv. Križ p. Kostanjevici	11159	53	14148	05	25307	58	8390	—	7112	—	6987	—	1488	03	7
Sv. Križ pri Litiji	3589	54	3374	07	6963	61	1087	—	1995	30	970	—	240	—	342
Sv. Jurij ob j. ž.	8260	—	8014	82	16274	82	5590	—	3576	27	400	—	180	—	200
Sv. Jurij pod Kumom	1446	02	861	83	2307	85	44	—	40	—	820	—	150	—	25
Sv. Jurij pri Kranju	5134	91	3772	70	8907	61	2317	—	1789	82	1970	—	400	—	253
Sv. Kunigunda	2983	41	3980	22	6963	63	2790	—	2480	—	—	—	140	—	82
Lenart	19087	52	18677	45	37764	97	7969	—	5487	42	8464	—	8178	—	?
Šebrelje	2850	93	4013	75	6864	68	1359	12	1770	75	920	—	781	23	101
Škocijan	11502	17	11392	46	22894	63	5192	—	6215	31	2080	—	2520	69	610
Škofjaloka	10110	72	8962	99	19073	71	2173	—	7899	66	650	—	130	—	43
Šmarje	3388	84	3163	77	6552	61	2692	—	161	—	3000	—	500	—	204
Šmartno pri Litiji	4105	31	3678	92	7784	23	2076	98	1619	18	2020	—	825	—	190
Šturije	3642	01	4022	11	7664	12	2376	78	1340	73	2040	—	86	14	205
Št. Ilj pod Tur.	7471	82	7664	04	15135	86	3419	18	3416	—	1247	—	2925	30	151
Št. Janž	1574	03	1641	01	3215	04	1201	51	290	—	854	—	150	—	157
Št. Jernej	24497	53	22243	54	46741	07	9250	—	7611	57	10390	—	1806	—	566
Št. Peter	12449	92	10681	52	22131	44	6165	80	7750	44	2760	—	1937	—	701
Št. Rupert	6246	53	5412	27	11658	80	5582	—	3185	70	2150	—	580	—	226
Št. Vid pri Zatičini	24132	28	22512	17	46644	45	15616	—	9979	03	34000	—	800	—	398
Tinjan	2235	08	1685	72	3920	80	2000	—	—	—	1650	—	159	90	239
Tomaj	2260	88	2809	10	5069	98	2155	25	800	—	600	—	40	—	386
Tomislj	6087	46	7160	86	13248	32	1350	—	5148	86	1950	—	2250	—	?
Toplice	2283	12	2740	—	5023	12	2354	77	—	—	940	—	—	—	+3
Trebelno	7951	99	6691	13	14643	12	1834	71	3155	39	3510	—	686	77	181
Trnovo	45298	95	36501	84	81800	79	6808	90	26939	96	8431	35	1581	28	696
Tržič	5314	14	3403	63	8717	77	1637	—	2165	03	1200	—	812	69	140
Tržišče	2224	64	1854	59	4079	23	830	—	231	66	400	—	520	—	108
Tunice	2676	70	2259	01	4935	71	1234	—	1025	71	200	—	—	—	43
Velike Lašče	13687	33	9384	01	23071	34	6868	—	1291	25	6110	—	600	—	113
Vipava	28074	99	26119	—	54193	99	6566	—	9332	43	13490	—	5951	37	1135
Višnagora	15388	86	16547	03	31935	89	6891	—	7962	90	8400	—	2945	89	372
Vojsko	590	—	140	—	730	—	190	—	140	—	—	—	—	—	28
Vrhnika	14948	92	12131	80	27080	72	11460	13	7929	08	1019	37	1935	—	?
Zagradec	4173	13	4761	26	8934	39	3608	—	2700	—	2056	—	—	—	113
Zatičina	2876	98	13530	83	16407	81	724	—	3201	57	10300	—	1600	—	68
Zg. Besnica	1194	68	869	69	2064	37	390	—	262	43	600	—	—	—	49
Zg. Tuhinj	2922	89	2540	83	5463	72	1870	—	824	37	1700	—	970	—	163
Žiri	5075	77	12636	88	17712	65	3069	—	2426	64	5140	—	1590	—	252
Župa Raščane	1357	29	1349	62	2706	91	1070	64	—	—	800	—	—	—	82
Žužemberk	24283	49	23368	80	47652	29	1724	—	6795	32	10800	—	1503	64	273

KMETIJSKO BERILO.

Živinoreja.

Mesarji in mesne cene.

Mesarska zadruga na Dunaju zahtevala je od vlade, naj se takoj prepove izvoz živine, ker bodo sicer mesarji brez vsakega ozira še zvišali cene mesa.

Če se pregledajo dunajska — ali drugod — tržna poročila in se vidi, da je cena živine prek in prek padla, se moremo le čuditi drznosti dunajskih — mesarjev, da stavijo tako nezmislno zahtevo, kakor je izvozna prepoved, ter še pri tem grozijo, da sicer mesne cene zvišajo.

Take prozorne agitacije, ki so se rodile na Dunaju a segajo celo do nas, bi morala vlada pač prepovedati.

Sicer pa vemo, kam pes taco moli: mesarji se bojijo, da bi se moglo od strani konsumentov zahtevati na podlagi nizke cene, ki jo ima živina, tudi primerno znižanje mesnih cen, — in to hočejo preprečiti s svojim krikom in vikom.

Divji kostanj kot krma.

Dr. Gabrijel na kmetijskem oddelku vseučilišča v Halle na Nemškem je preiskoval vrednost divjega kostanja kot krmilo pri molzni kravi, pri ovcah in prešičih. Kostanj je neolupljen posušil pri 60 do 70° C, potem zdrobil v mlinu in tako šrotanega krmil. Poskusi pri molzni kravi so pokazali, da krmljenje kostanja vpliva odločno ugodno na mlekotvorbo; mleko je bilo jako dobro in brez vsakega stranskega okusa. Tudi na težo krave in na izrabo krme je kostanj ugodno vplival. —

Vsakdanje krmljenje ovna, (40 kg težkega) z 1300 g (1 kg 30 dkg) suhe nemške detelje in 300 g kostanja je pokazalo ugoden učinek ozir celokupne prebavljivosti krme.

Poskus s 6 ovci je pokazal, da se da kostanj tudi za pitanje

ovac dobro porabiti; meso je imelo prijeten okus.

Tudi pri prešičih se je pokazalo krmljenje z divjim kostanjem kot prav dobro. Pri teh je nadomestil g. profesor en del krme obstoječe iz ječmenovega zdroba in pivnih tropin (mlato) najpreje z $\frac{1}{3}$, pozneje $\frac{2}{3}$ kg kostanja z vspelhom tako da je mogel ob koncu poskusa konstatirati povoljno večjo težo živali.

Vinogradništvo in vinarstvo.

Kletarski tečaji.

Znano je, da je kletarstvo na Kranjskem v primeru z drugimi, bolj naprednimi, vinorodnimi deželami še na jako nizki stopinji — ter da je nujno potrebno, da se naši vinogradniki z vso resnostjo poprimajo boljšega kletarenja, ako hočejo pridelavati dobro, okusno in stanovitno vino in z istim s pridelki drugih dežel uspešno konkurirati.

Kaj pomaga najlepše grozdje iz najboljšega vinograda, ako iz njega gospodar ne zna pripraviti fino, žlahtno in stanovitno vinsko kapljico?

Istotako je znanje umnega kletarstva neobhodno potrebno za vinske trgovce in gostilničarje, ki posredujejo prodajo vina med pridelovalcem in občinstvom in ki lahko iz najboljšega vina najslabše naredijo, ako ž njim pravilno ne ravnaajo.

