

NARODNI GOSPODAR

GLASILO GOSPODARSKE ZVEZE.

Člani Gospodarske zveze dobivajo list brezplačno.
Cena listu za nečlane po štiri krone na leto; za pol leta dve kroni;
za četrto leta eno krono; posamezne številke po 20 h.

Sklep urejevanja 5. in 20. vsakega meseca. — Rokopisi se ne
vračajo. — Cene inseratom po 20 h od enostopne petit-vrste, za
večkratno insercijo po dogovoru.

Telefon štev. 143.

V Ljubljani, 25. avgusta 1901.

Poštno-hran. št. 849.872

Kmetijstvo.

Vinogradništvo in vinarstvo.

Trgatev, maščenje in stiskanje
grozdja.

Povdarja se in toži, da se ravno v kletarstvu vršijo mnoge hibe in napake, katerih površni vinogradarji z neko posebno hladnokrvnostjo prezirajo, ne računajoč na posledice, ki vsled te površnosti nastanejo. Dobro ime dobi le tisti vinogradnik, ki pravilno kletari oziroma le oni okraj, kjer je umno kletarstvo doma. Vrsta trt sicer igra pri napravi vina jako veliko vlogo, a še večjo pa kletarjenje.

Marsikateri ima v svojem vinogradu samo dobre, žlahtne trte, toda vino nikakor ne odgovarja dotični vrsti, kajti eno je pretrpko, drugo grenko, tretje diši po plesnivcu, četrto je spet brez prave barve itd. In mesto da bi svoja vina hitro in po dobrih cenah v denar spravil, mora dotično povsod ponujati in na zadnje še vesel biti, da ga sploh po primerni ceni odda.

Največja napaka se že napravi pri trgatvi, ker v nekterih krajih kar ne morejo dočakati, da grozdje popolnoma dozori, marveč potrgajo na pol zrelo; tudi ne gledajo na vreme in na čas, marveč trgajo ob kakršnemsibodi vremenu

in tudi se nič ali le malo potrudijo, ločiti zrelo od nezrelega in gnilo od zdravega grozdja. Ako se potem s takim grozdem še v kadi nepravilno ravna, in če se mošt v slabo posodo napolni, kar se, skoro bi rekli le z malimi izjemami dogaja, potem naj se nikar dotičnik ne čudi, ako se mu njegovo vino izpridi. Sreča je le ta, da se sedaj vina vsled nezadostnega pridelka hitro razprodajo, da jih torej ni treba hraniti čez poletje. Ko bi se to vršilo, je gotovo, da bi se več kot polovica sedanjih vinskih pridelkov pokvarila.

Trgatev. — V par besedah hočemo torej navesti, kako naj vsak umen vinogradar pri trgatvi in pri napravi vina pravilno postopa.

Trgatev naj se vrši vedno v lepem, ne deževnem vremenu. V mrzlih dneh ali v mrzlih krajih sploh, naj se trže, ko se grozdje že nekoliko segreje, ker če pride grozdje mrzlo v kad, prične pozneje kipeti in počasi kipi, dokler se tekočina (drozga) sama ob sebi dovolj ne segreje; v prav vročih dneh in vročih krajih se mora pa spet nasprotno zgoditi. Odbrati se morajo vse nezdrave in nezrele jagode, ker ravno te so potem vzrok raznim vinskim boleznim.

Posoda v katero se spravlja grozdje, drozgalica in mošt, ozi-

roma vino, mora biti popolnoma čista, torej okrtučena ter z vrelo in večkrat z mrzlo vodo izplaknjena. Mnogi so mnenja, da mošt vse slabe duhove in nesnage izlesa izvleče ter da se vse to v podobni gošče (fece) na dno sesede, odnosno da izpuhti. Mi povdarimo, da je to jako napačno mnenje. Mošt res izluži razne lesne nesnage in povleče razne duhove nase, a te večinoma tudi v sebi obdrži ter se tako popolnoma pokvari.

Reblanje. — V krajih, kjer ne ljubijo prav trpka, zagatna vina, naj se grozdje, kakor hitro pride v klet, na pripravi mreži zreblja ali speclja, t. j. odstranijo se vsi peelji ali hlastnine, ker te dajejo vinu trpek in tudi grenak okus. Taka mreža stane 12 do 16 kron.

Maščenje. — V krajih, kjer še niso upeljani mlini in stiskalnice, se grozdje popolnoma primitivno zmečka; s tem pa se je vedno na izgubi, ker v nezmečkanih jagodah se kipenje sploh ne vrši ali pa nepravilno, drozga se pa le slabo iztisne, ostane torej v njej še mnogo mošta in vse delo gre počasi od rok. Zato pa moramo s časom napredovati in kakor si omislamo razne priprave za pokončavanje raznih trtnih boleznih, tako si mora umni vinogradar priskrbeti dobro kletarsko

orodje, da svoj pridelek pravilno izdela in pospravi.

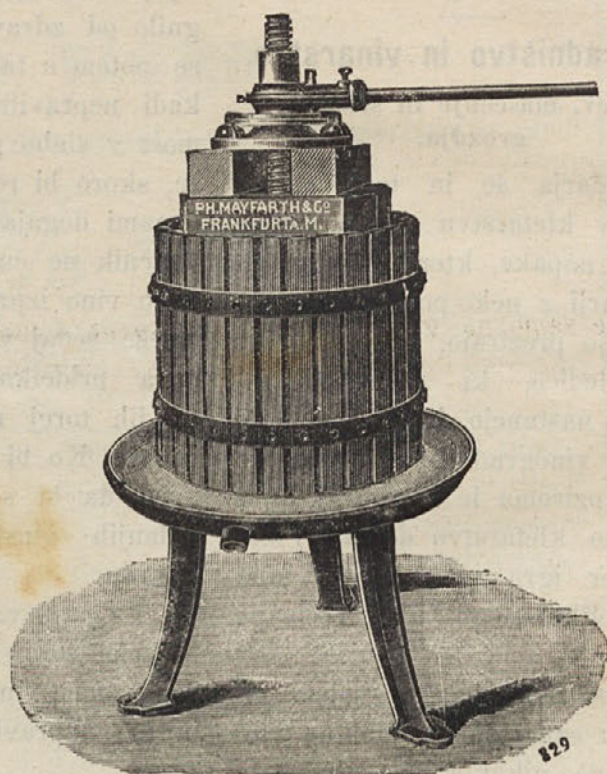
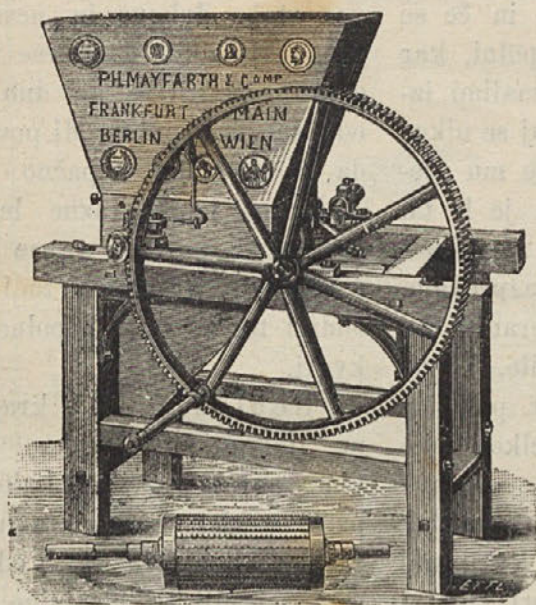
Zrebljano grozdje, tudi drozga imenovana, pride v nalašč za to pripravljen mlin. Tak mlin ima dva valjarja, katerih namen je, vse jagode zmečkati. Da pa ne zmečkata tudi pečk oziroma nezrelih jagod in skozi mrežo padlih recljevih koščkov, kar bi dobroto vina le pokvarilo, je na mlinu vijak, s katerim se valjarja bolj stisne ta ali pa oddaljita. Predno se torej maščenje prične, se mora vedno ta mlin po grozdju vravnati. Mošt tako zmaščenega grozdja enakomernejše povre.

vejšem času se je kot prav dobra izkazala Mayfarthova stiskalnica „Herkul“. S to stiskalnicco se hitro dela in prav dobro preša. Če si jo posameznik ne more omisliti, naj jo pa naroče 3 ali več posestnikov skupaj. („Gospodarska Zveza“ jo bode vsakemu naročniku rade volje preskrbela.)

Velikost preše naj se ravna po pridelku. Čim večji pridelek, tim večja bodi preša, da se delo hitreje izgotovi. Pripomniti pa moramo, da čim manjša je preša, tem bolje se drozga iztisne. Bilo bi tudi za malega vinogradnika nepremišljeno, naročati preveliko

sode, nekaj več kot $\frac{3}{4}$, in se potem na veho postavi kipelna veka, v katero se zlije nekoliko vode ter jo pokrije z narobe obrnjenim kozarcem. Take kipelne vehe se dobijo v vsaki trgovini, kjer prodajajo steklo itd.; komad stane 50—100 h. S takimi vehami se prepreči, da ne pridejo v mošt razni škodljivi trosi, kojih je v zraku za časa kipenja vedno polno.

Ko mošt popolnoma povre, kar se spozna na tem, da postane voda v kipelni vehi mirna, ker je skoro ves sladkor pokipel in ne vhaja nič več ogljikove kisline, se ki-



Prešanje. — Fina bela vina se puste na drozgalici navadno po 12 do največ 24 ur; druga pa najdalje 48 ur, dočim ostane mošt črnih vrst, po več dni (5—8) z drozgalico skupaj, da popolnoma povre in da pri kipenju razvijajoči se alkohol izvleče barvilo iz lušin.

Ko se odtoči mošt, pride potem drozgalica v prešo ali stiskalnicco.

Ta obstoji iz lesenega, razdeljivega koša različne velikosti. Stiskalnic je mnogo vrst, a v no-

prešo, to radi tega, ker velika preša vzame tudi veliko prostora, ki malemu vinogradarju pri sedanjih kletih često primanjkuje, dočim se razmeram odgovarjajoča preša, kar v primernem kotu postavi. Predno se torej take potreščine naročajo, naj se vse dobro prevdari.

Omenimo naj še, da čim finejših vrst je drozga, tem manj se mora stiskati.

Nadaljno kipenje. — Sprešani mošt se napolni v čiste

pelna veka odstrani ter sod do vrha napolni. Še bolje pa je, če se tak mošt takoj enkrat pretoči, da se odstranijo na dnu soda sesedle drože in potem se spet sod napolni in na rahlo zapre, bodisi s peskom napolnjenim žakličkom ali pa z bombažem natlačeno (ne železno) cevjo. Novembra, gotovo pa decembra, se mora vsako novo vino enkrat pretočiti, ter ga ločiti od drož, pozneje se ga pa pretoči še enkrat meseca marca in enkrat julija ali avgusta.

