

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; posamne številke po 20 h.



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

Telefon štav. 143.

V Ljubljani, 25. januarja 1904.

Poštno-hran. št. 849.872

ZADRUGA

Revizija.

Kakor znano, bila je dosedanja revizija zadrug prostovoljna, ker so se ji zadruge prostovoljno podvrgle.

Revizor ni prišel, kot kaki špijon ali zasledovalec, temveč kot prijatelj in zaupnik zadruga.

Kot prijatelj, ki hoče pomagati, je pregledal knjige itd. opozoril na obstoječe hibe, iste tudi sam odstranil in če se je našlo kako nesoglasje, je ostal tudi več dni in celo tednov pri zadrugi ter ji je zadevo uredil; uredil ji je knjigovodstvo, če treba, za celo dobo obstanka, podučeval in sve-

toval, včasih morda tudi malo zarentačil, a vse kot prijatelj, ki nima drugega namena, kot pomagati.

Vsled tega nastalo je med zadrugami in revizorjem popolnoma zaupno razmerje.

In marsikatera zadruga, ki je bila popolnoma prepričana, da je vse njeno poslovanje — knjigovodstvo itd. v najvzornejšem redu, se je oglasila in klicala revizorja, češ: pridi, preglej vse, izvrši tako zvano generalno revizijo, to je za celo dobo, in še me bolj utrdi v mojem prepričanju, da je vse v redu.

Tako generalno revizijo je zahtevalo precej zadrug v očigled novega revizijskega zakona; in mi takim zahtevam radi vstrežemo, one nas veselijo.

Nekaj takih generalnih revizij se je v zadnjem času izvršilo — s posebnim veseljem povdarjamo, da so te generalne revizije dale nam in zadrugam lep dokaz o uzornem redu.

Pri takih prilikah pomaga revizor tudi pri sestavi računskega zaključka — nadzoruje inventuro itd.

Takim zahtevam pa moremo še samo zdaj vstreči.

Podlistek.

Friderik Viljem Raiffeisen.

(Nadaljevanje.)

Brat njegove matere, dvorni svetnik Lutzendörffer, posredoval je, da je mogel mladi mož, ki ni imel posebne oficijelne naobrazbe, vstopiti pri vladi v Koblenca, kjer se je mogel izvežbati v upravnem poslovanju.

Tudi tu se je F. V. Raiffeisen odlikoval, kar še posebno potrjuje pismo državnega svetnika Halm-a z dne 11. junija 1843. Svetnik Halm, ki je bil neposreden šef Raiffeisena, piše v citiranem listu

njegovemu stricu, že imenovanemu dvornemu svetniku Lutzendörffer: „Raiffeisen napreduje prav dobro. Če le mogoče, si ga naj vlada drži“.

A vlada si ga ni mogla držati, ker njegov bister duh ni prenašal, da bi se mu omejevala prostost delovanja in bi moral postati navadni vladni upravni stroj, želel si je delokrog, v kojem bi mogel porabljati prosto vse svoje moči.

Ta želja se mu je spolnila; v septembru leta 1843. postal je krajni tajnik mesta Mayen. Tudi v novem delokrogu pridobil si je

Raiffeisen splošno zaupanje — podrejenih in predpostavljenih — in na podlagi tega zaupanja je prejel leta 1845. od višje oblasti županstvo Weyerbusch, ki je obsegalo 25 krajev i. s. samih revnih krajev.

V letih 1846./47. oglasila se je v teh revnih krajih še lakota in to so izkoriščali židovski oderuhi.

Tu je videl Raiffeisen vso stisko, vso revščino kmetov; čul je njihovo vzdihovanje, videl je njihove solze in vso njihovo onemoglost in obupanost, ko jim je golo oderuštvo židovskih pijavk

Kakor hitro nam bo podeljena autorizacija, — in to se zgodi brez dvoma v najkrajšem času — pričeli bomo z revizijo, kakor jo predpisuje revizijski zakon in jo označuje k istemu izdana minister-ska odredba.

Revizijski zakon ne bo naredil in tudi ne sme napraviti z revizorja policaja, ki pride z trdnim namenom, na vsak način najti kako hibo, in onega, ki jo je zakrivil, tirati pred sodni stol — zvezin revizor ostane tudi za naprej prijatelj zadruga — a zakon mu nalaga, da zvrši revizijo — in o njej natanko poroča.

Ako želi katera naša članica, da pride naš revizor še pred avtorizacijo, bodisi radi generalne revizije, bodi si radi inventure, sestave računskega zaključka itd. naj nam to nemudoma naznani.

Sicer pa opozarjamo naše članice na vse ono, kar smo rekli v zadnji številki.

Računski zaključki.

V zadnji številki dali smo navodila za sestavo računskih zaključkov. Tu pa opozarjamo naše zadruga na nekaj drugega.

1.) Vsak član zadruga sme zahtevati od načelstva, da mu da prepis odobrenega računskega zaključka z bilanco vred — in more

celo zahtevati, da mu ga načelstvo podpiše — a plačati mora stroške za prepis.

To določuje § 35. odst. 1. združnega zakona. Večina naših zadrug postopa v tem oziru malo drugače, ker da natisniti deloma že pred občnim zborom računske zaključke, koje tudi včasih že pred občnim zborom razdeli med člane.

Tako naj zadruga tudi za naprej postopajo — — vsak član zadruga naj dobi tiskan izvod računskega zaključka, če ga zahteva ali ne.

2.) Nadalje določuje § 35 (odst. 2) združnega zakona, da mora načelstvo predložiti prepis odobrenega računskega zaključka z bilanco vred deželni vladni potom okrajne politične oblasti in sicer najdalje v 8 dneh po odobritvi, toraj najdalje v 8 dneh po občnem zboru, ki je računski zaključek odobril.

Pošlje se torej prepis oziroma tiskan računski zaključek okrajnemu glavarstvu, ki ga pošlje deželni vladni.

Ker pa rabi okrajno glavarstvo — posebno kot davčna oblast — tudi računski zaključek, se mu naj odpošljeta vsaj dva izvoda računskega zaključka.

Glavarstvu se pošlejo omenjeni izvodi računskega zaključka z majhnim nekolekovanim a pravilno

podpisanim dopisom, ki se lahko sledeče glasi:

C. kr. okrajno glavarstvo

V

V smislu § 35. odst. 2. združnega zakona predlagamo prepis na občnem zboru dne 1904 odobrenega računskega zaključka za l. 1903 v izvodih, kojih eden je namenjen za deželno vladno drugi pa za tamuradno porabo.

. dne 1904.

Podpis.

3.) Računski zaključek z bilanco vred se mora razglasiti, tako predpisuje združni zakon v § 22. odst. 3, ki pravi:

Najdalje v prvih 6 mesecih (torej do konca junija) vsakega poslovnega leta mora načelstvo razglasiti računski zaključek preteklega leta z bilanco vred. V tem razglasu se mora navesti posebno tudi število članov, ki jih je imela zadruga ob času bilance (toraj koncem leta 1903) — potem število tekom leta (1903) pristopivših in izstopivših članov, potem število deležev koncem leta (1903) in pa število deležev, ki so tekom leta (1903) prirastli, se odpovedali in izplačali.

Ta razglas se mora izvršiti na isti način, kot vsi drugi razglasi zadruga — torej v našem glasilu „Narodni Gospodar“ — če je tako

malo ne kradlo živino s hleva in jemalo in kosalo posestva.

Raiffeisen je ljubil to revno ljudstvo. In lotil se je z vsem ognjem svojega srca in z vsemi močmi svojega bistrega duha rešujočega dela; hotel je kmetom v teh hudih stiskah pomagati in je tudi pomagal potom „zadržne samopomoči“.

Ker pa hočemo o tem njegovem delovanju podati neko skupno sliko — to v tem podlistku — vrnimo se spet k njegovim osebnim razmeram.

Kot župan mogel je Raiffeisen misliti na ženitev.

Ko je bil še v Saynu, torej kot vojak, spoznal je hčerko lekarja Storcka v Remagen, ki mu je jako prijala. Sicer se ni razvilo že takrat kako ljubezensko razmerje med njima, pač pa ju je vezalo pravo prijateljstvo, vsled kojega sta si redno dopisovala.

In z Weyerbuscha obiskal je Raiffeisen svojo prijateljico in se takrat — dne 21. marca 1845 — ž njo zaročil.

Izmed pisem, koja je pisal svoji nevesti, naj tu navedemo uvodne stavke iz pisma z dne 24. junija 1845 — pisanega zjutraj ob 5. uri, ker so ti stavki za

Raiffeisena jako značilni: „Ti, ljuba moja nevestica, tičiš še najbrž do ušes pod toplo odejo (ker danes je mrzlo jutro), med tem, ko sedim jaz pri pisalni mizi, pišem, kadim in vodo pijem. — Vse pričenjam z Bogom! In potem sem pri Tebi, ki si mi najdražja na zemlji. Pri tem odeva mojo dušo blagi mir in tako jasnim pogledom morem zreti k Gospodu na višavah, da sem prepričan: On je z nama, naju blagoslavlja in vedno ščiti! Z Bogom pričenjajmo vse in končujmo vse, pa bo nam dobro. Amen.“

(Dalje prihodnjič.)

v pravih zadruga določeno, ali pa se pri letošnjem občnem zboru pravila v tem smislu premenijo — o čem govorimo na drugem mestu.

Omenimo tu, da je lansko leto neko trgovsko sodišče strogo tirjalo od zadrug dokaz, da se je računski zaključek pravilno razglasil.

4.) Vsaka naša zadruga pošlje naj slednjič tudi nam takoj 2 izvoda računskega zaključka, da ga razglasimo pravočasno v listu, sestavimo letopis in shranimo zaključek v registraturi.

Ako bi načelstvo ne spolnilo, kar smo navedli v točkah 1, 2 in 3 — določa zakon jako občutne kazni, ne bilo bi lepo in tudi ne prijetno, če bi načelstvo katere naše zadruga zadela kaka taka kazen, koji se vendar prav lahko izogne, če stori pravočasno svojo dolžnost.

Nekatere naše zadruga imajo navado, da pošlejo vsem drugim zadrugam naše zveze svoje računске zaključke, kar jim povzroča precej dela in stroškov.

Ker pa priobčujemo vse bilance v našem listu, nazadnje pa še izdamo letopis, ki obsega vse zaključke — menimo, da je tisto pošiljanje nepotrebno.

Razglasila zadrug.

Dolžnost zadrug je, marsikaj razglasiti; posebno morajo v smislu svojih pravil razglašati čas, kraj in dnevni red svojih občnih zborov, nadalje, kar na drugem mestu pojasnujemo, svoje računске zaključke.