Da se ponudi interesentom prilika, izobraziti se teoretično in praktično v umnem kletarstvu, priredi c. kr. vinarski nadzornik Bohuslav Skalický pri državni kleti v Novem mestu tekom prihodnjih zimskih mesecev več trodnevni kletarskih tečajev.

Kdor se misli enega teh tečajev vdeležiti, mora se pismenim potom ali ustno zglasiti vsaj do 25. novembra t. l. pri c. kr. vinarskem nadzorstvu v Novem mestu.

Ker je število udeležencev za vsak tečaj omejeno, priporoča se, da dotičniki prošnje prej ko mogoče vpošljejo.

Vsak, kdor bo v tečaj sprejet, bode pravočasno in sicer vsaj en teden pred pričetkom tečaja, pismenim potom obveščen.

Perutninarstvo.

Sredstvo, da kokoši po zimi neso.

Nek perotninar piše: Jaz krmim svoje kokoši z velikim pridom ozir nesenja v času, ko se skubijo in pred zimo tako-le do novega leta: enkrat jim pokladam kuhanega krompirja mej koji namешam otrobe, drugič pa jim dam zdrobljene koruze, ki jo pustim, da se preje v vodi dobro zmehča. To pičo dobivajo kure po 3krat na dan, toplo in sicer toliko, kolikor je hočejo žreti. Ta čas kure skoro nič ne neso (z majhnimi izjemami), ker omenjena piča pospešuje le rast perja, mesa in masti. Od novega leta pa krmim sam ječmen in zdaj prično kure nesti, da je veselje. Februarija sem dobil od 17 kokošij poprečno po 10 jajec na dan. Opomnim, da se morejo kokoši prosto gibati na precej velikem travnatem vrtu, kar jim zelo ugaja, kokošnjak je čisto mrzel.

Laneno olje, sredstvo za ohranitev jajec.

Ako jajca namažemo z lanenim oljem, tedaj se olje posuši in dela tenko kožico, ki zabranja izhlapevanje jajčni tekočini in vdiranje zraka na prazno mesto. Pri nekem poskusu so namazali 10 jajec z lanenim, 10 drugih z makovim oljem, dveh pa niso namazali. Vseh 22 jajec so pustili ležati na pesku drugo poleg drugega, tako da se niso dotikala. Čez 3—6 mesecev so jih tehtali in čez 6 mesecev odprli. Nenamazana jajca so zgubila čez 3 mesece 11⁰/₁₀, čez

6 mesecev 18⁰/₀ svoje teže, ko so jih odprli — so bila na pol prazna in so imela duh na pol pokvarjenih jajec. Z makovim oljem namazana jajca so zgubila čez 3 mesece 3⁰/₀, čez 6 mesecev 4¹/₂⁰/₀ svoje teže, ko so jih odprli, so bila polna in niso imela slabega duha. Z lanenim oljem namazana so zgubila čez tri mesece 2⁰/₀, čez 6 mesecev 3⁰/₀ svoje teže, ko so jih odprli, so bila čisto polna in duh je bil popolnoma oni svežih jajec. Laneno olje je tedaj še bolje nego makovo in tudi znatno ceneje.

Zelenjadarstvo.

Pridelovanje špargeljna.

Beluš ali špargelj raste še danes v peščeninah morskih bregov divji, do sedanje popolnosti ga je pripravilo skrbno negovanje vrtnarjevo. Po njegovi naravi mu tedaj najbolj ugajajo peščena tla v raznih oblikah, toda brez kamenja. Skrbno izvršene špargeljnovе grede, pri katerih se ne pozabi na zadostno vsakoletno gnojenje, dado tudi v najbolj revnem svetu še vedno lepe dohodke, seveda ako ni človek preveč oddaljen od železnice.

Stari način pridelovanja beluša, ki je bil zelo drag in ni dajal boljših vspehov od sedanjih načinov, se korenito opušča. Samo ljudje iz stare šole, ki nečejo iti s časom naprej, špogajo še ta način, pri kojem je treba izkopati meter globoke jarke in jih napolniti z lesenimi trskami in gnojem. Sadike se posade precej globoko in gredice niso dosti vzdignjene nad rozore.

Novejši načini pridelovanja imajo popolnoma drugačno podlago: prihraniti hočejo kolikor se da, na gnoju, svetu in delu in glavno gnojenje je od zgoraj. Ko je določeni peščeni svet lepo zravnan in če je bolj trd, tudi zrigolan, se razdeli svet z zabitimi kolci v podolžne vrste. Te gredo najbolje od severa proti jugu. Razdalja mej posameznimi vrstami kolcev ali klinov naj bo okoli 1 m. Na obeh

straneh vsake vrste odmerimo kakih 15 cm zemlje, skupaj torej 30 cm pri vsaki podolžni vrsti in v tej širavi izkopljemo jarke 30 do 40 cm globoke. Zemlja teh jarkov se naklada gričasto na vmesne prostore. To delo se zvrši jeseni in čez zimo ostanejo jarki odprti. Spomladi pa jih napolnimo kakih 25 cm visoko z dobro preležanim gnojem pomešanim skozi in skozi s prstjo, priporoča se tudi na vsaki tekoči meter pridejati 8 dek Tom. žlindre in 10 dek kajnita.

Ko se je zemlja v kakih 4 tednih nekoliko vsedla zaznamujemo s palčicami mesta za sadike belušove. Če hočemo veliko pa bolj drobnih špargeljnovih piščali (tako nazivamo pridelek špargeljnov), sadimo lahko 40 cm narazen, če pa hočemo menj, a lepih, debelih piščali, sadimo pa 70 do 80 cm narazen. Okrog naših palčic natosimo prsti v majhne plošate gričke, na te polagamo rastline, kojih korenine lepo porazdelimo na vse strani. Zdaj zakrijemo rastline samo kake 3 prste na debelo, prst nekoliko pritismo in dobro zalijemo. Prvo poletje je edino delo, ki ga pa ne smemo zanemariti, to, da zatiramo pridno plevel na gredah. V jeseni pognojimo vrste močno z gnojem iz stranišča ali hlevsko gnojnico. Za zimsko odejo pokrijemo vrste 5 cm na debelo s slamnatim hlevskim gnojem, ki ga na spomlad zopet pograbimo proč. Spomladi tudi pokrijemo rastline znova 10 cm na debelo.

Dve leti je treba gojiti špargelj, predno imamo kaj sadu od njega. Tretje leto smemo odrezati le nekaj piščalk, z rezanjem pa moramo prenehati zadnji čas sredi junija. Četrto leto pa je žetev popolna in traja od srede aprila do konca junija, kakih 8 do 10 tednov. Precej ko prenehamo z rezanjem, potrosimo gnoja na grede, gnoj na lahko zakopljemo, da je pokrit se zemljo. Suha tla je dobro po-

livati tudi z gnojnico. Pametno je gnojenje po leti zato, ker 1.) gnoj do prihodnje spomladi dobro sprhni in 2.) ne moti pri rezanju špargljev.

Po izvrstni Büttner-jevi knjigi „Vrtnarstvo za začetnike“.

Shranjevanje zelenjadi za zimo.

Prijetno je gospodinji, ako ima vzeti tudi po zimi poleg večnega krompirja, kako zelenjavo v roko. V kleti pa tudi na prostem si jo lahko shrani.

