

KMETOVALEC

GLASILO
KMETIJSKE DRUŽBE

V
LJUBLJANI

R. Z. Z. O. Z.



Celoletna naročnina znaša **Din 25**— (za inozemstvo Din 35—).
List izhaja v zimskem času dvakrat, čez poletje enkrat mesečno.
Uredništvo in upravnništvo v Ljubljani, Novi trg št. 3.

Cene oglasom za enkratno objavo:

$\frac{1}{2}$ strani Din 800— in Din 40— oglasne takse $\frac{1}{8}$ strani Din 200— in Din 5— oglasne takse
 $\frac{1}{4}$ strani Din 400— in Din 20— oglasne takse $\frac{1}{16}$ strani Din 100— in Din 2— oglasne takse
Mali oglasi beseda po 50 par in Din 2— oglasne takse
Priloge listu se računajo za vsakih 1000 prilog po 100 Din.

Vsebina: Kmetijski dolгови po novi uredbi o zaščiti kmetov. — Pospeševanje kmetijske produkcije. — Volčji bob ali lupina. — Razno. — Preprost način gojitve orehov. — Vzimljenje zelenjave. — Ne prenačimo se s trgatvijo. — Letošnji moštni in vinski pridelek v Sloveniji. — Naprava vinske tropinšnice. — Ne samo podpora. — Razstava štajerske kokoši v Celju, 20. in 21. oktobra t. l. — Razno. — Uspehi letošnje plemenilne sezone konj. — Razno. — Čebelarstvo v jeseni. — Bolniška hrana. — Vprašanja in odgovori. — Družbene zadeve. — Priloga: Vnovčevalec.

Zasluzek!

Kraljeve zastopnike išče zavarovalnica proti proviziji in mesečni plači. Ponudbe na upravo „Kmetovalca“ pod: „Zasluzek-106“.

106

Sadno drevje

visoko in nizko, breskve, marelice in orehe ima na prodaj po ugodni ceni: Vinko Strmljan, Tenetiše, p. Litija. (Zahtevajte cenik.)

108

Služkinja

začetnica, okoli 20 let stara, poštena in zdrava (prednost ima sirota brez domotožja), se sprejme v dobro stalno zasebno službo v Ljubljani. Pismo je poslati takoj na: Uprava „Kmetovalca“ v Ljubljani, Novi trg 3, in priložiti sliko in priporočilo gospoda župnika o poštenosti.

65

Staro železno peč

ima na prodaj Kmetijska družba v Ljubljani — na ogled — Novi trg 3.

97

Novo črno brinje

oddaja po ugodni ceni Ivan Jelačin, Ljubljana, Emonska cesta 2.

54

Marljiv absolvent

Kmetijske in zadržne šole, išče službo oskrbnika: zmožen kavicje, Naslov pri Upravi Kmetovalca pod štey. 109.

109

Gospodinja se večkrat sramuje,

ko vidi, kako črna je voda, ki je v nji oprala perilo, mesto da bi bila vesela. Sai je temna voda samo dokaz, kako temeljito je očistilo perilo Zlatorog-ovo milo. Obilna, gosta in nežno bela pena, ki jo daje Zlatorog-ovo milo, prehaja namreč pri pranju skozi tkanino in ji vzame vso nesnago. Zato je pravilen ljudski glas, ki veli: „Le Zlatorog milo da belo perilo!“ To milo je res dobro in — domače. Priporočamo ga!

91

Vsem sadjarjem in posestnikom vrtov.

Pred prvim mrazom v oktobru priveže vsak previden sadjar na sadno drevje lepljive pasove zoper največjega sadnega škodljivca, zimskega pedica ali mrazovca. Namesto zastarelega in nepraktičnega načina mazanja goseničnega lepiva na papir, se dobe že več let sem patentirani, gotovi, z lepivom že opremljeni drevesni pasovi, ki so mnogo bolj štedljivi in s katerimi se da lahko in hitro delati. Banovinska vinarska in sadjarska šola v Mariboru je te pasove preizkusila in jih najboljše priporočila. Dobite jih pri vseh gospodarskih zadrugah, v večjih trgovinah s semenjem, kjer jih pa ne bi dobili, jih naročite pri

„Unio“ družbi, tvornica sredstev za zatiranje sadnih škodljivcev. Maribor.

