

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.

St. 23. V Ljubljani, 15. decembra 1908. Leto XXV.



Obseg: Žveplo v kletarstvu. — Švicarsko in kranjsko kmetijstvo. — Rastlina in njeno življenje. — Vprašanja in odgovori. — Družbene vesti. — Uradne vesti c. kr. kmetijske družbe kranjske. — Tržne cene. — Inserati.

Žveplo v kletarstvu.

Že od davnih časov se rabi žveplo v kletarstvu, in se lahko reče, da umno kletarstvo brez žvepla ni mogoče.

Če zažgemo žveplo, gori na zraku z modrim plamenom, ki razširja močan, dušič duh.

Pri gorenju se je namreč žveplo spojilo s kisikom, ki se nahaja v zraku, in je dalo žveplov dvokis, to je brezbarven plin kislega okusa in dušičnega, boječega duha.

Ta plin, ki ga tudi, dasi nepravilno, imenujemo žveplov sokislino, je izvrsten pripomoček v kletarstvu zaradi njegovih lastnosti. Žveplov dvokis razkraja namreč razne ustrojne snovi, jim jemlje barvo in je močan strup za glivice in bakterije.

Zlasti zaradi zadnje njegove lastnosti ni mogoče brez žveplanja v kletarstvu izhajati, kajti povsodi tam, kjer hočemo mošt, vino ali posodo ohraniti pred škodljivimi učinki glivic ali bakterij, rabimo žveplov dvokis, moramo torej žveplati.

Ker je žveplov dvokis nekoliko škodljiv tudi človeškemu zdravju, daje to mnogim povod, da obsojajo žveplanje posode ali vina, kar je pa zelo nespametno. Sveže in močno žveplano vino v resnici povzroča glavobol, ne pa zmerno žveplano vino, če dlje časa leži.

Žveplov dvokis je namreč jako nestalen plin. Že na zraku jemlje kisik vase in se spreminja v brezvodno žveplov sokislino, ki pa z vodo daje žveplov sokislino.

Tudi v vinu se nekaj žveplovega dvokisa na ta način spremeni v majhne množine žveplove kisline, ki se zopet spaja z raznimi, zlasti z rudninskimi snovmi v vinu (z vinskim kamnom itd.) Ta sprememba se pa vrši le počasi; bolj hitro se žveplov dvokis spaja z očetnim aldehydom, ki se nahaja v vsakem, posebno pa v starem vinu, kjer se tvori vsled učinkovanja kisika (zraka) na alkohol.

Zmerne množine žveplovega dvokisa se že v nekaj urah, večje množine pa gotovo v 8 do 10 dneh spoje z očetnim aldehydom v aldehidovo žveplov sokislino, ki je ne samo zdravju veliko manj neprikladna, ampak ima tudi veliko bolj prijeten duh kakor žveplov dvokis in se z vinsko cvetico (buketom) prav dobro vjema.

Žveplanje posode zdravju seveda prav nič ne škoduje, ker se mora sod pred porabo zopet dobro izprati in se

stem žveplov dvokis, oziroma iz njega nastala žveplov sokislina iz soda zopet odstrani.

Za žveplanje sodov ali vina se rabi žveplo v obliki trakov, ki so bili v tekoče žveplo pomočeni (žvepleni traki).

Taki traki so lahko iz platna, popirja ali pa v novejšem času tudi iz azbesta. Azbestni traki so naj-



Pod. 94. Žveplalna veha.



Pod. 95. Žveplalna laterna.



Pod. 96. Razpršilna cev. (Cedilce.)



Pod. 97. Škropilnik.

boljši, ker azbest ne gori in torej pri žveplanju ne razvija smodečega duha, kakor pri gorenju popirja, ali pa še bolj pri platnu.

Žveplo, ki se rabi v kletarstvu, mora biti čisto, vsekako pa prosto arzenika. Čisto žveplo je bledorumene barve. Čim finejše je žveplo na traku, tem bolje je, kajti če je žveplen trak debel, ne more vse žveplo na njem pogoreti, marveč ga, pogori komaj polovica, kvečjemu dve tretjini. Ostalo žveplo kaplja v sod in tam kvari doge ali se pa spreminja v žvepleno paro, ki se poleže na doge sodov. Tako nepopolno goreče žveplo razvija bel dim.

Če žveplo kaplja v sod, se tam zopet strdi, in če se tak sod potem rabi za kipenje mošta, se pri kipenju spreminja žveplo v smrdljiv žveplovodnik.

Iz tega vzroka se pri žveplanju rabijo razne priprave, ki kapljanje žvepla v sod preprečujejo (glej podobi 94. in 95.).

Prejšnje čase smo rabili žveplene trakove, ki so bili debelo z žveplom obloženi, tako da jih je šlo na 1 kg 30 do 50; danes se rabijo večinoma le prav na fino z žveplom obloženi azbestni trakovi, ki jih gre na 1 kg 200 do 260 in ki imajo zaradi tega to veliko prednost, da žveplo na njih popolnoma pogori, da ne kaplja in se negorljivi trak (stenj) lahko popolnoma cel iz sode potegne.

Azbestne žveplene trakove, ki jih gre na 1 kg 260, prodaja tvrdka A. Christanell v Bolcanu pa 1 K 60 h kilogram; navadni žvepleni trakovi stanejo 56 do 60 h kilogram in se dobivajo v boljših prodajalnah, tudi pri tvrdki Christanell, ali pa pri tvrdki A. Vacano na Dunaju, IV. Mayerhofgasse 9 (56 h 1 kg).

Ker žveplo na azbestnih trakovih popolnoma zgore, zaležeta dva tenka azbestna trakova ravnatoliko, kakor en debel na popirju ali na platnu.

Iz tega sledi, da so azbestni žvepleni trakovi vkljub višji ceni za 1 kg cenejši kakor navadni. Poleg tega pa žveplo ne kaplja, torej ne obžge dog sodov in pri njegovi porabi odpade raba dragih žveplalnikov, kajti zadostuje preprosta žica, kamor se trak obesi.

Od trakov, ki je na njih žveplo potrošeno z raznimi rožami (dišavami), odločno odsvetujem, ker najboljša roža smrdi, kadar se zažge. Stem se lahko v vino spravi neprijeten ali tuj duh. Raba takih trakov pa tudi nasprotuje novi vinski postavi.

V novejšem času se za žveplanje rabi tudi tekoč žveplov dvokis, ki se prodaja v posebnih železnih posodah in se na zraku spreminja v plin.

S posebno pripravo se spušča dvokis v sod ali v vino. Ker je priprava za tako žveplanje draga, si jo lahko nabavi le velik vinski trgovec. Ima le to prednost, da se z njo zelo hitro dela in da se potrebna množina dvokisa lahko natanko odmeri. (Iznajditelja drja. Meidinger in Schimbs). Včasih bi radi vino zažveplali, ne da bi ga pretočili. To se z ravnokar popisano pripravo lahko izvede. Kdor pa nima take priprave, se lahko posluži natrijevega bisulfita ali dvojno sokislega natrija.