Kadar nastopi zmrzlina se vzame zelenjava, ki jo hočeš prezimiti s koreninami vred previdno iz zemlje ter se jo vloži v pesek tako, da glave molijo iz peska ven in se kolikor moč malo dotikajo. Kdor nima dovolj prostorne in zračne kleti in hoče ohraniti večje množine zelja čez zimo mora v kakem zatišji na vrtu izkopati jame in v teh prezimiti glave. Dolgost in širokost jam se ravna po potrebi. Na vsak način morajo biti pa ¹/₂ metra globoke in suhe.

V jame se vloži glave tako, da leže štori navzgor, glave navzdol. Za roko na debelo se pokrijejo s prstjo. Če nastopi pa hud mraz je treba dati še odejo iz listja na vrh. Kadar se zeljate glave jemljejo proč je treba odprtino vsakikrat zopet takoj zadelati, da no more mraz škodovati.

Tudi por, zelena in koleraba prezimijo bolje v jamah (podsipnicah) na prostem nego v kleti. Zeleni se listje odstrani, korenine prikrajšajo in gomolji v vrstah vložijo v zemljo, le srčni listi se vidijo ven. Ko nastopi mraz, se jama tudi dobro pokrije z listno odejo.

Korensko zelenje, redkev, korenje, rdečo peso, peteršilj itd. vlagamo najraje v pesek v kleti. Ako imamo premalo prostora tedaj jih vložimo tako, da delajo griček. Griček se napravi na ta način, da napravimo iz korenja krog, korenine gledajo proti sredi kroga, glave pa ven, na nje naložimo nekoliko vlažnega peska

na to pa zopet korenja itd. Večje množine shranimo na prostem v jamah in jih dobro pokrijemo.

Špinačo in endivijo pustimo kar na prostih gredicah, pokrijemo jih le s smrekovimi ali jelkovimi vejami. Zimsko zelje ostane tudi popolnoma na prostem, ker mu da šele mrz dobri okus. Brstno zelje in okrovt pa je bolje shraniti v praznih gnojnih gredah ali pa kakor navadno zeljo v jamah. Karvijol, ki se ima šele dobro razviti, nastavi v kleti ali v topli gredi glavice. Ako je v kleti premalo prostora, se prostor lahko bolje izrabi s pomočjo lesenih polic, ki se oblože s peskom. Svetovati pa je, ne delati preširokih polic, da jih lažje snažiš in prebiraš zelenjav. Pozabiti pa tudi ne smeš dobro prezračevati, kadar le vreme dopušča, drugače gnije zelenjad v v kleti: mnogo hujše kot v jamah na prostem.

Tudi to je treba paziti, da naj se za zimo spravlja le popolnoma razvita zelenjav, kajti vsaka pokvarjena rastlina prične gnjiti in s tem okužuje tudi svoje sosedo.

Pri zelju odstranimo samo zunanje rumene liste, druge pustimo. Pri pesi in gomoljnih rastlinah ne smemo glave odrezati. Pri rdeči pesi in korenju se perje kratko odreže ali odtrga. Pri prezimovanju v kleti je treba strogo paziti na snago, gnjijoče zarmenelo listje je treba odstraniti. Najpreje naj se porabi slabejše zelenje in pa bolj zgodnje vrste, ki niso tako trpežne kot pozne.

„Vrt. učitelj“.

Gozdarstvo.

Vporaba žaganja v obrti.

(Nekaj nasvetov v razmišljanje prizadetim —e—o.)

Učinek gorkote, ki ga dobimo pri sežiganji žaganja je isti, kot oni lesa, ker žaganje pač ni nič drugega kot fino razrezano lesno vlakno. A žaganje ima to posebnost, da se pri sežiganji sesede tesno skupaj, da razvija mnogo sopare in tako ovira živahno go-

renje. Vsled sesedanja je zabranjen pristop potrebnemu zraku in žaganje samo zogljeni, ako se pogosto ne obrača. Zato so si izmislili posebne peči za žaganje, mej katerimi lahko imenujem zistem Kraf-tov, Lundinov, Andréjev, Nid-bergerjev, Cvilnigerjev. Ta zadnji način ima to prednost, da se v njem žaganje ne sežge naravnost, ampak najpreje zogljeni v zaprtih posodah in se vse snovi, ki nastanejo pri suhi destilaciji lesa, pridobijo, sve-tilni plin, ki se dobi poleg tega pa služi v razsvetljavo ali pa za kurjavo. To je gotovo zelo popolno izkoriščenje lesnega odpadka, ki se priporoča zlasti v gozdnatih krajih, kjer se poseka in razžaga veliko lesa. V Galiciji in Šleziji se je Cvilnigerjev način prav dobro obnesel, kôtran, lesni kis in ocatovo kislino, ki jo pri tem dobijo pre-delavajo takoj na mestu ali pa oddajo kemičnim tovarnam. — Na popolnoma enak način se da se-veda sežigati in kuriti tudi izlu-ženo čreslo v strojarnah in tako se lahko prihranijo v tej obrti znatne svote, ki bi se drugače izgubile.

Važna je poraba žaganja za oksalno kislino. Ta tehnijski važen proizvod je izločil najpreje l. 1773 neki Savary iz soli kisle deteljice. Oksalna kislina se v naravi ne nahaja prosta, pač pa v zvezi s kalijem in apnom kot oksalnokisli kali in oksalnokislo apno. V prej-šnjih časih so izdelovali oksalno kislino na dragocen način s seži-ganjem (okisanjem) sladkorja s solitarjevo kislino; zdaj pa rabijo za to izključno le organske snovi. Mej temi je pa na prvem mestu žaganje, ker se pogosto nahaja in je po ceni. Način izdelovanja je nekoli zamotan, a ne ravno težak. Bistno je to-le: Vzame se sode in se je stopi v vodi toliko, da ima razstopina 1:35 specivične teže. Na 100 delov sode (trde soli) se vzame 30—40 delov žaganja in se v plitvih ponvah segreva mej neprestanim mešanjem, da voda

izpariva. Vročina znaša 175 do največ 240°. Ko je vse žaganje stopljeno se ohladi. V tej zmesi imamo poleg drugega tudi oksalno-kisli natron, ki ga moramo izlu-žiti z vodo iz zmeši; s pomočjo vapnenega mleka spremenimo ok-salnokisli natron v oksalnokislo apno in to s pomočjo žveplene kisline zopet razdenemo v žvepleno-kislo apno ali gips in v čisto oksalno kislino.

Tudi špirit se da narediti iz žaganja. Ako les dalje časa ku-hamo, (posebno če je les razdra-pan v olakenca) in sicer z razdre-čenimi rudninskimi solmi tedaj se da del celuloze (glavna snov v lesu) spremeniti v sladkor; tako dobimo neko sladkorno tekočino, ki s pomočjo pridejanih drož prične vreti in iz katere lahko kuhamo (destilujemo) potem žganje ali etil-alkohol.

Kroasán & Bretonić izdelujeta iz žaganja, sprhnelega lesa, otro-bov, škroba i. t. d. barvila, ki jih imenujeta rastlinske sulfire, ker je v njih po posebnem ravnanji vo-denec nadomeščen z žveplom. Naj-bolj s pridom se rabi v ta namen žaganje hrasta, bukve, češnje, ko-stanja, ne tako ono mehkih lesov.

Prednosti fabrikacije teh barv so: 1.) Izdelovanje je zelo enostavno, ni treba nikakih dragih poslopij, ne priprav, da malo dela in ope-racija je ozir vspeha popolnoma gotova. 2.) Barvilna moč teh novih barv je veliko večja od drugih. 3.) Barve so trpežne, se ostavljajo tako kislina kot alkalijam (lugom) bolje nego dosedanje. 4.) So ce-nejše od najpriprostejših barvil zla-sti v ozirom na barvilno moč. 1 kg barve iz žaganja stane polovico Kampesovega izvlečka in da 4krat toliko barvila.