Tu prejmete tudi brezplačno knjižico „Zatiranje sadnih škodljivcev“. Izkušnja uči: „Samo toliko se bo sadja nabralo, kar nam bo od škodljivcev ostalo“.

Člani!

Kupujte vse svoje potrebščine pri Kmetijski družbi! Najugodnejše se Vam nudijo koroza, otrobi, umetna gnojila, kmetijski stroji, semena in druge kmet. potrebščine. Kupuje krompir, seno, slamo, zdravilna zelišča, sadje in druge kmet. pridelke.

Predno kaj kupite, vprašajte pri Kmetijski družbi za ceno.

KMETOVALEC

št. 19.

V Ljubljani, 30. septembra 1934.

Leto 51.

Kmetski dolgovi po novi uredbi o zaščiti kmetov.

Štefan Sušec.

27. avgusta t. l. je stopila v veljavo nova uredba o zaščiti kmetov z zakonsko močjo. S to uredbo, ki je objavljena v Službenem listu, z dne 8. sept. 1934., kos 72, se je na novo uredilo plačevanje kmetških dolgov na način, ki se v svojih osnovnih in bistvenih načelih nikakor ne razlikuje od načina plačevanja po prejšnji uredbi, z dne 22. novembra 1933., Službeni list 97. iz l. 1933. Toda v svojih podrobnostih in v izvršilnem postopku je nova uredba v marsičem **poslabšala** položaj našega kmeta, ki mu ga je že ustvarila poprejšnja — ukinjena — uredba. Pri vsem tem pa moramo vendar priznati, da ima nova uredba tudi nekatere prednosti. Sicer je imela ukinjena uredba marsikatere nejasnosti in nepopolnosti, toda ti nedostatki niso bili take narave, da bi se ne bili dali odpraviti s posebnim pravilnikom. Da se je za kmeta ugodnejša uredba kratkomalo ukinila, odnosno nadomestila z novo uredbo, za to so morali biti merodajni pač posebni razlogi, ki se odtegujejo javnosti.

Vsekakor se je z novo uredbo **odtegnila kmetom ugodnost 2% popusta, za vsako skrajšano leto preostalega dolga, ako se dolg predčasno — pred potekom 12 let poravnava.** Nadalje je nova uredba **opustila 12 letno obročno plačevanje onih dolgov, ki se gibljejo med zneski od 1200 Din do vključno 2000 Din** ter podvrgla te, kakor tudi vse manjše dolgove plačevanju v 4 obrokih. Vse ostale spremembe, v kolikor se nanašajo na naše kmetijske odnošaje, so več ali manj podrejenega pomena ter se njih obravnava zaenkrat opusti.

Po novi uredbi si bo moral kmet, ki se hoče poslužiti zaščite, pri občinski upravi priskrbeti posebno potrdilo — po predpisanem vzorcu — o svojstvu, da je kmet, odnosno, da se je kot kmet zadolžil. Le ako ima to potrdilo, lahko uveljavi svojo zaščito, odnosno pravico do odplačevanja

dolgov, ki so bili narejeni pred 20. aprilom 1932., v 12 letnih, odnosno v 4 letnih obrokih.

Prvi plačilni obrok — takozvana anuiteta — zapade v plačilo najkasneje dne 15. novembra 1935., ostali obroki pa najkasneje do 15. novembra vsakega nadaljnega leta. Ako dolжник teh obrokov **ne plača v 30 dneh od dneva dospelosti**, ima upnik pravico zapadle obroke **prisilnim potom izterjati**. Ako se trije obroki po vrsti (zaporedno) izterjajo prisilno, izgubi dolжник pravico posluževati se olajšav uredbe o zaščiti kmetov, to se pravi, **upnik dobi pravico, izterjati ves obstoječi dolg takoj.**