Zadružni zakon zahteva, kakor znano, da mora imeti vsaka zadruga v svojih pravih določilo, na kak način naj se razglasila izvršijo.

Velika večina naših zadrug ima v svojih pravih določilo, da se njihova razglasila priobčijo v našem glasilu „Narodni Gospodar“, le nekaj zadrug ima drugo določilo n. pr. da priobčujejo svoja razglasila v tem ali onem političnem listu itd.

Po našem mnenji pa razglasila naših zadrug, ki nimajo s politiko nikakega stika in ga tudi ne smejo imeti, ne spadajo v politične liste, temveč je za taka razglasila primeren najbolj naš strokovni list „Narodni Gospodar“, ki ga zadruga v večih iztisih brezplačno dobivajo.

Iz zadružnih ozirov, kojim se še lahko pridenejo oziri na manjše stroške, pozivamo vse one naše zadruga, ki še v svojih pravih do zdaj za razglasila nimajo določenega našega strokovnega lista, da pri letošnjem občnem zboru svoja pravila v tem smislu spremenijo — torej naj postavijo na dnevni red občnega zbora poleg drugih točk še točko „Prememba pravil“.

Ta sprememba pravil se naša na sledeči točki pravil: „Občni zbor — razpis istega“ in pa „razglasila zadruga“ v kojih točkah se navede naše glasilo „Narodni Gospodar“ kot list, v kojem se razglasi občni zbor oziroma se priobčijo vsa razglasila zadruga.

Davki in pristojbine.

Med vsemi avstrijskimi zakoni posvečuje zadrugam največ pozornosti davčni in pristojbinski zakon, ki jim kaže tudi precej prijazno lice, le da ta prijaznost kaj rada zgine, kakor hitro se zakon napram zadrugam porablja.

Vrh tega je pa davčni in pristojbinski zakon pravcati labirint in mnogo dobre volje, sreče in prebrisanosti mora imeti vsakdo, ki se hoče v tem labirintu orientirati in pri tem iskati one trohice ugodnosti, ki tičijo v zakonu za zadruga.

Kakor znano, smo posvetili davčnim zadevam naših članic veliko pozornost in za naprej hočemo to pozornost še povečati, ker zadruga naj sicer plačajo do zadnjega bora vse davke in pristojbine, ki je res zadevajo, a niti

vinarja ne sme nobena zadruga plačati, ki bi ne bil opravičen in tudi prevelike pisarije se ji ne smejo v tej zadevi naprtati.

Da se to doseže, pozivamo svoje članice, da nam vsaki predpis kakega davka ali pristojbine pošljejo v pregled, a ne v zadnjem trenutku ali ko je že vse zamujeno, temveč takoj.

V prvi vrsti se pa nam zdi umestno in potrebno, da pojasnimo vse davčne in pristojbinske zadeve, ki se tičejo zadrug ter navedemo vse tozadevne zadrugam naložene dolžnosti.

Pojedine pristojbine in davke navedli bomo po vrsti.

I. Neposredne pristojbine.

Te pristojbine morajo plačati vse zadruga — posojilnice, kmetijske in mlekarске zadruga itd. — ustanovljene na podlagi zadružnega zakona z dne 9. aprila 1873 d. z. št. 70 i. s. zahteva zakon, da se plačajo dvakrat na leto i. s. v prvih 14 dneh januarja in julija.

Vendar je finančno ministstvo z ukazom z dne 29. septembra 1888 št. 30966 privolilo, da se na prošnjo morejo te pristojbine plačati enkrat na leto — i. s. po občnem zboru, vendar pa najdalje do 31. julija vsakega leta.

Naša zveza stori potrebne korake, da se vsem našim članicam ta ugodnost pridobi.

Pristojbina se plača od v preteklem polletju (oz. če se plača za celo leto — v preteklem letu):

1. vplačanih deležev,
2. „ pristopnin,
3. izplačanih deležev,
4. „ obresti od deležev oziroma kakega drugega članom izplačanega dobička.

Pristojbina se odmeri po lestvici I. in se plača pri pristojni davkariji na podlagi izkaza, ki ga napravi zadruga sama.

Izkaz za neposredne pristojbine more imeti sledečo obliko in se dobijo tiskovine pri nas:

I z k a z

neposrednih pristojbin za l. 1903.

(Ime zadruge)

Tekoče štev.	sklicaje se na	P r e d m e t	Pristojbini podvrženi znesek		Lest- vica	Pristojbina		Opomnja
			K	h		K	h	
1	l e t n i r a č u n	Vplačani deleži	100	—	I.	—	10	
2		Vplačane pristopnine	60	—	I.	—	10	
3		Izplačani deleži	40	—	I.	—	10	
4		Izplačane obresti deležev . . .	64	—	I.	—	10	
5		Drug članom izplačan dobiček .	—	—	I.			
6		Obresti tekočih računov	—	—	2 ⁰ / ₀			
		Vkup	264	—		—	40	

dne

1904.

(Pravilen podpis.)

V tem uzorcu navedena tekoča številka 6 „Obresti tekočih računov“ velja le za iste posojilnice, ki sprejemajo vloge na tekoči račun; od obresti teh vlog na tekoči račun se plača 2⁰/₀ pristojbina.

Kolikor nam je znano, nima nobena naša članica takih tekočih računov — torej tudi nobene ne zadene ta 2⁰/₀ pristojbina.

Mesečni izkazi.

Za mesec december 1903 manjka nam še skoraj cela polovica izkazov. Mi upravičujemo to s sklepanjem računov — ter čakamo.

V prihodnji številki bi pa vendar le radi obelodanili skupen pregled za mesec december 1903, toraj prosimo, da nam vse tiste posojilnice, ki še niso poslale izkaza, ga pošlejo vsaj do konca tega meseca.

Za naprej pa naj vse naše posojilnice redno pošiljajo izkaze.

Mesečni izkaz ni samo velike važnosti za statistične svrhe, temveč nam je tudi nek dokaz, da pri posojilnici delo ne zaostaja, temveč se, kakor mora biti, redno sproti izvršuje.

Posojilnicam, ki so zahtevale tiskovine za mesečne izkaze, poslali smo samo po 3 izvode, ker smo, kakor znano, premenili pravila in se spremeni tudi naša tvrdka — torej bomo morali v tem oziru tudi tiskovine popraviti.

Nove posojilnice.

Hranilnica in posojilnica v Knežaku, registrirana zadruga z neomejeno zavezo.

To novo denarno zadrugo vpisalo je c. kr. deželno kot trgovsko sodišče v Ljubljani, glasom sklepa

 **Redni člani in naročniki lista, ki ne plačajo do konca tega meseca, se bodo črtali.** 

z dne 23. decembra leta 1903. (Firm. 1542/Zadr. III. 104/1) v združni register.

Načelstvo je sledeče:

1. Franc Urbančič, posestnik in trgovec v Knežaku hišna št. 112, načelnik;

2. Andrej Urbančič ml., posestnik in gostilničar v Knežaku št. 68;

3. Franc Urbančič, posestnik na Baču št. 18;

4. Jožef Šorc, posest. v Knežaku št. 59;

5. Janez Gržina, posestnik v Knežaku št. 73;

6. Anton Šircelj, posestnik v Knežaku št. 84;

7. Andrej Magajna, duhovnik v Knežaku — odborniki.

Hranilnica in posojilnica v Čatežu, registrovana zadruga z neomejeno zavezo.

Tudi ta nova posojilnica je že registrovana i. s. glasom sklepa c. kr. okrožnega kot trgovskega sodišča v Rudolfovem z dne 2. decembra 1903 (Firm. 216/Gen. I. 112/2.).

Načelstvo je sledeče:

1. Jožef Kamin, posestnik v Dolenjivasi št. 6, kot načelnik;

2. Henrik Povše, župnik na Čatežu, načelnika namestnik;

3. Janez Kamin, posestnik v Dol. vasi št. 4;

4. Ignacij Barle, posestnik na Rojah št. 1;

5. Josip Kotar, posestnik v Dolenji vasi št. 8;

6. Anton Zagorjan, posestnik v Zagorici št. 2;

7. Janez Zagorjan, posestnik v Križu št. 7, odborniki.

Hranilnica in posojilnica pri Devici Mariji v Polju, registrovana zadruga z neomejeno zavezo.

Ta posojilnica vpisana je v združni register glasom sklepa c. kr. deželnega kot trgovskega sodišča v Ljubljani z dne 31. de-

cembra 1903 (Firm. 1561/Zadr. III. 106/1.).

Člani prvega načelstva so:

1. Matija Kolar, župnik pri Devici Mariji v Polju, načelnik;

2. Josip Hromc, posestnik v Vevčah št. 46;

3. Franc Dimnik, posestnik na Studencu št. 10;

4. Janez Dovč, posestnik v Sneberju št. 13.

Tako se je število slovenskih Raiffeisenovk spet pomnožilo in se naj množi tako dolgo, da jo ne bo več slovenske župnije ali večje občine, ki bi ne imela svoje posojilnice.

Število zadrug „Gospodarske zveze“

strajno raste.

Pri „Gospodarski zvezi“ je sedaj:

Denarnih zadrug (posojilnic)	124
Nedenarnih zadrug . . .	89
Skupaj . . .	213

zadrug.

Pozor!

„Gospodarska zveza“ sprejema naročila za domače lanene preše (tropine) po 19 K za 100 kg brez vreče.

Denarni promet.