To je torej jednostavna manipulacija umnega kletarstva, ki se zahteva od vsakega količkaj naprednega vinogradnika. Gotovo ni veliko kar se s tem zahteva in v svesti naj si bo vsakdo, da si bode mnogo koristil, ako se bode po tem-le kratkem navodilu ravnal.

Če smo Kranjci v tolikih kmetijskih strokah tako napredovali, napredujmo še v eni najvažnejših strok t. j. v kletarstvu! X.

Sadjarstvo.

Sadni mošt.

Iz plemenitega trtnega soka narejeno vino je mej vsemi pijačami ki služijo v okrepčanja in osveženje človekovo, najboljša in najbolj priljubljena. Vino krepi bolnika, da moči slabemu, tolaži žalostnega, navdaja s pogumom bojazljivca, vedno in povsodi vstvarja novo življenje, nove upe.

Le škoda da je vino, kjer se prideluje samo na gotovih krajih, draga pijača in kogar ni sreča obsula z blagri, ga mora — izvzemši svečane priložnosti — pogrešati. Toda vsak človek potrebuje poleg jedi tudi pijače. Zato seže rad po družih cenejših tekočinah, po pivu, kavi, žganju. — Ali pa morejo te nadomeščati vino? Ne!

Pogosto vživanje piva človeka poleni in naredi flegmatičnega, brezbriznega. Kava pač ohrani čuječega in treznega človeka, toda ne poživilja in ne krepča in ga žganje — o vničujočem vplivu žganja niti ne govorim.

Imamo pa pijačo, ki sicer nima ognja in duha (bukeja) plemenite trtne krvi, ki pa na telo vpliva s podobno blagoto in močjo, kakor vino in trtna kri: to je sadni mošt (jabolčnik, hruševce, tolkovec).

Prizadevanje, vpeljati in razširiti sadni mošt kot ljudsko pijačo ni novo.

Pred 50 in več leti so za dobro vneti možje učili ljudstvo z besedo in pismom, kako naj

napravlja sadno vino. Mej tem se je mnogo spremenilo.

Špirit in žganjarska obrt sploh sta čudovito napredovala, pivarne se vzdigujejo na novo po vseh krajih, kava se uvaža v vedno večji meri, le sadno vino, ta najbolj zdrava in razmeroma najcenejša pijača je ostala omejena na nekaj malo krajev.

Ali naj prednosti sadnega vina še nadalje razlagam? Vsaj so tako jasne! — Prašajte enkrat gorenjskega kmeta zakaj sedi redkeje v gostilni nego njegov tovariš od drugod: on ima doma svoj mošt; on pije — ker se že mora piti, v krogu svoje družine. Beseda „sveže nastavljen“ zanj nima nobenega mika. Njegov hruševce je vedno svež, kadar prinese polno bučo iz lastne kleti. Svež ostane tudi ako ga vzame pri poljskem delu seboj za opoldne ali za malo južino in potem je mnogo prijetnejši in cenejši nego pivo. Jabolka rasto na domačem drevju, sam jih stisne, pivo pa je treba plačati v gotovem denarji in to je za kmeta redka prikazen.

Poskušali so že sadno vino v nekaterih večjih mestih točiti po gostilnah. Tako vem za eno tako gostilno na Dunaji. Ti poskusi pa nimajo preveliko uspeha. Pivopivcu namreč čisti, nepokvarjeni, sadni sok nič več ne diši razvajanemu vinopivcu je prelahek, ima premalo arome, šnopsarju pa je premalo oster. Zato se moramo na to „materino mleko narave“ šele privaditi. Vendar pa omenjam, da poljski delavci pri nas sadno vino prav radi pijo, ker v hudi vročini nobena reč tako ne krepča, kakor dober mošt.

Sicer bi se pa sadno vino veliko lažje razširilo, ako bi se ponujalo na prodaj vedno dobro sadno vino. To pa žalibog ni. Preveč ga kvarijo, zanj rabijo slabo in za vse drugo slabo in nerabno sadje; mnogi kmetje so tako čudno udarjeni, da menijo, da se le iz

nezrelega, zelenega sadja da napraviti dober mošt, iz dozorelega pa ne; tudi pri napravi mošta se splošno ne ravna s potrebno skrbljivostjo in snago. 1 liter kisa, $\frac{1}{4}$ kile sladkorja, velik škaf vode, malo špirta in žveplene kisline (hudičevega olja) in glej, pijača je gotova! — In če ta gnojnica potem jeziku ne prija, brž se pošlje vse sadno vino k zlodeju. Zelo obžalovati je, da se sadno vino s takimi packarijami spravlja ob dobro ime.

Kakor jabolčniku pri nas še mnogo manjka na dobroti, tako je tudi s hruškovcem, dasiravno bi ta naše grlo veliko bolj božal nego prejšnji. Isto velja tudi o mnogo močnejših agrasovih (bodečega grozdjičja) in ribizljevih vinih. Vže pred sto leti so umele angleške gospodinje iz rudečega ribizlja iz bodečega grozdjičja napravljati izvrstno Madejra-vinu podobno pijačo, kakor vemo to iz Goldsmithove povesti: Wakefieldski župnik. Tudi pri nas se tu in tam napravljajo jagodna vina, toda veliko še nismo prišli naprej, da bi jagode splošno predelavali v vino in rajši kupujemo draga inozemska vina. Že marsikak dober poznavalec vin je pil staro, dobro ribizljevo vino za močno južno vino.

Sadni drevoredi.

Kdor ima svojega Stvarnika rad
Ta čuva, kar da senco, sad!

(Nadaljevanje.)

Sladka črešnja ljubi visoko, odprto lego, čem bolj ji krivec piše okrog ušes, tem bolje se počuti; v takih vetrovnih legah je tudi najbolj varna nočnih zmrzlin, ki bi ji lahko posmodile cvetje, kakor tudi raznih škodljivcev iz družbe žuželk.

Najboljši dokaz, da je črešnja ozir lege in tal posebno izbirčna, je to, da nobena druga domača sadna vrsta ni tako neenakomerno razdeljena po naši domovini, kakor črešnja. Sliv, jablan in hrušek nahajamo več ali manj povsodi,

sladko črešnjo le na posameznih krajih, tamkaj pa v toliko večjem številu skupaj, kajti ljudje znajo kmalu ceniti vrednost, ki jo ima črešnja pred vsem drugim sadnim drevjem.

Stari gospodarji, katerih drevje ima še po sto in več letih lepo, veliko in okusno sadje, so zasažali po navadi divjake, katere so potem na stalnem mestu pocepili, toda po navadi šele potem, kadar so se pokazali majhni rudeči sadovi, znamenje, da so drevesa res iz koščic divjih črešenj prirastla. Ta previdnost je tudi popolnoma opravičena, kajti drevje iz koščic žlahtnih, posebno črnih črešenj zelo rado solzi in tudi za pol tako dobro ne raste, kakor divjaki, ki se spoznajo na svetli srebrnosivi skorji.

Mnogo je bilo prepira o tem, ali se naj črešnjeva drevesa vže cepljena sade, ali naj se jih šele pozneje na stalnem mestu pocepi. Po skušnjah Garkejevih vspevajo črešnje v visoki legi s trdo podlago bolje, ako se šele kaka 3 leta po zasaditvi precepijo, dočim v toplejših, srednje visokih legah v drevesnici požlahtnjena drevesa bolje rasto.

Samocepitev je zato umestnejša, ker človek po cepičih vsaj ve, kaj bo pozneje imel. Na razna imena po cenikih se namreč posebno pri črešnjah ni veliko zanesiti.

Mnoge težkoče, ki so ravno s kočljivo naravo črešnje v zvezi, so vzrok, da se črešnjevi nasadi dostikrat opuste v krajih, kjer vse okoliščine kažejo na črešnjo; to je obžalovanja vreden gospodarski pogrešek.

Nobeno sadno drevo namreč ne donaša tako zgodaj, tako redno in tako obilnega sadu, kot črešnja. V 5. letu po cepljenju imamo pričakovati prvo redno trgatve ali branje in odslej prideta v 10. letih največ 2 slabi letini. Znani so nasadi, ki so bili v 50 letih samo 2krat čisto brez sadu.

Kakor vse zgodnje sadje, so tudi črešnje skoro vedno zelo iskan sad, ki se dobro plačuje. Ako pomislimo, da sedaj skoro več črešnjeviga drevja odмира, nego na novo zraste in da ljudstvo postaja vedno bolj izbirčno ozir finese v hrani in sladkarijah — črešnje bi prištevali bolj k tem zadnjim — potem lahko z gotovostjo računamo, da bodo cene črešenj v prihodnje poskočile.

Mnogo manj izbirčne nego črešnje so višnje, ki ljubijo bolj rahla tla, in vspevajo tudi v precej pešчени in pusti zemlji. V peščenih krajih se zato višnja pogosto rabi za drevored.

Videl sem višnjeve drevored, za katerega se prvih 10 let ni prav nič skrbelo. Nekega višjega cestnega nadzornika je pri tem pogledu na uboge, skrivenčene kljuke, spreletela groza in je ukazal skrbno gojiti drevje; toda zamuda tolikih let se ne da tako hitro popraviti in ljudje so rekli, da je drevje za večjo skrb nevzprejemljivo in nevhvaležno. Včasih se je višnja prav dobro prodajala za likerje, za sokove in za vkuhanje. Dočim sladke črešnje sadimo le bolj ob cestah ki teko sk ozi mesta, trge in vasi, sadimo višnje bolj zunaj teh, ker jim vrabci tako ne nagajajo in ker tudi prometa tako ne motijo.

Kolikor bolj sta omejeni črešnja in višnja ozir kraja, toliko širje so meje za jabloano in to po pravici, pri tej imamo namreč vrste, ki vspevajo še v prav slabih tleh in njeno sadje gre vedno lahko v denar, če tudi vedno več jabolok prihaja čez morje. Veliko, veliko jabolok še lahko nasadimo, ne da bi se bilo bati nadprodukcije, in če bi taka nastala, smo mi še vedno na konju, ker v naših klimatičnih razmerah pridelamo najboljše sadje na svetu.

Morda mi kdo ugovarja, da ima prekmorsko sadje več dišave nego naše, to rad priznam, toda ta dišava se prav rada da preveč

občutiti, tako, da imajo taka jabolka okus, kakor sama „pomada“. Nežni aroma in fina visoka kislina naših dobrih kosmačev (rejnec) se da tujemu sadju ravno tako malo prekositi, kakor vina iz klimatično dozdevno na boljsem stoječih tujih krajev nikdar ne dosežejo ljubke „cvetlice“ in mile kisline naših trt.

Semtertje vže opazamo večje jabolčne nasade in tudi ceste si prizadevajo posamezne občine okrasiti s sadnim drevjem. Toda to je le redka prikazen. Tudi se opaža, da taki zasajalci premalo cenijo vrednost pravih sadnih vrst. Po mojem mnenju je popolnoma napačno mnenje, da bolj slabe sadne vrste rajše rode nego žlahtnejše in lahkomisljeno je ravnanje, če se kdo pri saditvi tolaži s tem, da se da tako sadje v gospodarstvu še prav lahko porabiti in da bi bil marsikak berač vesel, če bi imel še takega sadja na razpolago.