Ugotovitev višine dolga se izvrši na enak način, kakor je bil predpisan v prejšnji uredbi, in sicer: H glavnici dolga, kakor obstoja na dan uveljavljenja nove uredbe — to je 27. avgusta 1934. — se prištejejo neplačane in nezastarele obresti do 23. nov. 1933., to je do dne, ko je bila uveljavljena prejšnja uredba, kakor tudi do tega dne nastali procesualni stroški. **Za čas od 23. nov. 1933. do 15. novembra 1934. se morajo plačati od tako ugotovljenega dolga samo obresti, ki znašajo denarnim zavodom 6%, zasebnim osebam pa 3.5%. Od 15. nov. 1934. dalje, se pa mora vršiti plačevanje dolgov natančno po določenem odplačilnem načrtu v 12 anuitetah ali odplačilnih obrokih.** Vsaka anuiteta obstoji iz dveh zneskov, in sicer iz zneska, ki predstavlja plačilo obresti, in iz zneska, ki gre na račun odplačila dolga. Obresti se računajo, kakor že navedeno, po 6% pri dolgovih, ki obstojajo napram denarnim zavodom, in po 3.5% pri dolgovih, obstoječih napram zasebnim upnikom. Obresti sme dolжник plačati naenkrat ali večkrat v vsakem letu, kakor je zanj ugodnejše (izvzemši obresti za menične dolgove, ki se morajo plačati v dveh tromeščjih).

Odplačilni načrt za vsakih 100 dinarjev dolga je sledeč:

V letu	Dolžna glavnica (dolg) znaša pri		Odplačilni obrok (anuiteta) znaša napram		Obresti znašajo pri		Na račun dolga se plača pri		Ostane na dolgu pri	
	denarnih zavodih	zasebnih osebah	denarnim zavodom	privatnim osebam	denarnih zavodih	zasebnih osebah	denarnih zavodih	zasebnih osebah	denarnih zavodih	zasebnih osebah
1935	100—	100—	7	6	6—	3:50	1—	2:50	99—	97 50
1936	99—	97:50	8	7	5 94	3 41	2 06	3 59	96 94	93 91
1937	96 94	93 91	9	8	5 82	3 28	3 18	4 72	93 76	89 19
1938	93 76	89 19	10	9	5 63	3 12	3 37	5 88	89 39	83 31
1939	89 39	83 31	12	10	5 36	2 92	6 64	7 08	82 75	76 23
1940	82 75	76 23	12	10	4 96	2 67	7 04	7 33	75 71	68 90
1941	75 71	68 90	14	12	4 54	2 41	9 46	9 59	66 25	59 31
1942	66 25	59 31	14	12	3 97	2 08	10 03	9 92	56 22	49 39
1943	56 22	49 39	16	12	3 37	1 73	12 63	10 27	43 59	39 12
1944	43 59	39 12	16	13	2 62	1 37	13 38	11 63	30 21	27 49
1945	30 21	27 49	16	14	1 81	0 96	14 19	13 04	16 02	14 65
1946	16 02	14 65	17	15	0 98	0 55	16 02	14 65	—	—
			151	128	51—	28—	100—	100—		

Po tem načrtu si lahko vsak dolžnik sam izračuna odplačilne obroke (anuitete) za vsak posamezen dolg. Pri tem je treba imeti pred očmi, da se mora vsak posamezen letni obrok (anuiteta) izračunati na ta način, da se dolžni znesek, ugotovljen, na dan 27. avg. 1934., deli s 100 (decimalna pika se postavi za dve mesti na levo) in nato pomnoži z višino procentualne izmere, ki znaša za

prvo	leto	7 %	odnosno	6 %
drugo	„	8 %	„	7 %
tretje	„	9 %	„	8 %
četrto	„	10 %	„	9 %
peto	„	12 %	„	10 %
šesto	„	12 %	„	10 %
sedmo	„	14 %	„	12 %
osmo	„	14 %	„	12 %
deveto	„	16 %	„	12 %
deseto	„	16 %	„	13 %
enajsto	„	16 %	„	14 %
in dvanajsto	„	17 %	„	15 %

kakor pač gre za dolg pri denarnih zavodih ali pa pri privatnih osebah. Vsaka letna anuiteta se potem razdeli na znesek obresti in na odplačilni znesek dolga na ta način, da se od letno preostalega dolga izračunajo letne obresti v izmeri 6 %, odnosno 3,5 % in se potem ta letni obrestni znesek odšteje od anuitete (odplačilnega obroka), nakar se dobi znesek, za katerega se dolg letno zniža.

Kar se tiče dolgov do 2000 Din, se ti plačujejo v 4 enakih letnih obrokih. Prvi obrok zapade v plačilo najkasneje 15. nov.