Žaganje se vporablja tudi za napravo plastičnih snovij za odli-tine in odtiske. Ta vporaba je že precej dolgo znana in načini za napravo takih mas so že tako iz-popolnjeni, da imamo danes izdelke, ki odgovarjajo vsem zahtevam.

Misel, nadomestiti les z umetnimi proizvodi, takozvanim umetnim lesom je že zelo stara in ima menda v Kini in na Japonskem svoj izvor. Od tam se je iznajdba že v 18. stl. razširila po Evropi, posebno na Angleškem, kjer si je neki Clay vzel patent za napravo takih mas. Ker na Slovenskem kolikor mi znano ni nobene tvrdke, ki bi izdelovala tako blago, za to hočem dati nekoliko migljejev v vzpodbudo našim tehničnim mislecem.

V obče se izdelujejo take mase na ta način, da se bolj in menj fino žaganje s pripravnim vezilom zmeša in potem v primerne oblike (modele) ali vliiva, ali z roko vtisne ali pa z različno silo s strojem pritiska. Na ta način narejeno blago se rabi v raznovrstne okraske, kot nadomestilo primeroma dragih rezbarij, posebno za okvirje, skrinjice in razne potratne predmete. Izdelujejo se tudi iz umetnega lesa plošče za tlak, kot nadomestek za parkete, kajti ksilolit, (umetni les ali lesen kamen) kljubuje vlagi in toplini, česar pri lesenih parketih še niso dosegli in tudi težko bodo. Dalje se rabi umetni les za obkladanje sten mesto naravnega predragocenega marmorja kot umetni marmor. Tudi v izdelavanju krtač se izvrstno vporablja.

Prvi taki umetni lesovi so bili iz mešanice žaganja, kleja (lima) in posebnih čreslovih raztopin ali pa iz žaganja, terpentina, smole i. t. d. Latry v Parizu izdeluje umetni les iz žaganja in krvnega albumina s pomočjo pritiska in toplote. Take lesove imamo v trgovini pod raznimi imeni, na pr. scifarin, lesni marmor, similiboâ, i. t. d.

V novejšem času izdelujejo iz umetnega lesa posebno take predmete, ki služijo za okraske mizar-skih del, kakor n. pr. za nastavke pri vratih, konzole, kapitelje na stebričih, razne nastavke v pohištvi (pri omarah, posteljah, kredencah), izpolnitve (filunge) za

vrata in omare in druge okraske. Dasiravno se te vrste blago izdeluje v veliki popolnosti s pomočjo stiskalnic, je vendar v Avstriji in Nemčiji še zelo malo vdomačeno, toliko bolj pa po Francoskem, Angleškem in v Ameriki.

Od dobrega umetnega lesa se zahteva:

1.) Da je naravnemu lesu kar najbolj podoben in tudi podobno težak.

2.) Se v gorkoti ali na vlažnem kraju ne sme zvijati, mora biti dovolj prožen (elastičen), pri tem pa vendar tako trden, da se robovi ne odbrusijo zlepa.

3.) Umetni les se mora dati vrtati, piliti, žagati, rezljati in rezati, ne da bi bil krhek; klati se seveda ne da, ker je njegova struktura skozi in skozi enaka.

4.) Dati se mora na razne predmete brez težave prilepiti in dobro mora držati.

Pa ne samo pohištvo, tudi stene in stropi naših lepših stanovanj bi z vporabo umetnih lesnih okras-kov lahko dobili za primeroma nizko ceno oboj velike arhitekto-niške lepote.

S temi podatki sem hotel po-dati samo neko splošno sliko, ki kaže kako raznovrstna da je vpo-raba žaganja posebno za izdelo-vanje umetnega lesa.

Načinov izdelovanja imamo da-nes že precej in velik napredek zadnjih let v tej stroki je vporaba lesne celuloze poleg žaganja za umetni les.

Splošno.

Kako spremeniti goščavo v plodo-nosen travnik ali dober pašnik?

(Konec)

Priporočamo pa tembolj nasejati pepel, to pa vselej le v času, kadar dežuje ali sneži, da mokrota lug od pepela spravi do korenin rastlin, sicer bi ne bilo nič uspeha. Ne velja toraj nasejati kar po snegu, niti tedaj, kadar je trava velika, temuč v jeseni, v spomladi, ali pa kadar je trava pokošena, na golo

zemljo, to pa vselej ob dežju! Le tako se bode kmalo poznal dobro-dejen upljiv tega domačega gnojila. Isto velja tudi o nasejanju sene-nega drobirja.

Ko že ravno govorimo o pepelu, moram še dostaviti, kako naj se pepel shranjuje, da bode za rabo. Znano je namreč, da se na og-njišču ali v peči za več mesecev ne more shranjevati, ker je na poti, pa tudi ob vednem ognju pepel — zgori. Tudi ga je škoda, da ga ne bi varno in zvesto shranje-vali. Kam tedaj ž njim, da nas bode počakal nepokvarjen do po-rabe?

Znano je, da ima pepel svoj učinek le tedaj, ako je še suh. Kadar pride v dotiko z vlago ali mokroto, razkroji se kmalo in po-stane iz njega — prst, katera ni vredna mnogo več od navadne prsti. Takšnega nasejati bilo bi prazno delo. Da se pepel ohrani, treba ga je toraj shranjevati na suhem prostoru. S tem pa ni re-čeno, da bi ga morali devati kam v podstrešje, na svisli ali kak drug odprt prostor, kakor imajo n. pr. nekateri kratkovidni ljudje navado, kjer se je vsled tega po-tem zgodila nesreča, da je neza-dostno mrtvi pepel veter razpihal in provzročil požar. Bog varuj pepel shranjevati drugje nego v kleti, kjer naj pa se zanj poseben prostor odloči. To bodi nekaka skrinja ali kotec, obdan naokoli z deskami, da pepel ne pride v do-tiko s kamenjem zidu ali s prstjo in se tako ne pokvari. Toliko to-raj o domačem gnojilu — pepelu.

Toda ni še zadosti, dragi kme-tič, ako si že tudi veliko storil s prenovljenjem svojega zemljišča, ni še zadosti! Treba je travniku ali tudi pašniku nekaj krasa in to je sadno drevje. Brez njega zdi se mi kraj pust in dolgočasen. Navrh pa, ako zemljo lepo oblju-diš s sadnim drevjem, bode ono zemljišče, kadar drevje — dobro oskrbovano — odraste, imelo dvojno vrednost! To pa ni malenkost, to

je važen pomislek za vsakega skrbnega kmeta!

Sedaj treba zopet pomisliti, kakšno drevje naj vsadimo, da bode ugajalo kraju in bode uspevalo? Ako imamo travnik, velja usaditi — seveda visokorasle — hruške ali jabolane, to pa na redko, da bode, ko drevesa zrastejo, še dovolj prostora za travo osušiti. Bolj drobno drevje n. pr. češplje, slive itd. velja posaditi le v kakem robu, kjer zabranjajo nekoliko, da se manje zemlja plazi. Na planem je takšno drevje na poti. Ako je prostora v izobilju, velja vsaditi tudi kakšen oreh ali češnjo, tudi kostanj ni pozabljen, ker vzraste ž njega lepo drevo.