Jaz mislim o tem nekoliko drugače in menim, če že drevje sadimo, moramo tudi poskusiti, da se zamislimo v časovne razmere onega časa, ko bo drevje v polni rodovitnosti.

No, res da ni ravno lahko uganiti, kakšen okus bodo imeli ljudje čez 20, 30, 50 in več let, ki bodo sadje kupovali, a jedno smemo z gotovostjo pričakovati, zahteve bodo vedno večje.

Sedaj, si pravimo, moramo pospeševati proizvodnjo v velikem, da pridelamo kolikor moč veliko sadja in priti moramo do tega, da ne bodo gledali blede meščanski otroci na rdečelična jabolka v izložbi v zimskem času, kakor na neko zanje nedosegljivo slaščico. Naše teženje gre sedaj za tem, da postane sadje vsakemu pristopna, splošno priljubljena in zaželjena ljudska hrana in ne dvomim, da pridemo s časom do tega. Ko pa bo to doseženo, tedaj kupec ne bo hotel samo sadja, temveč dobrega sadja in bo pograbil vedno le boljše.

Tudi ni dvomiti, da se bo sčasoma splošno zahtevalo boljše sortiranje sadja in da bo 2. in 3. kvaliteta dobrih sadnih vrst popolnoma pokrivala potreščino za kuhinjo in mošt. Ko to nastopi, potem si poreče kupec, da je čežana in kompot pegastih in menj lepih gravenštanjcev in drugih žlahtnih vrst boljši nego oni surovih in neplemenitih vrst in da odbirki lepega Boskovpovega jabolka, kanadskega in drugih kosmačev ne bodo dali ravno slabega mošta. Od boljših in finejih vrst res da posamezne niso za obcestne nasade, ker ne narejajo pripravne krone, ali ker lega ni zavarovana ali zemlja nepripravna, toda še vedno imamo vrst na izbiri. Nalašč nočem tu priporočati nobenih sadnih vrst kot posebno pripravnih za obcestne nasade, da ne napravim kake zmede, kajti kar je za gorenjskega kmeta izvrstno, ne bi bilo morda za dolenjske solnčne bregove ali za notranjske vetrovne skaline za nič.

Nekateri so si pomagali s tem, da so n. pr. pisali: to in to vrsto sadi v peščena, ilovnata ali glinasta tla, v bolj mokro ali v bolj suho zemljo itd. (Dalje prih.)

Živinoreja.

Še nekoliko o velikem lotrinskem kunecu.

(Jan. Z . . . c.)

Zajčjerejci držijo velikega kunca navadno v posebnih nalašč zanj prirejenih skrinjah in sicer samce ločene od samic. Treba je le, da ima v hlev pristop zrak in svetloba, da se odloči pri samicah poseben prostor za gnjezdo, da more odtekati prosto urin in se složno podajati krma. Kdor pa ima prostoren goveji hlev, je najbolje držati kunce v njem. Da živina mladičev ne pohodi, kar se zelo rado zgodi posebno pri težki živini, se devajo mladiči, ko so stari 4—6 tednov v priproste izdesk zbite zaboje (kište) in se tu

krmijo do porabe v kuhinji. Če jih pa mislimo obdržati za pleme, se v starosti 3—3½ mesecev denojo zopet v hlev nazaj.

Kar se tiče siceršnje reje, samo nekaj opazk. Ko samica vrže mlade, se moramo varovati vsakega dotikanja mladičev, kakor tudi vsakega vznemirjenja starke, sicer se lahko zgodi, da zapusti gnjezdo in mladiči žalostno poginejo. Mladiči so devet dni slepi.

V hrani kunec ni izbirčen in se lahko krmi s suho ali svežo ali mešano krmo, le prenačgle spremembe v krmi pa ne prenese nobena naših domačih živalij. — Glavna suha krma je seno in nekoliko zrnja, najboljša oves in koruza.

Ako bi samo suho krmili, bi morali v koriteu pridejati tudi vode, toda ker dobi kunec povsodi tudi nekaj zelenja, kuhinjskih odpadkov n. pr. ali krompirjevih olupkov, zeljnatega perja in druge zelenjave, zato vode ni potreba dajati posebej, ker je kunec jako malo potrebuje.

Pripravni odpadki so tudi: olupki od korenja, repe, kolerabe, stročje, zelena, vse vrste zelja, kuhan krompir in ostanki kuhane zelenjave, ostanki kruha itd.

Za zelenjavo lahko porabimo vsa zelišča, izvzemši strupene in čebulne rastline, ki so kuncu strup.

Rad zoblje kunec tudi listje lipe, breze, jelke, smreke in borovca, posebno zato, ker more na njih po pojlnosti ustrezati nagonu glodanja.

Vsak dan je krmiti dvakrat, zjutraj in zvečer, po leti trikrat. Največ se jim da zvečer, ker zajec tudi po noči zoblje.

Majhna primes aromatičnih (dišečih) kuhinjskih zelišč, kakor peteršilja, krebujice, majarona, materne dušice, mete, kopra (ali smerdilja), janeža, zelene, brinja dajo mesu posebno fin okus in pospešujejo prebavljanje. Posebno ako neradi žro, priporočam peteršilj in zeleno.

Kakor vidite, je torej za kosilo kunca bogato preskrbljeno.

Meso nepitanih kuncev je po starosti podobno bolj piškovemu ali telečjemu mesu, vedno pa nekoliko nežneje od poslednjega. Da pa doseže kunčeva pečenka svojo največjo sočnost in gastronomično (želodcu ugajajočo) popolnost, priporočam pitanje kunca.

V ta namen jemljemo dovolj, vsaj 4—6 mesecev stare živali in jih pitamo 2—3 tedne. V ta namen je primeren tesen prostor, ki izključuje obilno pregibanje.

Navadni krmi, ki se daje v obilni meri 3—4krat na dan, se prideva polagoma vedno več in več gori omenjenih aromatičnih zelišč, kakor tudi krmila, ki imajo mnogo moke, sladkorja in mleka v sebi, taka so kuhano oziroma namočeno stročje, fižol in grah, napet ali zdrobljen oves in koruza, kuhana pesa, lanene in pogače zemeljskega oreha, ki se jim prilije nekoliko posnetega mleka. Dobro je dati tudi nekaj malega posnetega mleka ali sirotke za pijačo in kašnatii piči pridejati nekoliko soli.

Na ta način se zajec v treh tednih dovolj poredi in ne smemo ga pitati tako dolgo, da bi bilo opaziti na njem težko dihanje, ker je v tem slučaju nevarnost, da pogine.

Če tudi smo v svojem spisu podali nekaj pravil o reji kunca, vender je vsak razsoden čitatelj gotovo že opazil, da nismo zahtevali ničesar, kar bi vsak redoljubljen in milosrčen človek ne spoznal za popolnoma samoumevno in najmanj, kar ima storiti svoji domači, koristni živali. Kdor bi pogrešal milosrčnosti do živali, ta najpusti reje katerekoli živali, vsaj mu ne bo šla nobena po sreči. Kdor pa čuti do tega veselje in ljubezen, ta pač ne najde zlepa skromnejše in hvaležnejše živali od kunca in morda nam bodo v nedavnem času stotine vedele hvalo za vspodbudo k zajčjereji in za

priporočanje velikega, orjaškega kunca, ko bodo v tihi zadovoljnosti seli pred dišečo, tolsto pečenko, in v srcu obžalovali, da niso te slasti vže davno preje poznali.

Bogati sladkosned bo rad plačal kunca, ko spozna njegovo vrednost, dražje nego teletino in ker vsak tudi ne more sam rediti kuncev, ima ubožnejši kočar tukaj zopet nov vir, da si pridobi kak novec poleg cenega mesa, saj tako po ceni, kakor kunec se ne da zrediti nobena druga domača žival.

Zato naj bi se mnoge kmečke in meščanske hiše lotile reje kunca, da tako zboljšajo deloma svojo lastno prehranitev, deloma pa si prislužijo lepih denarcev s prodajo na trg.

One špičaste ljudi pa, naj si bodo tega ali onega stanu, moškega ali ženskega spola, ki imajo neko neumljivo odnagnenje do domačega zajca mesa, dočim jim črna pečenka njegovega divjega tovariša ugaja jako dobro kot žlahtna, slaščica vabim, da se za slučaj, ako žele dobrih receptov za pripravo domačega zajca, obrnejo pismeno na naš list, kjer jim med „Vprašanji in odgovori“ podamo zaželeni odgovor, bodisi za bolj priprosto, bodisi za odlično in bogato mizo.

Čebelarstvo.

O čebelni paši.

Najboljši panji, najpopolnejše čebelarsko orodje, vsa skušenost in vednost bi nam ne pomogla do dobrega čebelnjaka z močnimi polki, ako bi čebele ne imele od kod prinašati sladki medeni sok in cvetni prah, ali recimo naravnost: podlaga srečnega čebelarjenja je bogata paša.

Časi se ni bilo treba brigati za pašo. Bilo je je povsodi zadosti, tako da so medu pretekale drevesne votline, ki so jih oživljale divje čebele. Razsežni pašniki, bujno grmovje, namešani gozdovi,

bili so poraščeni z medonosnim rastlinstvom in nepregledne loke so zagotavljele čebelam bogato bratev.

Zdaj je drugače, čebelarji zato pogosto zdihujemo. Čebelne paše vedno bolj primanjkuje in ne ostaja nam družega, nego da sami skrbimo za pomnožitev medunosnega rastlinstva deloma s tem, da gojimo sami primerne rastline, deloma s tem, da učimo in vzbujamo kmetovalce, naj na svojih posestvih kolikor moč obilno pomnožujejo rastline, ki dajo čebelam mnogo nektarja (medenega soka) in obnožine.

Da pa moremo tudi v tej smeri vršiti svojo dolžnost, moramo poznati rastlinstvo, ki služi našim namenom in vedeti v katerem letnem času katera rastlina cvete in kaj daje čebelam, ker le tako bo mogoče obogatiti in razmnožiti čebelam dobro pašo.

Vsled tega gotovo ne bo napačno, ako našim čitajočim čebelarjem pokličemo v spomin najvažnejše čebelne rastline in jih razvrstimo po času in po vrednosti.

V ta namen si razdelimo čebelarsko leto v štiri čase in sicer na vigréd, pred leto, poletje in jesen in potem si razdelimo tudi rastline v štiri skupine v peto pa denemo one, ki dajo od spomladi do jeseni čebelam hrane.

Spomladi imajo čebele največ beriva iz leske, jelše, regrata, borovnice, vresja, ribizlja, ograsa, trnjelice, vrbe, črešnje, višnje, češplje, dréna, ogršice, jablane, hruške, javorja in kostanja, divjega in še bolj domačega.

V predletji obiskujejo čebele najbolj glog, akacijo, borovnico, jelko, smreko, plavico, dob, ptičji zob in razne druge plevelce, razne grašice travniške cvetlice, malinjek in jagodnik.