To je bela, močno po žveplovem dvokisu dišeča sol. Če se je nekaj v kozarcu vode raztopi in pomeša v vino, jo kislina vina razkroji, in tako oproščeni žveplov dvokis vino zažvepla. Po novi vinski postavi se sme pri obolelih vinih vzeti kvečjemu 5 g natrijevega bisulfita na 1 liter. Rabi se navadno pri vinih, ki rjavijo (nategujejo). (Glej spis v 10. št. „Kmetovalca“ iz l. 1905.).

Natrijev bisulfit mora biti svež. Naroča se lahko v tvornici Viktor Adler na Dunaju, X/1, Humboldt-gasse 42. Hraniti ga je v dobro zaprti steklenici, ker

drugače žveplov dvokis uhaja in sol postane manj ali pa nič vredna.

Žveplanje prazne posode.

Da se prazna posoda ohrani zdrava, to je da se v njej ne morejo razviti razne škodljive glivice, zlasti pa plesnoba, jo je treba žveplati (glej tudi spis v 2. št. „Kmetovalca“ iz l. 1908.).

Prazen, pomit sod se pusti 2—3 dni odprt, da se posuši, in se potem zažvepla.

Za manjšo posodo se rabi ktera v pod. 94. in 95. naslikanih priprav, ali pa, če rabimo azbestno, ne kapljajoče žveplo, zadostuje navadna žica.

Ko žveplo pogori, se sod dobro zabije in spravi na zmerno vlažnem kraju. Ker se sčasoma v sodu, zlasti če ni bil zadosti suh ali če ni dobro zaprt, oziroma če je razsušen, žveplov dvokis izkadi, oz. se spremeni v žveplov sokislino in v žveplov kislino, je treba žveplanje večkrat ponoviti, navadno na 2 do 3 mesece; v suhi kleti prej, v bolj vlažni pozneje.

Velike sode, ki imajo vratca, se žvepla bolj preprosto na ta način, da se pri vratcih v sod dene kaka lončena posoda, n. pr. kaka skleda, na to se naloži primerna množina žvepla, ki se po tem zažge in se vratca zapro.

Ko se dim začne kaditi pri vrhu vun, se tudi voha zabije, in sod je zažveplan. Navadno se vzame pri tem 1 debel ali 2 tenka azbestna žveplena traka na 1 bariglo (6 hl).

Praden se žveplan sod zopet za vino rabi, ga je treba dobro pomiti, da se duh po žveplovem dvokisu, oz. že iz tega nastala žveplova kislina, iz njega spravi. Posebno važno je to zlasti pri sodih, ki že dolgo niso bili v rabi in so bili že večkrat močno zažveplani.

V takih sodih se lahko nahaja precej znatna množina žveplove kisline, ki lahko da vinu neprijeten, sirov okus. Take sode je najbolje z vodo napolniti in jih pustiti kakih 8 dni, da voda žveplov kislino iz lesa izluži. Sode, ki že več let niso bili v rabi, je treba potem še zakuhati z vrelo vodo, ki smo ji dodali na vsakih 100 l 2—3 kg sode.

Žveplanje vina.

V mnogih slučajih je treba tudi vino zažveplati, posebno če se gre za to, da se vino obvaruje škodljivega učinkovanja raznih glivičnih bolezni, ali pa če se hoče že obolelo vino ozdraviti.

Pri pretakanju, zlasti pri starih vinih, se navadno vino tudi nekoliko zažvepla, da se po pretakanju ne skali in da postane bolj stanovitno.

Tudi po precejanju se zlasti mlado vino rado nekoliko skali. Da se to prepreči, se tudi v tem slučaju vino nekoliko zažvepla.

Za tako žveplanje se potrebujejo le majhne množine žvepla. Navadno zadostuje le en debel ali dva tenka traka na 8 hl vsebine.

Žveplanje se zvrši na ta način, da se žveplo v sveže pomitem sodu zažge, ali pa da se zakadi sod s pomočjo žveplalnika (pod. 95.). Potem se vino natoči v zažveplani sod, pri čemer vino večino (približno $\frac{1}{2}$) v sodu nahajajočega se žveplovega dvokisa vase posrka. Ostala petina uide iz sode vun.

Žveplanje obolelih, n. pr. vlačljivih vin, ali vin, ki jim preti cik ali zavrelka, se zvršuje na sličen način, samo da se pri tem jemlje večja množina žvepla: en debel ali dva tenka traka na 4 do 5 hl vina, in se še

vrh tega vliva vino v sod skož cedilce, ki nam ga kaže podoba 96.

To cedilce se vtakne v veho, in kadar se skoženj vino v sod vliva, teče vino v finih curkih v sod in se bolj napoji z žveplovim dvokisom.

Tako močno zažveplano vino mora seveda dlje časa ležati, preden se pije; treba mu je dati časa, da se žveplov dvokis spremeni v drugo obliko in da izgubi svoj zdravju škodljivi učinek.

Vino se žvepla tudi tedaj, če sod ni poln, da se stem prepreči razvijanje kvarečih ga glivic ali bakterij, kana, cika na njegovem površju. Tako vino se žvepla le od vrha. Ker se pa nad njegovim površjem navadno nahaja že nekaj ogljikove kisline, žveplo težko ali nič ne gori. V tem slučaju je treba imeti žveplalno laterno (pod. 95.). Take, prav prikladne žveplalnike izdeluje iz bakra (železo žveplov dvokis prehitro uniči) po navodilu podpisanega tvorničar F. Nechvile na Dunaju V/1, Margarethenstrasse 98, ki ima tudi vse druge tukaj priporočene stroje v zalogi. Navadno se na ta način zažvepla vino, ki naj le nekaj časa leži v nepolnem sodu, zlasti pa zalija, to je vino, ki služi za zalivanje drugih sodov.

Gostilničarji pa, ki bi hoteli na ta način obvarovati kana tako vino, ki je nastavljeno, ki torej služi za prodajo na drobno, bi pa na ta način lahko spravili velike množine žveplovega dvokisa v vino in bi tako vino bilo zdravju škodljivo.

Najvišja zdravstvena oblast smatra kvečjemu $\frac{8}{1000}$ grama žveplovega dvokisa v litru vina, ki je namenjeno za uživanje, za dopustno, in so večje množine tudi v zmislu nove vinske postave prepovedane.

Zaraditega svetujem gostilničarjem in vinotrzcem, da se namesto žveplanja poslužujejo v tozadevnem spisu v 12. številki „Kmetovalca“ iz leta 1908. nasvetovanih naprav.

Rdeča ali črna vina sploh ni priporočljivo močno žveplati, ker pri tem izgube barvo (pobledé), manjše množine žveplovega dvokisa so pa priporočljive, ker varujejo črnino pred rjavenjem.

Žveplanje mošta.

Ker je žveplov dvokis močan strup za raznovrstne glivice, ne bo mogel dobro zažveplan mošt dolgo začeti kipeti, in sicer toliko časa ne, dokler se vsaj večji del dvokisa ne izpremeni v drugo, glivicam manj škodljivo obliko.