Na tekoči račun so nam vposlali sledeči zavodi:

Bled, hr.in p. (7. 1.)	K 8000—
Sv. Lenart, „ (8. 1.)	10000—
Horjul, „ „ „	1000—
Bled, „ „ „	5440—
Borovnica, „ „ „	2000—
Škofjal., lj. „ „ „	1500—
Žiri, „ „ „	4500—
Idrija, lj. „ „ „	1200—
Jesenice, „ „ „	4000—
Št. Jur p. K. „ „ „	2500—
Trebelno, „ „ „	1500—

Župa-Raščane, društvo za štednjo i zajmove (8. 1.)	K 482·78
Tržič, hr.in p. „ „	600—
Srednjava, „ „ „	2000—
Kranj.gora, „ „ „	2000—
Leskovica, „ „ „	1000—
Loški potok, km. dr. „ „	170—
Št. Jernej, slov. pos. „ „	1500—
Naklo, hr.in p. (9. 1.)	300—
Izlake, „ „ „	5000—
Smlednik, „ „ „	1212—
Tržišče, „ „ „	1000—
Zg. Besnica, „ „ „	500—
Šmartno, „ „ „	1000—
Tržič, „ „ „	2000—
Naklo, „ „ „	5200—
Češnjica, „ „ „	1000—
Borovnica, „ „ „	1500—
Trebelno, „ „ „	1000—
Gorje, „ „ „	4000—
Št. Ilj p. T., „ „ „	2000—
Mengeš, „ „ „	2000—
Jesenice, „ „ „	3000—
Dobropolje, „ „ „	12200—
Tunice, „ „ „	1000—
Semič, „ „ „ (10. 1.)	4000—
Šmartno, „ „ „	1500—
Loški potok „ „ „	1500—
Zagradec, „ „ „	4500—
Jesenice, „ „ „	2000—
Radeče, okr. „ „ „	6000—
Šmarje, hr. „ „ (12. 1.)	2000—
Cerknica, „ „ „	6000—
Št. Peter, „ „ „	2000—
Leskovica, „ „ „	1000—
Tinjan, društvo za štednjo i zajmove (12. 1.)	650—
Škocijan, hr.in p. (13. 1.)	2500—
Preska, „ „ „	900—
Mošnje, „ „ „	6—
Semič, „ „ „	3000—
Polh. Grad., „ „ „	600—
Cerklje, „ „ „	2000—
Zg. Besnica, „ „ „	1500—
Trebelno, „ „ „	1000—
Kranj.gora, „ „ „	2000—
Višnja gora, „ „ „ (14. 1.)	1000—
Škofjal., lj. „ „ „	2000—
Zatičina, „ „ „	2000—
Rove, „ „ „	1800—
Selce, „ „ „	3000—
Medulin, društ. za štednjo i zajmove (14. 1.)	144·30
Trnovo, gosp. dr. (15. 1.)	2000—
Selce, hr.in p. (16. 1.)	3000—
Št. Ilj p. T., „ „ „	2000—
Srednjava, „ „ „	2000—
Sv. Križ p. L., „ „ „	1600—
Semič, „ „ „	1000—
Domžale, „ „ „	2000—
Loškipotok, „ „ „	2300—
Struge, „ „ „	900—

 **Redni člani in naročniki lista, ki ne plačajo do konca tega meseca, se bodo črtali.** 

Jesenice, hr. in p. (16. 1.)	K	3000.—
Št. Rupert, " " " "	"	3900.—
Št. Jern., sl. " " " "	"	2500.—
Starigrad, društ. za štednjo i zajmove (17. 1.)	"	2000.—
Borovnica, hr. in p. " " " "	"	4000.—
Višnjagora, " " " "	"	1000.—
Šturje, " " " "	"	1615.—
Polh. Grad., " " " "	"	1100.—
Vrhnika, " " " "	"	3000.—
Črni vrh, " " " "	"	1000.—
Kandija, " " " "	"	9000.—
Višnjag., " " " "	"	6000.—
Horjul, " " " (19. 1.)	"	1000.—
Tomišelj, " " " "	"	2600.—
Žužemberk, " " " "	"	5000.—
Trnovo, " " " "	"	2000.—
Škofjaloka, " " " "	"	1100.—
Žiri, " " " "	"	3000.—
Leskovec, " " " (20. 1.)	"	800.—
Sv. Križ p. K., " " " "	"	5000.—
Idrija, lj. " " " "	"	1900.—
Metlika, " " " "	"	4000.—
Naklo, " " " (21. 1.)	"	800.—
Št. Jur p. K., " " " "	"	500.—
Vipava, " " " "	"	9000.—
Cerkno, " " " "	"	3000.—
Tržič, " " " "	"	1000.—
Zagradec, " " " (22. 1.)	"	200.—
Št. Jern., sl. " " " "	"	4000.—
Staraloka, " " " "	"	3000.—
Žužemb., " " " "	"	400.—
Kranjskag., " " " (23. 1.)	"	12000.—
Loškipotok, " " " "	"	3200.—
Gore, " " " "	"	5000.—
Sorica, " " " "	"	1055.85
Žužemberk, " " " "	"	1100.—
Gorje, " " " "	"	1000.—

Popravljamo: Trnovo, hranilnica in posojilnica, v zadnji številki — Denarni promet — zadnja vrsta: K 200.—, prav: 2000.—.

Blagovica, hranilnica in pos. — v zadnji številki — K 800.— val. 22. 10. 1903 — prav: Leskovec, hranilnica in posojilnica!

Najbolje istersko vino prideluje se, kakor znano, v Tinjanu.

Kdo hoče to izborno kapljico kupiti, naj se obrne direktno na „Tinjansko društvo za štednjo i zajmove“ ali pa na upravitelja tega društva gosp. Šime Defar v Tinjanu.

Mlekarsko orodje posebno posode za pošiljanje mleka prodaja neka mlekarska zadruga, ker se s tem več ne peča in sicer:

67 plehnatih kangelj po 20 l, 20 lesenih kangelj po 20 l, 56 posodic za pošiljanje z ledom po 2 l vsebine, 1 mera za prejemanje mleka, 8 večjih plehnatih posod za prejemanje mleka po 40 l, 1 majhen hladilnik.

Več pojasni Gosp. Zveza. 207 3—1

Pozor! Oddajem iz svoje velike zaloge sledeče:

Dobro vkoreninjeno Riparijo portalis 1000 kosov od 20 do 30 kron, dobro vkoreninjeno Rupestris monicola 1000 kosov od 20 do 40 kron.

Močna orehova drevesca 100 kosov od 10 do 30 kron; močne češplje 100 kosov od 10 do 30 kron.

V vseh barvah cepljene fine vrtnice i. s.: nizke 10 kosov od 4 do 6 kron, visoke pa 10 kosov od 6 do 8 kron.

Nadalje imam tudi ameriški spargel in razno fino lepotočno grmičevje.

Naslov: J. N. Koprivec, ekonom v Artičah p. Brežice — Štajersko. 209 3—1

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

Zajamčeno pristno vino ponudi Kmetijsko društvo v Vipavi svojega pridelka po novejšim načinu napravljeno bele vrste po 42—45 kron za 56 l v Postojno postavljeno. Rdeče „Grizko ala eviček“ po 30 kron. Večje množine ceneje. — V zalogi so tudi finejše sortirana vina: „Kraljevina“, pinela, ital. rezling, bel. burgundec od 45—60 kron kakor tudi stara vina v buteljkah Prevara glede pristnosti je izključena ker nadzoruje kletarstvo dekan Vipavski.

206 20—1

Vsaka rodbina

naj bi v svoj prid rabila le

Kathreinerjevo

Kneippovo sladno kavo

kot primes vsak-

danji kavni pijači.

Kmetijsko berilo.

Vinogradništvo in vinarstvo.

Kakšno vino naj se vzame za dolivanje in kakšno za mešanje vin.

Vino, ki se jemlje za dolivanje t. j. za polnjenje nepopolnoma polnih sodov, mora biti po okusu kolikor možno enako onemu v sodu in tudi tako ali še čistejše od onega v sodu, kajti to ima velik upliv na pravilni razvoj in na dozorev vina.

Pogostokrat se dolije staremu vinu mlajše z namenom, da dobi staro vino bolj rezeček okus. Ako se tako vino kmalu toči, je to manjšega pomena; vino res postane bolj rezko ter se tako hitro ne spremeni. Drugače je pa, če

ostane tako zmešano vino dolgo časa v sodu. Prav lahko se pojavijo razne bolezni, zlasti pa takozvana vlečljivost, kar se pri samih starih vinih skoro nikdar ne pripeti. Torej mora biti tudi mlajše vino, katero se hoče zmešati s starejšim, že tako čisto in toliko dozorelo, da ostane čisto in da ne prične zopet kipeti, če se ga tudi v gorkejši prostori postavi.

Čestokrat se ohrani, osobito v pomanjkanju male posode, nekoliko vina, namenjenega za dolivanje, v steklenicah, oziroma se vzame kako drugo, dlje časa v steklenicah hranjeno vino. Oboje je malo priporočljivo, ker se prav lahko pripeti, da se vino v sodu skali in prav težko potem čisti, če ni bilo namreč vino v stekle-

nica popolnoma čisto in če še ni dozorelo. Vsakdo, kdor ima količjak z vinom opraviti, se je gotovo že sam prepričal, da mlado, še nedozorelo vino, napravi v steklenicah kolikor toliko gošče. Pri črnih vinih še več, ker se tudi barvilo sesede. Naj se torej še tako pazljivo izliva, se vendar nekoliko skali in to napravi še drugo vino v sodu kalno.

Pri tem pa pride še druga okolnost v poštev. Če je bilo namreč eno in isto mlado vino več mesecev v sodu, drugo pa v zaprtih steklenicah hranjeno, je ono v sodu lepo dozorevalo in se počasi čistilo, dočim se je v steklenicah le včistilo, ne pa toliko dozorelo, kakor ono v sodu. Ako pride torej vino iz dotičnih steklenic v

sod, prične kipeti in vino ostane toliko časa kalno, dokler popolnoma neha vsako kipenje.

Vedno je bolje v tem oziru zalivati mlajša vina s starejšim, nego nasprotno. Najbolje je seveda zalivanje z vinom enake starosti, čistosti in enakega okusa. Zato pa je pametno, ako se preostalo vino, katero se namerava porabiti za zalivanje, shrani v posebni manjši posodi, da se z onim, nahajajočim se v veliki posodi, enakomerno razvija. Pri tem je pa skrbeti, da se hrani tudi taka mala posoda v istem prostoru kot velika, da ima toraj vse vino enake pogoje za svoj nadaljni razvoj.

Glede hranjenja vina v steklenicah je še omeniti, da se morajo steklenice tudi v tem slučaju poleči, če se shranijo stoje, se zamašek kmalu presuši, in tako se vino lažje pokvari, ker pride skozi zamašek nečisti zrak do vina.

Mešanje raznih vin v zboljšanje šibkejših vin. Glede mešanja raznih vin velja več ali manj isto, kar je bilo glede kakovosti vina za dolivanje omenjeno. Tudi tu se lahko pripeti, da postanejo popred popolnoma čista vina, po nekaj dneh več ali manj kalna, kakor hitro se ista dobro zmešajo. To se dogaja osobito če se zmešajo nizka vina iz severnih krajev, s težkimi in eventualno še s sladkimi južnimi vini.

Da vino kipi, mora biti sladkor, pa tudi še druge snovi, katere potrebujejo kvasne glivice za njihov razvoj. Če vino nima nič sladkorja več, ne more kipeti, istotako pa tudi ne, če mu primanjkujejo snovi, ki povzročajo pomnoževanja kvasnih gliv.