1935., ostali pa do 15. nov. vsakega naslednjega leta. Za te dolgove se plačuje 6 % obresti, kakor pri dolgovih, plačljivih v 12 obrokih.

Pospeševanje kmetijske produkcije.

Fr. Kafol.

(Dalje in konec.)

Najvažnejše naše kmetijske panoge.

Oglejmo si nekatere panoge, ki so za naše gospodarjenje odločilne. **Gozdno gozpodarstvo zavzema** n. pr. gotovo zelo važno mesto, saj je skoraj polovico zemljišča pri nas porastlega z gozdovi; $\frac{1}{5}$ površine predstavljajo njive, okoli 16 % površine so travniki, 13 % pašniki, 4 % vinogradi in vrtovi. Poudarjamo, da predstavlja gozd kljub slabim cenam lesa za vsako gospodarstvo zlato zalogo. Blagor kmetiji, kjer je gozd oskrbovan in v dobrem stanju; povedano velja tudi za deželo, odnosno državo. Raznolikost naše dežele nam dopušča pridelovanje marsikaj, česar drugje nimajo. Pri nas pridelujemo razne pridelke, ki najdejo vključ svetovni konkurenci še vedno svoje dobre odjemalce. **Živalsko proizvodjo** prištevamo med najdobitkosnejše panoge. Živina, svinje, perutnina nam donajajo milijone. Nekateri poljski pridelki, kakor krompir, fižol, krma, sadje, vino, hmelj itd., kjer se pridelujejo načrtno in

kakovostno brezhibno, najdejo vkljub konkurenci še vedno dovolj odjemalcev na svetovnem trgu. Žal nam vprašanje dobrih pasem domačih živali, odnosno vrst pri kulturnih rastlinah dela še veliko preglavice in s tem v zvezi tudi gospodarsko škodo. Vse preveč vrst in pasem imamo pri nas. Pri vseh teh vprašanjih, ki se obravnavajo glede pasem, vrst itd., bi moralo biti edino merodajno: 1. odpornost posameznih vrst proti boleznim in škodljivcem, 2. prikladnost našim talnim in podnebnim razmeram, 3. kakovost in dobičkanost, 4. hiter razvoj in 5. tržna ter vnovčevalna sposobnost pridelka z najmanjšimi stroški in delom.

Važnost ovčjereje.

Pri naši pospeševalni akciji za živinorejo opazamo v povojni dobi nekako zapostavljanje **ovčjereje**, ki je tudi močno nazadovala. Vzrok opustitve te reje je gotovo iskati delno v pomanjkanju primernih prostorov za pašo, ali pri dobri volji bi se tudi marsikaj dalo izboljšati. Trditev, da reja ovac ni dobičkanosna, ne drži. Vprašajmo se, katera panoga se pravzaprav pri nas danes izplača? Kmet gotovo ne sme trgovsko računati in preračunavati to ali ono, sicer bi moral prenehati s kmetovanjem. Glede ovčjereje pa lahko trdimo, da je pri nas še mnogo primernih gospodarstev, zlasti v hribovitih krajih, ki so kot nalašč pripravni za gojitev ovac. S tem bi izrabili manjvredno krmo in pašnike, ki se jih sicer opušča, in gredo za gospodarstvo v nič. Ali je na drugi strani prav, da izdajamo težke milijone letno v tujino za dobavo volne za obleko, kar gotovo silno pritiska na aktivnost naše trgovske bilance. **Domača volna, domača obleka**, meso, kože, gnoj itd. so ovčji proizvodi, ki jih moramo upoštevati, zlasti v današnjih časih.

Pomnožitev humusnega gospodarstva.

Skrb oblasti za ureditev gnojišč in gnojničnih jam, za spravljanje hlevskega gnoja, gnojnice, komposta, je gotovo odločilne važnosti za uspešno gospodarjenje. Pri vsakem gospodarstvu bi se moralo urediti gnojišče in gnojnično jamo (prostor za napravo komposta). Kako je to vprašanje urediti, je izrabiti tudi ne samo današnje akcije, temveč tudi izkušnje tujine. **Urejena gnojišča, s tem obilica domačega gnoja za gnojenje ne samo**

poljščin, ampak tudi travnikov in pašnikov ter drugim kulturam, n. pr. sadnemu drevju, vinskim trtam itd. z izpopolnitvijo uporabe umetnih gnojil, tvori temeljno podlago, ki vodi k zboljšanju nasega kmetijskega gospodarstva.