Ta lastnost nam v mnogih slučajih prav hodi. Zlasti pri pošiljanju sladkega mošta se je poslužujejo vinski trgovci.

Pri tem se mora sladak mošt koj od stiskalnice skozi že omenjeno cedilce, pod. 96., v dobro zakajen sod pretočiti. Kdor hoče bolj močno zveplati, ta bo sod napolnil z moštom le do tretjine ali do polovice in ga bo potem zamašil ter dlje časa sempatja valjal, da bo imel mošt priliko več žveplovega dvokisa posrkati. Potem se sod še enkrat zažvepla, se zopet nekaj mošta vanj dene in se valjanje sode ponavlja. Tako se v dveh do treh odstavkih sod napolni, zabije in odpošlje. To se dela zaraditega, ker mošt sploh tako rad ne srka žveplovega dvokisa kakor vino, ker je dvokis v alkoholu bolj raztopen kakor v vodi; sladak mošt pa nima še nič alkohola v sebi.

Če se hoče potem tako močno žveplan mošt spraviti zopet v kipenje, ga je treba pretočiti in dobro prezračiti, da žveplov dvokis deloma iz vina izhlapi, deloma pa preide v drugo, glivicam neškodljivo obliko (zlasti žveplovo kislino in njene spojine).

Zračenje mošta se vrši na ta način, da mošt, ki teče od pipe, z metlico pretepamo, ga v kad prelivamo in potem šele v sod devljemo. Na pipo je dobro pritrditi cedilnik, podoben onemu, ki se rabi pri škropilnicah za zalivanje cvetic, ker potem mošt teče v finih curkih v škaif in pride bolj z zrakom v dotiko (pod. 97.). Imamo pa tudi posebne stroje za zračenje mošta, n. pr. Babov moštni bič.

Še bolj se pospeši kipenje stem, če tako prezračenemu moštu dodenemo burno kipečega, dobrega mošta, ki kipi s čistimi drožami.

Posebno prav nam hodi to postopanje tudi pri napravi vina iz gnilega ali sploh bolnega grozdja (gl. spis v 17. številki „Kmetovalca“ iz l. 1906).

Če mošt iz gnilega grozdja na ta način močno zažveplamo, uničimo razne škodljive, zlasti gnilobne glivice v njem.

Blato, ki se nahaja v takem moštu, se poleže na dno in potegne glivice s seboj. Če potem čez 24—48 ur tak mošt odločimo od blata, ga dobro prezračimo in mu dodenemo čistokipečega mošta, dobimo na ta način iz gnilega mošta prav dobro in stanovitno vino.

Tako vino bo imelo tudi lepo svetlo, ne pa neprijetno rjavo barvo, ker žveplov dvokis obenem mošt razbarva. Zaradi te lastnosti žveplajo v severnih krajih tudi zdrave mošte, seveda le zmerno, da ni treba zračiti. Tak, zmerno žveplan mošt začne sicer par dni pozneje kipeti, posebno če skrbimo za zadostno toplino v kipelni kleti in zlasti če dodenemo čisto kipečega mošta.

Prednost takega postopanja ni samo ta, da dosežemo svetlo barvo, kar je pri belem vinu jako priljubljeno, ampak da se uničijo morebitne škodljive glivice, ki se tudi v zdravem moštu nahajajo (n. pr. vlačljivost povzročujoče glivice) in so proti žveplanju veliko bolj občutljive kakor kipelne glivice. Tudi se tako vino rajše čisti ter je bolj stanovitno.

Žveplanje kleti.

V kletih, zlasti v vlažnih, malo zračnih kletih, se redijo razne glivice, ki večinoma slabo vplivajo na vino.

Zaraditega se priporoča, nele da se klet snaži in zrači, ampak tudi da se od časa do časa razkuži.

Tudi v ta namen nam jako dobro služi žveplov dvokis.

Zlasti je priporočljivo pred pretakanjem, precejanjem, čiščenjem, sploh pred vsakim delom, kadar pride vino z zrakom v dotiko, da se klet zažvepla.

V ta namen se vzame kaka lončena, bolj ploščnata posoda, najbolje kaka velika skleda, in se v njo naloži večja, velikosti kleti primerna množina žveplanih trakov, ki se zažgo. Potem se okna in vrata v kleti dobro zapro. Drugi dan se klet dobro prezračiti in se prične z delom.

Bohuslav Skalický,

c. kr. vinarški nadzornik za Kranjsko, v Rudolfovem.

Švicarsko in kranjsko kmetijstvo.

Mnogo se je že pisalo v kmetijskih listih, koliko bolj strokovno izobraženi so Švicarji v kmetijstvu kakor pa smo Slovenci. Posebno od kmetijskih učiteljev ob priliki raznih shodov širom Kranjske — bodisi ob prireditvah občinskih zborov kmetijskih podružnic, ali na nalašč v to sklicanih shodih — se nam predočujejo kot nekaki pionirji v pospeševanju in zboljševanju kmetijstva.

V naslednjih vrstah podamo nekaj važnejših točk iz poročila generalnega konzula Alfonza pl. Felnerja o odtodnem stanju.

Popolnoma je dognano in natančno dokazano, da donša Švicarjem živinoreja štiri petinke vseh dohodkov. Posebno od leta 1902. dalje se vedno zvišujejo dohodki živinoreje. Največ doneskov daje pa iz živinoreje izvirajoče mlekarstvo. Vendar v kljub visokim cenam mleka, oziroma mlečnih izdelkov, tudi dohodkov govedoreje in prasičereje ne smemo podcenjevati, ker to je popolnoma naravno, da vsled visoke uvozne carine iz tujih držav vpeljane živine in mesa pridobiva domače blago vedno višjo ceno. Poleg tega je glavno načelo številnih živinorejskih zadrug, da svoje ude vedno opozarjajo na to, da z obilno prirejo mlade živine vzdržujejo v normalnem (vedno enakomernem) stanju plemensko in v gospodarstvu potrebno goved.

Čim bolj se kaže, da bodi živinoreja najbolj dobičkonosna obrt kmetu, tem bolj se gleda in deluje, da se živinoreja tudi vedno in vedno bolj zboljšuje in spopolnjuje. V ta namen deluje danes v Švici okrog 500 živinorejskih zadrug, ki niso samo na popirju, temveč resnično delujejo za zboljšanje živinoreje. Ta obilica živinorejskih zadrug je razdeljena v dve večji zvezi, namreč v zvezo šviških živinorejskih zadrug za lisasto goved in zvezo šviških živinorejskih zadrug za rjavo goved. Namen zvez je delovati in dajati pametna navodila podrejenim zadrugam za pospeševanje in zboljševanje dotičnega plemena.

