

KMETOVALEC.

Ilustrovan gospodarski list.

Uradno glasilo

c. kr. kmetijske družbe  za vojvodino kranjsko.

Ureja Gustav Pirc, družbeni ravnatelj.

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

Inserati (oznanila) se zaračunajo po nastopni ceni: Inserat na vsi strani 60 K, na $\frac{1}{2}$ strani 40 K, na $\frac{1}{3}$ strani 20 K, na $\frac{1}{4}$ strani 10 K in na $\frac{1}{12}$ strani 6 K. Pri večjih naročilih rabat. Družabnikom 20 % popusta.

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

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

Št. 16. V Ljubljani, 31. avgusta 1911. Letnik XXVIII.

Obseg: Prevozni kurnjaki. — Naše orodje. — Zeleno ali suho cepljenje trt? — Sladkanje vinskega mošta ali vinske drozge. — Resna beseda vinogradnikom ob trgatvi. — Vprašanja in odgovori. — Kmetijske novice — Družbene vesti. — Uradne vesti c. kr. kmetijske družbe kranjske. — Listnica uredništva. — Inserati.

Prevozni kurnjaki.

Ko je žetev končana, brije veter po strniščih. Koliko je pač ostalo zrnja na polju ter se vniči, če ga niso pobrali ptički, kakor strnadi, ščinkovci, vrabci itd. Koliko južinic bi si pač lahko na takem polju poiskala perutnina, če bi ga smela in mogla porabiti za prost izlet. Da perutnini pomoremo k temu, so zelo pripravi prevozni kurnjaki.

Ta naprava je v prvi vrsti pripravna za kmetovalca, ker veliko perutninarjev nima večjih njiv na razpolago.

Kakor že nadpis pravi, so te vrste kurnjaki premakljivi. Napravljeni so ali na nosilih, da se morejo prenašati ali pa na kolesih in saneh, (glej pod. (55.)), ter se potem lahko prevažajo samotež ali pa z živino.

Stene morajo biti napravljene iz tenkih desak. Kurnjak obstoji znotraj iz dveh oddelkov, in sicer za nesenje in za počitek. Visokost in širokost, oziroma dolgost hišice se ravna po številu živali, ki jih mislimo v njej naseliti; ravnotako sedeži. V vratih, ki se morejo zakleniti, da preprečimo nepovabljenim vhod, se napravijo vratica za izlet perutnine. Okna v taki hišici seveda ne sme manjkati; ravnotako moramo skrbeti za dobro zračenje, a najstrože se je ogibati prepiha. Da ima perutnina tudi pri slabem vremenu kako zavetje razen hišice same, je

dobro, da voz pod hišico obkolimo od treh strani z deskami, tako, da ima perutnina tudi pod vozom suho zavetje. Vso napravo je treba zaradi trpežnosti namazati s karbolinejem, kar se pa mora zgoditi par dni prej, preden se spusti perutnina v hišico.

Nadalje je treba, da posestnik, ki si ne upa kurnjaka pustiti tudi ponoči na polju, tega vsak večer domov pripelje in obenem pobere jajca z gnezd. Kurnjak je treba od časa do časa postaviti na drug kraj polja, tako da se polagoma vse obhodi.

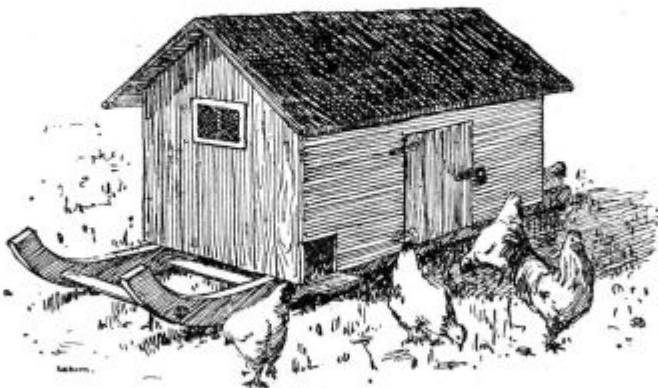
Ker se polje večinoma po končani žetvi preorje,

je dana perutnini priložnost, da razen rastlinskih snovi uživa tudi razne ličinke, črve in hrošče, ki pridejo pri oranju na dan. Tudi zelo veliko semena raznega pleva, ki dela marsikteremu kmetovalcu veliko preglavice, pokonča na ta način perutnina ter mu tako prihrani marsikteri groš, ki ga mora izdati za čiščenje polja. Vse to pa, kar dobi perutnina na polju, tvori za to ceno in zdravo pičo.

Če na polju ni nikake

vode za napajanje perutnine, jo je seveda treba vsak dan vzeti s seboj, kar tudi ne dela težav. Tudi za kopanje potrebni zabojček peska se ne sme prezreti.

Ker je naprava takega kurnjaka v primeri z drugimi napravami cenejša, bi bilo pač želeto, da bi perutninarji, ki jim je na razpolago dovolj polja, napravili poskus, da se prepričajo o važnosti in koristi takih naprav.



Podoba 55.

Kurnjak na sanah (glej pod. 55.) se rabi na pašnikih in planinah, kjer je živina noč in dan na prostem. Na takih pašnikih najde perutnina vedno dovolj mlade trave, črvov, hroščev, semena itd., tako da skoraj ne potrebuje druge piče med tem časom. Vode ji seveda ne sme manjkati. Pastirji in pastarice, ki opravljajo dnevno trikratno molžo pri živini, lahko doneso pri tej priliki tudi perutnini manjkajočo pičo, vodo itd. ter obenem pobere jajca z gnezd.

Te vrste kurnjaki se ob času, ko se žene živina na planine, vleče s konji ali z volmi gor ter se jeseni, ko se živina žene domov, lahko zopet nazaj pripelje.

Perutnina se teh prebivališč kmalu privadi, če se prej osem dni zapre v kurnjak.

Taka na pašo spuščena perutnina postane čvrsta in krepka ter izplača mali trud z obilnim številom okusnih in lepih jajec.

Kdor pa nima na razpolago ne polja, ne pašnikov in planin, pač pa vrt za zelenjad, temu se priporoča kurnjak, kakor ga kaže podoba 56. Ta kurnjak je, kakor je razvidno iz podobe, napravljen iz samih lat, samo streha je popolnoma pokrita z deskami. Sestava takega kurnjaka pač ni težavna in si jo lahko vsak perutninar sam napravi, če je le količkej spreten. Rabiti se more taka hišica seveda samo jeseni in spomladi, ko je vrt prazen in še neobdelan, oziroma tudi takrat, ko se kaka greda sprazni in nanovo obdela.

Kurnjak se rabi na naslednji način: Zjutraj, preden se perutnina izpusti, se postavi prenosni kurnjak z vrati k vratom glavnega kurnjaka, tako, da mora iti perutnina iz tega v hišico. Ko je je zadostno število v tej hišici (več kakor enega petelina in šest do osem kokoši v nosilnico devati se ne priporoča, ker je prenašanje potem preokorno in hišica pretežka), se ta zapre in prenese na vrt, oziroma na dotično gredo, ki smo jo spraznili in jo hočemo nanovo obdelati. Tla hišice, ki so le s štirimi kljukami pritrjena k njej, se snamejo in hišica spodrsne na odmenjeni prostor, tako da perutnina ne uide spodaj na prosto.

Ko perutnina vidi, da je na goli zemlji, tedaj prične svoje delo, in veselo je gledati, kako žival brska in snaži dotični del zemlje razne golazni in plevela. Ko je perutnina delo na enem prostoru končala, se hišica premakne za svojo dolgotrajno, in brskanje se prične nanovo. Na ta način si prihranimo ogromno dela in jeze, ki nam jo povzročata razna golazen in plevel, — najhujša sovražnika vrtov. Ker perutnina ne more iz hišice na prosto, se ta lahko brez skrbi in škode postavi v sredo med najlepše vrtove in nasade, ter se tako sproti lahko očisti košček za koščekom zemlje. Jeseni in spomladi, ko ni nikake stvari več na vrtu, se vrata take hišice tudi lahko odpro ter se perutnina spusti po vsem vrtu, ker sedaj ne more napraviti škode, in če je navajena hišice, se tudi vrne v to, da jo zvečer lahko prenesemo k počitku.

Zaradi jajec je treba v tej hišici napraviti v vsakem kotu v polovični višini hišice eno gnezdo, ravno tako zunaj hišice dve posodi za pičo in vodo perutnine (glej podoba št. 56).

Vsa hišica je 2 m dolga, 1½ m široka in do slemena 1¾ m visoka.

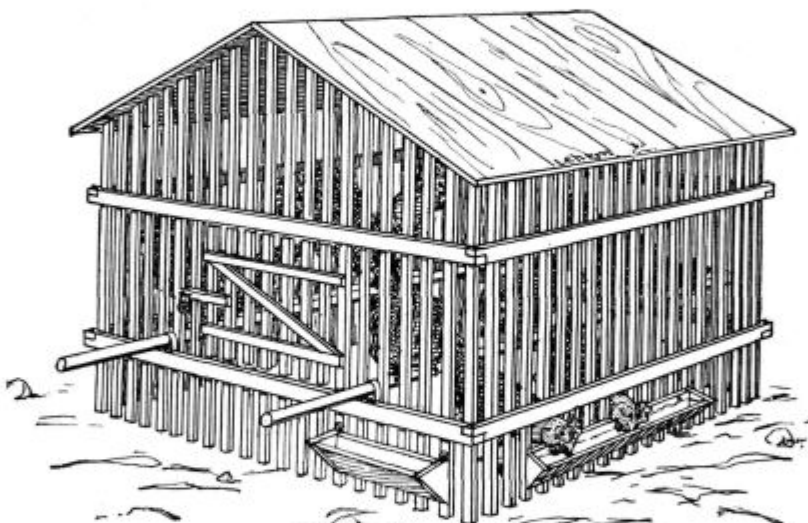
Late za sedeže se napravijo 2½ m dolge, tako da segajo na vsakem koncu hišice ¼ m na prosto, ter tako tvorijo obenem ročaje za prenašanje hišice.