Poleti imajo glavno žetev na lipi, močvirni detelji, lucerni (nemški detelji), švedski detelji, bobu, fižolu, ajdi, poljskemu grahu, buči in ku-

marah, gozdnih cvetlicah in ostružnicah i. t. d.

Ubožna jesen ponuja vže ubogi čebeli bore malo oblizka. Razven posameznih zapoznelih poletnih cvetlic vabi posebno solnčnica, strniška ajda in vresnica.

Od spomladi do jeseni imajo pašo na beli detelji, seradeli, grašici, ostružini, resedi in materni dušici.

Toda vse rastline ne dajo enako veliko užitka in paše. Nekatere dajo čebelam obilno cvetnega prahu, toda ne medijo, druge imajo mnogo medu, toda niti praška obnožnine z njih ne nabero, mnoge pa dajo oboje med in vosek, in še druge dajo obilno medene rose in čebelne smole.

Med in cvetni prah dobijo čebele na vrbah, kostanju, gabru, višnji, črešnji, jablani, divji hruški, črnem trnju, malinjeku, ostružnicah, drenu, češplji in na mnogih travniških in gozdnih cvetlicah.

Samo medeni sok iščejo čebele na javorju, akaciji, agrasu, ribezlju, detelji, lucerni, grašici, beli in švedski detelji, ajdi, ogršici, seradeli, vresji, fižolu in resedici. Po največ ali izključno samo obnožnino dobivajo iz leske, jelše, breze, borovnice, jelke in smreke, hrasta, gloga, poljskega graha, regrata.

Obilno mušičjega medu (medene rose) daje breza, smreka, jelka, lipa, hrast, črešnja in višnja. Lepljivo smolo daje kostanj, topol in sploh iglato drevje.

To bi bili nekako glavni viri, iz katerih dobivajo čebele svoje blago. Je sicer še mnogo drugih rastlin, ki dajo čebelam bogato pašo, toda ker rastejo posamič na različnih mestih, imajo za medarja le manjši podrejeni pomen.

Ko poznamo čebelarsko cvetano (floro, rastlinstvo), bomo gotovo na vse mogoče načine skrbeli za to, da imenovane rastline povsodi kolikor največ mogoče razmnožimo. Zelo izdatno bi nam v tem oziru lahko pomagale naše

občine s tem, da bi zasajale lipe, javorje, akacije, kostanj, vrbe itd. na doslej pustih krajih. Ne samo da s tem pomagajo čebelarjem, ampak tudi občine same bi imele od tega obilo koristi. Vasi obdane z zelenim gajem so gotovo slikovitejše, zdravejše in tudi bogatejše. Ravno tako bi nam mogli koristiti cestni odbori, uprave železnic in drugi zbori z nasajanjem primernih krajev, cesta posebno z drevjem, ki koristi čebelarstvu.

Tudi gospodarska društva bi mogla storiti marsikaj v prid čebelarstvu, ako bi vspodbujala člane naj goje rastline čebelarstvu prospešne in preskrbovala semena, sadike in drevesca takih rastlin.

Mesta in veleposestva, obrtni zavodi bi nič manj ne obogateli čebelno pašo, ako bi na obsežnih vrtovih in dvoriščih dali nasajati izključno čebelarstvu koristne rastline. Koliko bi se dalo nasaditi tu lip, akacij, javorjev itd.!

In k vsemu temu ni treba drugega nego malce poduka in dobre volje.

Kviško čebelarji! V interesu naše čbelice poučujmo svojo okolico o pomenu rastlinstva v čebelarskem oziru in užigajmo dobro voljo in konec bode vednih tožb o „hudih“ letih in čebelarstvo bo koristen postranski posel za vsakoga, kdor ima smisel za krasoto narave in njena čuda.

Vprašanja in odgovori.

Vprašanje 86: (F. T. v Št. V. p. V.) Nameravam napraviti si mrežo za rebljanje grozdja. Kakšna bi morala biti mreža za malega vinščaka in kako se ista uspešno rabi? Kje in po kakšni ceni se taka mreža dobi?

Odgovor 86: Mreža za rebljanje grozdja je za vse vinščake enaka. Rabi se jo najprej na ta način, da se isto postavi na kad, na njo se nameče grozdja, ter se poslednje ali z rokama ali pa z lesenimi strguljicami tja in sem na rahlo valja toliko časa, da vse jagode, izvzemši prav zelene, odpadejo ter da ostanejo na mreži le peclji. Premočno naj se pecljev ne

drsa, ker oddajo preveč grenkobe iz sebe.

Taka mreža se dobi pri „Weinlaube“ v Klosterneuburgu, in stane 14—16 K. Vi jo pa lahko sami napravite, ako vzamete 4 late, pocinjeno žico štev. 14, ter ob teh latah spletete mrežo z 2 cm širokimi zankami ali luknjami. S tem si seveda mnogo prihranite, ker bi Vas stalo vse skupaj mogoče komaj 4 K.

Vprašanje 87: (J. G. v Št. F.) Ker je že blizu nas trtna uš, zato hočemo pričeti saditi ameriške trte. Ali naj sadimo divjake ali že cepljene trte? Mnogi svetujejo saditi divjake, drugi pa spet cepljenke. Slišal sem, da v vinogradu cepljeni divjaki bolje rode nego na suho v trtnici cepljeni. Je temu res tako?

Odgovor 87: Je pač vse eno, ali sadite divjake in jih potem pocepote, ali pa, če sadite naravnost cepljene trte. Kdor cepljenje in sajenje sploh sam oskrbuje, bo rajši divjake sadil, ker ceneje izhaja, kdor je pa popolnoma navezan na tuje moči, isti bo najrajši že cepljene sadil, ker na ta način pride cenejše in hitreje do zaželjenega smotra. Kterega načina naj se torej kdo loti, pokažejo okoliščine same.

Posebno priporočljivo je pa saditi najprej ameriške divjake v krajih in v zemljah, o katerih se še ne ve, katere vrste divjakov najbolje vspevajo.

Istina je, da na stalnem mestu cepljene trte prva leta mnogo bolje rastejo in rodijo in tudi popred rodijo, a poznaje se to zjednači tako, da ni nikake vidne razlike med temi in med onimi, ki so bile kot cepljenke sajene. Cepljene trte le v tem slučaju slabeje vspevajo, ako niso bile pravilno sajene in popolnoma zraščene, na kar naj se pri sajenju teh vedno dobro pazi.

Vprašanje 88: Pred enim mesecem sem prosil, naj se mi v „Nar. Gospodarju“ pojasni naslednje vprašanje: Zasadil sem nov vinograd, ktere mislim sedaj z umetnimi gnojili pognojiti. Ali naj gnojim vsaki trti posebej, ali je bolje, če umetno gnojilo potrosim po celem vinogradu in je potem podkopljem. Ktera gnojila naj rabim jeseni in ktera spomladi? Koliko se potrebuje na oral?

Mesto zahtevanega pojasnila sem dobil ta-le odgovor: Ravno o teh vprašanjih smo v našem listu že tolikrat pisali, glejte štev., da bi bilo odveč vedno eno in isto ponavljati. — Uso-

jam si pa pripomniti, da takih listov jaz ne hranim, marveč, da jih, kakor hitro jih preberem, med kmete razdelim, ne morem se pa spomniti na vse, kar se je pred pol ali celo pred enim letom pisalo.

Odgovor 88: S takratnim odgovorom smo Vas le hoteli opozoriti na že prijavljene članke, ker smo bili mnenja, da lista ne čitate. Kakor pa sedaj iz Vašega cenj. pisma razvidimo, smo se motili.

Veseli nas, da pridno čitate naš list ter da ga tudi drugim posojate, s čimer stvari še bolj koristite. Zato Vam pa hočemo Vaše vprašanje še enkrat, kolikor se tu da, na drobno pojasniti.

Ako so trte šele sajene ali pa še ne tri leta stare, je bolje, če gnojite vsaki trti posebej, ker mladih trt korenine ne segajo še tako daleč od debla. Pozneje pa lahko potrosite gnoj po celem vinogradu in ga sproti spodkopljete, ali pa napravite v sredi vsake vrste podolgast jarek, približno 40 cm širok in 30 cm globok, potrosite v tega gnoj, ter jarek spet zasujete. V tem slučaju je vedno dobro, če vzamete poleg umetnega gnojila tudi nekaj hlevjeka ali pa komposta, ker ta dva zemljo tudi rahljata, dočim jo umetni gnoj le kemično zboljša t. j. zemlja postane pač hranilna, toda ne rahla, marveč vedno bolj zvezna. V peščenih zemljah je to dobro, nikakor pa ne v ilovnih, težkih in že od narave zveznih zemljah. Vsaka rastlina pa tim bolj raste, čim manj zvezna je zemlja, ker zrak in gorkota imata mnogo lažji pristop do korenin.

Za jesensko gnojenje se rabijo težko razkrajajoča gnojila, namreč kajnit, Tomasova žlindra, perutninski gnoj, kostna moka, rogovje, pepel in tudi nerazkrojen hlevski gnoj.

Spomladi se rabijo naslednja gnojila: Superfosfati, žveplenokisli kalij, čilski solitar in tudi pepel. Čilski solitar se mora prav pozno spomladi trositi, posebno pa, če so trte še prav mlade.

Na oral se vzame: Superfosfata 150—180 kg, žveplenokislega kalija 50—60 kg in čilskega solitra 70—80 kg. Ali na vsakih 100 trt: Superfosfata 3—4 kg, žveplenokislega kalija 1—1,2 kg in čilskega solitra 1,5—2 kg.

Ali za jesensko gnojenje: Na oral se vzame 200—230 kg Tomasove žlindre; 20—220 kg kajnita in 70—80 kg čilskega solitra. Ali na vsakih 100 trt 4—5 kg Tomasove žlindre, 4—5 kg kajnita in 1,5—2 kg čilskega solitra.

Odkvisno je pa spet od vrednosti in lastnosti zemlje, ali se mora vzeti več enega ali več drugzega gnojila. Do tega privedejo potem lastne skušnje, ali pa če pustite zemljo analizovati.

Pepela se navadno vzame še enkrat toliko kot kajnita.

Vprašanje 89: (J. V. v C.) Letos je bilo po naših gorica h vse polno črvčkov na grozdju. Nekteri grozd je bil pri pečlju odjedan in tako popolnoma uničen. Kaj je vzrok, da se ta mrčes zaredi in s čim bi se pomagalo da bi se prihodnjič ubranili tej nesreči?

Odgovor 89: Škodljivec, kterega Vi tu navajate, je vinogradski zavijač ali tudi trtjon imenovan, t. j. majhen hrošč temnomodre barve z močnim prednjim rilčkom.

Ta hrošč živi najpred na raznih gozdnih drevesih, potem pa se preseli na trto. Poleg tega, da objeda listno snov, napravlja največjo škodo s tem, da zavija liste v podobi smodk in da prejedava tudi grozdne pečlje, vsled česar grozd zveni in se posuši. V zavite liste leže samica po 2—8 jajc, in iz teh izlezle ličinke oziroma pozneje nastali hrošči nadaljujejo svojo škodo na trti šele prihodnje leto.