Ako pa, dragi kmetič, nimaš primerne sadnega drevja, svetujem ti, idi v goščo in ondi izkoplji in potem posadi kakšno drugo listnato drevo. Jesen, javor, brest, lipa, gaber itd. so drevesa, katera dajejo zemlji precej sence, da trava lažje raste, živina se pa tudi raje pase v senci, kar velja zlasti za pašnike. Navrh tega pa nam ob potrebi da takšno drevo izvrsten les za razno orodje in kurjavo, kar vse dostikrat precej stane kmeta.

Vse to kar sem ti tukaj nasvetoval dragi kmetič, dalo ti bode sicer precej dela, ali prizadelo ti ne bode mnogo stroškov. Storil bodeš vse polagoma, ob priložnostih, večinoma brez tujih dragih delavcev. Prepričan pa sem, ko se po tem navodu jedenkrat lotiš dela, dobil boš čedalje večje veselje do njega, zlasti ko bodeš čez par let že opazoval sadove t. j. pridelke zemljišča, pa nadepolni naraščaj sadnega drevja. To ti bode v radost tebi, in potomcem tvojim pa v korist!

Ko tako spominjam kmeta, kako naj se vzbudi iz zaspanosti, ne morem zamolčati še neke druge nemarnosti, katera pa zadene naravnost oni faktor, kateri je poklican skrbeti v prvi vrsti, da se gospodarstvo oživi in razvije,

in to je država! Ona, katera podpira sicer vse stanove, zanemarja pa onega, od katerega vleče že od obstanka svojega sem vedno davek, ona naj bi bolje gledala in podpirala stan, na katerega se v potrebah vselej zanaša! Ako hočemo zemljišča kultivirati in to če tudi priprosto in z malimi stroški, kakor sem opisal, da bi se vspodbudili revni kmetje, če treba tudi posamezno, obljubila bi se jim zato naj primerna podpora. Oskrbovanje vse bi lahko storile občine, namreč pregledavo zemljišča prej in po obdelovanju, pa bi videli v kratkih letih; koliko bi naši kraji v gospodarstvu napredovali. Ko bi navrh še kmetom — vsaj revnim — šla na roko vlada z lahkotno in ceno dobavo sadnega drevja, prepričala bi se lahko v kratkem času, v koliko se bi spremenila in zboljšala tudi naša sadjereja! Toliko v opomin in naj ne bi ostale te besede „glas upijočega v puščavi!“

Pohorski.

Kmečko novo leto.

Prvi november ali listopad, novo leto v kmetijskem koledarju je bil pred malo dnevi.

Kako drugače, očka Tinček, je vendar sedaj, kot je bilo včasih. Kateri kmet je včasih mislil na to, da bi si zapisal, kar je tekom leta izdal in prejel, kaj pridelal in kupil, kaj izgubil in pridobil itd. Danes ima gospodar knjigo, v katero piše, kaj da se vse v gospodarstvu nahaja, kaj v njem živi, v njem dela, koliko se seje in žanje, koliko krme se porabi, koliko je dohodkov od tega in onega itd.

Tako, ljubi Tinče, si napravite knjige tudi vi; že večkrat sem vas k temu opominjal, danes to zopet ponavljam; gospodarite umno in dajte svinčniku za račune tudi nekaj besede. Ko bo glavno delo na polju, v gozdu in na travniku končano, ko vam prineso dolgi večeri marsikako urico prostega

časa, tedaj si polagoma, korak za korakom tudi vi napravite prav enostavno kmetijsko knjigovodstvo. Mar naj vam njegovo potrebo še utemeljim? Z veseljem sem vam na uslugo.

Glejte, prijatelj moj, vse toži nad slabimi časi. Nezadovoljnost ni prešinila samo navadnih delavcev-trpinov, ampak tudi obrtnik, uradnik in posebno kmet se pritožujejo, kmet nad pičlimi dohodki od gospodarstva, kojih vzrok so slabe žetve, neznosne poselske razmere, razne podnebne nezgode, n. pr. letošnja suša, pozneje zopet deževje in slične nesreče. Na to pa še veliko gospodarjev ni prav nič pomislilo, da velik del krivde zadene marsikoga izmed njih samih, ker se jim niti ne sanja ne, v kakem razmerji da so posamezne gospodarske panoge med seboj ozir svoje rentabilnosti (dobičkonosnosti) in jim tudi to ni popolnoma jasno, je-li svoje pridelke primerno spravijo v denar ali pa jih napol zmečejo proč.

Glejte, moj Tinče, pameten gospodar mora biti vsikdar na jasnem glede svojega gospodarstva, imeti mora vedno jasen pogled čezenj. Ali morete trditi to o sebi? Ali bi mogli sedaj ob koncu gospodarskega leta, ko so vsi pridelki pod streho in zrnje za bodoče leto v zemlji, ali bi mogli dati račun o tem, kakšen dohodek da ste imeli od svojega gospodarstva?

Vidite, na vse to je moči misliti šele tedaj, ko ste se odločili za priprosto knjigovodstvo; kajti vsakdanja skušnja potrjuje, da oni, ki si zaznamuje svoje dohodke in stroške, po navadi tudi bolje gospodarji. Tak človek bolj pazi, da si dobro ohrani premakljivo in nepremakljivo imetje, dobi več smisla za zboljšave, se ogiba nepotrebnih izdatkov in skuša shajati z malim — z eno besedo, navadi se polagoma varčevati. In z mirno vestjo lahko trdimo, da je v mnogih hišah ravno pomanjkanje

varčnosti vzrok propadanja. Koliko je stvari, ki bi se dale spremeniti v cvenk, pa jih nihče ne vidi. Koliko je gospodarjev, ki premene vsak dohodek hiše v tekočino, ki zgine v grlu! Ali jih ni veliko, ki imajo svoje žalostno stanje pripisati edino le molitvenim bukvicam peklenščekovim, kvartam?

Ko sem opazoval življenje naših ljudij, ni ušlo mojim očem, da kmetje, ki kaj računajo, gospodarijo z večjim razumom in da se lahko opazi že na njihovih otrocih, kako skrbno shranijo vsako majhno denarno darilce in tudi pozneje, ko odrastejo skušajo pomnožiti prihranke. Z eno besedo, razločujejo se prav na dober način od otrok onih sosedov, ki ne znajo prav gospodariti, oziroma, ki na koncu leta nimajo niti pojma o tem, ali so postali premožnejši ali revnejši, koliko jim je prinesla dobička ali zgube ta ali ona kmetijska panoga, na kak način so porabili svoje zaloge itd.

Kar se da v resnici doseči, za to bi si moral prizadevati vsaki gospodar. Sem spada pred vsem važnost vpogleda v stanje gospodarstva ob vsakem času. Čim natančneje in pogosteje se moremo prepričati o splošnem stanju svojih financ ali denarnega stanja, toliko preje bomo prišli do tega, misliti na sredstva in pota, kako bi ozdravili svojo finančno jetiko. Seveda ne bomo šli takoj h kakemu mazaču ali konjedercu, ki bi bil v našem slučaju kak skriven, petičen oderuh, ampak poskusili bomo preje dobra domača zdravila.

Ugovor, da je knjigovodstvo preveč zamudno, ni resničen. Iz skušnje vem, da so se kmetje, ki so le za silo znali brati, pisati in računati, kmalu vdomačili v knjigovodstvu. Če imaš nekoliko potrpljenja in vztrajnosti se ga kmalu privadiš in spopolnitev pride s časom sama od sebe: Kajti vaja dela tudi tukaj mojstre.