Če torej mešamo sladko, pa ne več kipeče vino, z drugim vinom, ki sicer ni sladko, pač pa je polno beljakovin, torej snovi za razmnoževanje in življenje kvasnih gliv, je pač samoobsebi umevno, da bo pričelo kipeti, kakor hitro

nastopi tudi primerna toplota in to kipenje traja, dokler ne pokipi ves sladkor; toliko časa ostane tudi vino kalno. Ko pa neha kipeti, se zopet pravilno včisti ter postane za transport ali drugo uporabo sposobno.

Kdor ima dvoje vrst vin, v katerih ni gotov če se pozneje ne bodeta skalila, naj ravna vselej prav previdno, zlasti pred dolgim transportom, če dotična vina najpred v malem zmeša, namreč v majhnem sodčku, ter ga postavi nekaj dni v bolj gorak kraj, v katerem je vedno enaka toplota približno 20° C.

Lahko pa prične vino samonasebi kipeti, četudi ni zmešano z drugim, ako je namreč jeseni naglo kipelo in če ni mogel vsled prehitro razvijajočega se alkohola, ves sladkor pravilno pokipeti. Ko pa pride tako vino v nekoliko mrzlejši kraj, začne zopet počasi kipeti. Zato je torej dobro, ako se pri negotovih vinih napravijo take male poskušnje.

Če prične tako zmešano vino kipeti, naj se mešanje ali popolnoma opusti, ali pa se vse v večjih posodah zmeša ter pusti, da popolnoma in naravno pokipi, preden se ga razpošlje.

Komur je pa na tem, da ohrani vinu nekoliko sladkobe, potem naj v takem slučaju pretoči dotična vina v nekoliko zažveplan sod. Žveplena sokislina pomori kvasne glive ter zadrži tako vsako nadaljnje vrenje. Vendar ne kaže tudi takega vina kot popolnoma dozorelega prodajati, kajti če se potem čez nekaj mesecev z drugim zmeša, lahko zopet prične kipeti.

Vsakdo naj torej skuša, da njegovo vino čim prej in popolnoma pokipi.

Tudi glede mešanja novih vin s starimi je pripomniti, da naj se napravijo najpred mali poskusi, kajti pri nepravem razmerju mešanja, se lahko eno ali drugo vino bolj pokvari nego popravi. Ako

se doda preveč starine novemu vinu, se to kmalo čuti in ravno to večkrat kviri pravi okus.

X.

Živinoreja.

Kako krmi Lovro Umnik po zimi?

Kovač potrebuje kladiva, pisar peresa, mizar stružca, tat vetriha, malopridnež hudobne vesti, da si pridobi denarja. Kmet ima polje in hlev, to so kraji, na katerih in v katerih on posluje. Raznovrstno je njegovo delo in orodje. Če pa si hoče prislužiti denarja, mu je dandanes treba treh rečij, in če teh nima, potem ne gre; ves trud in delo, zgodnje vstajanje in kratko spanje, skrb in pridnost, vse je zastonj, ako kmet nima v roki pravega orodja za izdelovanje denarja, namreč: svinčnika, popirja in tehtnice. To troje je kmetovalčeva trojica. Toda te gospodarske trojice je tako redko najti pri naših kmetih, samo na velikih posestvih, na tvorniških gospodarstvih, tu se je naselila in zato imajo ti gospodje veliko denarja in ga zaslužijo še vedno več, bogate kot Krez, kot Salomon. — Zato moj prijatelj Lovro, hitro sem tehtnico, popir in svinčnik, da takoj pričneva z zlatarsko umetnijo in se ne boš zastonj imenoval umnik. Vse kar pride v hišo mora čez tehtnico; vse, kar gre iz hiše mora storiti ravno isto; prijatelj Lovro mora vedeti, kaj ima, on mora vedeti, ne koliko repov živine mu stoji v hlevu (to ve tudi v sanjah), ampak koliko stotov (centov) živine ima, vedeti mora, koliko potrebuje 1 stot živine vsaki dan krme, vedeti mora, koliko krme potrebujejo vsi stoti njegove živine v enem dnevu, koliko v enem mesecu, v enem letu.

Potem bo tudi vedel, je-li ima toliko krme na hlevu in v svislih, bo vedel, koliko stane 1 stot krme, koliko vrednosti da tiči v celi njegovi krmi, vedel bo slednjič, ali je s tem, da je krmo pokrmil živini kaj zaslužil ali celo zgubil.

Zima pride, prične se zimsko krmljenje. Krma, ki jo imamo, mora zadostovati za 200 zimskih dni. Prijatelj Lovro, kako stoji stvar pri vas? Ali računate kaj, ali gospodarite po trgovsko ali pa delate vse tje v en dan? Danes dobi živina sena in repe, otave in kuhe in tropin v obilici, in kadar pride svečan, sušec, mali traven, takrat je lakota za kuharja, krave se ogledujejo po vratih, dlaka jim stoji mršavo po hrbtu kot ježu bodice in če vržeš kravjek ob zid, se ne prime!

Prijatelj Lovro, pojdi sem, vsedi se urno, poslušaj me lepo, vzemi svinčnik in popir v roko, in midva hočeva začeti, delala bova denar in zlato, da bodo stali lasje po konci, denar in zlato hočeva izdelovati v hlevu.

Najpreje hočeva vedeti, morava vedeti in pogledati, koliko krme da imava, koliko živine, da torej moreva prezimiti. To morava vedeti, sicer iz najine zlatarske umetnije ne bo nič, k večjemu — jesih.

Koliko krme imaš torej, prijatelj Umnikov? Glej, ti, prešmen-tani Lovro, tega ti ne veš ni tisoč in tisoč drugih kmetov tega tudi ne ve, ker ste ti in vsi drugi s teboj sami teoretiki in ne praktični ljudje. Praktičen, praktičen, prijatelj, moraš postati, praktičen kot so trgovci, jezični doktorji, agentje, bankirji. Potem, prijatelj, dobiš denarja v hišo, denarja kot sena. Ako ne veš, koliko imaš, koliko si imel, kako pa hočeš vedeti, je-li si pridobil ali izgubil, kadar daš proč? O vi vsi sveti! Toda Lovro, pojdi k vratom na podu! Tam je Janez s kredo zaznamoval, koliko voz se je pripe-ljalo domov in zato poskusiva, če bi se ne dali zaznamki porabiti. Toda prihodnje poletje imaš to vse napraviti v redu, razumiš, prijatelj Lovro, sicer te vzame škratelj, tebe in vse kmetijsko ljudstvo skupaj.

Skupaj znaša torej, kakor sva zračunala tu-le na tablici:

starih stotov	to je pa samo starih stotov resničnega
150 sena	128·55 sena
50 suhe detelje,	41·65 suhe detelj.
50 suhe lucerne,	42— suhe lucer.
500 pese,	60— pese
80 ječm. slame,	68·56 ječ. slame
60 ovs. slame,	51·43 ovs. slame,
kajti ni je krme, v kateri bi ne bilo nič vode. V najbolj suhi mrvi je še vedno okoli 15 funtov vode in v enem stotu pese je celo samo 12 funtov resnične pese, ostalih 87 funtov je voda. En stot krom-pirja ima samo 25 funtov pravega blaga in 75 funtov vode in tako naprej, le oglejte si enkrat v kakem koledaru take tabele, tam stoji pod stolpičem „suhe snovi“ napisano, koliko suhega blaga ima kako krmilo v sebi. Prijatelj Lovro, ti imaš tedaj, v vsej svoji krmi 392 stotov in 19 funtov resnične krme ali suhe snovi, (le po-štej!) in samo to služi tvoji živini v hrano, vode se lahko natromba pri koritu ali pri vodi na napajališču.	

Koliko kosov živine, od katere tehta vsaka, recimo poprečno ka-kih 7 q (stotov), moreš čez zimo, torej skozi 200 dni s tem krmiti, he? Kaj misliš dragi Um-nik?

Tega zopet ne znaš izračunati in vendar že 30 let kmetuješ in gospodariš, zdi se mi, da niti ne veš, koliko zob da ima krava zgoraj v gobcu. Čuj, stara kapa, stvar je taka: Vsak stot živine potrebuje na dan okroglo in dobro računjeno 3 funte suhe snovi, resnične krme, krme pri kateri smo vodo odračunali. Žival, ki tehta 7 stotov, potrebuje po malem enkrat ena je ena, koliko? 7 krat 3 funte ali 21 funtov na dan, v 200 dneh torej 200×21 funtov, to je po učenjaku Adamu Orjaku 4200 funtov ali 42 stotov. Ti imaš pa 392 stotov 19 funtov suhe

snovi ali v funtih 49219 funtov resnične krme. Ako torej potrebuješ za eno žival v 200 dneh 4200 funtov ali 42 stotov krme in ti imaš 392 stotov, tedaj za-moreš prezimiti (skozi 200 dni) toliko kosov živine po 7 stotov težke, kolikorkrat je 42 v 392 zapopadeno, to znaša razdeljeno 9 krat in 3 ostane, torej en teliček, ali računajmo okroglo 10 ko-sov živine. Ako imaš torej v hlevu več živine t. j. dobro tehtane več kot 72 stotov, tedaj odveži urno prvo žival in jo ženi s hleva. Za božjo voljo, le ne več živine v hlevu, kot je moreš prerediti. Ako jo hočeš s silo preriti skozi, tedaj se ti izgublja tolar za tolarjem, ves dobiček ti požre sestradena živina spomladi. Živino je treba krmiti enakomerno, vedno dobro, ako nočeš imeti zgube, zgube na zgubo pri mleku, putru, gnoju, denarji. Proč z živino, ako ni do-volj klaje! To je začetek umet-nosti delati denar, zlatarske ča-rovnije, prijatelj Lovro! Prihodnjič bova kovala naprej in videl boš, da postaneš bogat kot vitez. Za danes bodi zdrav!

Kako nam je mogoče spoznavati, ali in koliko se nam živina redi in raste?

Gospodarja kmeta, ki se vedno pečá z živinorejo, večkrat mika vedeti, ali in v koliko se mu nje-gov trud izplačuje? Rad bi vedel, za koliko mu je to ali ono ži-vinče zraslo tekom jednega mesca, v četrt ali pol leta? On ki vidi žival dan za dnevom, ne more z očesom lahko spoznati, li napre-duje ono v rasti ali ne.