Najbolje sredstvo je pobirati zavitke ter jih sežgati ali pa z vrelo vodo popariti.

To delo Vam zelo toplo priporočamo, ker če se leto za letom pobiranje in pokončavanje opušča, more ta hrošč prav znatno škodo prouzročiti.

Vprašanje 90: J. O. v Št. J. Ali bi se mogla tudi iz breskev narediti dobra domača pijača? Ker letos ni pri nas drugega sadja nego le breskve, zato bi radi iz teh pijačo naredili.

Odgovor 90: Tudi iz breskev ali marelic se da napraviti domača pijača, vendar se breskve rabijo več kot primes jabolčniku ali hruševcu, ker je naprava mošta iz breskev radi kosti bolj otežkočena, ker jih ni mogoče tako jednostavno zmastiti kot peškato sadje. Ako se preveč koščic zmast, dobi mošt pregrenak okus. Tudi je mnogo odkvisno od vrste breskev. Čim lažje se meso od koščic loči in čim bolj sočno je taisto, tem bolj se dajo v ta namen porabiti.

Svetovali bi Vam, da napravite s tem nekatere poskuse; vsega sadja ne porabite za napravo breskovca, marveč bo bolje, če napravite tudi nekaj žganja, kajti zadnje Vam je že znano, dočim vtegnete pri nepravilnem rav-

nanju z napravo breskovca res pridelek pokvariti. Razume se, da bode morali tudi temu moštu dodati nekoliko dobrega alkohola.

Vprašanje 91: F. S. v E. Št. Pri nas se govori, da pesino perje prešiče na kri naganja. Ali je kak pripomoček?

Odgovor 91: Pesino perje ima v sebi neko kislino, ki provzroča to bolezen. Slaba lastnost te izvanredne krme se odstrani, ako se doda na vsako krmljenje 1 mala žlica apnene klaje na 1 žival na dan. Poleg tega pa bodo prešiči zelo radi žrli, dobili močno okostje in zelo lahko opitali. Izkušnje so pokazale, da bi imel prešič navidezno tehtati 2 centa, toda po krmljenju z apneno klajo pa je vzdignil 2 centa 30 funtov. Stroški za apneno klajo se bogato izplačajo.

Vprašanje 92: I. L. v G. Ali bi kazalo še ajdo s solitrom potrositi?

Odgovor 92: Solitar je zelo drago gnojilo in bi nikakor več ne kazalo slabej ajdi, ki je že v cvetju, s solitrom odpomoči. Stroški za gnojilo so veliki, tudi pridelek zelo negotov, kajti ajda bi vedno cvetela in prišla do zoritve v istem času, ko že prihaja slana, ki premnogokrat vso ajdino letino vzame.

Vprašanje 93: F. Ob. v S. g. p. O. Kako hočemo zatreti žitnega molja?

Odgovor 93: Snaga v žitnici je najbolje sredstvo, da se ne vgnezditi žitni molj. Žitnica naj bo bolj hladna, prezračena in svetla, kajti zaduhli in vlažni prostori posebno prijaajo tem mrčesom. Predno se spravi novo žito, naj se izprazni jo kašte in očistijo. Kjer je pa že molj vgnezden, tu naj se stene in razpoke v kaštah pobelijo z apnom, kteremu naj se primeša nekoliko karbolne kisline. — Nekteri tudi priporočajo, da prežene sveže hudo dišeče seno ta mrčez. — Drugi zopet priporočajo kot dobro sredstvo za uničenje molja polaganje mokrih plah na žito. — Gosence ostanejo na plah tah in metuljem je pot zabranjena jajca na žito znesti. — Moljavo žito naj se posuši pred mlenjem do gotove toplote kakih 55° C, da se vgnjezdene gosence vničijo.

Vprašanje 94: ml. v Št. J. T. Z kakim sredstvom je moči mleko dalje časa sveže ohraniti za preiskavo?

Odgovor 94: Ker se v mlekarni vedno dovolj dela nakopič, da je le redkokrat moči mleko pregledati glede tolsče, toda razmere pa vendar zahtevajo, da bi se večkrat preskušalo nektero mleko, posebno pa postranski mlečni pridelki kakor posneto ali pi-

njeno mleko, zato imamo jako ceni in pripravi pri pomoček kaliumbichromat. Vzame se te kemikalije za eno preskušnjo mala nožna špica, mleko ostane 4—6 tednov sveže za preiskavo. Jako priporočljivo bi bilo za mlekarno, vsaki dan en vzorec posnetega in pi-njenega mleka vzeti, posebno pri sled-njem kjer ostane premnogokrat veliko več tolsče kot je bilo prvotno v mleku. Kaliumbichromat se dobi v drogeriji g. Kanca v Ljubljani in stane mala množina 10—20 vinarjev.

Vprašanje 95: Kns. d. v M. Pri nas se namera zasnovati mlekarska zadruga, toda stroški za napravo in odjemstvo kakor tudi nizka cena za mleko nas strašijo.

Odgovor 95: Ako ima mlekarna le 300 lit. dnevno, tedaj je najbolje, da se deluje s soparo, kajti izkoriščenje je največje in delo najložje. Opravo za mlekarno od 300—2000 lit. stane nad 6000 K, za pokritje teh stroškov so do-bile mlekarne dosedaj in kakor hočemo upati bode tudi v bodoče deželno in državno podporo. Glede odjemstva za mlečne izdelke ni treba imeti bojazni, kajti ako pogledamo statistiko, tedaj vidimo kako nadkriljujejo našo državo druge v proizvajanju mlečnih izdelkov.

Vvoz v Avstrijo je bil leta 1875 170 vagonov, leta 1895 267 vagonov, torej 97 vagonov več kakor leta 1875.

Izvoz je bil v Avstrijo leta 1875 103 vagone, leta 1895 36 vagonov, torej 67 vagonov manj kakor leta 1875. V Švico se je izvozilo leta 1875 1988 vagonov, leta 1895 pa 2249 vagonov.

Ti kratki podatki naj nam kažejo, da je konsum v Avstriji v teku 20 let za 97 vagonov poskočil in izvoz za 67 vagonov padel.

Iz drugih podatkov zopet posnamemo, da se je v teku zadnjih 8 let sira za 65% več vvozilo in za 35% manj izvozilo. Avstrija da drugim državam vsako leto za sir 5 milj. K izkupiti.

Tudi v proizvajanju sur. masla ima še naša država obširno polje.

Avstrija-Ogerska izdela letno 4 milijone kg sur. masla, Dansko, 18krat manjši kot naša država, pa 72 milj. kg sur. masla. Porabi se v Evropi 170 milijonov kg sur. masla. Proizvaja pa samo 120 milijonov kg sur. masla. Primankljaj pokrije Amerika s 50 milijoni kg sur masla.

Te številke nam služijo v pojasnilo, kako obširno polje v mlekarstvu, katero je edini vir blagostanja za naše razmere, stoji nam še odprto. — Glede cen za 1 jednoto pri proizvajanju su-

rovega masla ali sira se ne more nič natančnega navesti, ker to zavisi od dobrote mleka, (bodisi se dobi iz 100 litrov 3:50 kg — 4 — 4:50 kg surovega masla), in nadalje od trgovske spretnosti mlekarskega voditelja ali načelnika, (bodisi se dobi za 1 kg surovega masla 2 K do 2 K 10 vin. do 2 K 40 vin. do 2 K 60 vin.). Obče naj bo cena tolika, kolikor se iztrži za sur. maslo in posneto mleko naj pokrije stroške. Ktera mlekarna plačuje za kg 10 vinarjev izvzemši iste, ki mleko neposredno oddajajo, skoro nemogoče izhajajo, že pri 9 vinarjih ne gre lahko. Sploh se pa lahko potrdi, da kdor enkrat dobroto mlekarne spozna in je dobil že lepo svoto za mleko, ta je tudi pri volji dati s 7 do 8 vinarji. Pomislimo kako lepe zneske dobe na Ogrskem grajščaki, kjer ima en posestnik 200 do 300 krav, kljub temu da je cena komaj 6 vinarjev. Pri enej kravi ne moremo doseči že zdatnih dohodkov, toda moramo gledati, da si število živine pomnožimo.

Zadružna tiskarna ^{pozivlje} uljudno p. n. gospode in društva, katerim so se vposlale pristopnice, da kar najhitreje dopošljejo odgovor, kajti sicer bi se njihove želje več upoštevati ne mogle.

Hranilnica in posojilnica v Marezigah pri Kopru

ima mnogo pristnega črnega vina liter od 18 do 24 kr. in Refoška liter od 25 do 35 kr., prosto postaja Trst ter vabi konsumente za nakup.

Kmetijsko društvo v Gorjah pri Bledu na Gorenjskem

ima na prodaj železne izdelke kakor: sekire, krampe, capine, lopate, živinske zvonce prav lične in dr.

Priporočila se: Vzajemna zavarovalnica proti požarnim škodam in poškodbam zvonov.

Edini domači zavod te stroke: Ljubljana, Medjatova hiša.

Kmetijsko društvo v Vipavi

oskrbuje svojim članom:

- 1.) Vse potrebščine za vinogradništvo: žveplo, galico, gumico, škropilnice, cepilno orodje, orodje in stroje za kmetijstvo, dalje vsakovrstna semena in umetna gnojila.
- 2.) Pridelke t. j. vino kolikor možno razprodaja ter vabi p. n. kupce v nakup vina, ter opozarja na izpremenjeni razglas med inserati.

Tko želi, da svojo obitelj oskrbi pravim i naravskim dalmatinskim vinom, neka se obrati na podpisanog Juraj Gamulin, Jelsa — otok Hvar, Dalmacija.

Kmetijsko društvo v Vipavi

ima na prodaj

cepljene trte

na ameriški podlagi Portalis požlahtnjene kraljevine, ital. rizling, španjol, pinelo in rulanec po 14 vinarjev komad,

Trgovina in obrt.

Trgovina.

Poštne pristojbine in nekoliko črtic o pošti.

(Zapisal Abc.)

(Nadaljevanje.)

Vožnja pošta.

Vožnja pošta sprejema: Denarne pošiljatve, navadna pisma nad 250 gr, vse pošiljatve z deklarirano vrednostjo in pouzetjem (izvzemši onih, katere so brez vrednosti in ložje od 250 gr, katere lahko s pismono pošto pošiljamo) in vsakovrstne tovarne pošiljatve.