Delo zadrug samih se vrši v tej smeri: Poučujejo ude o umni reji in zdrževanju živine, o skrbnem izbiranju plemenske živine, navajajo k pravilnemu vodstvu in zapisovanju rodovnih knjig, o zboljševanju pašnikov, skupna nabava pašnikov za mlado živino. Navadno se priredi vsako leto semenj za premovanje najlepše živine, in sicer eden za lisasto in eden za rjavo pleme. Namen teh semnjev je obenem, da se nakupijo čistokrvni biki plemenjaki. Kupčija se na teh semnjih prav dobro razvija. Pravijo, da se je prodalo zadnji dve leti 350 bikov plemenjakov rjavega plemena in tudi nad 300 bikov lisastega. Cena bikom lisastega plemena je znašala v 10 slučajih nad 2000 fr., to je 1900 K; v 15 slučajih 1500—2000 fr., t. j. 1435—1900 K; v 51 slučajih pa 1000—1500 fr. ali 900—1450 K avst. zlate veljave za glavo. Biki rjave pasme so se plačevali: 100 živali nad 1000 fr. = 950 K in med temi celo živali do 3300 fr. ali 3135 K. Tujci, izvenšvicarji, so pokupili od vsakega plemena okrog 50 živali. Vendar pa so ostali najboljši biki doma, v Švici.

Kaj pa vidimo pri nas? Baš najlepše živali se prodajajo iz dežele, in doma ostane izmeček! Kako naj se potem naša živinoreja zboljšuje? Drugače ni mogoče, kakor če bi se godili čudeži!

Rekli smo že, da daje Švicarjem največ dohodkov iz živinoreje izvirajoče mlekarstvo. Sami trdijo, da jih mlekarstvo vzdržuje ter da z mlekarstvom pade tudi šviški kmet. Zato pa v letih, ko trpi mlečna kupčija vsled kakih kriz in slabih tržnih razmer, zelo neugodno vpliva na vse kmetijstvo. Taka neugodna leta so bila 1880.—1890. Okrog l. 1900. se je pričel položaj boljšati. Mlečne cene so se od tedaj zvišale pri vsakih 100 kg mleka za 3—3.5 fr., t. j. 2.80—3 K ali približno pri vsakem litru tri vinarje. Cene mleku so znašale v letu 1907. povprek za liter 16 vin.; poleg tega so kmetje dobivali še odpadke, kakor n. pr. siratko, ki se zelo ceni za krmo prasičem. Tvorница za pripravljanje zgoščenega mleka v Kamu plačuje mleko celo draže.

Cena pri nadrobni prodaji v mestih je celo 24 vin. za liter.

Kako zelo v Švici mlekarstvo napreduje, kažejo naslednja števila: Mleka se je porabilo za izdelke leta 1866. 12¹/₂ milijona metrskih stotov v vrednosti 151 milijonov in 600 tisoč kron. V letu 1906. se je porabilo že 22 milijonov stotov v vrednosti 200 milj. kron. Tako se je približno množina mleka od l. 1866. podvojila, vrednost pa celo potrojila. Danes se porabi mleka za uživanje (hrano) 40 % ali 8.8 milijonov q, za rejo in pitanje 15 % ali 3.2 milj. q, za tehniško poddelavo (izdelke) 45 % ali 10 milj. q. V podrobnem se podela mleka v mlekarnicah 9 milj. q in v tvornicah za zgoščevanje mleka okrog 1 milj. q. Četrtnina vsega mleka se izvozi v tujino.

Samo sira se je izdelalo v mlekarnicah l. 1900. 621.000 q, a leta 1905. že 677.000 q. Od tega sira se približno polovica porabi doma v Švici. Cena gre posebno od leta 1906. silno kvišku. Prodajal se je sir v hlebih, velikosti in teže okrog 50 kg, po 1.80—1.90 K za kg. V podrobni razprodaji celo 2.10—2.40 K kg. Cena siru, ki se je izvažal v tujino, je bila 190 K za vsakih 100 kg, dočim je znašala l. 1904. samo 150 K za 100 kg. Da dosežejo za vso deželo enakomerne cene mlečnim izdelkom, so se mlekarji združili v zvezo mlečnih izdelovalcev, ki rodi krasne sadove. Okrepili so si stem posebno denarno močno zvezo, kjer imajo krepko zaslombo pred konkurenčnim kapitalom.

Seveda so oni kraji — sedeži mlekaren — najbolj srečni, ki so v obližju dobro obljudenih mest in trgov, ker prodaja svežega mleka še vedno največ donša. Vendar so tudi drugod zadovoljni, ker jim pri prasičereji hodijo v korist vrnjeni odpadki.

Ker donša živinoreja glavne dohodke, je naravno in umljivo, da se ne pečajo dosti s poljedelstvom. Števila nam povedo, da se je uvozilo pšenice l. 1907. 4.684.166 q, t. j. 276.333 q več kakor l. 1906. Tri četrtnine švicarskih žitnih potreb pokrivata Rusija in Rumunija. Iz Avstrije se je uvozilo 158.955 q ali 42.500 q več kakor l. 1906. Pa tudi Kanada (dežela v Severni Ameriki) in Argentinijska (dežela v Južni Ameriki, zelo bogata žita) uvažata znatne množine.

Drugovrstnega žita se je uvozilo v Švico l. 1907.: ovsu 1.426.563 q, ječmena 179.994 q, koruze 728.446 q. Avstrija je bila pri tem uvozu takole udeležena: ovsu 11.000 q, ječmena 24.000 q in koruze 6000 q.

Velikim množinam uvoženega žita se ne smemo preveč čuditi, če pomislimo, da se je Švica zadnji čas preustrojila iz kmetijske v obrtniško državo. Da se je pretvorilo mnogo njiv v travnike, je deželo zelo spremenilo kakor tudi način kmetovanja. Tako vidimo, da mora Švica takoj za Angleško uvažati največ žit v v vsej Evropi, da pokriva potrebo kruha.

Pri tej silni potrebi kruha pa razni veliki trgovci odirajo ljudstvo, tako da zahteva, da se žito monopolizira, t. j. da prevzame ves nakup in vso prodajo država v svoje roke. Nadalje hočejo, da se tudi mlinci podržavijo ter se žito le v državnih mlinih melje. — Bajе tem namenom tudi lastniki mlinov preveč ne nasprotujejo, zato je upati, da se dožene sporazum v obojestransko zadovoljnost.

Če primerjamo naše kranjske razmere z švicarskimi, vidimo v zadnjem času prav lep napredek.

Tako imamo ustanovljenih več živinorejskih zadrug, ki pa večinoma še ne delujejo, a prično v najkrajšem času. Imamo namreč v celem pet govedorejskih

zadrug, troje konjerejskih in dvoje perutninarskih. Od uspeha teh bodo zavisne nadaljnje ustanovitve.

Mnogo več trdnosti smo pa pridobili na polju mlekarstva, kjer je prve sile zastavila ravno kmetijska družba ter z dobro posrečenimi poskusi dosegla, da se je že skoraj vsa dežela organizirala v mlekarke zadruge. Svoječasno se ni prav vedelo, kako oživitvoriti pri nas zadrugištvo; poskušalo se je s konsumi, ki se pa pri večini kmetijskega prebivalstva niso obnesli. Baš v onem času je pokazala kmet. družba, kako in kje je pričeti z delom, da ima res uspeh.

Če primerjamo števila, tedaj se moramo naravnost čuditi napredku, ki se kaže od leta do leta.