Če preudarimo, da se ta hišica da napraviti z zelo majhnimi stroški, da si s to napravo prihranimo veliko dela in jeze in da vrhutega skrbimo v povečani meri za zdravje in uspeh perutnine, razvidimo korist te naprave, in upati je, da si jo omisli marsikteri gošpodar, ki je imel ravno zaradi svojega vrta veliko mržnjo do perutnine ter je tako postal vnet zagovornik prej ljuto preganjane živali. † A. Lehrmann.

Naše orodje.

(Konec.)

Orodje tvoje, zemlja, se da torej tudi izboljšati.



Podoba 56.

Nima vsak rokodelc v rokah najboljšega orodja, toda spreten obrtnik si mora znati pomagati tudi s slabšim orodjem in ti, kmetovalec, moreš v mnogih slučajih povečati rodovitnost svoje zemlje z delom. To je mogoče s pravilnim izbiranjem kmetijskih rastlin, ki jih pride-luješ. Mogoče je to dalje z napeljavo primanjkujoče vode in z odpeljevanjem preobilne moče, mogoče z razumnim pomeševanjem različnih prsti in s pravilnim obdelovanjem. Rodovit-

nost zemlje ne odvisi samo od usode in od vremena: Vrhnja skorja, kjer imajo rastline svoje korenine, je v oskrbi kmetovi, in na gojencu se pozna prvi hipec, ali je njegov rednik skrben ali vnemaren. Rodovitna zemeljska skorja je kmetovo bogastvo. Tvoja naloga je, da oskrbiš to skorjo z obilnimi redilnimi snovmi in jo tako obde-luješ, da so te snovi rastlinam tudi vedno na razpolago. To se zgodi s skrbnim obdelovanjem in s pravilnim gnojenjem.

»Kdorkol' pod milim nehom živi,
vsakdo pač srečen biti želi;
cesar na tronu, kmetič na polji
išče si sreče, sreče po volji« . . .

poje ljubeznjiva ponarodela pesmica. Pomnožiti svoje bogastvo, svojo posest, za tem mora iti vsak kmet, zakaj če ne napreduje, pa nazaduje, srednja pot je tu le težka. To tudi lahko dosežeš. Seveda ne na tak način, da bi vzel sosedu kar na lepo kos polja. Tudi ne tako, da bi vedno nanovo prikupoval zemljišča; zato ni denarja. Toda marsikje lahko poglobiš zemeljsko skorjo z oranjem in tako pomnožiš prsteno maso, ki naj ti da tvojo žetev. Kdor orje globoče, ta da rastlinskim koreninam več prostora za razvijanje. Čim bolj

razpredeno in številnejše je koreninje rastlin, toliko več redilnih snovi lahko dobijo iz zemlje, da jih porabijo za rast. Poglobljenje zemeljske skorje poveča njen donesek in dela gospodarja bogatejšega.

Tako ni treba drugega, kakor da svojo zemljo le dobro razumeš in pravilno obdeluješ, potem ti prinese tudi najobilnejši sad. Zemlja je tvornica za rastline in gospodar je ravnatelj, ki jo vodi. Kakor dober tvorniški ravnatelj, tako mora tudi kmet stremeti za tem, da vodi vse dogodke v svoji rastlinski tvornici tako, da izpadejo zanj ugodno. Proti vremenskim nezgodam seveda ne more storiti sam naravnost ničesar, pač pa lahko z uspehom poprosi vrhovnega Ravnatelja vseh gospodarstev, naj se blagovoli milostno ozreti na njegov trud in potni obraz; saj se po veliki večini dobro zavedamo, da ne tisti, ki seje in priliva, ampak tisti ima glavno besedo pri končnem našem uspehu, ki daje rast — Bog.

Četudi sami naravnost ne moremo zabraniti in ustaviti neurij, vendar se lahko izognemo marsikaki nesreči s pravilnim ravnanjem in obdelovanjem zemlje, če le — to razumemo.

Zato, gospodar, proučuj svojo zemljo! Od nje živiš, z njo si zaročen, ona je tvoje orodje. Slab mojster, ki ne pozna svojega orodja! F. P.

Zeleno ali suho cepljenje trt?

Vkljub skoraj leto za letom ponavljajočim se neuspehom pri cepljenju trt na zeleno se vinogradniki še vedno trdovratno drže tega cepljenja in so še danes mnogi med njimi, ki mislijo, da le vinograd, ki je zasajen, oziroma obnovljen z na zeleno cepljenimi trtami, dobro uspeva in da le take trte dobro rodé in rasejo.

Temu seveda ni tako, kajti ravno najstarejši trtni nasadi na Kranjskem, to so državne trtnice (državna trtnica v Kostanjevici obstoji že od l. 1884.), so zasajene s trtami, cepljenimi na suho. Te trte pa še danes, po 27 tih letih, jako dobro rode in rasejo!

Kdor ne verjame, ta naj gre tja in naj si jih ogleda!

Seveda morajo biti na suho cepljene trte, ki jih sadimo v vinograd, dobro zraščene.

Marsikak gospodar, ki je imel neuspeh s trtami, cepljenimi na suho, je tega sam kriv, ker ni pazil in je kupil, oziroma sadil v cepljenem mestu slabo zalite trte. Slabo zraščena cepljenka ne dobiva zadosti hrane iz zemlje, na cepljenem mestu se sok ustavlja, trta postane gobava in končno usahne.

V zadnjih desetih letih se je cepljenje na suho zelo zboljšalo stem, da se je tudi pri nas vpeljalo leta 1901. prvič od Francozov priporočano stratificiranje (siljenje) suhocepljenih trt.

Podpisani je koj leta 1902. pričel delati poskušnje s tem cepljenjem in nekaj let pozneje se je pri državni trtnici v Bršlinu zgradila v to svrhu posebna silnica.

Stratificiranje trt obstoji v tem, da se cepijo spomladi meseca aprila ameriški ključi ali reznice s kratkimi, enočesnimi cepički po načinu angleške koplacije.

Trte se potem, ne da bi se kaj povezale, vložijo v posebne zaboje, najbolje v vlažno žaganje ali v šoto, se pokrijejo z drobnim lesnim ogljem in z mahom ter se postavijo na gorak in vlažen kraj (v hlev, sobo, gorko leho ali silnico), kjer ostanejo kakšne tri tedne.

V tem času se pri zadostni vlagi in toplini na cepilnem mestu dobro zalijejo, napravijo korenince in odženejo.

Nato se posade tako siljene trte v dobro zemljo, kjer se do jeseni še bolj čvrsto zrastejo, okoreninijo in dajo lepe, enoletne cepljenke, ki se spomladi drugega leta sadé na stalno mesto v vinograd.

Nekteri sadijo tudi stratificirane trte takoj, naravnost iz zabojev v vinograd, po dve k enemu kolu, in tudi to se v dobri, globoki zemlji in ob ugodnem, spomladi ne presuhem vremenu prav dobro obnese.

Bolje pa je vložiti stratificirane (siljene) trte prej v zemljo in jih šele drugo leto saditi v vinograd, zato, ker so takrat že bolj močne in sušo ter druge neugodnosti vremena lažje prenašajo.

Pri dobrem oskrbovanju, zlasti pa v dobrih, ugodnih letih z zadostno vlago spomladi in zadostno gorkoto poleti, se dosežejo na ta način kar čudovito lepi uspehi. Od 100 cepljenk, ki se vložijo v zaboje, jih odpade pri siljenju komaj 5 do 6, kvečjemu 10. In od sto takih cepljenk, ki se na to vsade v zemljo, se jih do jeseni lahko 60 do 70 prav popolnoma zraste.

Posebno krasen uspeh tega cepljenja je videti letos v državni trtnici v Bršlinu pri Novem mestu.

Trte so naravnost krasne, nekatere vrste imajo že nad meter dolge, močne mladike.

Priporočam vinogradnikom, kakor n. pr. izletnikom, porotnikom, semnarjem in sploh vsakemu, ki ga pripelje pot v Novo mesto, da ne zamudi prilike, da si te trte ogleda. Tudi drugo državno trtnico (v bližini mesta) jim priporočam za ogled, ker je v kljub suši letos v posebno lepem stanu. Vidijo se tam rodeče razne žlahtne vrste trt, cepljene na raznih podlogah.

Oglasijo naj se pri delovodju državnih trtnic g. Antonu Globelniku v Bršlinu, oziroma pri podpisnem, Prvi ima tudi sam jako lep vinograd v Trški gori, zasajen deloma s stratificiranimi cepljenkami, ki jih je sadil letos iz zabojev naravnost v vinograd.

Stratificiranje trt ima pred zelenim cepljenjem naslednje prednosti:

1. Cepljenje se vrši v času, ko ni toliko dela kakor v času zelenega cepljenja.

2. Za cepljenje, ki gre hitro od rok, ni treba lepega vremena in dragih gumijevih vezi.

3. Nabava cepičev je lahka, ker se suhi cepiči, to je enoletne mladike, ki spomladi odpadejo pri obrezovanju, lahko povsodi dobivajo. Če želimo cepiti kake posebne vrste, lahko dobimo cepiče iz poljubno oddaljenih krajev, kar pri zelenih cepičih ni mogoče, ker se posuše.

4. Uspeh cepljenja ni toliko odvisen od vremena kakor pri zelenem cepljenju, zato je skoraj vedno boljši kakor pri zelenem cepljenju.

5. Kadar je vinograd zasajen, odpade vsako drugo drago in zamudno delo, kakor obiranje divjih izrastkov, grubanje itd. pri zelenem cepljenju.