Česa pa je treba zato? — Napišite si tri zvezke ali knjižice:

inventarno knjigo, blagajno knjigo in upravno knjigo ali poslovno knjigo. V „inventar“ zapišite po vrsti lepo, koliko imate poslopij, zemljišč (polja, travnikov, gozda), koliko imate v gotovini denarja, koliko imate živine, koliko raznih pridelkov na shrambi in nad hlevom in v kašči, koliko imate orodja in strojev in pohišta. Vse to, ljubi očka Tinček, morate ob enem tudi ceniti, taksirati in cenilno vsoto zapisati v knjigo — tudi Bog ne daj previsoko — in slednjič seštejte vse skupaj. To je prva stvar. Najbolje je če ste to opravili o vseh svetih, če pa še niste, no dobro, pa storite vsaj 1. decembra ali makari 1. januarja, toda, ljubi moj, ne odlašajte nikdar inventarja. Verjemite mi, čudili se boste!

Poleg tega inventarja, ki ga položite, ko je izpolnjen, v miznico in pustite notri do konca drugega leta, si napravite tudi „blagajnik“. Vsaki dan zapišite notri, koliko ste prejeli denarja, koliko izdali in čemu? Vedno zapišite, če mogoče predno izdaste. Na eni strani zvezka, na levi naredite nadpis z večjimi črkami: „Prejel“ ali pa „Dohodki“, na drugi, desni strani zgoraj pa zapišite „Izdal“ ali „Stroški“. Do čim potrebujete za inventar samo eno ali dve poli popirja, je za blagajnik najbolje, če si kupite vezano knjižico (notes) za par desetec v mestu.

Tretja knjiga „poslovník“ ima sledeče oddelke (vsak oddelek ima po nekaj listov): živinoreja, mlekarstvo, zelenjadarstvo, krompir, pesa, žita) s pododdelki: pšenica, rž, ječmen, oves, ajda, proso itd.), krmske rastline, sadjarstvo, vinarstvo, gozdarstvo, perotnina, domače gospodinjstvo, posli itd.

Točno in natančno se zapiše vsaka stvar in ko se leto obrne, se dohodki seštejejo skupaj, ravno tako izdatki, izdatki se odštejejo od dohodkov in razvidi se, je-li je gospodarstvo kaj prineslo ali

nič, katere panoge so dale dobiček in katere zgubo itd. in vi, ljubi očka Valentin boste prav kremito ozdravljeni in podučeni. Stegnite roko, svinčnik in zapisnik to spada k gospodarstvu, kakor kolo k vozu. Ako teh dveh ni, tedaj manjka v gospodarstvu nekaj, ni prave jasnosti v njem. Takoj si nabavite zapisnike, lepo vas prosim. To priprosto knjigovodstvo vam prinese novo življenje v hišo, pomagalo vam bo naprej, obvarovalo vas škode.

Ko pridem k letu osorej malo povasovat' me gotovo zradostite z dokazom, da sprejmete dober svet pa ga tudi izvršite.

Vrednost gnojnice.

V prvi vrsti ne smemo pozabiti, da gnojnica sama na sebi ni popolno gnojilo, ker ji manjka bistvenega dela: fosforne kisline, skoro popolnoma, drugič pa treba pamtiti, da le tekoč in trd gnoj skupaj šele tvorita popoln gnoj. Zato je učinek urina (scalnice) le enostransk, pospešuje zlasti rast listja in zato pač na travo ugodno upliva, nikakor pa na zrnje, zato polivanje setev z gnojnico naredi pač mnogo slame, a le malo zrnja. Ako upoštevamo še blagodejni vpliv gnoja, ki dela črnico (humus) in tako rahlja in ogreva zemljo, potem bomo pač odkazali gnojnici le bolj tretje mesto za hlevskim gnojem, kajti o poslednjih učinkih pri gnojnici ni niti govora, ona deluje samo s svojimi redilnimi snovmi. Pač ima tudi gnojnica svoje dobre plati; ena izmed najboljših je ta, ker se da tako enakomerno razdeliti in ker je tako raztopna. Vsled tega moremo v kratkem času pospešiti rast zaostalih rastlin in jim pripomagati, da pridejo k moči. Ta okolnost priporoča gnojnico posebno za travnike, pri katerih pa itak ne shajamo s samim hlevskim gnojem, če jih imamo veliko. Ako pridenemo gnojnici nekoliko dušičnatega in fosfornokislega umet-

nega gnojila, tedaj postane bolj vsestransko delujoče gnojilo in je potem pripravna tudi za pospeševanje zimskih in poletnih setev.

Čemu rabimo na njivi apno.

Da potrebujejo rastline za svojo rast tudi apna, je znano, toda skoro vse prsti imajo toliko apna v sebi in tudi v drugih gnojilih dajemo rastlinam toliko apna na razpolago, da je redkokedaj potreba še posebej z apnom gnojiti. Da ima apno tudi še nek popolnoma drugačen namen, izprevidimo že iz tega, ker ni množina, ki jo je treba potresati, da dosežemo z apnom zaželeni učinek v nobenem razmerju k oni množini, v kateri potresamo druga gnojila. Rastlina za svoje telo ne potrebuje apna nič več nego fosforne kisline, dušika ali kalija, vendar pa potrebujemo žganega apna 400 do 1000 kg na $\frac{1}{2}$ hektara, od zadnjih imenovanih redilnih snovi pa ne več kot 10 do 25 kg. Apno namreč ni pravcato gnojilo, ampak le bolj splošno, ravno za orano zemljo izvrstno izboljševalno sredstvo zemlje. Vporabo apna smemo tedaj staviti bolj na isto stopinjo kot n. pr. drenažo (osuševanje zemlje) in obdelovanje zemlje, nego v vrsto pravega gnojenja. Apno zemljo rahlja, jo odpira, poživlja, greje, pospešuje razkrajanje v nji, posebno razkrajanje živalskih in rastlinskih snovij, koreninskih in strniščnih ostankov, hlevskega gnoja, črnice in pospešuje razpadanje še ne razkrojenih kamenenih drobcev. Z eno besedo lahko kratko izrazimo delovanje apna v naši poljedelski zemlji s tem, da apno prinaša vanjo: življenje in zdravje.

Zimska mešanica.

Setev zimske mešanice naj se zvrši kolikor moč zгодaj, kajti pri zgodnji setvi se razvije zimska grašiča še krepko pred zimo. Jesenska setev pade v avgust do

novembra. Kot zmes h grašici pri-devamo za polovico semena ozimne rži in sicer računamo za zeleno spomladansko krmo 140—150 kg na 1 ha. Ta mešanica nam da že v majniku zeleno krmo. Pokošene rastline lahko potem pustimo, ker takoj zopet poženo in dobimo lahko še od njih popolno žetev v slami in zrnju.

Katere rastline potrebujejo največ apna?

Nobena kmetijska rastlina ne more vspevati, ako ni v zemlji nič apna; toda potrebujejo ga v različni meri; vsled tega mora biti zemlja za to raslino mnogo bolj apnena nego za ono. Dobra žetev odvzame zemlji in sicer 1 hektarju sledeče množine apna:

Pšenica, rž, ječmen, oves 20 do 30 kg; grah, grašica, fižol 70 do 80 kg; krompir in pesa 40 do 60 kg; bela in rdeča detelja 80 do 150 kg; lucerna in esparzeta 200 do 300 kg; ogršica, konoplja, hmelj 150 do 250 kg.