Denarne pošiljatve. Vsaka denarna pošiljatev mora imeti natančen naslov s priimkom in krstnim imenom, stanovanjem itd., da se v slučaju, ako je več oseb enakega imena, lahko pravemu dostavi. Nadalje mora tudi vsak oddajalec svoj lastni naslov pri pismih na pismo samo, drugače na sprejmico zapisati in pošiljatev tako paketirati, da se ne more poškodovati. Pošiljatve z denarjem, papirnatim ali trdim, nadalje z vrednostnimi papirji do 250 gr oddajajo se v obliki pisem. Trd denar v pismih mora se zaviti v papir in biti tako pritrjen, da se ne premika. Vsako denarno pismo se mora zapečatiti, in sicer, ako se poslužujemo uradnih kuvert (po 2 vin. komad) z dvemi, vsako drugo z petimi pečati. Vsak pečat bodi čist in pečatnikom ne morda kakim denarjem ali celo s prstom pritisnjen. Tudi kuvert bodi čist, ne sme imeti n. pr. kakih barvanih robcev, črt, podob, tudi ne sme se

na kuvert ničesar prilepiti in ničesar podčrtati. Ako želi kedo komu denar poslati, pa se boji, da bi mu mogoče naslovnik del svote zatajil, n. pr.: Jaz dolžujem B v Ljubljani 2000 kron, rad bi mu jih v denarnem pismu poslal, ali bojim se, da bi mi pozneje rekel: Prejel sem samo 1000 kron. Kaj tukaj storiti? V tem slučaju lahko denarno pismo kot odprto denarno pismo oddamo. Tako pismo mora znesek 1000 kron prekoračiti in ne sme imeti več drobiža kakor kolikor neobhodno potrebno. Tudi se ne sprejema drugih papirjev kakor veljaven denar. Vsebinsko odprto oddanega denarnega pisma poštni uradnik v navzočnosti oddajalca prešteje in potem s pečatom stranke in poštnim pečatom zapre. Naslovnik pa po sprejemu pisma ne more več vsebine zatajiti. Ako bi bilo pismo poškodovano, lahko naslovnik zahteva, da se pred sprejemom v njegovi navzočnosti vsebina še enkrat kontrolira. Pošiljatve z denarom od 250 gr do 1 1/2 gr teže morajo se z vrvicami obvezati. Pošiljatve od 1 1/2 kg do 20 kg morajo se saj v platno ali usnje zaviti in večkrat zapečatiti, pri vrečah z denarom mora biti šev od znotraj. Večje denarne pošiljatve se pošiljajo v zabojih ali sodčkih, katerimorajo predpisom odgovarjati.

Denarna pisma se lahko frankirajo ali ne. Frankira ali plača se s tem, da se določeni znesek v znamkah na pisma prilepi. Pri tem je paziti, da ako je več znamk, se dotične ne prilepijo skupaj, ampak saj 1/2 cm narazen. Tudi na rob pisma se ne smejo djati. Navadno pa stranka uradniku v denarju plača. Pristojbine za denarna pisma to je denarne pošiljatve do 250 gr se ravna: 1.) po daljavi naslovnega kraja, 2.) po visokosti zneska. 1.) Za daljavo do 10 geogr. milj 24 vinarjev, za bolj oddaljene kraje 48 vinarjev. 2.) Zraven tega za pisma do 100 kron 6 vin., za pisma z večjim zneskom za vsakih 300 kron 6 vinarjev

Odprta denarna pisma se frankirajo po daljavi kakor navadna po visočini zneska za vsakih 300 kron 9 vinarjev.

Tabela kaže zračunan znesek za vsako pismo do 10.200 kron, nadaljne svote se lahko izračunajo.

Za nefrankirane pisma mora naslovnik zraven tega še 12 vin. doplačati. To velja za denarna pisma do 250 gr, težja pisma se frankirajo po vzorcu, katerega bodem prijavil pri navadnih tovarnih pošiljativah.

Pristojbine

za denarna pisma (do 250 gr) v Avstro-Ogerski in Nemčiji:

do kron		D a l j a v a				Odprta pisma			
		I zona (pas) do 10 milj		II-VI zone čez 10 milj		samo v Avstro-Ogerski in nad 1000 K dopuščena			
kron	vin.	kron	vin.	kron	vin.	I zona do 10 milj		II-VI zone čez 10 milj	
						kron	vin.	kron	vin.
100			30		54				
300			36		60				
600			36		60				
900			42		66				
1200			48		72				
1500			54		78				
1800			60		84				
2100			66		90				
2400			72		96				
2700			78	1	02	1	05	1	29
3000			84	1	08	1	14	1	38
3300			90	1	14	1	23	1	47
3600			96	1	20	1	32	1	56
3900	1	02		1	26	1	41	1	65
4200	1	08		1	32	1	50	1	74
4500	1	14		1	38	1	59	1	83
4800	1	20		1	44	1	68	1	92
5100	1	26		1	50	1	77	2	01
5400	1	32		1	56	1	86	2	10
5700	1	38		1	62	1	95	2	19
6000	1	44		1	68	2	04	2	28
6300	1	50		1	74	2	13	2	37
6600	1	56		1	80	2	22	2	46
6900	1	62		1	86	2	31	2	55
7200	1	68		1	92	2	40	2	64
7500	1	74		1	98	2	49	2	73
7800	1	80		2	04	2	58	2	82
8100	1	86		2	10	2	67	2	91
8400	1	92		2	16	2	76	3	—
8700	1	98		2	22	2	85	3	09
9000	2	04		2	28	2	94	3	18
9300	2	10		2	34	3	03	3	27
9600	2	16		2	40	3	12	3	36
9900	2	22		2	46	3	21	3	45
10200	2	28		2	52	3	30	3	54
i. t. d.									
za vsakih									
300 več			6		6		9		9

Denarna pisma za Bosno in Hercegovino se sprejemajo pod istimi pogoji, kakor v Avstro-Ogerski in Nemčiji. (Dalje prih.)

O b r t.

Črevljarji in konfekcija.

Med črevljarskimi obrtniki jelo se je širiti sedaj že zelo močno gibanje, ki teži za tem, da bi se dosegel zakon, kateri bi predpisaval konfekcijonarjem oziroma zalagam tovarniškega osobito inozemskega blaga za otvoritev prodajalne doseči najpreje koncesijo. Podelitev take koncesije naj bi bila odvisna od mnenja posebne komisije, katera naj bi najprvo rešiti imela vprašanje, jeli je taka prodajalna potrebna in v danem slučaju koristna. V tej komisiji naj bi obrtne zadrage bile primerno zastopane.

Vojaška dobava.

C. in kr. vojno ministerstvo namerava po javni konkurenci pri malih obrtnih si zagotoviti za leto 1902 različne potrebščine iz usnja za vojaško opravo. Dobaviti je vsakovrstne čevlje, jermena, tornistre, taške itd. Vsak obrtnik se more sam ali kot ud kake obrtne zadrage udeležiti dobave, vendar pa mora v obeh slučajih posredovati pristojna zadruga. Ponudbe je kolekovati s kolekom za 1 K in najkasneje do 15. septembra 1901 do 12. ure opoldne vložiti pri oni trgovski in obrtniški zbornici, kjer ponudnik biva, na Kranjskem torej v Ljubljani. Varščine in vzorcev ni treba predložiti. Natančnejši pogoji, ponudbeni vzorci in zaznamek predmetov in cen se lahko vpogledajo v pisarni trgovske in obrtniške zbornice v Ljubljani.

ZADRUGA

Našim Posavcem in ostalim ljubljanskim okoličanom.

Mnogo se danes govoriči, kako bi se dalo pomagati kmetu in ko bi vse take svete, če tudi prihajajo večinoma iz dobrega srca, hoteli dejanski uresničiti, potem bi bil pač kmeti stan podoben bolniku, ki ga razni zdravniki, mesto vrniti mu ljubo zdravje, kurirajo notri do črnega groba. Seveda s tem ni rečeno, da bi smeli zavreči ali prezirati vsa sredstva in vse dobre svete in reči: „Ej, saj tako vse skupaj nič ne pomaga, časi za kmeta so pač slabi in temu se ne da odpomoči.“ Ako bi kmečki gospodar tako govoril, bi bil zopet podoben bolniku, toda nespametnemu bolniku, ki noče o nikakih zdravilih ničesar slišati. Ako se poprimemo pravih sredstev, ni šment, da bi ne prišli zopet k sebi in do boljših časov. Različni so vzroki bednega stanja nas ubogih kmetov; pred vsem grozno naraščanje javnih bremen (davkov), od katerih pride le najmanjši, najneznatnejši del v prid za davek najbolj privitega kmeta; daljni vzroki so nizke cene naših pridelkov, naraščanje proizvodnih stroškov, vedno višje delavske plače, krona na glavo vseh teh lepih povestij je vedno večje zadolževanje naših posestev in da ni brez muzike, prikrevsa na zadnje še birič z bobnom, ki vsako leto v naši državi kakih 12.000 družin razbobna na vse štiri vetrove.

Kakor so različni vzroki bolezní, tako različna so tudi zdravila. Tudi pri velikem bolniku naše družbe, zlasti kmečkega stanu, ima dovolj posla več zdravnikov. Najvažnejšo nalogo ima pač zakonodajstvo, torej pred vsem poslanci v državnem in deželnem zboru.

S samim kmetijskim zakonodajstvom nam pa tudi v slučaju,

da bi bilo dobro, pač še ni popolnoma pomagano. Kaj namreč pomaga, če njivo še tako lepo obdelate in še tako dobro zagnojite, če pa rastlina, katero vsadite, nima v svojem životu potrebne življenjske moči, da bi rastla? Tako tudi najboljše agrarne, t. j. poljedelske postave nič ne pomagajo, če kmet ne zastavi svoje lastne moči, da kljubuje neugodnim časom. Zato je poleg dobrega zakonodajstva, samopomoč kmetijskemu stanu neizogibna potreba, ako se hočete rešiti. Gospodarji, ljubljanski okoličani! Pomagajte si sami, saj je tako malo ljudi, ki bi Vam mogli ali tudi hoteli pomoči, da Vam poleg Božjega usmiljenja karres ne preostaja družega, nego samopomoč.

Ta samopomoč pa ne obstoji samo v tem, da je vsak posamezen gospodar delaven, trezen in varčen da napne vse svoje žile, da pride naprej s svojim gospodarstvom. V naših časih se mora ta samopomoč kazati še na drug način.

Glavni vzrok, zakaj da kmečki stan, ta steber cele države leži na tleh in da ga od vseh strani izsesavajo, je iskati v tem, da je stal kmetovalec doslej v gospodarskem boju osamljen, vsak sam zase, pa je bil preslab varovati svoje koristi in je bil vsled tega vedno od zad. Ako je potreboval denarja, je šel premnogokrat k oderuhu in plačeval obresti, kakoršnemu je-le ta narekoval. Če je pa kmet zahteval pošteno ceno za svoje pridelke, za mleko, živino, prašiče, žito, zelje in drugo, so se mu kupci mnogokrat na glas hotali in mu plačevali njegov trud s sramotno nizko ceno. Toda kaj je hotel. Kaj je tudi mogel eden storiti nasproti temu? Nič in še enkrat nič, dokler niso prišli ljudje do spoznanja, da je le edinost, združitev ono čarovno mazilce, s ka-

terim se mora kmet namazati, če hoče zmagovati v gospodarskem boju. To prepričanje se je vedno globlje vkoreninjaló v prebivalstvo in danes nikdo razven slepih mišij ne dvomi več o tem, da je zadržništvo ona oblika, ki more rešiti v sedanjih razmerah kmečki stan. Da zares, zadržništvo, ta spremenjena oblika starodavnih krščanskih cehov je dragoceno zdravilo za kmečki stan, ki ga — rekel bi — laho na telesu in tudi na duši ozdravi in okrepeča.