Da se tega prepriča, svetujemo mu, naj on živino zmeri, mero pa si natanko zapiše ali drugače za-znamuje. Posebno, ako je kakšno žival na novo kupil, naj jo zmeri ko jo privede domu, da more, ko jo je nekaj časa krmil, se zopet prepričati, kako je z rastjo te ži-vali.

Meriti živino, to je kaj priprosto znanje. Menim namreč način meriti na visokost in širino života. Vzame se primerno dolg motvoz, kateremu se na jednom koncu napravi mala zanjka. Le-ta se natakne na gornji parkelj prednje noge živali in sedaj se motvoz nategne čez sredino plečeta na vrh života. Opomniti pa je treba, da mora žival stati ravno z obema nogama enako, ker le takrat se dobi prava mera. Ob vrhu života med plečeti se na motvoz zaznamuje mera z vozlom, na kar se lahko s pravo mero motvoz odmeri in dolžina natanko v centimetrih zapiše.

Čez sredino pa se meri žival zadej za plečeti in tudi sedaj z vozlom zaznamuje dolžina. Tudi ta se z pravo mero odmeri, da ko se zapiše, ni več nobene pomote. Tako zapisana mera se shrani po jedno ali več let, da se potem ob prilikah lahko z drugimi primerja.

Po tej enostavni meri se priprosti kmet tudi lahko vadi spoznavati težo živine. Kadar namreč žene živino na semenj, naj jo prej natančno zmeri in si zabilježi. Svetujemo mu pa, predno prodaja, da žival prej da vagati. Ker je tudi kupčija na vago za neizkušenega kmeta bolj varna, naj se drži te vrste kupčije. Težo živine si zatem zopet zapiše, da drugikrat vsaj po meri zamore približno soditi težo in tako vrednost živine. Ta pot ga bode pri kupovanju in prodajanju drugikrat manj osleparila, nego sam pogled z neizkušenim očesom.

Kmetiči v hribih, kjer nimajo dobrih tehtnic, prodavajo tudi drobno živad n. pr. teleta, svinje in drugo mesarjem kar „počez“ za kup. Vendar previdnejši se je že mnogi lotil omenjenega navodila, da je žival meril, včasih dal katero vagati in na to se opiraje, jo primerno cenil. Svetujemo še ta način posebno mlajšim gospodarjem, da ne bodo ob redkih prilikah, ko imajo kakšno žival za

prodati, vsaj za veliko ne opeharjeni. Pohorski.

Mlekarstvo in sirarstvo.

Nekaj misli o mlekarstvu.

Ne da se tajiti, da imamo poljedelci še mnogo, mnogokaj izboljšati v svoji obrti. Kar se je doslej storilo, je merilo večinoma, rekel bi skoro izključno le na boljši in obilnejši pridelek. Vsled raznih imenitnih iznajdb v kemijski, tehniški in drugih znanostih so pridelki na enako veliki ploskvi danes znatno večji nego so bili svoje dni. Človek bi mislil, da so se vsled tega zvišali tudi čisti dohodki poljedelčevi, a kdor tako misli se jako moti.

Poojstreno tekmovanje ali konkurenca domača in tuja tlači cene, večji izdatki, višje plače in dneve, hujši davki zajedajo naš čisti dohodek, v posebno veliki meri pa to dela čudno razmerje in zveza mej pridelovalcem in povživalcem naših pridelkov. Resnica je, da kljub višjim kosmatim dohodkom v kmetijstvu čisti dohodek nikakor ne odgovarja vsoti kapitala, dela, razumnosti in truda, ki je vložena v našem kmetijstvu.

Ako se ozremo malce po razmerah zunaj na deželi in po onih v mestih in gosto naseljenih obrtnih krajih, tedaj najdemo vseskozi dejstvo, da imajo kmetijski surovi pridelki, dokler so v kmečkih rokah splošno nizko ceno v primeri s cenami, katere zahtevajo za ravno to blago v mestu in na trgu prekupei in jih morajo plačevati konsumentje, to je ljudstvo, ki blago potrebuje in uživa. Evo vam par vzgledov, ki imajo občno veljavo, četudi so številke v raznih krajih neenake:

Na deželi se kupi jajce po 4 vin., v mestu plačaš za garantirano sveže jajce 8, 10 in celo več vinarjev.

Tudi razmerje mej ceno žita, moke in kruha je silovito napačno. Tako je pisal pred kratkim dr.

Hailer (v časopisu za agrarno politiko) o silovitem valovanju in spreminjanju cen pri rži, rženi moki in rženem kruhu v Berlinu od l. 1886. do 1903. Razlike znašajo K 7.40 do 18.60 pri 100 kg. Tudi nima kruh v berlinskih pekarnah povsodi iste cene, cene se razločujejo pri posameznih pekih močno, razlika znaša do 18 vin. pri 1 kg kruha! In pekarnarje z najvišjimi cenami leže še menda celo v delavskih predmestjih!! Pisatelj pride do presenetljivega zaključka, da bi morala in mogla biti krušna cena pri sedanjih cenah rži za 2—12 vin. manjša v prid konsumentu ali pa da bi morala biti 1 tona (1000 kg) rži za K 32 do 132 dražja v prid kmetu, ne da bi morali pri tem konsumentje kruh plačevati dražje; vse to bi lahko bilo, ako bi mej veletrgovcem in kosumentom ne bilo druzega kot dobro uravnana pekarna v večjem slogu. Zato tudi misli Hailer na veliko organizacijo, ki bi zbližala žitnega pridelovalca — kmeta in vživalca kruha in ki bi bila za oba enako pomenljiva in koristna. Saj je pa tudi sramotno to, da ostane peku po odbitku njegovih stroškov kot čisti dobiček še polovica one cene, ki jo dobi kmet za svoje blago, za blago, v katerem imamo vteleseno obrestovanje celega zemljiškega in opravljenega kapitala, amortizacijo enega dela glavnice, vse druge gospodarske stroške, trud in znoj, skrbi in tesnobo celega leta.

V okolici mnogih mest so kmetje prisiljeni prodajati liter mleka po 10—12 vinarjev in morajo pri tem ali oddajati ga prekupecem, ki imajo tudi to kupčijo v rokah, ali pa morajo sami dovažati svojih malo litrov mleka od precej daleč. Z eno besedo: Kmet na deželi dobi le v zelo redkih slučajih za svoje pridelke pravo tržno ceno, največkrat mu narekuje po krajevnih razmerah trgovec cene. Kajti pri oddaji in vnovčenju svojih pridelkov je kmet

odvisen od vele- in prekupčije. Ta določuje visoke cene konsumentom in jemlje zase preobilni dobiček. To se mora izpremeniti. Posamezni kmet pa je preslab, da bi se mogel boriti proti sili svojih nasprotnikov. Edinost jači in sloga! Zato naj stopijo kmetovalci skupaj, da bodo sami prodajali to, kar so sami pridelali. Vsi, ki pošteno mislijo s kmečkim stanom, naj obračajo vso svojo pozornost na osnivanje proizvodjalnih in prodajalnih zadrug.

Posebno važna se nam zdi v našem času boljša prodaja kravjega mleka. Tu moramo zastaviti svoje moči v dvojni smeri. Prvič se morajo lotiti kmetje pri predelavanju mleka v puter boljšega in preizkušenega načina, posnemanja s centrifugo ali mlečnim posnemalnikom, s katerim se dobi mnogo več putra, drugič je pa že zadnji skrajni čas, da se prodaja mleka in putra uredi tako, da bodo posestniki tudi dosegli cene, katere smejo zahtevati po dobroti in vrednosti svojega blaga in po splošnih cenah, ki vladajo na trgu.

V nekaterih sledečih sestavkih hočemo poskusiti, da opišemo na kratko najpreje razvoj in stanje mlekarstva, na to seznanimo kmetovalce z bistvom kravjega mleka, slednjič pa jim hočemo predložiti jasno velike prednosti združne prodaje mleka. Glavni naš namen pri tem je, da pospešujemo v kmečkih krogih smisel za združništvo in da tako pripomoremo, da se bo mlekarija in živinoreja in kmetijstvo sploh bolje izplačevalo nego doslej.

Rado Česavec.

Splošno.

Kako ravnati z zmrzlim sadjem, da se otaja in je za rabo?

Občno je postalo mnenje, da je zmrzlo sadje narboljše deti v mrzlo vodo, kjer se zmrzlina počasi raztaja. Vendar prof. Müller v Thurgavu iznašel je še nek drug

pomoček, zmrzlo sadje ohraniti. To se zgodi, ako denemo takovo sadje na mesto suho in zračno, kjer pa ima še nekaj malo nad ničlo gorkote. Od ondi čez nekaj časa mora se prenesti na nekoliko toplejše mesto, pri čemur se mora paziti, da se sadje ne dotika z rokami ali pa da bi se mečkalo.

Ako se kaže, da sadje vsled toplote hoče gnjiti, treba je obdržati na kolikor moči hladnem kraju do porabe, da vsaj svoje vrednosti za na trg ali pošiljatev ne izgubi veliko. Ako pa močno zmrzlo sadje denemo na gorko mesto, lahko opazimo, kako naglo bode ono jelo gnjiti, da je v kratkem vse uničeno.

Upljiv krme zeljnatega perja na mleko.

Znano je, da zeljnato perje ali trava kot priboljšek molznim kravam upljiva na večjo množino mleka in masla. To pa le, ako se ono poklada kot nameček k drugem, posebno suhej klaji. Vse drugače pa je, ako se krave krmijo s samim zeljnatim perjem. Tako je na Češkem neki kmet v jeseni svojih 12 krav krmil z samim zeljem. Namesto da bi se tem potom mleko pomnožilo, se je le zmanjšalo, dobilo slabi duh in okus. Navrh so krave dobile na vimenih in zadnjih nogah nekake kraste. Čez 5—6 dni se je mleko še bolj posušilo, pa še ono ni bilo skoraj za uživati. Še le ko se je začelo krmiti zopet s suho klajo, se je mleko zopet zboljšalo in pomnožilo.

V drugem slučaju spet so se krmile krave z zeljnim perjem. Mleko se je menilo porabiti za izdelovanje masla. Toda smetana je že koj po snemanju imela slab duh, drugi dan ko se je imela gnjiti, pa je dišala prav tako, kakor stara nesnažna zeljnata posoda. Tudi se ni dala smetana ugnati, tako da je konečno dala le malo masla in še to je imelo slab vonj po zelnej klaji, kateri se ni dal odpraviti. Iz tega sledi,

da zelje velja pokladati kravam le kot priboljšek in to ne v prevelikej meri, da ono s svojim kislim duhom ne povzroči tudi mleku in maslu slabega duha in okusa.

Nekaj o čiščenju zrnja.