Žita in krompir morejo tedaj životariti še na precej malo apnem svetu, na katerem bi se detelje počutile zelo slabo. Posebno veliko apna hočejo imeti v zemlji lucerna ali nemška detelja in esparzeta (neka pri nas le malo znana detelja, ki je za čebele zelo dobra a raste le na izrečno apnem svetu). Ker te detelje ostanejo po več let na enem in istem mestu, zato mora biti v zemlji pač dovolj apna, drugače počno te detelje pojemat in zginjati, na njihovo mesto pa stopajo malovredne trave, ki potrebujejo menj apna. Neposredno krompirju in pesi ne smemo gnojiti z apnom, sicer postaneta grintava in krastava.

Po storjenem delu je dobro počivati.

Gotovo — toda šelo potem! Umni kmetovalec dobro ve, da

sme iti šele tedaj na zimske počitnice, ko je zadnja njivica, ki jo misli na spomlad še obsejati, zorana na praho, kajti potem dela celo zimo narava za njega. Vreme in vpliv zraka pokažeta na preorani njivi vso svojo moč. Zmrzlina in odjenjavanje mraza, suša in mokrota rahljajo in drobijo tla ter je delajo rodovitne. Pokonča se mnogo plevla in mrčesa in kar je glavna stvar, pridobimo si časa pri spomladanskem delu, kjer nas tako rado baše. Tudi to pride v poštev, da je jesenska brazda tako zelo sposobna združiti s zemljo razna rudninska gnojila, Tomaževo žlindro in kajnit. Saj je znano, da odvisi moč vsakega gnoja v zemlji od tega, da ga kolikor se da enakomerno porazdelimo v zemlji. In to storimo na najpopolnejši način, ako gnoj pred jesenskim oranjem raztrosimo. Tudi to je nekaj vredno, da moremo jeseni gnoj, kakor tudi umetna gnojila, ki jih je treba v večji množini, po 4 do 600 kg na 1 ha, pri jesenskem obdelovanju raztrositi čisto mirno brez vsake hitrice. Rastlinske redilne snovi, ki se nahajajo v Tomaževi žlindri in v kajnit, vzame čez zimo zemlja vase in jih tako predela, da jih morejo spomladi rastline, kot jara žita, stročnice in detelje, gomoljnice (krompir), koruza, ajda, lan i. t. d. takoj rabiti in ravno te rastline so za fosforno kislino (v Tomaževi moki) in za kali (v kajnit) zelo hvaležne. Zato smatramo gnojenje s kalijevim fosfatom za delo, ki ga vedno z dobičkom združujejo z jesenskim gnojenjem.

Živila so se podražila.

Ker so se malone podražila vsa živila, morajo naše gospodinje povsod misliti na nove prihranke. Pri tem naj opozarjamo na to, kar smo poudarjali že čestokrat, da si tisti, ki uporablja Kathreinerjevo Kneippovo sladno kavo, dokaj prihrani, se celo v mnogih primerih popolnoma odreče zrnati kavi in

tako lahko poravnava marsikaj, kar izdaja več. Gospodinje, ki so brez predsodka, že davno prinašajo „čisto“ Kathreinerjevo kavo na mizo, in izkušnja uči, da je ne opusti nihče več, kdor se je navadil. Močno pripravljena, je „Kathreinerjeva Kneippova sladna kava“ jako prikupnega okusa in zlasti za otroke redilna in krvotvorna. Pri tem je treba dosti manj mleka, da se doseže okusna kavina barva, nego ob uporabljajočih močno barvajočih kavinah surogatov, torej prihranek tudi tu. Zategadelj poudarjajte pri nakupovanju vselej ime Kathreiner, zahtevajte le izvirne zavoje s sliko župnika Kneippa in ne jemajte niti odprto oprazenih izdelkov, niti malovrednih posnemkov v drugačnih zavojih.

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

I ali dva mlekarska učenca sprejme večja mlekarska Zadruga.
Pojasnila daje „Zadruga Zveza“.

Baderna (v Istri), gospodarsko društvo, ima v svoji zadrugi kleti 4000 hl črnega in 500 hl belega vina.
Kdor hoče kupiti izborna istrska kapljica po zmernih cenah, jo dobi zanesljivo pri gospodarskem društvu v Baderni.

Službo poslovdje pri kaki zadrugi išče pošten, doleten mož, ki že več let deluje pri velikem konsumnem društvu ter vse tozadevne posle popolnoma pozna.
Več se izve pri našem uredništvu.

Zajamčeno pristno vino ima v zalogi Kmetijsko društvo v Vipavi veliko množino, katero prodaje za mašna vina belo od 40—30 kron 100 l postavljeno na postajo Postojna. Rudeče pa od 35—40 kron. Zadrugam in večjim odjemalcem oddaja vino po izjemnih znižanih cenah. V zalogi je tudi tropinsko žganje.

Omaro za led nerabljen, proda neka mlekarska zadruga. Pojasnila daje „Gospodarska zveza“.

206 20—20

Zahtevajte

v svoj prid vselej

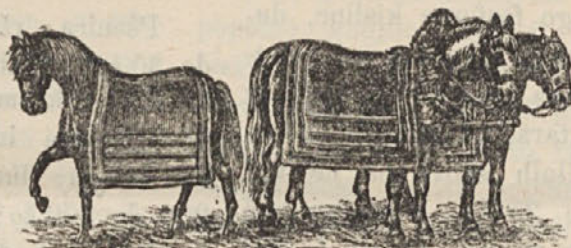
pristno Kathreinerjevo Kneippovo sladno kavo

samo v zavojih z varstveno znamko župnika Kneippa in z imenom Kathreiner ter se skrbno izogibajte vseh manj vrednih posnemkov.

Zadružna zveza

oskrbuje

= svojim zadrugam =
vse tiskovine, blagajne itd.



Združene tovarne za volnene izdelke prodajo letos spet samo po meni direktno konjerejcem približno 4000 takozvanih

vojaških konjskih odej.

Cena: 1 samo K 4-40 in par samo K 8-40 (6 parov poštne prosto.) Odeje — temnosive — so debele in trpežne ter grejejo kot kožuh, velikost 150/200 cm, toraj pokrijejo celega konja. — Razložno pisana naročila naj se pošiljajo na **Steiner**-jevo komisijsko trgovino združenih tovarn za odeje, Dunaj II., Taborstrasse 27. — Denar se pošlje v naprej, sicer se naročilo izpelje proti povzetju.

Za odeje, ki bi ne prišle, vrnem denar.

Velika ponaročila, tako od posestnikov Gebauer, Noisternig, Mallnitz, župnik Bardin, Lang, Rotter, Suchodol itd. 12—1



Hočete dolgo živeti



in se veseliti dobrega zdravja? Da dosežete to, skrbite zato, da ohranite zdrav želodec in redno prebavljanje.

Vsakomur, kdor je želodec s težkimi, prevročimi ali premrzlimi jedili pokvaril ali prehladil, gotovo pomaga

GERMANOV ŽIVLJENJSKI CVET (ESENCA),

katerega z največim uspehom rabi pri pomanjkanju teka, slabosti želodca, napihnjenju, gorečici (zgagi), slabosti, glavobolu, omotici, krčn, zaprtem telesu, zlati žili. Po preobilih posrednih, posebno pri mastnih in težko prebavljivih jedilih, ta cvet odstrani tiskanje in bolečine in zbuja tek, s čemur v visoki meri pomaga k ohranjenju telesa. Ker odstranjuje vse sprijene soke iz telesa, očiščuje kri, in ima tudi pred vsemi podobnimi pripomočki to prednost, da je čisto neškodljiv, če se tudi rabi dolga leta, ker je napravljen iz najfinjših, skrbno izbranih zelišč, ter ima prijeten, grenko-aromatičen okus, da ga morejo rabiti tudi občutljive osebe, otroci in žene.