Zadržništvo, predragi kmetovalci, vam ne prinese samo gmotne koristi, ki se da tehtati z denarjem, ampak od njega boste imeli tudi še drugi večji dobiček.

Z žalostjo moram povdarjati, da je na kmetih, posebno v naši okolici veliko premalo smisla za skupnost, premalo je v nas stanovske zavednosti. Če se pa pri nás napravi zadržuga in se je vsi gospodarji zvesto oklenemo, potem vsklíje kmalu v naših srečih prepotrebni stanovski ponos, veselje do skupnega dela za skupno korist in krščanska ljubezen najde v naši sredini najrodovitnejše polje.

Koliko občin poznam, kjer so najpotrebnejše naprave, kakor dobri vodnjaki in vodovodi, prepotrebne ceste in druge reči ostale neizvršene samo zato, ker ljudje niso znali in niso hoteli držati skupaj.

Drugje zopet smo skusili, da je prišel z ustanovitvijo kmečke ali Rajfajzenove posojilnice v faro nekaj nov, blagodejen duh in kar se je zdelo preje nemogoče se je izpeljalo.

Prav nič ne dvomimo, da ima ona žilava čilost in železna jakost, kakoršne potrebuje kmečki stan v naših težkih, težkih časih, svojo najboljšo oporo v zvestobi do edino zveličavne naše sv. katoliške vere, druga močna opora je zvesta ljubav do rodne zemlje, ki smo jo

podedovali po svojih očetih, tretji steber na koji oprti ne pademo, pa je biser izkopen in brušen posebno zadnji dve desetletji — zadrugi ništvo.

Zadrug je po svetu vže silno mnogo, če tudi še ne $\frac{1}{100}$ tega kar bi jih trebalo; posebno se odlikujejo o njih Nemci, saj imajo samo mlekarских zadrug mnogo nad 2000, potem je po celi Nemčiji razprostrta gosta mreža žitnih skladišč, kamor oddaja kmet jeseni svoje žito, pa tudi druge pridelke. Nemški kmetijski minister je dal za žitna skladišča pred kakimi 5 leti čez 6 milijonov kron iz državne blagajne. Kje smo še pri nas?!

Poleg tega imajo ljudje po svetu brez števila posojilnic, sadjarskih, vinarskih, živinozdravskih, zelenjadarskih, zeljarskih in drugih zadrug.

Zenakim namenom se je zbralo tudi v nedeljo 11. avgusta v Šmartnu ob Savi na samo povabilo nekaterih zavednih gospodarjev precejšnje število posestnikov, ki so sklenili osnovati za ljubljansko okolico tolikanj potrebno zadrugo za skupno razpečevanje najvažnejšega tamošnjega pridelka — zelja. Izvolili so si takoj načelstvo 6 mož, ki so si dali častno besedo, da hočejo krščanski možje delovati v prid cele okolice. Pri tem se ne bode oziralo na slučajne slabosti tega ali onega v preteklem življenju.

Če je kdo omahoval kdaj med dobrim in slabim, moj Bog, kdo izmej nas še ni nikdar pal! Seveda se ima i izvoljeni odbor i vsak vstopivši ud zavedati, da je vstopil v krščansko društvo in da je vzklila „Zeljarska zadruga za ljubljansko okolico“ iz pristno katoliških načel. Če bi se torej kak član te zadruge v siceršnjem svojem življenju utegnil obnašati temu krščanskemu duhu ravno nasprotno, dotičnik nima mesta v zadrugi. Pot

iz nje se mu pokaže po § 4, točka 3 zadrugišnih pravil.

Pravila so vže potrjena od deželne sodnije in se lahko vsak gospodar takoj vpiše za člana pri posestniku g. Janezu Dimnik-u iz Jarš št. 2, zadrugišnemu tajniku, ki predlaga vstop načelstvu, ki ga potem dovoljuje ali odreka.

Članstvo pa zadobi še-le, ko podpiše v knjigi pristopnici svoje ime ter vplača pristopnino.

Prečislani gospodarji in tovariši, zadruga, družba, o katerej se je še vsakdo, ki je spoznal njen namen, pohvalno izrekel, je ustanovljena — na papirji. Na Vas zavisi, ali bo polagoma prisvetila po njej mej nas zarja lepše bodočnosti. Pomnite, da vsakdo, ki Vas hoče motiti od Vaše koristi, ima pri tem svoj poseben namen. Nekateri bo morda gonila sama zlobna volja, ki sebi in drugim ne privošči nič dobrega, da Vam nagaja, drugim morda ne bodo povšeči osebe, ki so v načelstvu ali nadzorstvu, ali ki so sploh udje v zadrugi in bodo iz samih osebnih mrženj črtili dobro stvar; drugi Vas bodo skušali ostrašiti, da se Vam bo blago pridilo in ne bo šlo naprej.

Jaz pa Vam rečem: Nikdo, ki Vas ovira v dobrem, katero ste započeli, ni Vaš prijatelj nagospodarskem polju; če se Vam bo zdelo, da ni kaj pravičnega v zadrugi, se lahko popravi. S hvaležnosjo bomo poslušali dobre svete in slabo odstranili. S studom pa se obračamo od hujskanja v kakeršnikoli obliki. Kar zadeva oddaje našega blaga, je rekel velespoštovani gospod ravnatelj Jeglič, pri prvem našem sestanku v Šmartnu:

„Pripravite le poštenega blaga in spečali ga Vam bomo, kolikor ga boste imeli, najraje cele vagone. „Gospodarska Zveza“ ima kupčijske agente za Trst, Reko in druga mesta in če boste imeli dovolj blaga, stopimo v zvezo naravnost z Egiptom. Za prodaj bodejte mi brez skrbi!“

Na delo torej, zeljar! Pogumnega je sreča. *Posavski zeljarji.*

Rak — rana našega narodnega gospodarstva.

(Poleg naukov dra. Vilj. Neurath-a, prof. na c. kr. visoki šoli za kmetijstvo priobčil Posavljan).

(Nadaljevanje.)

Treba nam je torej, kakor smo pokazali, dveh preosnov ali reform, da se oprostimo in rešimo nenaravnih okov, v katere sta bili doslej oklenjeni produkcija in konsumcija, proizvajanje in uživanje in tako celo gospodarsko življenje in ljudsko blagostanje silovito tlačeno na zemljo in deloma izročeno pogibelji.

Najpreje moramo rešiti proizvajanje od naprej določene, stalne obremenitve (zadolženja) ali od nesmiselnega pogoja, da sme obstati le tedaj, ako mora plačati gotove denarne vrednosti ali zneske t. j. spremeniti moramo popolnoma zagrešeno obliko sedanjega kreditiranja.

Potem moramo odstraniti oni zagrešeni način tvorbe cen, po katerem prizvajalce ali prodajalce za to, če nam več dobrin in blaga dajo, ne poplačamo in ne obdarimo, ampak zelo trdo kaznujemo.

Obe preosnovi bi se dali pa, kakor smo spoznali, le tedaj doseči, ako bi v naše gospodarsko življenje s pomočjo celega zistema gospodarskih zadrug prišlo več luči in svobode, več pozornosti in več lahkote ter pravilnost gibanja. Zato moramo vedno bolj in bolj se razširjajoče teženje celega sveta po ustanovitvi velikih podjetij na akcije, kakor tudi stremljenje po združitvi v kartelih, v zadrugah in zvezah priznati kot popolnoma primerno in nujno potrebno stremljenje. S tem pa nikakor nočemo tajiti, da bi ne bila mnoga očitanja nasproti tem novim združitvam, kakor tudi mnoga nasproti nekdanjim cehom in monopolističnim privilegijem opravičena.

Katera so ta očitanja? Monopolisti, karteli etc. . . . skušajo

svoje blago podražiti, vsled tega zmanjšajo na jedni strani konsum in izsesavajo na drugi strani konsumente. Da pa zamorejo robo ohraniti pri visoki ceni, morajo skušati preprečiti, da bi se zvišalo število producentov in s tem širne ljudske sloje izključujejo od vsakega boljšega zaslužka.

Po vsem, kar smo govorili po virih, iz katerih izvira morilni značaj dosedanje konkurence in nesmiselni način naše tvoritve cen, bilo bi prav za prav odveč, še enkrat opozarjati, da bi karteli, razne delniške družbe itd. . . . ki bi zistem sodeložništva in pravilnejši način tvorbe cen hotele upeljati in razširiti, nikakor ne hlepele več po tem, da bi cene blaga umetno privijale kvišku, da bi izkoriščale konsumenta in omejavale pravo, zdravo tekmovanje ali hotele kakemu ljudskemu sloju zapreti pot do katerekoli produkcije.

Toda celi svet je za enkrat po skušnji sto — in tisoč — letij — t. j. odkar imamo sedanjo tvorbo cen, in sedanji način kredita in denarnega prometa — navajen smatrati za nekaj čisto samoumljivega, da je za konsumenta ceno blago in za producenta pomanjkanje blaga in maloštevilnost proizvajalcev dobiček.

Zato še enkrat posebno to poudarjamo, da je le zagrešni način, kako doslej tvorimo cene blaga in obremenjujemo proizvajalce zavezami kriv, da se konsumentje na nesmiseln način interesujejo in imajo za svoj dobiček večno padanje cen in omejevanje števila producentov.

Ako bi s pomočjo od nas nasvetovanih sodeložnih in cenotvornih zadrug pale one pregraje, ki dosedaj tlačijo produkcijo in konsumcijo in tudi udušujejo, potem bi popolnoma zginilo teženje podjetnikov, da bi cene umetno dvigali kviško in skušali omejiti pomnožitev števila producentov. Potem bi tudi trgovina, kakor tudi vsako

drugo podjetje prenehalo biti opravilo, ki zavisi enino od razlike difference ali prebitka in bi postalo opravilo, ki se vdeležuje dohodkov celokupne produkcije in dobi del celokupnih dohodkov, svoj kvotalni delež. Ako bi bilo kedaj in kje odnosno preveč trgovcev, potem bi se druge obrti bolje izplačale in del trgovcev bi prešel potem ne prisiljen, ampak prostovoljno k drugi obrtniji. Taka premaknitev pa bi ne bila niti onemu, ki je zapustil svoj dosedanji stan, niti onim producentom, katerim bi se prejšnji pridružili, v škodo. Ampak vsled te pravilnejše razdelitve bi vsklil dobiček za obe stranki, kakor tudi za celotno narodno in svetovno gospodarstvo.