Leta 1905. izkazuje statistika, da se je doneslo v kranjske mlekarke zadruge 8,990.520 l mleka, ki se je prodalo ali v svežem stanju (sladko mleko) ali poddelalo v presno maslo ali sir. V tem številu ni všeto mleko, prodano zasebnim mlečnim trgovcem, in pa mleko posestnikov ljubljanske okolice, ki se z njim prehranjuje mesto Ljubljana. Če računimo liter mleka z 10 h (ki se je ponekodi bolje plačevalo), so prejeli naši kmetje l. 1905. 899.052 K in poleg tega jim ga je dovolj ostalo za domače, hišne potrebe.

Sedaj vzemimo preteklo leto 1907. V tem letu se je oddalo mleka samo v mlekarke zadruge 12,942.983 l v vrednosti 1,294.298 K. Seveda tudi v tem številu ni všeto prodano mleko zasebnim trgovcem v Ljubljani.

Poraba mleka in mlečnih izdelkov rase od leta do leta. Tako je tudi prav. Po uradnih poročilih so prejeli udje mlekarke zadrug okroglo 400.000 K več za mleko v letu 1907. kakor pa leta 1905.

To so krasni uspehi v očigled dejstvu, da se prve avstrijske mlekarke razstave na Dunaju, ki se je vršila od 13.—17. decembra 1872, ni udeležil — edino le iz Kranjske — ni eden udeleženec. Znamenje, da se za to velevažno panogo niti eden ni brigal!

Delovati je treba neumorno, da se čim več polja spremeni in zaseje v deteljišča in travnike (v to že sili pomanjkanje poljedelskega delavstva), vpeljejo stroji — posebno za košnjo — in krma porabi za rejo živine. Edino živinoreja daje kmetu vedno sigurne dohodke, zato naj se neguje z vso skrbjo.

Jožef Jenko.

Rastlina in njeno življenje.

(Konec).

Redilne snovi.

Rastlinsko telo obstoji, kakor smo že videli, iz organskih (zgorljivih) in iz rudninskih (nezgorljivih) snovi. Rastlina je hrana ljudem in živalim. Dušičnate snovi služijo človeku in živalim največ za tvorjenje krvi, brezdušičnate snovi služijo za dihanje in tvorjenje toplote, in rudninske snovi gradijo okostje.

Rastlina ima v sebi beljakovine, škrob, cukr, barvila, strupe itd., a teh ne dobiva v zemlji. Odkod torej so? Rastlina jih s pomočjo svetlobe, zraka in toplote dela v sebi iz prvin, ki jih dobiva v zemlji, v vodi in v zraku. Te prvine so ogljik, kisik, dušik in vodik. Tudi sestavni deli pepela so narejeni iz prvin; n. pr. apno je iz kalcija in kisika, fosforova kislina je iz fosfora in kisika. Prvine torej dajejo snov za gradenje rastlinskih teles in so torej prave rastlinske redilne snovi. Najvažnejše prvine za rastlinsko prehranjevanje so: ogljik, kisik, vodik, dušik (te tvorijo zgorljiv del), kalij, matrij,

kalcij, magnezij, železo, fosfor, žveplo, kremik itd. (ki tvorijo nezgorljivi rastlinski del).

IV. Prehranitev rastlin.

Prehranjevanje.

Spoznali smo organe, ki pomagajo rastlino prehranjevati, in smo spoznali, da je stanica osnovni organ rastline in da korenine in listje posredujejo prehranjevanje.

Najskrajnejši konci korenin so na koncu lasnatih koreninic, ki pridejo z zrakom v zemlji in z njeno vlago v dotiko. Ta vlaga ima v sebi raztopljene redilne snovi. Z redilnimi snovmi nasičena zemeljska vlaga in plini predro skoz kožice stanic in se po korenini itd. dvigajo skozi stanice noter do najskrajnejših koncev listja. Redilne snovi iz zraka dohajajo skoz preduhe v listje in od tamkaj v druge dele rastline. Že v prvi stanici se prične odlaganje in presnavljanje redilnih snovi. Med kroženjem redilnega soka skozi vse staniče se nabirajo rudninske snovi po stanicah; zaužiti plini se pa na čudovit način presnavljajo v organske rastlinske dele ter tvorijo lesno vlaknino, škrob, cukr in dušičnate spojine, kjer sta glavni sestavini dušik in ogljikova kislina. Neprabljen voda izpuhti in porabljeni kisik izdiha listje. Vse to presnavljanje je pa, kakor že povedano, odvisno od vpliva svetlobe in toplote. Pri zauživanju in pri presnavljanju redilnih snovi se stanice razmnožujejo, stanica se priklaplja k stanici, in vse to imenujemo rast rastline.

Redilne snovi.

Rudninske redilne snovi dobiva rastlina iz zemlje, organske pa iz zraka in iz zemlje. Nobena izmed prvin, ki je rastlina iz njih sestavljena, ne pride sama zase v njo, temveč vedno v zvezi z drugimi; ogljik na pr. ne sam zase, temveč v zvezi s kisikom kot ogljikova kislina; dušik v zvezi z vodikom kot amoniak; apnik v zvezi s kisikom kot apno; žveplo v zvezi s kisikom kot žveplove kislina itd. Spojine redilnih snovi so torej hranila rastlinam.

Oplojevanje.

Cvetje je razmnoževalni organ rastlin. Nižje razvite rastline, ki ne cveto, kakor lišaji, mahovi glive itd., se razmnožujejo s trosom.

Popoln cvet sestoji iz čaše, venca, pestiča in prašnikov.

Cvetna čaša je vnanji del cvetja in obstoji navadno iz zelenih listov; teh listov včasih niti ni, ali pa pri razcvetenju odpadejo.

Venec je pestro barvani drugi krog cvetnega listja, ki je včasih enolistnat, včasih zopet večlistnat.

Tretji del cvetja so prašniki, ki nosijo oplojevalni prah.

Četrti, t. j. najbolj notranji del cvetja je pestič, ki je ženski razmnoževalni organ.

Pestič in prašniki so najvažnejši za oplojevanje. Kadar se cvet popolnoma razvije, prodre odpadli moški prah iz prašnikov v ženski pestič, in cvet je oplojen. V oplojenem cvetu se prične razvijati kalilna stanica in iz nje zraste seme, ki polagoma zori. Z rastjo semena se razvija tudi plodni ovoj, in pod vplivom svetlobe in toplote se spreminja plod glede barve in vsebine. Zrel plod odpade, njegov ovoj segnije, seme pride na dan in iz njega se v ugodnih razmerah razvije nova rastlina.

Kaljenje.

V dozorelem semenskem zrnu nekako spi nova rastlina, dokler se ne zbudi. Pod trdo semensko luščino leži belkasto beljakovinsasto telesce in pri njegovi strani kal. Kal obstoji iz dveh različno dolgih konic, in popkovine in iz korenine.

V zemlji se ob zadostni toplini in vlagi zbudi kal k novemu življenju, seme izkali in iz njega izrase nova rastlina.

Zbujena kal živi najprej s pomočjo v semenu ali v plodu sploh nakopičenih redilnih snovi, in kakorhitro dobi mlada rastlinica korenine in listje, prične jemati hrano iz zraka in iz zemlje.