Germanov življenjski cvet kot pravo ljudsko in domače sredstvo, naj ne manjka v nobeni hiši, ker dostikrat obvaruje pred hudo boleznijo, ko ni zdravniške pomoči blizu. Pri nakupu naj se vedno zahteva **Germanov življenjski cvet iz lekarne „črni orol“ v Belovaru**, ker so še sredstva z enakim imenom, a ne tako dobra. Za znamenje pristnosti mora vsaka steklenica, ki je v zelenem zavitku nositi polno ime trdke: **Lekarna „pri črnem orlu“ K. Germana v Belovaru** (Hrvaško), kamor je tudi pošiljati vsa poštna naročila. Cena steklenice K 1-40, po pošti vsaj dve steklenici. Za zavoj 40 vin. več, kot pošto povzete, ali se pošlje znesek prej. Naslovi morajo biti pisani razločno in natanko. Pojasnila, prospekti, navod o porabi zastoj.

Germanov življenjski cvet moram trpečemu človeštvu najtopleje priporočiti, ker sem se osebno, kakor pri mnogih občanah katerim sem ga priporočal, mogel prepričati, o izvrstnih uspehih. **Edmund Medeotti**, župnik v Trojstvu, Hrvaško. Naznanjam Vam, da sem od raznih stranij poskusil že mnogo sredstev, ali nobeno ni imelo zaželeni uspeha, kakor **Germanov življenjski cvet**. **Andrej Žižek**, Sv. Ana na Krembergu.

Pošljite mi zopet osem steklenic Germanovega življenjskega cveta, ki ga bom vsem bolehačim na želodec najtopleje priporočala. Jaz že okrevam. **Apolonija Haberl** v Semrijah, Stajersko.

225 26—5

Kmetovalci rešite svojo živino mehčine in krhkosti kosti,

kar je po mnenji živinozdravnikov neizogibno, ker ima letos krma premalo rudninskih snovij s tem, da ji redno pridevate

Barthel-novo klajno apno.

Nekaj dek vsaki dan v preprečenje koristi več, kot ravno toliko kil, če se je bolezen že pojavila. Potrebuje se za pol leta za eno kravo 6—7 kg, za 1 svinjco 3—4 kg. Poduk o klajnem apnu in o boleznih zastoj.

Stroški mali!

Korist tisočkratna!

Svari se pred posnemanji pod imenom redilno apno, klajna kosečna moka itd. Zahtevajte povsod izrecno samo-le kot najstarejše, najpriznanejše in najboljše

Barthel-novo klajno apno.

Dobi se pri

12—3

„Gospodarski zvezi“ v Ljubljani.

C. kr. priv.

pred ognjem in tatovi varne



blagajne



prodaja najceneje dobro znana tovarna blagajnic

M. Adlersflügel

založnik Raiffeisnovih posojilnic

Dunaj, I., Franz Josephs-Quai št. 13.

210 24-20



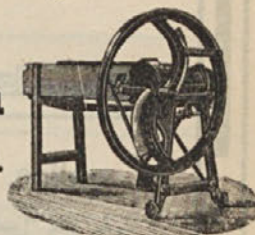
Amerikanski motor na bencin

najposobnejši motor za kmetijo in rokodelce, ker je jednostaven in zanesljiv ter malo stane, kar se pri nobenem drugem motorju ne doseže.

Več motorjev od nas že tekó pri poljedelcih, koji so nam za iste prav hvaležni, ker z njim mlati, rezanco reže, drva žaga in sploh opravi vsako delo za majhen denar.

Najboljše poljedelske stroje, kakor:

mlatilnice, slamoreznice, gepeljne, čistilnice, mline in preše za sadje in grozdje itd.



Železo, traverze, železniške šine, cement, štorje za strop in vso potrebščino za stavbe, okov in orodje ter pozlačene nagrobne križe se dobé najceneje pri

224 x—7

Karol Kavšeka nasled.

Schneider & Verovšek

trgovina z železnino in zaloga poljedelj. strojev
Ljubljana, Dunajska cesta št. 16.

➡ Nad 360.000 v rabi!

Nad 600 prvih odlikovanj! ➡



218 12—12

Delniška družba Alfa-Separator

Zaloga za južne dežele:

===== v Gradcu, Annenstrasse 26. =====

Prosim berite!

Prosim berite!

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

Spoštovanjem

Deželna mlekarina in šola za sirarstvo

v Kromerizu, Moravsko.

Kromeriz, dne 20. maja 1903.

Anton Liska, l. r. ravnatelj.

Popolne oprave za mlekarne na roko

in na silo: Aparate in posode.

Gospodarska zveza

centrala za skupni nakup in prodajo v Ljubljani, Gradišče št. 1

(uhod: Kongresni trg št. 16)

preskrbuje za svoje člane

nakup vseh gospodarskih potrebščin, posebno pa umetnih gnojil: Tomazeve žindre, kalijeve soli, solitra, superfosfatov itd., modre galice, žvepla, krme, koruzne moke, otrobov itd., semen, živine, strojev, orodja itd.;

nakup vseh gospodinjskih potrebščin;

prodajo vsakovrstnih kmetijskih pridelkov in izdelkov.

➡ Zaloga Barthel-ovega klajnega apna, oddaja se od 5 kg. naprej. ➡

Pomoč pri pomanjkanju krme! Stroji za pripravo krme!

Stroji za rezanico na patent. valjčkih z mazljivimi tečaji lahko za goniti, kar prihrani 40% moči.

Reznica za repo in krompir,

Mlini za drobljenje in mečkanje,

Parnica za živinsko klajo,

Prenesljive štedilne peči s kotlom z emajliranimi ali neemajliranimi vložnimi kotli, stoječe ali za prevožno, za kuhanje in parjenje živinske klaje, krompirja za različno poljedelsko in domačo porabo itd., potem

Stroj za kuruzo roškati,

Mlini za čiščenje žita,

Čistilni stroji trijerji

Stiskalnice za seno in slamo,

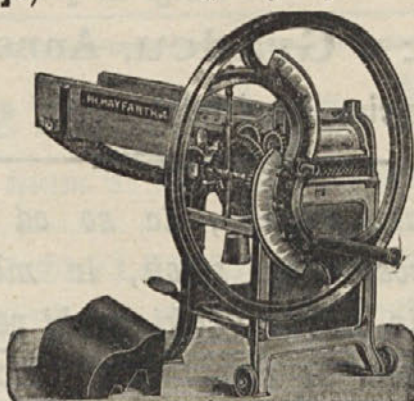
Stroji za mlatiti, viteli, jekleni plugi, valarji in brane.

Najboljši stroji za sejati „AGRICOLA“

(zistem s premakljivim kolesom) jako priročni, brez spremenjalnih koles za vsako seme, za v goro in dolino.

Samotvorne patentovane brizgalnice za pokončavanje grenkulje, na drevju in hmelju, škodljivcev, peronospore itd.

Vse te stroje izdeluje po naj-novejši odlikovani napravi



Ph. Mayfarth & Comp.

tovarne za poljedelske stroje, livarne železa in fužine na par

DUNAJ, II./1. Taborstrasse št. 71.

17 24—5

Obširni katalogi brezplačno. — Zastopniki in prodajalci se iščejo.

Izdajatelj: Zadruga Zveza v Ljubljani.

Odgovorni urednik: Ivan Rožman, uradni vodja „Zadruga zveze“. — Tisk Zadruga tiskarne v Ljubljani.