Večje pospeševanje pridelovanja industrijskih rastlin.

Povečanje setve lanu, konoplje in oljnatih rastlin je vprašanje, ki mora najti zopet pri nas najgloblje razumevanje, zlasti v okoliših, kjer je to odnekaj bilo udomačeno. V to je potrebna le praktična in uspešna akcija merodajnih činiteljev z dobavo primerne semena, potrebne propagande in skrb za odjem, odnosno vnovčevanje.

Na kratko bi ugotovili sledeče točke, ki smo jih tukaj navedli: 1. **Urejeno in načrtno gozdno gospodarstvo** s smotrno prodajo lesa v tujino. 2. **Načrtno kmetijsko gospodarjenje za dolgo vrsto let**. 3. **Gojitev in pospeševanje najpriznanejših in preizkušenih maloštevilnih vrst** in pasem z najmanjšimi stroški pri dobri prireji (gojitvi), kakovostno popolnoma odgovarjajoče, tako da lahko najdejo vedno primerne odjemalca. 4. **Pospeševanje nekaterih postranskih panog**, kakor: **gojitev ovac, večje pridelovanje lanu, konoplje in oljnatih rastlin**. 5. **Povečanje humusnega gospodarstva**. 6. **Smotreno pridelovanje krme**, t. j. skrb za pridelovanje najrazličnejše krme na poljih in travnikih ter pravilno shranjevanje (silosi, seniki). 7. **Zadružno vnovčevanje kmetijskih proizvodov**, v zvezi z zadružnim pridelovanjem istih.

Ako nam bo uspelo ta vprašanja skupno in preudarno rešiti brez škodljivih vplivov, bo domače kmetijsko gospodarstvo v okviru naše države našlo gotovo pravo pot k izboljšanju iz teh težkih razmer, v katerih se dandanes nahaja.

Poljedelstvo in travništvo.

Volčji bob ali lupina.

Ing. Sadar.

Na željo čitateljev naj napišem nekaj vrstic o tej malo znani rastlini.

Volčji bob spada med stročnice. Na koreninah se ji razvijejo številni gomoljčki, polni drobnoživk, ki sprejemajo dušik iz zraka in ga puščajo v zemlji. Bajne naberejo na 1 ha do 190 kg dušika. Zato se ta

rastlina v glavnem **uporablja za zeleno gnojenje**. Za krmo ne prihaja toliko v poštev, kajti pred uporabo se mora iz semena izlužiti škodljivi iktrogen ali lupinotoksin, ki povzroča pri živalih lupinozo, t. j. neke vrste zlatenico. Seno se lahko uporablja le za ovce, skisana lupina pa ji ne škodi.

Za zeleno gnojenje je volčji bob zelo važen, žal pri nas pre malo upoštevan. Kmetovalci še niso spoznali pomena zelenega gnojenja. Ko se pa bodo prepričali o njegovi koristnosti, bo volčji bob prav gotovo zavzel mesto, ki mu gre. Še pred tremi leti nisem mogel v vsej državi kupiti semena lupine in sem ga naročil iz Poljske. Letos ga je kr. banska uprava razdelila med kmetovalce že precej domačega semena. Kdor ga enkrat ima, ga ne bo več kupoval. Posejal ga bo za seme, sicer že lahko začetkom aprila. Izbere naj si košček zemlje in naj posadi lupino v vrste kakor fižol. Do jeseni bo seme lepo dozorelo. Pridelano seme bo uporabil za zeleno gnojenje. V ta namen pa poseje lupino na široko na preorano strnišče žita (pšenice, rži ali ječmena). Na strnišče naj natrosi 150 kg kalijeve soli in 150 kg superfosfata na 1 ha in vse skupaj plitvo podorje (7—10 cm); nato pa naj seje in zavleče. Seme je debelo, vendar ne sme priti globlje v zemljo kakor 3—5 cm. Poseje se ga na ha na široko 200—250 kg, drobnejše (modre) manj, debelejšje (bele) več.