Vprašanja in odgovori.

Vprašanje 369. V naš okoliš je prišlo kakih 50 g živinske klaje, ktere sem Vam poslal kosce na ogled. Iz česa je ta klaja in kaj pomenja dlaka v njej, ki jo je v drugih koscih še več? Ali je to dobra živinska klaja in ali je dlaka v njej škodljiva? (I. J. v S.)

Odgovor: Poslani kosce živinske klaje je kos pogače sezamovih tropin. Sezamove tropine so izborno močno krmilo, ki ima v sebi veliko beljakovin, ki se odlikujejo s svojo izredno redilnostjo, in tudi veliko toščobe. Sezamovo seme, ki iz njega iztiskajo sezamovo olje, pridelujejo na jutrovem, in tamošnji kmetje manejo seme iz dozorelih rastlin z živino, kakor pri nas proso. V to svrhu se rabijo največ velblodi, in tako pride velblodja dlaka med sezamovo krmo. V oljne tvornice pride potem sezamovo seme, pomešano z velblodjo dlako, in tvornice seme iztiskavajo, ne da bi ga čistile, zato vsa odpadla dlaka ostane v tropinah. Koristna ta dlaka v tropinah pač ni, kajti prav lahko se v živinskem želodcu po dolgotrajnem uživanju narede žoge iz dlake, ki so nevarne zdravju in celo življenju. Iz tega vzroka naša družba oddaja le zmlete in presejane sezamove tropine.

Vprašanje 370. Meni se je več soli polilo s petrolejem, zato vprašam, če bi se dala na kak način popraviti, da bi bila uporabna vsaj za živino? (A. K. v P.)

Odgovor: Duh in okus po petroleju bo pač težko odpraviti in je tudi dvomljivo, če se da sol toliko popraviti, da bi jo živina marala. Edino upanje morete staviti na hlapnost petroleja. Razgrinjajte sol na zraku v tenki plasti, morda počasi petrolej izhlapi in postane sol užitna za živino.

Vprašanje 371. Kdo ima občinsko volilno pravico, kadar oče da sinu premoženje in ta še ne plačuje eno leto davka? (I. T. na V.)

Odgovor: Če je sin na poemoženje prepisan in še ne plačuje eno leto davka, potem nima za tisto premoženje nihče občinske volilne pravice. Če pa sin še ni prepisan in je premoženje še vedno vpisano na očeta, potem velja pred oblastjo oče za lastnika in ima oče volilno pravico.

Vprašanje 372. Če gre posestnik v Ameriko ter pusti doma ženo, ali more ta dati komu pooblastilo za občinsko volitev? (J. T. na V.)

Odgovor: Glasom točke 4. § 4. občinskega volilnega reda more dati žena v Ameriki odsotnega moža pooblastilo za volitev v občinski odbor, če je poprej mož svojo ženo pooblastil za oskrbnika svojega posestva. Če pa žena nima takega pooblastila v rokah, potem seveda tudi ne more dati veljavnega pooblastila za občinsko volitev.

Vprašanje 373. Pri nas imata dva posestnika bika in računata, kolikor se jima ljubi, nekterim po 80 h, drugim po 1 K 60 h in celo po 2 K. Ali se sme junčevina tako visoko zaračunjevati in ali je kateri zakon, ki to urejuje? (F. S. v P.)

Odgovor: Glede višine junčevine ne obstoji nobeno zakonsko določilo, in vsak posestnik bika ga sme spuščati za kakršno ceno hoče.

Vprašanje 374. Kako je narediti debele akacijevje in kostanjeve sveže kole za trtne latnike trpežnejše. Ali jih je bolje na koncu, ki pride v zemljo, posmoditi, ali jih je bolje namočiti v raztopini modre galice, in kako močna naj bo ta raztopina? (L. P. v G.)

Odgovor: Namakanje svežih trtnih kolov v raztopini modre galice je znatno boljše kakor ožiganje. V to svrhu se smakajo že ošpičeni koli po nekaj dni v 2 odstotni raztopini modre galice, in sicer na ta način, da se postavijo toliko globoko v kako posodo, napolnjeno z omenjeno raztopino, da tekočina znatno više sega po kolih, kakor pridejo v zemljo.

Vprašanje 375. Kot mlinar sem ljudem, ki nimajo denarja, dajal turščico, moko, otrobe itd. za vino, ki ga težko prodajajo. Sedaj imam sam veliko vina, ki ga ne morem prodati in bi ga zato rad doma potočil. Ali smem prositi za vinotoč pod vejo za vino, ki sem ga dobil v zameno? (M. M. v K.)

Odgovor: Dovoljenja za vinotoč pod vejo za vino, ki ste ga dobili v zameno, ne morete dobiti, ker se tako dovoljenje daje samo za lastni pridelek.

Vprašanje 376. Imam dve kravi, ki sem obe že po štirikrat vodil, a se nobena ne ubreji. Ali je kako sredstvo, da se kravi ubrejita? (M. M. v P.)

Odgovor: Da se kravi ne ubrejita, more biti veliko vzrokov, in če pravega vzroka ne poznamo, Vam tudi nobena sveta ne moremo dati. Berite spis „Vzroki neplodnosti pri govedih“ v prvi številki letošnjega Kmetovalca.

Vprašanje 377. Kako se pripravi sod, da je sposoben za vino, ker je bila dve leti v njem slivovka? (L. Š. v V.)

Odgovor: Sodov od ruma, slivovke ali drugih žganih pijač navadno nič ne impregnirajo ali pa kvečjemu le z lojem namažejo. Les takih sodov, ki znotraj niso namazani, je torej za vino zadosti izlužen, vendar pa mu je treba vzeti duh po dotičnem žganju. To se najbolje napravi, če ga izparimo z vodno paro, ali pa z vrelo vodo zakuhamo. Pri tem gre tudi navadno ves loj vun, če bi bil sod z lojem namazan. V tem slučaju bi ga bilo treba tudi še z lugom zakuhati in ovinit. Če pa ni loja notri, potem se sod le s čisto, mrzlo vodo napolni in se pusti, da nekaj dni stoji, da voda še bolj izveče duh po žganju. Potem se sod izprazni, in je najbolje, če se prvič rabi za kipenje mošta.

Vprašanje 378. Pri nas ljudje zaradi pomanjkanja krme prav zelo koljejo živino doma ter prodajajo meso. Za klanje živine je plačati pri okrajnem glavarstvu 4 K in še posebej užitninski davek. Ali je upravičeno plačevati take pristojbine za klanje živine doma, in če ne, kam se je pritožiti? (J. A. v H.)

Odgovor: Užitninski davek z deželnimi prikladami je vsakdo zavezan plačati od živine, ki jo doma zakolje in meso prodaja. Deželni odbor je pa za letos z ozirom na nastale razmere sklenil deželno naklado naknadno povrniti, če se za to prosi. Pod kakšnim imenom okrajno glavarstvo zahteva od zaklane živine poleg užitninskega davka še 4 K pristojbine, nam ni razumljivo in ni dopustno. Sporočite nam, čemu se zahtevajo te 4 K, potem sporočimo, ali je zahteva upravičena, in če ni, kaj Vam je storiti.