6. Vinograd, zasajen z dobrimi, svežimi, na suho cepljenimi trtami, kaže v drugem letu kvečjemu 5—10% odpadka, to se pravi, da se od sto zasajenih cepljenih trt navadno samo 5, v najneugodnejšem slučaju pa 10 ne prime in jih je treba drugo leto posaditi. Zato je vinograd, zasajen s cepljenkami, koj v drugem letu veliko bolj enakomeren kakor pri zelenem cepljenju na mestu.

7. Na morebitne ugovore, da zeleno cepljene trte hitreje rasejo in prej rode kakor na suho cepljene, moram odgovoriti, da to ni res.

Če letos vsadim cepljenko, bo v dveh letih ravno tako lepa, kakor na zeleno cepljena trta.

Pomisliti moramo namreč, da je pri zelenem cepljenju treba najprej vsaditi divjo ameriško trto in potem dve leti čakati, preden se cepi.

Potom suhega cepljenja si pa vzgojim cepljenke lahko že leto prej, preden mislim rigolati, doma na vrtu, in spomladi drugega leta, koj po rigolanju, ki sem ga pozimi zvršil, sadim že cepljene trte v vinograd in imam potem mir!

Predn se obenem sajni divjaki morejo cepiti, so te cepljenke že dve do tri leta stare in že nekoliko rodijo.

8. Neprecenljive vrednosti je pa suho cepljenje zlasti za kraje z bolj mrzlim podnebjem, kakor n. pr. žužemberški, radeški, zatiški, litijski in deloma tudi mokronoški in trebanjski sodni okraj.

Vsled bolj mrzlega podnebjja je tam mogoče šele pozno (v drugi polovici junija ali še pozneje) na zeleno cepiti. Pozno cepljenje se ne prime tako rado, kakor zgodnje, cepljenke ne dozore dobro in potem ali pozimi pozebejo, ali pa pogrubane v zemlji segnijo.

To so že zdavnaj spoznali vinogradniki nekterih naprednih občin teh okrajev, kakor Št. Janž, Tržišče, Mokronog, Št. Rupert itd. Marljiva mokronoška kmetijska podružnica cepi na leto 100.000 in več trt na ta način, in še to ne zadostuje; kupujejo jih še drugod, kajti samo šentjanška občina porabi na leto 50 do 70.000 trt; od tega pa večji del na suho cepljenih, stratificiranih trt.

Tudi v drugih okrajih, zlasti v vipavskem in trebanjskem sodnem okraju, se bavijo nektera društva in tudi posamezni kmetje s pridelovanjem cepljenk potom stratificiranja.

To je gotovo posnemanja in hvale vredno.

Zato naj bi se ta način cepljenja sploh povsodi udomačil.

V to svrhu prireja podpisani pri državni trtnici v Bršlinu vsako leto cepilne tečaje, kjer se lahko vsak vinogradnik temu cepljenju priuči.

Žal, da je udeležba prav slaba; letos je na pr. prišel k tečaju samo en posestnik. Pri taki brezbriznosti ni čuda, da ne napredujemo! Podpisani je spisal tudi knjižico o tem cepljenju, ki jo je izdala c. kr. kmetijska družba v Ljubljani.

Naj vsi pripomočki kakor tudi tele vrstice vinogradnike privedejo do tega, da se poprimejo suhega cepljenja in stratificiranja (siljenja) trt in da si stem znatno olajšajo obnovev po trtni uši uničenih vinogradov.

B. Skalicky,

c. kr. vinarski nadzornik v Rudolfovem.

Sladkanje vinskega mošta ali vinske drozge.

Glasom novega vinskega zakona z dne 12. aprila 1907., drž. zak. št. 210., odnosno glasom ministrske odredbe z dne 27. novembra 1907, drž. zak. št. 256., je vlagati prošnje za dodavanje sladkorja moštu ali drozgi na glavarstvo potom pristojnega županstva ali tudi naravnost na glavarstvo od pričetka trgatve do 30. novembra. Tozadevne koleka proste prošnje naj bodo kolikor mogoče kratke ter naj se ne vlagajo neposredno pred trgatvijo, marveč vsaj 8 dni prej. Če prošnjik želi, da se mu rešitev prošnje naravnost od glavarstva po pošti in ne potom županstva dostavi, naj to izrecno v prošnji navede.

V vsaki prošnji je treba navesti kraj pridelovanja, vzrok sladkanja, približno množino za sladkanje namenjenega mošta ter množino za to potrebnega sladkorja v kilogramih. Do 15. decembra je pa zopet treba sporočiti, če in koliko se je sladkalo.

Ker bo imel letošnji mošt dovolj sladkorja, naj se doda sladkor, in sicer 1—4 %, le v skrajni potrebi, t. j. če nastopi v zadnjem času dolgotrajno deževno vreme, ali če toča pobije, ker z nepotrebnim sladkanjem se prihrani nekaj stroškov ter se izogne raznim ljudskim predsodkom in morebitnim sitnostim, kajti kdor nenaznanjeno svoj mošt sladka, ali če takega potem kot „naravni mošt“ ali „naravno vino“ prodaja, zapade občutni kazni.

Fr. Gombač.

Resna beseda vinogradnikom ob trgatvi.

Po lanskim slabim letini čaka naše vinogradnike letos zopet normalna trgatve. Gotovo je, da vino ne bo letos v ceni prehudo padlo, in zato bo tudi vsak pameten vinogradnik s svojim pridelkom še bolj previdno ravnal, kakor sicer.

Gotovo je sedaj tudi že zadnji čas, da se naš vinogradnik poprime pravega, umnega kletarjenja, da svoje grozdje spravi po načelu umnega kletarstva enako, kakor ga spravljajo že vinogradniki vseh naprednih dežel vsega sveta, ne pa, kakor je bil tega že skozi stoletja navajen.

Če je naš vinogradnik hvalevredno napredoval v vinogradništvu, mora tudi napredovati v kletarstvu, sicer ne doseže svojega cilja.

Kaj mu pomaga še tako dobro in lepo grozdje, če pa ne zna iz njega pripraviti dobre, čiste in stanovitne vinske kapljice, temveč kalno, neokusno pijačo, ki mu poleti zavre!

Zlasti v zadnjih dveh mokrotnih letih se je pogostoma dogajalo, da se je mnogim vinogradnikom vino spridilo, če niso z njim pravilno ravnali.

Škoda izučiti! To je pokazala lanska peronospora, ki nas je naučila trte in grozdje pravilno škropiti. Naj naše vinogradnike vendar tudi zdrami na tisoče hektolitrov tekem zadnjih let na Kranjskem izlitega, spridenega vina, da bodo rekli; tako ne gre več naprej!

Kdor se drži in ravna po načelih umnega kletarstva, temu se ne more vino pokvariti!

O tem naj bo vsak pameten gospodar uverjen in zato naj se tudi poprime naukov umnega kletarstva in se po njih ravna, pa bo obvarovan velike škode.

Nikjer nista samoglavost in starokopitnost tako nespametni in neumestni, kakor ravno v kletarstvu.

Ker je trgatve pred vrati, bodi iz umnega kletarstva povedano zlasti to, kar spada v čas trgatve.

Prvo načelo umnega kletarstva je snaga. Brez snage ni mogoče pridelati dobrega, čistega in stanovitnega vina brez napak in brez tujega okusa.

Snaga v kleti pri orodju in zlasti v posodi je prvi pogoj, da pridelamo dobro in stanovito vino.

Predn torej pričnete s trgatvijo, osnažite najprej klet (zidanico) znotraj, počedite iz nje vse pajčevine, ometite stene, izmečite iz nje vse gnijoče ali smrdeče tvarine in jo — če je le mogoče — pobelitate. To lahko sami prav hitro naredite s pomočjo trtne škropilnice. Pripravite si prav redek apnen belež, pridenite vanj kakega pol odstotka modre galice (galica zatire glivice na zidu), vzemite kak široko pršeč (najbolje Nechvilov) razpršilnik, poškopite vse stene in strop s tem be-

ležem, odprite okna, da se belež brž posuši, in ko se je posušil, vse še enkrat ponovite, in klet bo lepo pobeljena.

Če je klet mokra, se belež na zidu noče posušiti. V takem slučaju vzemite meh (žveplalnik) ki ga rabiš za žveplanje trt, denite vanj fino zmletega mavca (sadre ali gipsa) in z njim dobro poprašite (poštopajte) mokre stene. Stene se kmalu posuše in postanejo lepo bele.

Tudi lege je treba dobro pobeliti, da se na njih zatro razne škodljive glivice.

Ko smo posnažili klet, pride na vrsto orodje, kakor grozdni mlini, rebljalne mreže, stiskalnice in posoda.

Vse orodje in posodo je treba dobro odrgniti, najprej suhim potom, potem šele z vodo. Zlasti se mora odstraniti plesnoba z lesa in rja z železa. Prva da vinu neprijeten duh in okus, druga pa povzroča, da vino črni.

Plesnoba se odstrani, če se posoda ali orodje najprej s suho krtačo, ozir. strguljo, dobro postrže, potem pa z vodo, ki ji pridenemo nekaj žveplenosokislega apna, odrigne, pozneje pa še enkrat z gorkim sodovim lugom (z gorko vodo, kjer smo raztopili 20% sode) izpari in z mrzlo vodo izplakne.

Plesnive sode je treba najprej suhim potom odrgniti ali postrgati, izplakniti, močno zažveplati in čez 1—2 dni z vrelim (4—5% nim) sodovim lugom zakuhati in z mrzlo vodo oprati. Če sod ni plesniv, ampak če je ležal prazen in odprt in je vsled tega dobil le pust okus, ga je treba samo s sodovim lugom zakuhati in z mrzlo vodo oprati. Kadar se tako osnažen sod (čez 2—3 dni) osuši, se — če se koj ne rabi — zažvepla in dobro zabije.