Malo je menda dandanes že kmetovalcev, ki bi ne verjeli — kakor so žalibog v prejšnjih časih — da le iz čednega, očiščenega semena sme se pričakovati dobra setev. Stari ljudje držali so se pravila: „Kakoršno seme mi je vzrastlo, takoršno pa bodem zopet sejal,“ ne meneč se, da je konečno imel že skoraj sam plevel na njivi in v shrambi. Še le britka skušnja je izmodrila pozneje take ljudi, da so začeli spoznavati, da tako ne gre. Ali pomagati si niso znali kmalo. Začeli so si oskrbovati razne priproste vevnice, rešeta in enaka orodja, da so vsaj nekoliko si seme za setev očistili. V novejšem času pa so si posamezno ali v družbi jeli kmetje naročevati raznovrstne čistilnice za zrnje, katere so res vsega priporočila vredne. Ker so precej drage, svetovati je občinam ali kmetom, naj si jo naročijo skupno in potem vzajemno rabijo. Posebno sedaj v zimi je kaj pripraven čas, da se čiščenje zrnja opravi. Ako ima kdo zrnja obilno, vredno je, da se mu pelje stroj na dom, ako pa ga je malo, se pa zrnje pripelje na dom kjer imajo čistilnico, da se očisti zrnje. Ta opomba velja zato, ker po slabih potih in v snežnih zametih ni varno voziti strojev, kateri se v obče pri prevažanju prej pokvarijo, nego pri pametni rabi.

O tem naj bode dovolj! Sedaj naj pa še omenim in priporočim neki drugi, deloma že stari način, zrnje čistiti. To pa se godi z pranjem zrnja, kakor je to tudi v navadi s pšenico, predno jo damo v mlin. Delo to je kaj enostavno. V škaf za vodo nositi vsuje se kaci 5 do 6 litrov zrnja, na to pa sveže vode do blizu vrha. Se-

daj se z roko ali s kakim klinom zrnje premeša, da smeti, lahkejša zrnje in plevelnasta semena, ki so bolj lahka, splavajo na vrh vode, na kar se voda polagoma odcedi. To se ponovi po trikrat, nato se zrnje vsuje v pripravljeno rešeto da se voda odteče, na kar se zrnje na pripravljenem prostoru na rjuhe nasuje, da se posuši.

V dveh slučajih je ta način čiščenja kaj priporočati. Ako je pšenica snetliva, je težko snetljivo seme celo s čistilnico od pravega zrnja razločiti. Pač pa loči snetljivo zrnje voda, ker je lažje od pravega, samo paziti je treba, da kakor hitro se po mešanju v vodi prikaže snetljivo seme na vrh, ga takoj odcediti, sicer ko se ono v vodi namoči, pade na dno k pravemu zrnju in ni ga več moči razločiti.

Prav tako težko, kakor snet, je ločiti od pšenice ljuliko. Z rešetom je to težko doseči, ker ima ljulika zrno skoraj enake velikosti kot pšenica, samo da je bolj tanka. Pač pa je veliko bolj lahka od pšenice, zato jo je moči odpraviti z vejanjem ali pa pranjem. Seveda se mora oboje po potrebi ponavljati, dokler seme ni dovolj čisto.

Tudi rž velja prati, zlasti ako je zrnju primešano plevelno seme, ki je bolj lahko. Opomniti pa je, da se z pranjem ne da ločiti težko in okroglo plevelno seme n. pr. grahor itd. Tega pa čistilnica tem gotoveje odpravi.

Kako spoznati sveče ali so iz samega voska, ali pa ne?

Ako se hočemo prepričati, je sveča iz samega voska, vzemimo kredo in potegnimo črto po sveči. Ako je sveča iz samega voska, poznala se bode črta na njej, ako pa je kaj primešanega k vosku, se črta ne pozna na njej. — Ali pa vzemimo kos sveče v usta in žvečimo, vosek se prime zob, mešanica pa ne. — Tudi velja deti na žlico kos sveče in držati

na žrjavico, da se raztopi. Vosek se raztaja v čisto, prozorno tekočino, dočim bode iz mešanice nekak pratr ali blato.

Največkrat se vosku primešava loj, smola, moka in parafin. Ako hočemo spoznati, da je primešan loj, vzemimo košček sveče in denimo v vodo, katero razgrejemo do one stopinje, v kateri se maščoba razpusti. Razpuščeni loj plava že po vrhu vode, dočim je vosek šele nekoliko mehak postal. — Čisto voščena sveča gori jasno. Ako gori sveča slabo in megljeno, zapuščajoč dolgi stenj kateri se kadi, je to znamenje, da je vosku primešan loj.

Dostikrat se vosku za sveče primešava tudi smola, kar se razločno pozna po duhu, katerega daje sveča od sebe, kadar gori. Košček take sveče denimo v nekoliko špirita. Smola se v špiritu kmalu raztopi, med tem ko vosek ostane cel, da ga je lahko odločiti. Špirit zmešan z smolo užgemo na plamenu, da zgori, ali na dnu žlice ostalo nam bode nekoliko ostankov. Ako te vržemo na ogenj, pokaže se po praske-tanju in duhu razločno, da je bila to smola.

Drugod spet se primeša vosku prah od žganih kostij in tudi gline. Sveče te se poznajo po tem, da so jako krhke. Ako denemo košček takega voska v trpentinovec, raztopi se ondi vosek, dočim se ostala primes usede na dno posode.

Kakor se večkrat primeša k strdi moka, tako se zgodi dostikrat tudi pri vosku. To se lahko spozna, ako tako svečo prelomimo. Med tem ko je sveča od čistega voska prozorna, ima ta v sebi nekake zenice ali madeže. Če jo denemo v trpentinovo olje, videlo se bode kakor zgoraj, vosek se bode razstopil na vrh, med tem ko se moka spremeni v goščo na dnu posode.

Bolj težko je razpoznati, ako je vosku primešan parafin. Vendar

se tudi to da dognati na naslednji način: Vzemimo posodico od porcelana, denimo v njo za oreh veliko voska, na katerega nalijemo nekoliko žveplene kisline. To segrejemo na žrjavici tako, da izpusti vosek vse pline. Nato damo tekočino shladiti. Ako je bil vosku primešan parafin, zbere se vrhu tekočine svitla prozorna mrenica, kar je pravi parafin.

Še drugi k vosku primešavajo vodo, da bi sveče — ker se prodajajo navadno na vago — bile težje. To seveda se lahko razloči, ako se vosek raztopi in nato shladi. Vosek se na vrhu strdi, na dnu posode pa ostane le samo — voda.

Iz tega smo se prepričali, na koliko načinov se slepari, premešava in goljufuje z voskom, predno pride ta od čebelic nabran v sveče ali kaj družaga izdelan v trgovino. Da se to zabranja, treba bi bilo takšno blago večkrat preskušati, da se zabranja goljufijam, kar je na kvar poštenim obrtnikom in pa narbolj gotovo še — odjemalcem blaga.

Koliko stane jeden kilogram rakovnega mesa?

Vsled zakona mora meriti narmanjši rak za prodajo na trgu od očesa do konca repa 10 cm. Vagal sem takovega raka kuhanega in imel je 1.) celi rak 50 gr., 2.) klešče in rep posebej 25 gr., 3.) jedne klešče 8 gr., 4.) rep brez hrbtnanca 3 gr., 5.) meso od jednih klešč 6 gr., 6.) meso od hrbtnanca in repa 5 gr. Ker rak razun na kleščah in hrbtnancu drugje nima mesa, vagalo je vso meso od jednega raka 17 gramov. Kup takovih rakov, ki bi vagal okoli 1 kg stal bi narmanje okoli šest kron. V resnici pa kupujemo rake še mnogo dražje, kajti ta moj „izdelani“ rak bil je samec s popolno razvitimi kleščami, kar je pri raki narveč vredno. Samice imajo namreč slabejše klešče in rep, mnogi rak pa le po jedno klešče, ker se mu je

jedno odtrgalo. Ako to vse vpoštevamo, vidimo, da v splošnem pride jeden kilogram rakovega mesa še dosti višje, nego sem gori izračunil.

Kaj je krivo, da postane domača žival človeku sovražna?

(Konec)

In kaj je temu vzrok?

Največkrat kriva je temu slaba vzreja živine. Ako imaš, dragi kmetič, pri mladej srboritej živali za vzgojitelja še enako lahkomišljenega človeka, prav lahko se zgodi, da bodeta — oba nerodna — zavozila navzdol. S početka se pastir z živino nekoliko šali — kar nikoli ne sme biti! — nato pa se živad šale kmalo poprime in ji le ta pride v navado. Gorje pa, ako se to prav za časa ni iztrebilo, ko se jedenkrat vkorenini, je navadno potem ves trud zastonj! Vsled tega mora marsikdaj iti prav krasna žival koj v cvetu življenja v — mesnico, ker je nihče ne more rabiti.

Da se to zabrani, treba je vedno pametne vzgoje. Kakor je treba skrbeti, da mladej razvijajočej živali ne primanjkuje hrane, pijače, nastilja in snage, tako je treba tudi skrbeti, da se žival za časa privaja človeku in mu je udana. Večkrat se prigodi, da mlada žival ne sme videti ali slišati kaj nenavadnega. Temu je krivo to, ker se je vzgojevala in bivala vedno v kakem skritem kotu ali temnem hlevu. To pa ni prav, kajti tako vzgojena žival je ob priliki, ko pride na svetlo, ali plašna, ali ob enem tudi divja in uporna.

Hlev za vzgojo mlade živine naj bode vselej dosti svetel, tudi nič ne škodi, ako je okoli njega ropot, da se žival že od mladosti navadi.

Vzgojitelju živine pa je tudi treba paziti, da vsako napako mlade živali koj v začetku že odpravi. Tako na primer, ako začne mlado žrebe zobe kazati ali z nogami brcati, naj je koj v začetku

za to že primerno kaznovano. Ni treba družega nego mali udarec s šibo in pa ostra beseda, pa v začetku že pomaga. Ko se to parkrat še malo ostreje ponovi, pa je navadno potem že sama beseda zadosti, da se žival vsake take poskušnje boji. Vendar treba je biti človeku ob takih prilikah vselej resnim in pametnim, jeza ali šala tukaj ne velja. Le z modrim ravnanjem privedemo tudi živino k nekakemu spoznanju.