Vprašanje 379. Kako se odpravi plesnoba iz vinske kleti, ali bi žveplanje kaj pomagalo in ali bi ne škodovalo jabolkom, v kleti hranjenim? (V. P. v P.)

Odgovor: Plesnoba v kleti se zatre s pridno čejo in s prezračevanjem. Klet je vsako leto pobeliti in med belež je dejati 1% žveplove kisline. Lesene podloge pod sodi in

sploh ves les je istotako redno beliti. Vinsko posodo je vsak teden zbrisati s cunjjo, ki naj bo od olja mastna. Kadar je primerno vreme, je klet dobro prezračiti, kajti svež zrak in svetloba sta največja sovražnika plesnobe. Ker vlaga pospešuje plesnobo, je tudi to s prezračevanjem in osušenjem po možnosti iz kleti spraviti. Žveplanje kleti je vsekako prav dobro sredstvo proti plesnobi in jabolkom nič ne škoduje, narobe, dela jih celo trpežnejše. Seveda Vam je biti pri žveplanju previdnim, in v zažveplano klet ne smete prej stopiti, dokler ni prezračena.

Vprašanje 380. V mojem čebelnjaku si je jež napravil stanovanje in torej misli v njem prezimiti. Ali naj ježa pustim čez zimo v čebelnjaku? Ali je morda čebelam škodljiv? (P. L. v S.)

Odgovor: Jež zimo prespi in torej ne more biti čebelam škodljiv. On sicer je žuželke, torej tudi čebele, a jim ne more biti v čebelnjaku nevaren, čeprav bi ne spal, ker ne more do čebel v panjih. Spomladi jež tako sam izgine iz čebelnjaka, in četudi bi ostal, bi bil prej koristen, ker lovi miši, ki so nevarne čebelnim panjem.

Vprašanje 381. Ali Vam je znana neka trava z imenom erba sedrera, ki neki rase v Braziliji in morda tudi pri nas? Ta trava ima namreč močan duh, ki ga čebele tako ljubijo, da gredo ob rojenju same v panj in ne pobegejo, če se takrat panj s to travo namaže. (I. S. v S.)

Odgovor: Trava, ki jo Vi imenujete erba sedrera, ni trava, temveč rastlina iz vrste ustnic, ter se pravilno imenuje v rastlinstvu po latinsko „satureja“ in pri lekarnarjih „herba saturejae“. Slovencem je znana ta rastlina pod imenom šetraj ali tudi divji inžep, velenduh ali sipan. Šetraj je 14 vrst, ki večinoma rasejo divje v deželah sredozemskega morja. Šetraj se je poprej rabil za želodečne belezni, a sedaj ga nimajo v lekarnah več v zalogi, pač ga Vam pa vsak lekarnar za nizko ceno priskrbi. Šetraj ima resnično jako močan vonj, ki je morda čebelam res priljubljen, če pa ima v čebelarstvu tak pomen, kakor mu ga Vi pripisujete, nam ni znano.

Vprašanje 382. Ustanovil sem konsumno društvo, ktere pravila še niso potrjena, in dobil sem tudi koncesijo za gostilno, in sicer na svoje ime. Nasprotniki so onemogočili delovanje konsumnega društva in se zato ne ustanovi, vendar vprašam, če smem navzlic temu gostilno naprej voditi? (I. K. v K.)

Odgovor: Če ste dobili gostilniško koncesijo na svoje ime, četudi z namenom, da bo bodočega konsumnega društva, Vam sedaj osebno ta koncesija ostane in smete izvrševati gostilniško obrt, čeprav se konsumno društvo ne osnuje. Obrtna oblast ima samo z Vami opraviti, ker je Vam osebno podelila koncesijo, dočim nameravano konsumno društvo ne hodi v poštev, ker ga niti ni in ga sploh ne bo.

Vprašanje 383. Nekomu sem dal svoje posestvo v najem, in ko je določena doba pretekla, sem mu molče pustil posestvo še naprej v zakupu, a letos jeseni sem mu najemščino za prihodnje leto odpovedal. Najemnik pa odpovedi ne sprejme, češ da sem dolžan najemščino dve leti naprej odpovedati. Koliko časa poprej se mora odpovedati zakup, ki se je molče podaljšal? (D. T. v G.)

Odgovor: V Vašem slučaju velja § 1115. splošnjega državlanskega zakona, ki slove: „Molčeče obnovenje zakupne pogodbe velja pod istimi pogoji, kakor je bila dogovorjena. Pri najemščinah velja le za eno leto, če se pa redni užitek šele pozneje more dobiti, potem pa za toliko časa, kolikor ga je potrebno, da se ta užitek spravi. — Iz tega sledi, da Vaš zakupjemalec nima prav, ker zahteva dveleten rok za odpoved, zato Vam priporočamo, da se obrnete do svojega sodišča za pouk, kako Vam je proti najemniku postopati.

Vprašanje 384. Ali je trditev naših kmetov resnična, da se krava suši, oziroma slabo redi, če pri porodu požre svoje trebilo? (A. K. v Š.)

Odgovor: Če krava požre svoje trebilo, je vedno nevarno, ker si lehke tako pokvari prebavila, da pogine. Največkrat pa zaužitje trebila nima nikakih posledic. Če se pokvarjeni želodec ozdravi, ali če se sploh ni pokvaril, potem zaužitje trebila nima slabih posledic, in ni res, da bi se zaradi tega krava slabo redila ali celo sušila.

Vprašanje 385. Ali je dobro kravo pred porodom pomlestiti, če ima že mleko in vime napeto? (A. K. v Š.)

Odgovor: Če ima krava pred porodom z mlekom napolnjeno vime, jo smete brez škode pomlestiti, ker ji stem le pomagata in tudi preprečite, da se vime ne okuži po raznih glivah, ki v tistem času kaj rade povzročajo nevarno vnetje vimena.

Družbene vesti.

* Današnja številka je predzadnja v tem letu. Zadnjega decembra izide zadnja številka. Kdor ne bo več družbeni ud, naj lista nikar ne vrača, ker družba „Kmetovalca“ pošilja brez izjeme samo onim, ki plačajo udnino. Pri tej priliki prosimo družbene prijatelje, naj družbi pridobijo mnogo novih udov. — Ude, ki smo jih prosili za letnino pismeno od tukaj, prosimo, naj udnino (4 krone) kmalu pošljejo po poštni položnici, ki je bila pismu priložena.

Poziv podružnicam e. kr. kmetijske družbe kranjske. Sedaj, ko so spravljene poljski pridelki in se je delo skrčilo, se kmetovalci zopet lahko shajajo ter delujejo za organizacijo svojega stanu. Sedaj je tudi čas za podružnice, da sklicujejo shode, se dogovarjajo o bodočem delovanju ter delajo v to svrhu primerne sklepe. Nujno pozivamo podružnice, naj dobro porabijo zimski čas ter naj pridno delujejo v prid kmetijstvu. Načelnštva podružnic ali njih druge sposobne činitelje pa lepo prosimo, naj nam redno pošiljajo poročila o delovanju podružnic, da jih priobčimo v družbenem glasilu, njim samim na čast in v spodbudo drugim podružnicam.