Kar se tiče vrste, priporočam za zeleno gnojenje zlasti **belo lupino**. Ta napravi po mojih izkušnjah pri nas največ zelene mase, kar je glavno. Modra lupina, ki prihaja za nas v poštev, ne napravi toliko cime, toda nabere zelo veliko dušika. Lupino podorjemo pozno v jeseni, ko jo je že mrzaz osmodil, ali pa šele zgodaj spomladi. Na to njivo sadimo okopavino, ki najboljše izrabi zeleni gnoj.

Razno.

Zanimiv način shranjevanja krompirja preko zime. S številnimi poskusi v zadnjih letih v Ameriki so dognali zelo enostaven in priporočljiv način shranjevanja krompirja za zimo. S tem shranjevanjem se skoraj popolnoma prepreči gnitje, kakor tudi izguba na teži vsled izhlapevanja vode pri vkletenju. Način je prav enostaven. Ko krompir izkopljemo, ga moramo pred vkletenjem ali vzmlenjem najmanj 10 dni hraniti v primernih pro-

storih, ki se dajo kuriti na 18°C. Med tem časom zadobi krompir bolj trpežno kožo, ki skoraj onemogoča okuženje gomoljev po raznih gnilobnih glivic. Važno je seveda, da potem krompir hranimo v hladni kleti, t. j. od 5—8°C.

Na ban. planini Biba na Menini smo imeli od 26. avgusta do 2. IX. t. l. prvi daljši planšarski tečaj. V tečaju je bilo spočetka 19, na koncu pa 11 tečajnikov. Tečaj je trajal 8 dni in so tečajniki nad 30 ur poslušali predavanja, in sicer o planšarstvu, o melioracijah planine, o agrarnih zakonih in o agrarni skupnosti, o pridelovanju krme na planini, o mlekarstvu za planšarje, o gozdarstvu, o živinoreji in o živinozdravstvu. Predavalo je šest predavateljev. Nad 40 ur so tečajniki praktično delali: krčili so panje s strojem za krčenje, ki mu po domače pravimo „belcehub“; tlakovali so prostor pred koritom; napravili so teraso, ki je še edina v vseh naših planinah; delali so ograjo iz suhega zidu; dosegali in pomladili so travnik; uredili so gozdno drevnico itd.

Krompirjeva cima se je letos izredno hitro posušila, znak, da jo je stisnil palež (peronospora). Bati se je, da bo krompir zelo gnil in da ga bo spomladi spet malo za seme sposobnega. Odbirajte semenski krompir že v jeseni! Le najboljši krompir je za seme komaj dober.

Zidava silosov v Dravski banovini zelo lepo napreduje. Zlasti se zanimajo za stvar kmetovalci okoli Radohove vasi. O pomenu in važnosti, so jih prepričali silosi, ki so že obstojali v teh krajih. Sedaj so se zadeve resno oprijeli in so sezidali v majhnem okolišju približno 250 m³ kmetijskih silosov. Vsi ti silosi so predalaste jame in jih že pridno polnijo. Ti kmetovalci so lahko vsem drugim za vzor in kdor še ne verjame v koristnost teh naprav, naj se oglasi pri kmetovalcih okoli Radohove vasi in Št. Vida pri Stični. Prepričal se bo na licu mesta.

Sadjarstvo in vrtnarstvo.

Preprost način gojitve orehov.

F. T.

Oreh, ki je donal še pred 15. do 20. leti lepe dohodke, je skoraj popolnoma izginil. Težko je še najti orjaško orehovo drevo okoli naših kmetijskih domov. Pred vojno se je izvažalo mnogo vagonov orehovitih plodov, pozneje pa so začeli zaradi velikega povpraševanja in visoke cene lesa tako trebiti to prekornostno drevo, da je dandanes že prav redko.

Bati se je, ne le, da ne bo blaga za izvoz, ampak da ga bo treba uvažati celo za domačo potrebo.

So neki razlogi, ki so delno upravičeni, da je izginil oreh iz domačega sadovnjaka. Napreden sadjar, ki goji žlahtno sadno drevje, ne more trpeti, da mu orehova senca uničuje v soseščini stoječa drevesa; zato se odloči, da oreh odstrani.

Pri nas pa imamo za orehove nasade najmanj toliko prostora kakor za sadovnjake, ker oreh ni izbirčen in se zadovolji z vsako zemljo, samo ne v močvirju. Višje lege so seveda pogoj.

Med vojno in po vojni se je posekalo na golo mnogo raznih mešanih gozdov, kjer raste sedaj grmovje, trnje in druga nepotrebna navlaka. Od tega nimajo potomci nič pričakovati.