Kdor je imel svoje sode pravilno spravljene, to se pravi, kdor jih je osnažene vsaka 2—3 mesece zažveplal in zabil, ta jih lahko šele neposredno pred rabo (2—3 dni prej) odpre in dobro z mrzlo vodo pomije.

Če je pa sod pol leta ali še več prazen ležal in je bil večkrat žveplan, je dobro vodi pridejati 1% sode, da se duh in okus po žveplu hitreje odpravi.

Ko se je tak sod potem še s čisto vodo dobro opral (v velike sode je treba iti noter in jih očediti s krtačo, majhne z verigo), se lahko takoj rabi.

Le če ni bil sod rabljen več kakor eno leto in pri tem vedno žveplan, ga je treba z 2% sodovim lugom zakuhati, ali pa vsaj dlje časa z mrzlo vodo namakati, da popolnoma izgubi duh in okus po žveplu.

Novo posodo zakuhamo 2—3 krat z vrelim 2% nim sodovim lugom. Tekočina (sodov lug) se pa mora vselej še gorka iz soda izpustiti, drugače zakuhavanje nič ne pomaga. Dobro je tak sod potem izpariti še z vrelim moštom ali z vrelo vodo, ki smo ji pridejali nekaj dobrih drož, ozir. tropin. Stem dobi sod bolj vinski okus. Seveda ga je treba potem še z mrzlo vodo pomiti, da ne ostanejo notri ostanki drož ali tropin. Sol, hrenovo, orehovo listje itd. naj se ne rabi za zakuhavanje sodov. Prvič to po vinski postavi sploh ni dopustno, drugič tako zakuhavanje nima drugega učinka kakor vrelo voda sama, in tretjič se s takimi sredstvi kvečjemu pokvari okus ali duh vina.

Rjaste železne predmete, zlasti vijake pri železnih stiskalnicah, dobro očedite s peskom, smirkom (šmirgljem) ali pa s plovcem (Bimstein), potem z vodo operite in osnažite s čistim belim vazelinom.

Železne sklede pri stiskalnicah je najbolje nabarvati z belim, v moštu in vinu neraztopnim lakom, ki se dobiva pri tvrdki Mayfarth & Co. na Dunaju.

Treba je to storiti vsaj 10—14 dni prej, preden se stiskalnica rabi, da se lahko v tem času dobro posuši in razdiši.

Škafe, brente in drugo pomožno posodo je seveda tudi dobro na že popisani način očediti.

Kakor je treba snage v kleti in pri posodi, je seveda tudi treba pri trgatvi z grozdom snažno ravnati.

Prva in glavna stvar pri tem je, da ločimo gnilo ali bolno grozdje od zdravega. Gnilo grozdje ali posamezne gnile jagode je treba odbrati iz zdravega grozda.

Najbolje je, če ima vsak trgač svojo posodo za zdravo in dva skupaj tretjo posodo za gnilo grozdje, kamor mečeta gnilo grozdje ali posamezne gnile jagode, ki jih je treba skrbno izkrpati iz zdravega. Gnilo grozdje stran metati ni prav. Prvič ga je škoda, ker dostikrat ravno najbolj zrel grozd najprej segnije, drugič se pa stem, da se pusti gnilo grozdje po tleh, po vinogradih širijo le razne bolezni in zajedalke, kakor na pr. kisli črvček itd.

Tudi iz gnilega grozda se da pravilnim potom pripraviti dobro vino, ki — če ni že za prodajo — je vsaj za domačo pijačo prav prikladno. V mokrih letih se pa tudi prav lahko zgodi, posebno če začne že prav zrelo grozdje gniti, da je vino iz gnilega grozda boljše kakor iz zdravega.

Prvo in glavno načelo pri gnilem grozdu je, da se hitro iztisne (izpreša), kajti čim dlje je zdrav grozdni sok v dotiki z gnilo jagodno kožico in z gnili peceljčki, tem večja nevarnost je, da dobi mošt, ozir. potem tudi vino, tuj, grenak okus in da se naleže raznih glivic, bakterij in kvasil, ki so vzrok, da je nestanovitno, vlačljivo, gosto, rjavo, ali pa ga docela pokvari (da zavre.)

Zato se v mokrih letih priporoča, da se že pred glavno trgatvijo enkrat ali tudi večkrat gnilo grozdje pobere (predtrgatev).

Zato, da se gnilobne in druge škodljive snovi in glivice, ki pridejo z gnilim grozdom v mošt, že v moštu uničijo, imamo pripomoček v žveplanju. Žveplova sokislina (žvepleni dim) je namreč najhujši strup za take škodljive glivice in tvarine.

Pravilno delamo takole: Kakor hitro se nabere gnilega grozda za eno stiskalnico (prešo), ga zmeljemo in hitro iztisnemo (izprešamo) ter mošt denemo v močno zažveplan sod. Na 1 hl vsebine je v sodu zažgati vsaj eno azbestno trščico (azbesten trak) žvepla.

Če volimo večji sod in zato večkrat vanj gnilobni mošt denemo, je pred vsakim polnjenjem treba iznova nekoliko zažveplati, ker žveplova sokislina tudi iz zaprtega soda kmalu izpuhti. Tak hudo žveplan mošt začne šele čez nekaj dni kipeti in kipi bolj počasi, da pa dobro in stanovitno vino.

Kdor hoče še natančneje postopati in iz gnilega grozda še boljše vino pripraviti, ta naj takole postopa:

Primerno velik sod (ne čez 3 hl) se dobro zažvepla, potem se vanj — najbolje skoz posebno cedilce, da mošt skozi v tenkih curkih prši v sod, — vlije približno $\frac{1}{3}$ vsebine gnilobnega mošta. Nato se sod zabije in se semtertja valja (kota), da posrka vso žveplovo sokislino (ves dim po zažganem žveplu). Potem se sod odpre, zopet zažvepla, napolni do druge tretjine in se valjanje ponovi. Končno se sod zažvepla tretjič in se napolni z moštom do vrha.

Tako hudo žveplan mošt ostane vsaj 2—3 dni tih, ne kipi. Vse blato in z njim večji del škodljivih z žveplanjem uničenih ali vsaj omotenih glivic se poleže tekom 24 ur na dno soda.

Ko se je to zgodilo, pretočimo tako razkužen in očiščen mošt v drugo, snažno posodo, in blato, ki se je nabralo na dnu soda, zavržemo.

Pri tem pretakanju pritrdimo na pipo kak škroplilnik (razpršilnik) ali pa vsaj z metlico mešamo mošt, ki teče v škafo, da se dobro prezrači in da izpuhti iz njega žveplova sokislina, ki se je je bil mošt pri žveplanju nasrkal.

Stem postane mošt zopet bolj sposoben za kipeenje, ker izpuhtela žveplova sokislina ne ovira razvoja kipelnih glivic.

Da pa začne mošt prej kipeti, mu dodenemo na vsak hektoliter en liter burno kipečega mošta iz kakega finega, zdravega grozdja, ali pa čisto kipečega mošta, ki si ga pripravimo s pomočjo čistorejnih drož.^{*}) Stem vanj vcepimo velik del dobrih, zlahtnih kipelnih glivic, ki pospešijo čisto kipeenje mošta.

Kakor hitro neha mošt burno kipeti, zalijemo sod do vrha, in ko se potem mlado vino nekoliko učisti, pretočimo ga vsaj do konca novembra v snažen, dobro zažveplan (en trak na 2 hl) sod.

Na ta način pripravljeno vino, posebno če ga pozneje še precedimo, ima ne le dober okus, ampak je tudi stanovitno, se ne zgosti in ne zarjavi na zraku, kakor to rado stori vino, ki ni bilo na ta način pripravljeno, ampak je morda kipelo celo dlje časa na gnilem tropu. Z odbranim, zdravim grozdom se seveda drugače ravna kakor z gnilim, ker zdravo grozdje nima na sebi toliko škodljivih snovi in glivic kakor bolno ali gnilo grozdje.

Vendar pa je tudi tukaj velik razloček v kakovosti vina, ki se pridela iz enegainistega grozdja pravilnim ali pa napačnim potom.

Predvsem moramo vedeti, kakšno vino hočemo iz grozdja pridelati, in sicer ali belo, ali črno, ali pa rdeče vino, ki je znano pod imenom „cviček“.

Belo vino se prideluje navadno le iz belega in svetlordečega grozdja, da se pa pridelati tudi iz črnega grozdja, če grozdje hitro iztisnemo.

Pri nas je stara navada, da se pusti mošt iz belega grozdja, da več dni na tropu kipi. Na Dolenjskem navadno le 2—3 dni, na Belokranjskem in na Vipavskem en teden, da, celo 10 in več dni.

Ta način pripravljanja belega vina ni — razen v nekaterih v napredku zaostalih južnih deželah — nikjer na vsem svetu več v navadi.

Če mošt kipi dlje časa na tropu, dobi vino naslednje napake:

1. Vino iz takega mošta postane bolj temno-rumene ali celo rjave barve, dočim se danes v trgovini, zlasti izven naše dežele, zahteva belo vino svetle, zelenkasto-rumene barve.

2. Alkohol ali vinski cvet, ki se tvori pri kipeenju iz sladkorja v moštu, razstopi razne snovi, ki se nahajajo v kožici grozdnih jagod, v pečkih (pelkih) in v hlastinah (pecljih) grozdja.

Te snovi so posebno čreslovina, beljakovine in razna barvila. Čreslovina daje vinu trd, zagaten, trpek okus. Bela vina s takim okusom so za pivca, ki jih ni navajen, zoprna, vlečejo jezik skupaj in praskajo v grlu.

^{*} Glej tozadavne spise v »Kmetovalcu«, ki se dobivajo v ponatisu pri c. kr. kmetijski družbi kot »Gospodarsko navodilo« po 10 h.