Prav enako je s teletom. Tudi ta šment se lahko privadi, da začne bōsti. Največkrat pa se prigodi to ob času, ko mu začnejo poganjati rogovi in ga zato glava srbi. Takrat se tele rado čoha in drga ob človeka in če se mu ustavlja z kolenom, koj kmalu začne tiščati bolj, z začetka iz srboritosti, pa kmalo, ko spozna svojo moč, že iz hudomušnosti. Takih poskušanj ni treba dolgo ponavljati, pa je mlado tele kmalo izučeno za — bōdenje.

Tudi to se mora ob vsakej poskušnji za časa kaznovati, kar mu narbolj dene s tem, da se z kakšno vejico po nosu udari. To se stori primerno upornosti, dokler si žival ne zapomni kazni. Le tako se za časa še ta napaka odpravi.

Tudi druge domače živali, na pr. svinja, ovca ali koza, zlasti samci se lahko navadijo, da se postavijo proti človeku. Posebno so le ti večkrat trmasti, ako so dolgo za pleme, da so že stari. Takim upornost mine včasih, ko jih damo rezati, dostikrat pa tudi ne pomaga to. Tedaj pa velja tako žival obrediti za mesnico, in sicer čim prej tem bolje, da se ne bi kakšna nesreča pripetila.

Vprašanja in odgovori.

Vprašanje 6: (G. P. v Sk.) Imam nekaj trt ob hiši ki so pa začele nekoliko pešati; mislim da najbrže radi nedostanja hrane ker jim že dolgo nisem gnojil. Kako naj jim pa gnojim

in s čim naj jih zalivam, da nebi preveč razkopal okolo njih, ker zemlja je trda, zvožena in pohojena.

Odgovor 6: Če takim trtam niste več let gnojili niti jih ne zalivali, je gotovo, da so pričele le vsled pomanjkanja hrane hirati, zlasti pa če ne pridejo korenine do kakega bolj vlažnega kraja in do gnojlišča. Takim trtam je najceneje in najboljše gnojiti s tekočim gnojem, t. j. z gnojnico. V ta namen napravite z železno štango v oddaljenosti 50—100 cm od debla, več približno 40 cm globokih in 40—60 cm narazen stoječih jam ter nalijte v te stanjšane gnojnice. Če gnojnice ne zmešate z vodo, lahko korenine zažgete.

To delo lahko opravite kadar hočete, vendar je bolje če pri Vas, ker ste v mrzlem kraju, šele spomladi gnojite, vedno pa, če le mogoče, v deževnem vremenu. Če nimate gnojnice, raztopite lahko nekaj čilskega solitra v vodi in stem trte zagnojite. V tem slučaju pa smete z uspehom gnojiti le potem ko že trta poganja in čez poletje.

Mesto gnojnice zakopljete lahko nekoliko hlevskega gnoja že po zimi okolo trte, pa ne preblizu marveč vsaj 40 cm od debla, ker starejše trte imajo svoje korenine daleč na okrog raztegnjene.

Brez škode se jih pa zaliva z vodo v kateri se je opralo perilo ali kuhinjska posoda in zlasti dobro je tudi če se potrosi okolo njih saje in kavina gošča.

Vprašanje 7: (F. R. v M) Reklo se mi je, da svinjski gnoj ni dober za gnojenje vrtov, ker ima baje premalo hranila v sebi in da mrzi zemljo. Koliko je na tem resnice?

Odgovor 7: Na omenjenem je prav vsa resnica, ker prešičji gnoj je res najslabejši in za gnojenje zelenjadi sam na sebi popolnoma nesposoben, ker je premrz. Pač pa dà izvrsten gnoj, če se ga pomeša s kurjim, ovčjim in kozjim ali pa tudi konjskim gnojem.

Prešičji gnoj se rabi bolj v suhih, peščenih zemljah.

Vprašanje 8: (B. A. v T.) Imam že prav staro kravo, katero pa težko prodam, ker se vsakdo boji da bo meso že usnjato. Prepričan sem, da se bo dalo težko kuhati ter da ne bo posebno okusno. Vprašam pa vendar, je mogoče kakšno sredstvo, da se goveje meso pri stari govedi vsaj nekoliko zmehča?

Odgovor 8: Zagotoviti sicer ne moremo, toda pred več leti se je pri-

petil na Švickem slučaju, da je neki kmet prodal 19 let staro kravo, kateri pa je dal dan poprej, preden so jo zaklali 1 liter jesiha, in dotično meso se je baje v 2—2½ ure popolnoma skuhalo.

Po našem mnenju je to mogoče. To je bilo namreč pacanje živega mesa.

Vprašanje 9: (G. S. v N.) V mojih gredicah mi napravljajo mramorji mnogo škode. Kako naj jih preženem?

Ogovor 9: Kot dobro sredstvo zoper mramorje se je obneslo s porabo ovčjega gnoja. Preden se na navadni gnoj natrosi zemlje, se potrosi nekaj centimetrov na debelo ovčjega gnoja in na tega šele zemlje. Ovčji gnoj je jako močan in gorak in to odvraca tako golazen kakor so ravno mramorji.

Vprašanje 10: (R. M. v Ž.) Imam nekaj slivovke, ki pa ni popolnoma čista. Kako jo naj hitreje očistim?

Odgovor 10: Najhitreje s filtriranjem. Toda pri odprtih filtrih zgubi nekoliko na moči. Čistite jo toraj z ogljem. V ta namen se rabi koščeno fino smleto oglje katerega se jednostavno zmeša z dotično tekočino, dobro premeša in pusti da se vsede. Po koščenenem oglju ne dobi slivovka nikakega postranskega okusa. Ko se je vsedlo se pazljivo odtoči, da se zopet ne zmeša.

Obrtno berilo.

Črtice iz zgodovine oljarstva.

Zgodovina pozna pridobivanje olja vže davno in sega v tem oziru nazaj daleč v najstarejše čase Egipčanov in Feničanov. Ta ljudstva so želela pridobiti si v olji ne toliko snovi za razsvetljavo, kajti te jim je dajal dovolj smolnat les, ampak v prvi vrsti so si hoteli pridobivati olja za namizo, za jedila.

Od Egipčanov so se naučili pridobivati olje Izraelci, pozneje pa Grki. V sv. pismu se že omenjajo — 700 let pred Kr. — oljni mlini, kajti v Jobovih buk vah (glej poglavje 24, vrsta 11) je rečeno: „Med njih (namreč oderuhov) ozidjem izžemajo (ubogi) olje, tlačijo tlačivnice in jih žeja.“

Pridobivanje olja iz sadov — oljčnega sadu — je bilo popreje

znano, kakor ono iz semena; ravno tako je bilo tudi znano, da se mora olje iz sadnih okostij ali skeletov, to je od sluzi in beljakovin, popolnoma ločiti le s segrevanjem, ne pa s stiskanjem samim.

Prvi natančnejši opis oljnega mlina nahajamo pri rimskem pisatelju Pliniju; Rimljani so nazivali tak mlin z besedo „turpetum“ in ta mlin je bil zelo podoben sedanjemu kotalu (Kollergang.)

Temelj mlina je bil okrogel jarin (bazen) iz trdega kamna, na sredi njegovi je bil kratek stebriček, ki je bil ognjišče mečkalnih kamnov, ki so bili na notranji strani ravno ploščati, na vnanji strani pa venkaj vzbočeni.

Dva moža sta prišla za osi kamnov in sta vrtela kamne v jarinu na okrog in tako mečkala olive. Oljčni sad so kamni zmečkali, pečka pa niso zdrobili, kar je bilo treba zabraniti, ker bi bilo sicer olje trpelo na okusu in vrednosti. Ko je bil oljni sad zmečkan, so napolnili testu podobno maso v vreče, pletene iz bičja in jo iztisnili, kolikor je bilo potreba za dobivanje olja. Stiskali so z velikimi kamni, katere so z navoro dvignili kvišku, da je bilo prostora za vreče, potem pa jih zopet spustili na tla. Da je bil pritisk še večji, so še delavci kamen doli pritiskali.

Kitajci so izdelovali, kakor poroča švedski kapitan Ekeberg l. 1767. od pradavnih časov olje iz semena in sicer v trojnem postopu, ki sledi drug za drugim in ki se v načelu popolnoma vjema z današnjim ravnanjem. Ekeberg ga tako-le opisuje:

Najpreje mečkajo in drobijo seme v železnem mlinu. Nato segrejejo zmleto seme s tem, da ga stresejo na gladek prt, ki ga razproste nad posodo napolnjeno z vodo, vodo zavro in pustijo, da gre sopara skozi seme; na ta način zabranijo, da se seme ne pri-

smodi in olje ne postane žaltavo. Slednjič denejo seme v vreče iz bambusovega trsa in iztisnejo olje s klinastimi stiskalnicami.

Ta opis pridelovanja olja na Kitajskem izpolnjuje precejšnjo praznoto v zgodovini oljnega mlina, kajti od rimskih časov pa do 16. stoletja ni znano ničesar natančnejega, če tudi so baje v 10. stoletji jeli na Nemškem rabiti nekake stope za drobljenje oljnatih semen s trdo lupino.

Nemško oljno stiskalnico opisuje najpreje Zeising v svojem „gledališču strojev“, ki je izhajalo od l. 1607.—1612. v Lipskem.

V 17. stoletju še-le so nastali holandski mlini. Njihova posebnost je to, da jih je gonil veter, da so rabili prvi za drobljenje semen kotaleče se kamene in da so stali klini pri stiskalnici navpično in ne več vodoravno. Holandski mlin se je kmalu razširil po Nemškem, pozneje tudi po Francoskem in Angleškem, kjer si je posebno neki Smeaton pridobil zaslug za njihovo vpekljavo.

TedANJI Francoski oljnati mlini so razpolagali večinoma samo s stroji za pridobivanje olja iz sadov — oliv; še dandanes obstoje v glavnem delu iz pokonci se vrtečih mlinjskih kamenov ali kotal in iz vijakastih stiskalnic najenostavnejše vrste.

Še-le pozneje so prišli Francozje na to, da so je-li predelavati tudi razno semenje, laneno itd. in so v ta namen rabili mline na veter podobno Holandcem.

Koncem 18. stoletja se prične nova doba v zgodovini oljnih mlinov po duhoviti iznajdbi Jožefa Bramaha (v Londonu), ki je l. 1795. zamislil vodno ali hidravlično stiskalnico, ki se je spočetka rabila v drugih obrtnih strokah in še-le pozneje tudi za stiskanje olja.

Morda neodvisno od Bramaha je sestavil l. 1800. mehanik Neubauer pri Magdeburgu hidravlično stiskalnico za iztiskavanje pesnega

soka, ki je dala pritiska 300.000 funtov.