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

Rudninski superfosfat po 8 K 100 kg z vrečo vred.

Kajnit po 5 K 80 h 100 kg.

Kalijevo sol po 12 K 60 h 100 kg. To gnojilo se oddaja tudi v vrečah po 50 kg za 6 K 50 h, ker tvornica za množine po 50 kg zaračuna 20 h za vrečo. Kdor gnojil 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 40 % kalija in stane 12 K 60 h, dočim ima kajnit le 12—13 % kalija ter stane 5 K 80 h. Namesto 300 kg kajnita se vzame le 100 kg kalijeve soli, a ima še več kalija in se vrhutega še prihrani 4 K 80 h.

Kostno moko po 10 K 100 kg z vrečo vred.

Odjemalcem Tomasove žlindre javljamo, da ima družba sedaj za nadrobno razprodajo le nekaj vagonov 19 % Tomasove žlindre v Ljubljani na razpolago. 100 kg te žlindre stane K 7:40 v Ljubljani. —

* **Močna krmila**, in sicer lanene tropine, ima družba vedno v zalogi ter jih oddaja po 19 K. Tropine se oddajajo le v vrečah po 50 kg.

Sezamovih tropin do meseca februarja 1909 ni več dobiti v tvornicah, ker je dotodaj ves izdelek že razprodan, zato družba ne sprejema več naročil na te tropine do februarja, ko jih zopet dobi.

* **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 pošiljateve na zunanje se še posebej zaračunaj za vsako pošiljatev 30 h za zavoj, vozni list itd. — Manj kakor 5 kg se ne razpošilja. — Opozorjamo, da je klajno apno potreben dodatek h kumi, koder krmila nimajo v sebi dovolj rudninskih snovi, zlasti fosforove kisline, in da klajnega spna ni zamenjati z ničvrednimi redilnimi štipami 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 zanjo denar naprej pošlje. V navedeni ceni so vsi izdatki za vozni list in stroški ob sprejemu denarja, ki se morajo plačevati v Ljubljani.

Uradne vesti c. kr. kmetijske družbe kranjske.

V a b i l o

na redni občni zbor kmetijske podružnice v Sv. Križu pri Litiji, ki bo dne 26. decembra, to je na Sv. Štefana dan popoldne po cerkvenem opraviilu v šolskih prostorih.

SPORED:

1. Potrjenje računa za leto 1908.
2. Govor Antona Resnika o kmetijskih razmerah.
3. Daznoterosti.

Kmetijska podružnica v Sv. Križu pri Litiji.

dne 9. decembra 1908.

Ivan Tomše, načelnik.

V a b i l o

k občnemu zboru kmetijske podružnice v Žireh, ki bo v nedeljo, dne 27. decembra 1908 popoldne ob treh pri načelniku Ivanu Kavčiču v Žireh št. 6.

SPORED:

1. Predložitev računov za l. 1908.
2. Razni predlogi in nasveti.

Če bi ob določenih uri ne bilo zadostno število navzočih udov, bo pol ure pozneje zborovanje pri vsaki udeležbi.

Kmetijska podružnica v Žireh,

dne 5. decembra 1908.

Ivan Kavčič, načelnik.

V a b i l o

k občnemu zboru kmetijske podružnice v Št. Petru na Krasu, ki bo v nedeljo, dne 27. decembra 1908 ob treh popoldne v posojilniški hiši.

SPORED:

1. Odobrenje računa za l. 1908.
2. Slučajnosti.

Kmetijska podružnica v Št. Petru na Krasu,

dne 29. novembra 1908.

Anton Abram, načelnik.

V a b i l o

k občnemu zboru kmetijske podružnice v Semiču, ki bo dne 1. januarja 1909 ob treh popoldne v šoli.

SPORED:

1. Poročilo načelnikovo.
2. Predlogi in nasveti.

Če bi ne bilo ob določenih uri zadostno število udov navzočih, bo pol ure kasneje zborovanje pri vsaki udeležbi.

Kmetijska podružnica v Semiču,

dne 10. decembra 1908.

Ivan Šušteršič, načelnik.

V a b i l o

k občnemu zboru kmetijske podružnice v Lescah (na Gorenjskem) 27. grudnia v prostorih načelnika ob štirih popoldne.

SPORED:

1. Račun za l. 1907. in 1908.
2. Razgovor, kaj je potrebno za napravo orodja, oziroma strojev.
3. Pobiranje udnine in vpisovanje novih udov.
4. Naročanje sadnega drevja.

Če ob navedeni uri ne bo navzočih zadostno število udov, bo pol ure pozneje zborovanje ob vsaki udeležbi.

Kmetijska podružnica Lesce (Gorenjsko),

dne 11. decembra 1908.

Franc Walland, načelnik.

V a b i l o

na občni zbor kmetijske podružnice v Čatežu, ki bo 20. t. m. v prostorih gosp. Jožefa Lesjaka v Čatežu.

SPORED:

1. Računi za l. 1908.
2. Volitev odbora.
3. Pobiranje udnine.
4. Predavanje o novem vinogradništvu.

Kmetijska podružnica v Čatežu,

dne 9. decembra 1908.

Anton Zagorjan, načelnik.

V a b i l o

k občnemu zboru kmetijske podružnice v Kamniku, ki bo v torek, dne 29. decembra t. l. dopoldne ob 9 v gasilnem domu.

SPORED:

1. Poročilo pregledovalcev računov za l. 1908.
2. Poročilo načelnika za l. 1908.
3. Pobiranje udnine za l. 1909.
4. Razgovor o poučnem potovanju.
5. Razni predlogi in nasveti.

Kmetijska podružnica v Kamniku,

dne 6. decembra 1908.

Valentin Benkovič, načelnik.

V a b i l o

k občnemu zboru kmetijske podružnice v Srednji vasi, ki bo v soboto, dne 26. decembra 1908 ob treh popoldne v šoli.

SPORED:

1. Poročilo načelnikovo.
2. Volitev načelnika in odbora.
3. Pobiranje udnine za l. 1909.
4. Nasveti in predlogi.

Kmetijska podružnica v Srednji vasi,

dne 8. decembra 1909.

I. Rihteršič, t. č. načelnik.

V a b i l o

na občni zbor kmetijske podružnice za Tuhinjsko dolino, ki bo v nedeljo, dne 10. januarja 1909 v zgornjetuhinjski šoli ob treh popoldne.

SPORED:

1. Pregled izdatkov in dohodkov v letu 1908.
2. »Naš kmetijski obstanek«, govor načelnikov.
3. Zapisovanje novih udov.
4. Razni gospodarski pogovori in nasveti.

Prosim, pridite k zborovanju vsi udje ter pripeljite s seboj eno gospodarje, ki žele biti novi udje.

Kmetijska podružnica za Tuhinjsko dolino,

dne 15. decembra 1908.

Viktor Engelman, načelnik.