Preobilna čreslovina se v vinu razkrajja in tvori t. zv. sprsteninske (humusove) snovi, ki dajejo vinu neprijeten okus in ga kalijo. Preobilna množina barvil, zlasti pa beljakovin, povzroča, da se te snovi v vinu razkrajajo, kar dela vino nestanovitno, ker se zlasti na zraku po vsakem pretakanju rado zmoti, ali, če se ne pretaka, se rado pokvari (zavre).

Vina s takimi lastnostmi nimajo za prodajo izven domačega kraja, zlasti pa za izvoz izven dežele — na kar se vendar moramo v prvi vrsti ozirati — prav nobene vrednosti. Kvečjemu kupi tako vino kak špekulant po slepi ceni in ga potem na vse mogoče načine mrcvari, da iz njega izžene preobilno množino čreslovine, barvil in beljakovin, ki jih je vinogradnik po neumnosti in v svojo škodo noter spravil.

3. Vino dobi vsled predolgega kipeenja na tropu še razne druge napake in bolezni.

Predvsem bodi tukaj omenjeno, da v mokrotnih letih, ali kadar gnije grozdje vsled kislega črvička, tudi če smo gnilo grozdje skrbno odbirali, taka vina, ki so kot mošt dlje časa na tropu kipela, rada nategujejo, to se pravi, da, kadar se pretakajo ali kadar sploh pridejo z zrakom v dotiko, zrjave in se zgoste, in če se z njimi pravilno ne ravna, poleti rada zavro.

Iz tropin, zlasti če niso iz popolnoma zdravega grozdja, pride v mošt in odtod v vino obilno raznih škodljivih glivic, ki povzročajo vlačljivost vina, zavrelko ali cik.

(Konec prihodnjic.)

Vprašanja in odgovori.

Na vsa gospodarska vprašanja, ki dohajajo na c. kr. kmetijsko družbo kranjsko ali na uredništvo »Kmetovalca«, se načelno odgovarja le v »Kmetovalcu«. Odgovori, ki so splošno poučni, se uvrste med »Vprašanja in odgovore«, ostali pa v »Listnico uredništva«. Odgovarja se le na vprašanja, ki so podpisana s celim imenom, v »Kmetovalcu« se pri vprašanju pristavi pričetne črke imena in kraja, če vprašalec ne želi drugače. Redno se v vsaki številki odgovori le na tista vprašanja, ki so prišla vsaj štiri dni pred izdajo lista; na prepozno došla vprašanja se odgovori v prihodnji številki. Kdor takoj želi odgovora na kako gospodarsko vprašanje, mora priložiti znamko za odgovor. Na vprašanja, ki niso gospodarska in odgovori nanja niso splošno poučni in zanimivi, se ne odgovarja v »Kmetovalcu«, ampak le pismeno, če je pismu priloženih 50 h v znamkah kot prispevek k družbenemu pokojninskemu zakladu.

Drugi odgovor na 141. vprašanje, če je kaka naprava, ki bi bilo mogoče z njo sod znotraj ogledati, če je snažen ali ne, ne da bi se odprl, ki nam ga je poslal gosp. c. kr. vinarski nadzornik B. Skalický, slove: Da sode lahko ogledamo od znotraj, nam služi priprava za razsvetljenje, ki jo moremo narediti iz primerno močne in dolge žice, ki jo na koncu tako zavijemo, da lahko natakemo svečko. V to svrhu je najpripravnejša voščena svečka, ker ne kaplja. Dobe se pa tudi že električne svetilke v ta namen. Take svečke, kakor tudi naprave za razsvetljevanje notranjščine sodov se dobivajo pri tvrdki A. Vacano, Dunaj IV/1, Mayerhofgasse 9. — (Naš prvi odgovor je veljal za vprašanje g. M. B. v G., ki je vprašal za pripravo, da bi vsled nje ne bilo treba soda, t. j. dog, narazen vzeti. Mi smo upravičeno mislili le na majhne sode, kajti, da se dajo večji sodi, na pr. taki z vraticami, s svečo razsvetliti in bolj ali manj v vseh kotih znotraj pregledati, na to pride vsak kletar. Majhen sod se pa s samo znotranjo razsvetljavo prav gotovo ne da pregledati po vseh kotih in v to svrhu že mora biti razsvetljavina priprava združena z odsevnimi zrcali.)

Vprašanje 144. Ali bi zadostovalo, če njivo, ki jo nameravam obsejati z oljnim ržjo, pognojim samo z apnom, ne pa tudi s hlevskim gnojem, in koliko apna je treba na 1 ha (P. V. v S.)

Odgovor: Če je njiva dovolj gnojna in je v zemlji premalo apna, potem zadostuje gnojenje samo z apnom, ki

ga je vzeti na 1 ha 10 do 15 q. Bržkone pa Vaša njiva ni taka in bi potem gnojenje samo z apnom toliko pomenilo, kakor delati juho iz kropa, ki se mu prida samo sol. Apno je v zemlji za rastline pač zelo potrebna hranilna snov, a poleg njega mora biti v zemlji tudi dovolj dušika, fosforove kisline in kalija. Te hranilne snovi se dodajo z dobrim hlevskim gnojem ali z raznimi umetnimi gnojili.

Vprašanje 145. V skupnem hlevu za goved in prasiče krmim zadnje z ostanki iz mesnice, vsled česar je v hlevu silen smrad in veliko muh. Da bi iz hleva pregnal smrad in muhe, nameravam polivati s karbolno vodo. Ali je moja namera prava? (J. T. v L.)

Odgovor: S karbolno vodo pač ne preženete smrada iz hleva, ker ta največ prihaja iz ostankov krme, ki se v koritih razkrajja, korit pa ne gre s karbolno vodo izmivati ali polivati, kar bi potem živali ne hotele žreti. Tudi muhe se s karbolno vodo ne preženo. Če hočete smrad iz hleva spraviti, uvedite v hlevu predvsem dobro in pravilno prezračevanje, korita dajte po vsaki jedi temeljito očistiti in gnojnica mora po jarkih sproti iz hleva odtekat. Muh se v hlevu le tedaj ubranite, če jim v hlevu in zunaj v bližini vzamete vsako priliko odlagati svojo zalego.

Vprašanje 146. Kuhati nameravam bezgovo žganje. Koliko časa in kako je v to svrhu treba namakati bezgove jagode? (M. P. v M.)

Odgovor: Vsako žganje je zmes vode in alkohola ter onih snovi, ki pridejo v žganje pri kuhanju različnih plodov. Poglavitni sestavni del vsakega žganja je alkohol. Alkohol se tvori pri kipenju sladkih tekočin, kjer kipele glive sladkor izpremeje v ogljikovo kislino in alkohol. V zrelih bezgovih jagodah je precej sladkorja, in če se zmečkajo in puste, da kipe (vro), pa se dela alkohol, ki se pri kuhanju prekapa z vodo vred in se dobi bezgovo žganje. Zmečkane bezgove jagode je torej treba toliko časa imeti namočene, da po možnosti ves sladkor pokipi, kar se tem hitreje zgodi, čim močnejše so kipele glive in čim primernejša je toplota. Najprimernejša toplota je 18 ° C. Namočene jagode se morajo po možnosti varovati pred pristopom zraka, drugače se alkohol lahko prične pretvarjati v ocatno kislino, in namočene jagode se spridijo, t. j. skisajo.

Vprašanje 147. Nameraval sem narediti v svojem hlevu tla iz betona, ki mi jih je pa stavbni mojster odsvetoval in istotako odločno tudi sosedje, češ da so betonasta tla pozimi premrzla, da so pretrda, da še stelja nič ne izda in da se premalo gnoja naredi. Tudi jaz smatram betonasta tla v hlevu za pretrda, saj sem v dveh urah truden, če hodim po trdem tlaku v mestu, dočim me manj noge bole, če doma ves dan orjem. Kakšno je Vaše mnenje glede tla iz betona v govejem hlevu? (M. H. v R.)

Odgovor: Je na tisoče vzornih govejih hlevov, kjer goved stoji in leži na golih tleh iz betona, ne da bi se kazale slabe posledice. Tla iz betona res niso višek popolnosti, vsekako so pa za goved boljša kakor debela plast mokrega gnoja. Kdor se noče sprijazniti z betonastimi tlemi, ta lahko tesno nanje položi lesena tla iz debelih desak ali hlodov, ki pa morajo biti raskava, da živini ne drči in da se gnojnica odteka in celo ne pride pod lesena tla in tamkaj ne zastaja. Znatno gorkejša postanejo betonasta tla, če se dene pod gornjo plast iz betona strešna ali še bolje asfaltna lepenka, ki gornjo cementno plast osami in prepreči presilno odvajanje toplote. Vaša primera s hojo po trdem tlaku ali po orani njivi ne drži, kajti to je zadeva navade, ki velja tudi za živino. Tla iz betona se pozimi tudi s steljo naredijo gorkejša, dasi množina stelje nima veliko vrednega vpliva na izdelovanje gnoja, kajti stelja v hlevskem gnoju ne da rastlinam skoraj nič hranilnih snovi, ampak le blato in

scalnica. Mi pravimo: Tla iz samega betona, zlasti ločena od spodnje plasti po asfaltni lepenki, so prav dobra in brez zlih posledic za goved, vendar naj nihče ne misli, da le taka tla delajo hlev vzoren, kajti vsak tlak je dober, ki je za gnojnico nepredoren.

Vprašanje 148. Kako se odpravijo molji iz žita in iz obleke? (I. F. v O.)