Tekmovanje, da celo boj za pomnožitev bogastva, za večjo gospodarsko moč in nadvlado na gospodarskem polju bi še nadalje obstal. Toda želja, prikrajšati kateremu koli ljudskemu sloju dohodke in užitek, ki ga potrebuje, da ohrani svojo delavno moč, ta želja bi zginila s sveta. Ostro nasprotje interesov bi obstalo le še v ozir hlepenja po gospodarskem gospodstvu v narodnem in svetovnem gospodarstvu, kakor obstoji tako n. pr. na polju slavohlepa. Razven tega pa bi nastala popolna in očitna harmonija interesov mej producenti vsake in vseh proizvajalnih strok, mej producenti in konsumenti, mej delom in kapitalom, mej telesno in duševno delavnostjo itd.

(Dalje prih.)

Razvoj mlekarn v Nemčiji.

Odkar so se izumili posnemalni stroji, kar je komaj 30 let, odprla se je za kmetovalca boljša bodočnost, kajti pri kravah dobi sedaj 1 mesec lahko toliko za mleko kot preje celo leto za maslo. Kako uvažujejo kmetovalci ta najnovejši vir dohodkov, naj nam jasno kaže razvoj mlekaren v Nemčiji. Kljub temu, da se pla-

čuje mleko ondi pri proizvodjanju surovega masla ali sira 1 liter samo z 7—8 vinarjev, vender so narastle mlekarne neverjetno v teku 20. let, kakor se vidi iz sledečih števil:

leta 1880.	je bilo	70	mlekarn
„ 1885.	„ „	262	„
„ 1890.	„ „	901	„
„ 1895.	„ „	1476	„
„ 1900.	„ „	1917	„

razun tega pa je še veliko malih ročnih mlekarn, ki se niso zraven vpoštevale.

Poleg mlekarstva pa se je tudi živinoreja zelo povečala in zboljšala. Kako važni del zavzema mlekarstvo v narodnem gospodarstvu v Nemčiji, naj se razvidi iz sledečih podatkov:

povprečno se iztrži letno:

	milijonov mark	milijonov kron
za mlečne izdelke	1700	je 2040
„ prašiče . .	1192	„ 1390
„ goved . .	832	„ 998
„ žito . .	1525	„ 1830

Te številke iz Nemčije naj nam jasno kažejo, da edini vir blagostanja na naših malih in srednjih kmetijah nam je iskati v živinoreji združenej z mlekarstvom. Tedaj, slovenski gospodarji, obrnite večjo pozornost živinoreji in mlekarstvu. Akoravno je morebiti cena za jednoto 1 litra nizka, se vender pri večji množini blaga le lep svota mesečno dobi. Glavno pozornost je treba obračati, da se veliko mleka pridela, na kar smo opozorili v nekem drugem spisu.

Kako se bujno razvijajo mlekarne v družih državah bodi nam le bodrilo in ne strašilo, pri vnovčenji mlečnih izdelkov, kajti za dobro blago je vedno trg. Za procvit slovenskega mlekarstva je nujno treba v mlekarstvu teoretično in praktično izvežbanega občja, za kar bi bila za naše gospodarske razmere najbolj koristna mlekarska šola.

— 4. —

Mlekarstvo v Sibiriji.

V okolici Barnavla je sedaj 300 mlekaren, pred štirimi leti ste bili samo dve. Ondi se je otvorila velika tovarna za izdelovanje mlekarstvih strojev, katera pa ne more toliko proizvajati, kolikor zahteva hitro se razširjajoče mlekarstvo. K rapidnemu razvoju največ pripomorejo danski mlekarški nadzorniki, ki imajo nalogo

mlekarne nadzirati in navajati, da proizvajajo fine mlečne izdelke, s katerimi se Nemci boje tekmovali radi izvstnega blaga. A.

Tržne cene 24. avgusta t. l.

Na trgu v Gorici za 100 kg	
za pšenico	K 16.—
„ ječmen	„ 23.—
„ oves	„ 14.—
„ turšico	„ 13.—
„ krompir	„ 3.—
„ seno	„ 4.20

Na trgu v Celovcu za 100 kg

za pšenico	K 16.—
„ rž	„ 15.—
„ ječmen	„ 13.—
„ oves	„ 14.—
„ turšico	„ 12.60
„ seno	„ —.—

Na trgu v Velikovu za 100 kg

za pšenico	K 15.50
„ rž	„ 14.50
„ ječmen	„ 13.—
„ oves	„ 13.—
„ turšico	„ 12.60

C. kr. priv.

pred ognjem in tatovi varne

blagajne

prodaja najceneje dobro znana tovarna blagajnic

M. Adlersflügel

založnik Raiffeisnovih posojilnic

Dunaj, I., Franz Josephs-Quai št. 13.

(95) 24—16

Lechner & Jungl v Gradcu

Sporr-ulica št. 1 in 11.

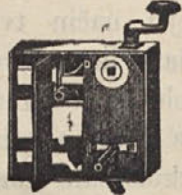
Zalogá na veliko

okov za stavbe, železnih cevi,
različnega orodja, okov za
pohišstvo i. t. d.

Tovarniška zalogá barv, firneža, laka

Najcenejši dohodni izvirnik. — Ceniki s podobami na
(74) 12—11 zahtevo brezplačno.

Dopísi v hrvatskem ali slovenskem jeziku.



Pozor! Gospodarji!

„Gloria“ redilna krma za konje, zabranjuje bolezni, vzdrža konje močne in iskrene.

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

„Gloria“ prašek za žetje in pítanje svinj, povzročuje, da svinje radi jedo, da se nabíra meso in mast.

„Gloria“ mlekarški prašek za krave, pospešuje izločenje mleka in odstranjuje napake mleka. — 1 veliki zavitek velja K 1.20, mali K 0.70, 5 kg v zavitku za poskus po pošti K 6.— poslano z Dunaja.

Barteljevo klajno apno, neobhodno potreben dodatek h krmi za mlado, molzno in brejo živino, v slučaju, da živina líže, da ima kostne bolezni itd. 5 kg za poskus K 2.—, 100 kg K 22.— z Dunaja.

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

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

Navodilo brezplačno.

Miha Barthel & drug. Dunaj X.

(75) 24—22 Občuje se slovenski.

Novo!

Podkev za goveje parklje

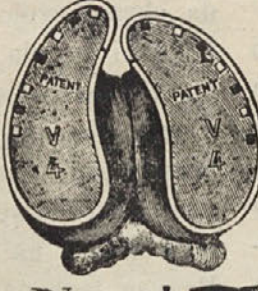
patent **Zehetbauer-jev.**

Neobhodno potrebno za kmetovalce, oskrbnike, pivovarne, žgalnice itd.

Glavna prodajalca

ECHINGER & FERNAU, Dunaj XV., Neubaugürtel 7 in 9.

Razglede na zahtevanje. (125) 10—1



Velike belgijske, zajce 3 mesce stare, eden 6 K.

Št. Gothardske velike pse s kratko dlako eden po 40 K in psice po 10 K odda (123) 5—3

Janez Kranjc

Št. Ilj. — p. Velenje.

Najboljša uporaba mleka! Kar največ in najfinejšega surovega masla!

Le mogoče, če se mleku odvzame smetana po

Alfa - Separator - ju.

500 prvih prizanj; v Parizu 1900 „Grand Prix“. 1/4 milijona takih strojev v rabi! Se lahko prenaša na planino Vsi drugi stroji za mlekarstvo. Popolne oprave za dobivanje sirotke za roko in parno moč. Načrti, proračuni.

Akcijska družba Alfa-Separator,

(122) 13-5 Dunaj, XVI., Ganglbauergasse 29.

Ceniki, podučne brožure brezplačno.

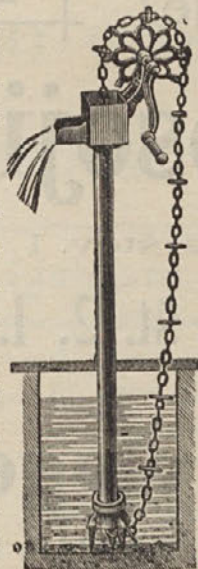


Ako se nočeš pri vsakem izpumpanju
tedaj si kupi gnojnice **jeziti**,
(90) 24—16

Klementovo
pumpo na verige,

katera prekosi po svoji čudovito veliki izvršitvi in trajnosti vse druge pumpe. Ta ne obstoji niti iz dil ali zaklopki, niti iz usnjatih cevij.

Nemogoče je sploh, da bi se zamašila, zamrznila ali polomila; veliko posestnikov ne izda pri 20letni uporabi niti vinarja za popravo. Nad 3000 jih je v rabi; več sto pohval o njih nam je došlo. Razpošiljam to pumpo na 6tedenski poskus; ako bi bila pa ta nerabljiva, vzamem jo brez vsake odškodnine nazaj.



Josip Klement,

tovarna strojev v Hrobeih-Roudnici ob/L.



Zaloga in kletarstvo
na Glincah št. 20
pri Ljubljani
na lastnem posestvu.

Slov. vinogradniško društvo
v Ljubljani

registrovana zadruga z omejeno zavezo
priporoča svojo veliko zalogo

pristnih domačih vin

starih in novih

iz Dolenjske, Štajarske, Istre, Vipave in Goriške.

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



(94) 24—16

Na zahtevo pošiljajo se uzorci brezplačno.

Centrala za nakup in prodajo!

Gospodarska Zveza

v Ljubljani

posreduje svojim članom

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

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

Posredovalnica za Zvezine trgovce!

Vse tu naznanjene predmete preskrbi tudi „Gosp. Zveza“ po orig. cenah.

 **Najboljša in najsigurnejša** 

Stanje hranilnih vlog 31. dec. 1900:
nad 6 milij. K

prilika
za
štedenje!

Denarni promet v dvanajstih mesecih
nad 24 milij. K

Ljudska posojilnica

preje: Gradišče štev. 1

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

sprejema

hranilne vloge

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

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

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

Stanje hranilnih vlog 31. dec. 1900:
6,166.217 K 86 h

Promet v 12 mesecih od 1. jan. do 31. dec. 1900:
24,185.294 K 76 h

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

Za nalaganje po pošti so poštnohranilnične položnice na razpolago.

V Ljubljani, dne 1. oktobra 1900.

Dr. Ivan Šusteršič,
predsednik.

Josip Šiška,
knezoškofjski kancelar,
podpredsednik.

Odborniki:

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

Dr. Andrej Karlin,
stolni kanonik v Ljubljani.

Dr. Viljem Schweitzer,
odvet. koncipijent v Ljubljani.

Josip Jarc
veleposestnik v Medvodah.

Karol Kauschegg,
veleposestnik v Ljubljani.

Gregor Šlibar,
župnik na Rudniku.

Frančišek Leskovič
zasebnik in blagajnik „Ljudske po-
sojilnice“.

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

Dr. Aleš Ušeničnik,
profesor bogoslovja v Ljubljani.

Ivan Kregar,
načelnik okrajne bolniške blagajne
v Ljubljani.

(115) —10