Prve hidravlične stiskalnice, ki so bile pokonci stoječe, so prišle na Nemškem in Francoskem v rabo še-le po drugem pariškem miru l. 1815 in ob enem so si belili mehaniki vseh narodov glave, kako bi nadomestili hidravlično stiskalnico z drugo, ki bi delala brez šuma, toda zastonj.

L. 1821. je bila postavljena prva vodoravna ali horizontalna vodna stiskalnica v Bremenu; precej ob istem času, torej nekako sredi 1820ih let so vpeljali tudi parne grelnike mesto plošnatih ponev nad prostim ognjem za pregrevanje semena, ki so se ohranile noter do danes še, a so kljub temu najmenj pripravne.

Odkar je iznajdena vodna stiskalnica, ki zaključuje zgodovino oljnih mlinov, so naperjene vse norosti samo na izboljšavo starega

načela in način izvlečenja olja s pomočjo žveplenega ogljika, kanadola in pod., ki se rabi od 1850. leta sem, pač nikdar ne bo mogla izpodrinuti navadnega iztiskanja olja.

VABILO

na

6. REDNI OBČNI ZBOR

Kmetijskega društva v Metliki, registrovane zadruge z omejeno zavezo, kateri se bode vršil v nedeljo dne 14. februarja, ob polu 9. uri dopoldne v prostorih hranilnice in posojilnice v Metliki.

Dnevni red:

1. Poročilo načelstva.
2. Predložitev in potrjenje računa za leto 1903.
3. Volitev treh odbornikov mesto izžrebanih.
4. Volitev nadzorstva.
5. Volitev razsodišča.
6. Slučajnosti.

K obilni udeležbi vabi člane

odbor.

Vabilo

na

redni občni zbor

Posojilnice v Marenbergu.

registrov. zadruge z neomejeno zavezo, koji se bode vršil v nedeljo, dne 7. februarja 1904, popoldne ob pol 4. uri v prostorih posojilnične gostilne na „Stari pošti“ v Marenbergu.

Vspored:

1. Poročilo načelstva in nadzorstva.
2. Odobritev računov za l. 1903.
3. Volitev načelstva.
4. Volitev nadzorstva.
5. Slučajnosti.

K obilni udeležbi vabijo se vsi člani.

NB. V slučaju, da bi zgoraj sklicani občni zbor ob določeni uri ne bil sklepčen, tedaj vršil se bode pol ure pozneje isti dan, na istem prostoru in z istim dnevnim redom drugi občni zbor, koji bode sklepal ne glede na število navzočih članov.

Načelstvo.

Delniška družba tovarne strojev N. HEID v Stockerau.

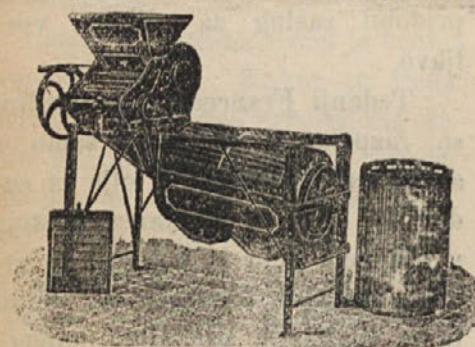
Trijerji

(čistilniki)

za vsakovrstne namene s kovanimi plehi patent „Heid“.

Trijerji

za laneno seme, deteljo, rž, lečo in bob.



Vprave za skladišča, posebno dober sistem in popolna izvršitev.

Excelzior, mlin za šrotanje, pat. „Heid“.

Lahek za goniti! Veliko naredi! Nizka cena!

Nad šestdeset prvih odlikovanj! 201 12-5

Tak
težak prešič

zredi se le s pridajo



Barthelovega klajnega apna

v enajstih mesecih. I. Melzer piše 9. decembra 1896: „Z od Vas dobjenim klajnim apnom dosegel sem v lastni reji pri jednat mesev starem mladiču navadne kmečke pasme spitano težo 250 kil.“

Barthelovo klajno apno je najboljšo in najcenejše sredstvo, da se žival obvaruje pred zlomljenjem kosti, hromostjo žrebet, telet in pujskov, za izrejo mladičev, zvišanje mleka, proti glodanju lesa, pitju gnojnice, za nesenje jaje pri kokoših itd. Popis in priznanja brezplačno.

M. Barthel & Comp., Dunaj

X. Siccardsburggasse 44.

204 12-4

C. kr. priv.

pred ognjem in tatovi varne



blagajne



prodaja najceneje dobro znana tovarna blagajnic

M. Adlersflügel

založnik Raiffeisnovih posojilnic

Dunaj, I., Franz Josephs-Quai št. 13.

(210) 24-1

Ena kovačnica

z vodno močjo

na kraju, kjer se bode letos železnica gradila in kjer druge kovačnice ni, se daje spretnemu kovaču brezplačno v najem.

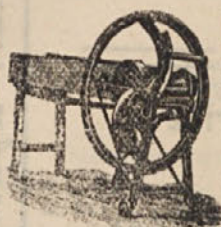
Anton Gastl, ekonom.

Pošta Malošče (Mallestig), Koroško.

208 3-1

Vse tu naznanjene predmete preskrbi tudi »Gosp. Zveza« po orig. cenah.

Vse vrste slamorenice



lahko tekoče za na roko in do najmočnejših za na gepelj ali vodno moč v veliki izbiri priporočata

Karol Kavšeka nasl.

Schneider & Verovšek

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

Tudi se dobijo po najnižji ceni vsi drugi poljedeljski stroji kakor: **gepelni mlatilnice**, **reporeznice**, **mlini za šrotati in mleti**, **preše za sadje in grozdje**, **trombe in cevi za vodovode in sploh vsa železnina**.

190 x—11 Slovenski ceniki brezplačno.



Žive velike uharice

volkove, medvede, divje mačke, ptice roparice, kakor vse vrste žive divjačine kupuje

G. Frank,

tvrdka za izvažanje živé divjačine, veletrgovina z živalimi.

Dunaj V., Zentagasse 48.

v lastni hiši. 193 12—10

Ilustrovani kupovalni ceniki z neobhodno potrebnim svetovalcem za lovce in prijatelje lova brezplačno in poštne prosto.

„Gospodarska Zveza“

v Ljubljani, Gradišče št. 1

naznanja svojim udom, da ima vedno v zalogi vsa potrebna **umetna gnojila**, kakor **Tomaževo žlindro**, **kalijevo sol**, **solitar**, **superfosfat** (koščeno moko) in **Barthel-ovo klajno vapno**.

Naročila se točno izvršujejo!

Najnovejša iznajdba!

Mlini za drobljenje

„Hospodar“

s stoječimi kamni

Iznajdba

češke industrije.

Teče lahno. — Cena nizka.

Dalje za zimsko dobo:

Stroj za obrezovanje repe.

Stroj za ribanje repe.

Reznica za krompir.

Valaške plahte za konje
zarobljene, iz čiste volne.

Zahtevajte cenik! Zahtevajte cenik!

Društvo „Hospodar“

v Hustopečich u Bečvou, Moravsko.

192 x—7

Edina zaloga na Kranjskem.

Železnato vino

krepča
malokrvne,
nervozne in
slabotne osebe

**LEKARJA
Piccoli - ja**
v Ljubljani.
Dobiva se v lekarnah



Edina zaloga na Kranjskem.

LEKARNA PICCOLI

„pri Angelju“

Ljubljana, Dunajska cesta.

Polliterska steklenica velja 2 K.

Blag. gošp.

Piccoli,

lekarnar.

Ljubljana.

Pri neki gospej, katera je trpela dolgo časa na nervoznosti, sem vporabljal z izvrstnim vspehom **Vaše železnato vino**. Prosim torej, pošljite mi nadaljnjih šest steklenic imenovanega vina.

Dr. L. Färber

Gorica, 6. junija 1901. c. kr. štabni zdravnik — Raštelj št. 19.

Zunajna naročila izvršuje lekarnar **Gabrijel Piccoli** v Ljubljani točno, ako se mu pošlje znesek, ali po poštnem povzetju.

II 176 24—20

Vse tu naznanjene predmete preskrbi tudi »Gosp. Zveza« po orig. cenah.

Nad 360.000 v rabi!

Nad 600 prvih odlikovanj!

Popolne oprave za mlekarno na roko



194 12-9

Delniška družba Alfa-Separator

Zaloga za južne dežele:

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

Prosim berite!

Prosim berite!

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

Spoštovanjem

Deželna mlekarna in šola za sirarstvo

v Kromerizu, Moravsko.

Kromeriz, dne 20. maja 1903.

Anton Liska, l. r. ravnatelj.

in na silo: Aparate in posode.

Najizvrstnejši in priznано najboljši

plugi iz jekla, brane, poljski valarji,

stroji za sejanje „Agricola“,
amerikanski stroji za košnjo in žetev,
za mrvo, deteljo in žito,

za obračanje mrve, grablje za seno in žetev.

Preše za seno, slamo, vino, sadje in hidraulične
preše.

Mlini za grozdje, stroji za obiranje grozdja,
mlini za sadje,

brizgalnice za trte in rastline,

priprave za sušenje sadja in prikuhe.

izdeluje po najnovejši in poznano najboljši napravi

Ph. Mayfarth & Comp.

tovarne za poljedelske stroje, livarne železa in zavodi za napravo plugov.

Ustanovljene 1872.

DUNAJ, II./1. Taborstrasse št. 71.

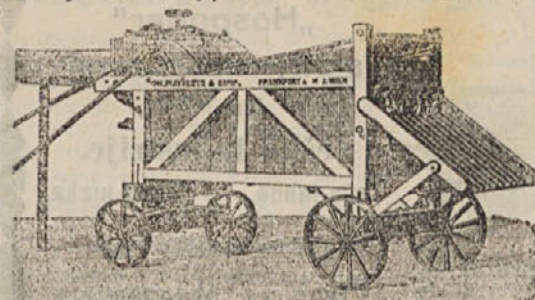
900 delavcev.

Odlikovane s čez 500 zlatimi in srebrnimi svetinami itd.

Obširni katalogi brezplačno. — Zastopniki in prodajalci se radi sprejmó.

stroji za mlatiti

s patentovanimi okroglimi in mazljivimi tečaji, na roko in na vital ali z motorjem,



vitelji

(kupje)

za naprego,

mlini

za čiščenje žita,

trijerji,

za roškanje

turšice,

stroji za rezanico

s patentovanimi, okroglimi in mazljivimi tečaji.

reznice za repo, mlini za šrot, parniki za krmo, štedilne peči,

obračljive sesalke za gnojnico

in vse druge poljedelske stroje

200 8-5