Odgovor: Molji so razni majhni metuljčki, ki največ letajo od meseca junija do avgusta. Samice teh metuljčkov ležejo jajčeca na žito ali na obleko, zlasti volneno. Iz jajčec se izležejo ličinke, ki se žive od žita ali od nitek tkanin in te reči razjedajo ter poškodujejo, vsled česar pravimo, da se od molja razjedene. Pozneje se ličinke zabubijo in spomladi pridejo iz njih novi metuljčki. Vsako zatiranje moljev naj sloni na tem, da se s pridno čejo žitnic in shramb odpravi vsa zalega (jajčeca, bube in metulji) in da se metuljem, zlasti ob času ko letajo, prepreči dostop do vsega, kar bi mogli napasti. Moljave žitnice je treba skrbno očistiti, z vročim lugom vse raze izprati in potem jih dobro pobeliti. Zimska obleka naj se čez poletje hrani dobro zavita v popir, ki se s terpentinom poskropi, in se ne sme razobešati ob času, kadar metulji letajo, kar pri nas navadno delajo in zato moljavost le pospešujejo.

Vprašanje 149. Naredil sem prasičji hlev s streho iz betona. Ker čitam, da taka streha ni priporočena, vprašam, kako bi hlev zboljšal, ne da bi ga razdril? (F. D. v K.)

Odgovor: Iz Vašega vprašanja smo posneli, da ste svinjak pokrili z betonom, ki obenem tvori strop. Strop iz betona v svinjaki res ni dober, ker je pozimi premrzel, ob mrazu se na njem obarja vodena para in je prebivanje živali v hlevih z mokrimi stenami ali stropi zelo nezdravo. Sicer ta nedostatek pri Vas ni tako velik, ker imate navadno zime brez snega in je hud mraz le za časa burje, vendar se lahko pripeti, da prasiči nevarno obole. Po našem mnenju vam svinjaka ni treba razdirati, ker vam bo vsak boljši stavbni veščak znal z osamljenjem betonskega stropa odpraviti gori omenjeni nedostatek. Morda bi šlo kakih 10 cm pod sedanjim stropom narediti še en lesen in z malto dobro ometan strop. Zračna plast med obema stropoma bi dobro osamila svinjak in pridrževala toploto. Tudi cementno streho bi veščak vedel primerno osamiti.

Vprašanje 150. Ali ima lastnik, oziroma najemnik lova pravico streljati mačke, ki jih je meni in drugim v vasi popolnoma uničil? Ali imam pravico zahtevati povračilo škode za mačko, ki so mi jo ta mesec ustrelili, in sicer po mojem mnenju preblizu vasi? (M. H. v S.)

Odgovor: Domača mačka, ki redno prihaja domu in ni podivjana, je domača žival, ki o njej ne govori noben zakon ali nobena naredba, da bi jo smel najemnik ali lastnik lova streljati, ter dela izjemo za gotovo razdaljo od doma edino le lovskopolijski red za kraljevino Češko, ki se ga naši lovci pokrivici drže, ki pa za nas ni veljaven. Mi smo o tej zadevi v „Kmetovalcu“ že večkrat pisali in stojimo, dokler nas kdo na podlagi veljavnih predpisov o čem drugem ne pouči, odločno na stališču, da lastnik lova ni upravičen „domačih“ maček v bližini hiš na polju, kjer miši love, na katerikoli način pokončevati. Če imamo prav, tedaj ste upravičeni zahtevati povračilo za ustreljeno mačko. Drugače je seveda s podivjanimi mačkami, ki zasledujejo zajce, mladiče, dasi je ta škoda od lovcev veliko preveč pretirana. V današnjih časih bi pa samonasebi bolje bilo, če bi lovci s takim nagajanjem ne delali še večjega nasprotja med kmetijstvom in lovom, ki bo slednjič prav gotovo imelo slabe posledice le za lov.

Kmetijske novice.

Premije za pogozdovanje goličav. Vsled sklepa XIX. občnega zbora z dne 7. julija 1896 kranjsko-primorskega gozdarskega društva v Ljubljani se razpisuje 5 premij po 20 K ali po 40 K za uspešno pogozdovanje goličav kmečkega posestva pod naslednjimi pogoji: 1. Pogozdovanje mora biti leta 1910. ali 1911. izvršeno ter mora pogozditev obsegati najmanj 0.56 ha = 1 oral. 2. Vrsto lesa in sadik si lahko posestnik izbere po svoji volji, samo morajo biti sadike za krajevne razmere ugodne; nikakor pa ne sme daljava med sadikami obsegati več kakor 1.50 m. Posestniki, ki hočejo za premije prositi, morajo svoje prošnje najdalje do konca junija 1912 pri kranjsko-primorskem gozdarskem društvu v Ljubljani vložiti ter v njih navesti politični okraj, davčno občino, števila parcel in približno ploskovno mero pogozdenega zemljišča. Pogozdovanje prosilcev se bo pregledovalo in presodilo jeseni leta 1912, morda nastali primanjkljaji pri pogozditvi se lahko spomladi rečenega leta popravijo. Premije priznava in prisoja predsedništvo omenjenega društva. To bo dovoljevalo premije ali pa v gotovih slučajih tudi samo razdeljevalo priznalne diplome.

Dve službi mlekarških inštruktorjev, vsaka z letno plačo 2400 kron in s potnim pavšalom letnih 2000 K, sta razpisani za Primorsko, in sicer ena s slovenskim in s hrvaškim učnim jezikom za Gorico. Prošnje za te službe je vložiti do 20. septembra t. l. pri c. kr. namestništvu v Trstu.

Petindvajsetletnica kmetijske šole na Grmu. Dne 19. in 20. avgusta se je slovesno obhajala na Grmu petindvajsetletnica zavoda, kamor so se zbrali nekdanji učenci od vseh strani naše dežele, pa tudi s Štajerskega, s Koroškega in iz Primorja. Sprejem na kolodvoru dne 19. avgusta ob 1/2 5 popoldne je bil prisrčen in so se ga udeležili občinski zastop iz Kandije, učiteljstvo z Grma in pripravljalni odbor. Zvečer po sedmih je bil na gostilniškem vrtu pri Štemburju prijateljski sestanek, kjer se je vnela prav živahna zabava ob zvokih novomeške godbe. Ob devetih zvečer se je pa podala vsa družba na Grm, kjer se je zbrala h kresu tudi nebrojna množica občinstva iz mesta in okolice. Šolski grad je žarel v lučicah, dočim je spredaj na gričih plamtel mogočen ogenj proti nebu, vzbujajoč pri absolventih prijetne spomine na nekdanja srečna leta, ki so jih preživeli na Grmu. Ves vtis je popolnjevalo lepo petje, ki se je razlegalo v noč in ki se je menjavalo s sviranjem godbe.

Na praznično dan, 20. avgusta, je bila zjutraj sv. maša v slovesnosti opremljeni kapelici Božjega groba, ki jo je daroval mil. prošt dr. Elbert in ki so se je udeležili poleg absolventov in učiteljstva tudi razni dostojanstveniki in gostje, kakor vladni svetnik baron Rechbach kot zastopnik deželne vlade, deželni odbornik dr. Iv. Zajc kot zastopnik deželnega odbora, državni in deželni poslanec prof. E. Jarc, vodja v. p. R. Dolenc, vinarski nadzornik B. Skalicky, župan I. Zurec i. dr. Po maši so se zbrali v šolski dvorani, ki je bila z zelenjem in s cveticami okrašena. Tukaj je pozdravil absolvente in goste ravnatelj Rohrman in je podal zgodovinsko črtico o postanku in razvoju šole. Iz govora povzamemo, da se je začelo delati za šolo že leta 1882. in je prvo prošnjo predložila novomeška kmetijska podružnica pod tedanjim načelnikom dr. Poznikom. Ta peticija se je v deželnozborski seji 20. oktobra 1883 ugodno rešila in sta se deželni zbor in deželni odbor z vso vnemo lotila vprašanja, kako bi bilo odpomoči priznani potrebi po kmetijski šoli na Dolenjskem. Bilo je to v času, ko še ni stekla dolenjska železnica in ko je bila ta stran ravno tako zapuščena, kakor je danes Belokrajna, nadalje pa v času, ko se je jelo nevarno širiti po dolenjskih vino-

gradih trtna uš. Ves svoj vpliv so zastavili za dolenjsko šolo razni odlični možje. Izmed njih je omenjal posebno sedanjega deželnega glavarja pl. Šukljeta, prejšnjega deželnega glavarja O. pl. Detelo, tedanjega odbornika dr. J. Vošnjaka in vodjo Dolenca, ki so delali z vsemi silami na to, da se premesti šola iz Vipavske doline, kjer je imela dosti manjši pomen, na Dolenjsko. V deželnozborski seji 23. januarja 1886 se je potrdil nakup posestva Grm, kamor se je šola še tisto jesen preselila. Dne 18. novembra 1886 je bila slovesno otvorjena z naslovom „vinarska, sadjarska in poljedelska šola“. V teku časa se je šola popolnjevala v tem in onem oziru. Leta 1897. je dobila naslov „kranjska kmetijska šola“. Leta 1908. se je pa na temeljito preuredila. Prejšnja dvoletna šola se je razdelila v dve enoletni šoli: ena je namenjena za sinove vinorodnih krajev, druga pa za mladeniče iz živinorejskih in poljedelskih krajev. Na ta način se je ustreglo ne le vsem potrebam raznih naših krajev, ampak tudi našim gospodarskim potrebam vobče, ker se je ves ponk spričo neugodnih delavskih razmer skrajšal na eno samo leto. Kdor si želi pa v vseh strokah pridobiti potrebno znanje, ta lahko prestopi iz letne šole še v drugi tečaj zimske šole, tako da dobi v poldrugem letu vso tisto izobrazbo, ki je v krajih z mešanimi gospodarskimi kulturami potrebna. Glavno pa je, da smo dobili iz prejšnje dvoletne in splošno kmetijske šole sedaj zimsko šolo in letno šolo. Slednja ni nič drugega kakor vinarska in sadjarska šola. Leta 1910. se je spojila s šolo tudi gospodinjinska šola, ki je v zavodu šolskih sester „de Notre Dame“ v Šmihelu. Preuredila se je pa šola tudi na to stran, da prireja med letom razne praktične tečaje in da vrši tudi popolni pouk. Tako stopa tudi s praktičnimi gospodarji v ožjo stiko, kar je za napredek šole neobhodno potrebno. Govornik je dalje opisal dosedanje uspehe in se je spominjal zaslužnega delovanja prejšnjega vodje R. Dolenca. Zahvalil je zlasti deželni odbor za izdatno podpiranje zavoda, kakor tudi poljedelsko ministrstvo, ki je z izdatno subvencijo omogočilo nakup posestva in sedanjo preuredbo, in je končal, želeč zavodu nadaljnjih uspehov, s trikratnim slava-klicem na cesarja.

Nato so si udeležniki začeli ogledovati šolske in gospodarske prostore in šolske kulture pod vodstvom strokovnih učiteljev, priznavajoč povsod, da šola napreduje in da je v marsičem popolnila svoje delovanje. Ob enajstih se je napravila skupna slika vseh absolventov in gostov. Opoldne je bil skupen obed, ki se ga je udeležilo 143 oseb. Obed se je priredil v dveh dvoranah, ki sta se priredili iz učilnice in spalnice in sta bili prav okusno okrašeni z raznimi palmami in drugim zelenjem. Pri obedu so stregle absolventinje gospodinjinske šole v Šmihelu. Tekom obeda so se vrstile razne napitnice; najprej je napil deželni odbornik dr. I. Zajc na našega vladarja, baron Rechbach, prof. Jarc, prošt dr. Elbert in župan Zurec na šolo, učiteljstvo in absolvente, ravnatelj Rohrman na deželni odbor, vodja Dolenc na absolvente in šolo, Tomazin in Brglez na vodjo Dolenca, ravnatelja Rohrmana in šolo. Prebrali so se tudi došli telegrami; omenimo naj telegram dež. glavarja pl. Šukljeta, dež. odbornika dr. Lampeta, ces. svetnika Pirca, ravnatelja Štreklja iz Gorice, ravnatelja Belleta iz Št. Jurja, kletarskega nadzornika Gombača, stotnika Cirila Dolenca in dr. Vsa priredba banketa in točna postrežba je pričala o ogromnem delu, ki se je pa zmagalo v popolno zadovoljnost vseh gostov.

Takoj po obedu se je vršilo zborovanje absolventov v svrhu stanovske organizacije. Ker je imel pripravljalni odbor vse potrebno pripravljeno, se je tudi ta del sestanka gladko iztekla. Predsednikom zborovanja je bil soglasno izvoljen absolvent Clarici, ravnatelj knjezijskih posestev v Konjicah. Poročali so absolventi Sancin iz Doline (poro-

čilo se je prebralo, ker ni mogel od doma) o namenu in potrebi organizacije. Absolvent Pipan iz Št. Vida o važnosti organizacije za napredek kmetijskega stanu in absolvent Medic iz Ljubljane o načinu organizacije. Nato so se prebrala pravila in z malimi premembami soglasno sprejela. Društvo absolventov kranjske kmetijske šole je bilo stem ustanovljeno, in sicer s sedežem v Novem mestu. Tako je pomenljiva slavnost petindvajsetletnice končala z lepo organizacijo absolventov, ki naj bi bila za zgled tudi absolventom drugih kmetijskih šol po Slovenskem in ki naj bi slednjič spojila vse skupaj v celotno organizacijo. Stem se je pa dosegla tudi tista zveza, ki je potrebna med šolo in med absolventi, zveza, kakršne je dosedaj manjkalo, ki je pa jako važna za napredek zavoda, pa tudi za stanovske interese vseh absolventov. Gotovo je ta organizacija najlepši spomenik, ki se je postavil ob petindvajsetletnici grške šole!

Šoli sami pa želimo, da še nadalje vzgaja vrle moči za naš kmetijski narod in da deluje tudi sicer z najboljšimi uspehi za povzdigo našega kmetijstva!

Družbene vesti.

* **Plemenski biki se bodo po možnosti kupovali od domačih živinorejcev**, zato naj se dobri plemenski biki, ki so na prodaj, ponudijo c. kr. kmetijski družbi kranjski z ozirom na razglas, ki je objavljen med uradnimi vestmi današnje številke.

* **Gospodinjstva šola c. kr. kmetijske družbe** prične prve dni meseca oktobra t. l. svoj novi, in sicer štirinajsti letni tečaj. Glede sprejema gojenk v to šolo opozarjamo na razpis, ki je objavljen med uradnimi vestmi današnje številke.

* **Poziv glede modre galice**, oddane po znižani ceni. Vse podružnice, posojilnice, županstva itd., ki so prejeli za svoje ude, oziroma za svoje občane modro galico po znižani ceni, se nujno prosijo, da po možnosti hitro izterjajo dolgove za galico ter denar nemudno pošljejo kmetijski družbi. Vsak, ki količkaj more galico takoj plačati, naj se to v prid revnim vinogradnikom od njega odločno zahteva. Kakor danes kažejo razmere, je podpora v znesku 25.000 K popolnoma porabljena za pokritje primanjkljaja vsled znižane cene, za pokritje prevoznih stroškov, in bržkone je niti ne bo dovolj za pokritje obresti založene glavnice, zato ni upati, da bi se komu moglo konci novembra odpisati kaj dolga; kvečjemu se bo to storilo le pri majnem številu najrevnejših vinogradnikov za nekaj kilogramov modre galice, toda le tedaj, če bodo drugi poprej galico plačali in ne bodo obresti vsega porabile. Od onih, ki se zanje ve, da so več galice naročili kakor so je potrebovali in so jo zbog ugodnosti nakupili že za prihodnje leto, naj se takoj izterja ves dolg in naj se jim galica na korist revnim vinogradnikom zaračuna po dnevni ceni, kajti tako postopanje ni dopustno in je naravnost sleparsko.

* **Modra galica** po K 64— sto kg z vrečo vred.

* **Umetna gnojila** ima c. kr. kmetijska družba naslednja v zalogi:

Tomasovo žlindro. Cena za nadrobno oddajo 19 odstotne žlindre v Ljubljani je K 7— za 100 kg.

Naročbe na cele vagone se bodo izvrševale po naslednjih cenah:

17 %	18 %	19 %	20 %	21 %
K 561—	K 594—	K 627—	K 660—	K 693—

za cel vagon z 10.000 kg, popust znaša z ozirom na prihranitev stroškov za prevažanje K 25— pri celem vagonu.

Te cene je razumeti bazis Trst, t. j. naročnik bo plačal le toliko voznine, kolikor bi znašala iz Trsta do zadnje postaje, čeravno dobí žlindro naravnost iz tvornice.

Rudninski superfosfat s 14 % v vodi raztopne fosforove kisline po K 7— 100 kg z vrečo vred.

Kostno moko po 10 K 100 kg z vrečo vred.

Kostni superfosfat po 11 K 100 kg.

Kajnit po 5 K 50 h 100 kg. Naročila na cele vagone se izvrše naravnost iz tvornice in se cena vsled zmanjšanja stroškov dokaj zniža.

Kalijevo sol po 12 K 100 kg. To gnojilo se oddaja tudi v vrečah po 50 kg za 6 K 20 h, ker tvornica za množine po 50 kg zaračuna 20 h za vrečo. Kdor gnoji travnike s Tomasovo žlindro ali z rudninskim superfosfatom, ta mora gnojiti tudi s kalijem, bodisi s kalijevo soljo ali s kajnitom. Mi odločno priporočamo kalijevo sol, ki ima v sebi 42 % kalija in stane 12 K, dočim ima kajnit le 12 — 13 % kalija ter stane 5 K 50 h. Namesto 300 kg kajnita se vzame le 100 kg kalijeve soli, a ima še več kalija in se vrhutega še prihrani 4 K 50 h.

Amonijev sulfat po 34— K 100 kg iz Ljubljane. To gnojilo je važno za gnojenje na njivah žitu, krompirju, ozimini itd., in sicer v zvezi s superfosfatom in s kalijevo soljo. Poraba amonijevega sulfata v vinogradih je zlasti važna in zato posebno priporočena. Opozarjamo na „Gnojenje travnikov spomladi s posebnim ozirom na umetna gnojila“ v drugi, „Uspeh poskusenj pri gnojenju travnikov z umetnimi gnojili, in sicer posebno z amonijevim sulfatom“ v tretji in v nadaljnjih letošnjih številkah, potem „Gnojenje travnikov z umetnimi gnojili spomladi“ v četrti številki letošnjega „Kmetovalca“.

* **Mešano umetno gnojilo** (vinogradniško gnojilo), ki ima 10 % v vodi raztopne fosforove kisline, 10 % žveplenokislega kalija in 4 % amonijevega dušika, oddaja družba po 16 K 50 h 100 kg z vrečo vred. (Glej spis „Mešana umetna gnojila“ v 3. številki lanskega „Kmetovalca“.)

* **Vrtno gnojilo** (mešano umetno gnojilo za zelenjad, cvetice in rastline v cvetličnikih), ki vsebuje 7 % v vodi raztopne fosforove kisline, 6 2/3 % čistega kalija (ne žveplenokislega!) in 6 1/2 % dušika (5 % amonijevega dušika in 1 1/2 % dušika solitrne kisline) oddaja družba v množinah 5—20 kg po 40 h in v večjih množinah po 30 h kg z vrečo vred. (Glej spis „Mešana umetna gnojila“ v 8. številki letošnjega „Kmetovalca“.)

* **Za živinorejce** ima družba v zalogi požiralnikove cevi po 12 K in trokarje po 5 K. Oboje služi, da se napenjanje govedi hitro in zanesljivo odstrani. — V zalogi ima družba tudi mlečne cevi komad po 80 h. Mlečne cevi se rabijo za odtok mleka, kadar kravo vime tako boli, da je ni mogoče molsti. — Napajalnike za teleta iz pocinjene ploščevine oddaja družba po 10 K.

* **Sezamove tropine**. Družba je ugodno kupila večje množine najfineje zmletih svetlih sezamovih tropin, vsled česar jih odslej oddaja po K 17— 100 kg iz Ljubljane. Te tropine družba jako priporoča. Vsebujejo jamčeno 50 odstotkov beljakovin in maščobe in se dobivajo le v vrečah po 50 kg. Živinorejce opozarjamo na spis „Krmljenje z oljnimi tropinami“, ki je izšel v „Kmetovalcu“ in ki ga v obliki „Gospodarskih navodil“ na zahtevanje vsakomur brezplačno pošljemo. Sezamove tropine so navzlic večji redilni vrednosti zaradi tega cenejšje od drugih tropin, ker se sedaj še ne zahtevajo ako splošno. Gotovo je, da se precj podražje, kakor hitro jih ne bodo mogli več toliko izdelovati, kolikor jih bodo

zahtevali; ta položaj utegne po splošnji sodbi kmalu nastati. Priporočati je umnim gospodarjem, da si čimprej priskrbe zadostno množino teh tropin.

* **Tropine podzemeljskega oreha.** Te tropine imajo zajamčeno 55 do 57 odstotkov beljakovin in maščobe v sebi. Družba je ugodno kupila večjo množino in jih oddaja po 18 K 100 kg iz Ljubljane. Prof. dr. Pott pravi v svoji knjigi o krmilih: „Orehove tropine se morajo prištevati najmočnejšim dušičnatim in najlažje prebavnim rastlinskim močnim krmilom; odlikujejo se posebno po večji vsebini beljakovin.“ Tudi mi jih priporočamo našim udom, ki imajo živino navajeno na krmiljenje z močnimi krmili.

* **Klajno apno** oddaja družba v izvornih vrečah, težkih 50 kg, po 22 h kg. V manjših množinah, nad 20 kg, po 24 h, v množinah pod 20 kg pa po 26 h kg. Za manjše pošiljke na zunanost se še posebej zaračunajo za vsako pošiljatev 30 h za zavoj, vozni list itd. — Manj kakor 5 kg se ne razpošilja. — Opozarjamo, da je klajno apno potreben dodatek h krmu, koder krmila nimajo v sebi dovolj rudninskih snovi, zlasti fosforove kisline, in da klajnega apna ni zamenjati z ničvrednimi redilnimi štopami za živino.

* **Živinsko sol** priskrbuje družba vsem tistim, ki ne morejo osebno v Ljubljano ali ki je v svoji bližini ne morejo kupiti po 6 K 90 h 100 kg ali pa 3 K 60 h 50 kg. Živinska sol se oddaja le v vrečah po 50 kg. Le tista naročila na živinsko sol se izvršujejo, ki se zanje denar naprej pošlje. V navedeni ceni so všteti izdatki za vozni list in stroški ob sprejemu denarja, ki se morajo plačevati v Ljubljani.

Uradne vesti c. kr. kmetijske družbe kranjske.

Vabilo

k občnem zboru kmetijske podružnice v Gorenjah pri Postojni, ki bo v nedeljo, dne 10. septembra t. l. ob treh popoldne v hiši načelnika.

S P O R E D :

1. Načelnikovo poročilo.
2. Računi podružnice.
3. Naročitev skupnih umetnih gnojil.
4. Nasveti in predlogi.

Če bi ob določenem času ne bilo zadostno število udov, bo pol ure pozneje zbor sklepčen pri vsakem številu udov.

Gorenje, 27 avgusta 1911.

J. Jurca.

Nakup plemenskih bikov v deželi.

Za oddajo proti polovični ceni s pomočjo državne in deželne podpore se kupujejo tudi od domačih živinorejcev v deželi lepi in dobri za plemo sposobni biki.

Ponudbe plemenskih bikov za prodaj je naslovljati na c. kr. kmetijsko družbo kranjsko.

Ponudniki naj svoje bike popišejo, zlasti naj naznanijo starost, visokost nad vihom, obseg prsi in pasmo. Posebno se bo gledalo ne biki, ki izvirajo iz dobrih molznih krav.

Ponudeni biki se pregledajo ob priliki od kakega deželnega ali družbenega odposlanca. Noben ponudnik naj pa ne misli, da se bo ogled mogel vselej takoj izvršiti, ampak lahko preidejo tedni, zato more vsak ponudnik s svojo živaljo poljubno razpolagati, dokler se mu nakup ne zagotovi. Kdor pa ponudenega bika proda ali ga sploh več ne misli oddati, preden ga pride odposlanec ogledat, naj to takoj sporoči kmetijski družbi, da ga ne bo nihče zastoj hodil gledat.

Založba c. kr. kmetijske družbe kranjske.

Z nakupom plemenskih bikov v deželi naj se pospeši vzreja bikov doma. Preprečiti se pa mora vsaka zloraba, in se tamkaj biki ne kupujejo, kjer jih nedostaja, in se noben kupljen bik ne bo oddal v dotični kraj za polovično ceno nazaj.

C. kr. kmetijska družba kranjska.

Razglas

o sprejemu gojenk v gospodinjstvo šolo c. kr. kmetijske družbe kranjske v Ljubljani.

Meseca oktobra se otvori štirinajsti tečaj gospodinjstve šole, ki bo trajal 11 mesecev. Gojenke morajo stanovati v zavodu, ki je pod vodstvom č. gg. sester iz reda sv. Franciška. Zavod je v posebnem poslopju poleg Marijanišča na Spodnjih Poljanah v Ljubljani.

Pouk, ki je slovenski in brezplačen, zavzema poleg verouka, vzgojeslovja, zdravoslovja, ravnanja z bolniki, spisja in računstva vse one predmete, ki jih mora umeti vsaka dobra gospodinja, zlasti se pa poučuje teoretično in praktično o kuhanju, šivanju (ročnem in strojnem), pranju, likanju, živinoreji, mlekarstvu, vrtnarstvu itd. Gojenke se istotako vežbajo v gospodinjstvem knjigovodstvu ter v ravnanju z bolniki in z bolno živino.

Gojenke, ki se žele učiti nemškega jezika, dobe v tem predmetu brezplačen pouk in priliko, da se v enem letu zadosti privaditvi nemškemu jeziku.

Gojenka, ki bo sprejeta v zavod, plača na mesec za hrano, stanovanje, kurjavo, razsvetljavo, perilo, t. j. sploh za vse, 30 K, ali za ves tečaj 330 K. — Vsaka gojenka mora prinesiti po možnosti naslednje obleke s seboj: Dve nedeljski obleki, tri obleke za delo, dva para čevljev, nekaj belih in barvanih jopic za ponoči, štiri barvana spodnja krila, dve beli spodnji krili, šest srajc, šest parov nogavic, 10 do 12 žepnih robcev, šest kuhinjskih predpasnikov in tri navadne predpasnike. (Predpasniki za delo se tudi priskrbe v zavodu proti plačilu.) Če ima katera več obleke, jo sme prinesiti s seboj.

Deklice, ki hočejo vstopiti v gospodinjstvo šolo, morajo:

1. dovršiti že 16. leto; le izjemoma, v posebnem oziru vrednih slučajih se more dovoliti sprejem mlajših učenek;
2. znati čitati, pisati in računati;
3. predložiti zdravniško spričevalo, da so zdrave;
4. predložiti obvezno pismo staršev ali varuha, da plačajo vse stroške;

5. zavezati se, da bodo natančno in vestno izvrševale vsa dela, ki se jim nalože, ter da se bodo strogo ravnale po hišnem redu.

Prošnje za sprejem, ki jim je priložiti šolsko in zdravniško spričevalo ter obvezno pismo staršev, oziroma varuha, naj se pošljejo

do 10. septembra t. l.

glavnemu odboru c. kr. kmetijske družbe kranjske v Ljubljani.

V prvi vrsti se v gospodinjstvo šolo sprejemajo deklice, ki imajo domovinsko pravico na Kranjskem; če bo pa v šoli prostora, se bodo sprejemale tudi prosilke iz drugih dežel.

Glavni odbor c. kr. kmetijske družbe kranjske.

V Ljubljani, dne 15. julija 1911.

Listnica uredništva.

M. S. v Ž. Če trte navzlic gnojenju ne uspevajo dovolj, tedaj je vzrok napačno gnojenje, pomanjkanje kake važne hranilne snovi ali napačna podloga, ki so trte nanjo cepljene. — A. F. v S. Kletarska posoda, kakor lijaki i. t. d., se sme z oljnato barvo pleskati, kajti oljnata barva je v vinu neraztopna in ne kviri vina. Vinske sode zunaj z oljnato barvo pleskati zato ne gre, ker barva zamaši lesne luknjice in vino ne zori. Sicer je pleskanje kletarske posode z oljnato barvo nepotrebno, ker se s snazanjem, ki mora biti temeljito, barva tako kmalu odrgne. — F. B. v S. Prodaja usnja je svobodna obrt, kijo vsakdo more izvrševati, zato Vam ni treba učnega spričevala. Če je gospodar umrl, Vam naredi službeno spričalo njegova vdova, ki trgovino naprej vodi. — F. R. v H. Sesajoči pujski dobe drisko, če se niso prehladili, od napačnega mleka starke, ki ne dobiva prave krme. Največkrat so vzrok nesnažna korita, kjer se ostanki krme kisajo in gnijejo. — J. O. v R. Po novem obrtnem redu sme izvrševati trgovino z mešanim blagom le tisti, ki se je te trgovine pravilno izučil.

Tisk J. Blasnika naslednikov v Ljubljani.