Znano je, da je oreh precej občutljiv proti mrazu in to posebno v dolinskih legah. Nekaj sto metrov višje oreh le malokdaj pozebe, ker spomladi v višinskih legah ob času cvetja ni slane. Posebno proti severu zaprti kraji so prav ugodni za orehe. Pri nas je na stotine hektarov takih brdovitih, z grmovjem porastlih gmajn, ki ne služijo ne za steljo in ne za pašo, dočim bi tam oreh imenitno uspeval in do našal bogate dohodke.

Tak prostor se da poceni pripraviti, za orehov nasad, in sicer takole:

Jeseni posekamo vse grmovje in robido in pustimo ležati na mestu do prvih toplih dni pomladi. Zgodaj pomladi, ko sta veter in sonce že osušila mokroto, požgemo na isti način, kakor delajo hribovci, laze za spomladansko setev. Spomladanski požig se svetuje zato, da za dlje časa zadržimo rast nepotrebne zeli, medtem pa že orehi poženejo in s časom prevladajo zel.

Jeseni moramo priskrbeti semena, izbrati moramo seme mehko lupinastega oreha, ker se veliko dražje proda. Črez zimo spravimo plodove v primeren zaboj, v katerega nasujemo najprej za dva prsta na debelo suhega peska in nato naložimo vrsto orehov. Te orehe zopet zasujemo s peskom in nalagamo drugo vrsto. To delamo tako dolgo, kolikor potrebujemo semena. Zaboj zabijemo in shranimo v klet. Paziti moramo, da ne pridejo zraven miši in podgane.

V aprilu sadimo orehe v vrste najmanj 6, a največ 8 m narazen.

Tako gosto sajenje se priporoča iz dveh razlogov:

Kakor znano, oreh silno hitro raste. Ako ga sadimo bolj na gosto, ga s tem prisilimo na visoko rast, drugič pa, da imamo prva leta več pridelka, ker imamo več dreves.

Oreh začne najkasneje po desetih letih že roditi in nam od tega časa že donša. Z dvajsetimi, petindvajsetimi leti doseže oreh debelino 25—30 cm. Ko postane nasad pregost, izkopljemo vsako drugo drevo. S tem pravilno razredčimo, les pa drago vnovčimo. V krajih v bližini gozdov, kjer je dosti veveric in šoj, naj se ne sadi orehov plod, ker bi ga lahko te živali popolnoma uničile. Zato napravimo doma gredo, kjer nasadimo seme ter potem eno ali dveletne sadike presadimo na stalno mesto.

Hitreje pa pridemo do dohodkov, ako sadike naročimo iz banovinske drevesnice, ker ista sedaj sajenje oreha silno propagira.

Naši kraji so prav ugodni za oreh, ker pri nas bogato rodi in je čedalje večje povpraševanje po njem. Pripominjamo, da se že par let zanima neka nemška tvrdka za večjo množino zelenih orehov, ki jih potrebuje v medicinske namene. Plačala bi vsako ceno, a jih žal ni dobiti.

Vzimpljenje zelenjave.

Josip Strekelj.

Da odpomoremo velikemu pomanjkanju presne povrtnine pozimi, ko je na prostem ni dobiti, se poslužujemo vzimpljenja. Najprimernejši prostor za to je snažna, pobeljena in nepretopla klet. Kjer pa ni kleti, ali če nam v njej primanjkuje prostora, si pripravimo ob južnih stenah slosopij koje, ali pa mrzle grede. Zlasti so te pripravne za kapusnice, in solate. Korenstvo (repo, korenje, peso, redkev, podzemeljske kolerabe in pastinak) prezimujemo prav uspešno tudi na prostem, v zakopih. Za vzimpljenje pa začnemo spravljanje zelenjavo, ko se vsled mrzlejšega vremena v jeseni rast ustavi. Prezgodnje vzimpljenje je prav tako napačno, kakor prepozno, ko že rastline pozebejo. Paziti moramo tudi, da ne spravljamo mokrih rastlin, zlasti listnatih, da jih ne vlagamo tesno, da se med seboj ne dotikajo, da ne uhajata k njim deževnica in snežnica in da ni prostor pretopel. Najugodnejša toplina je +2 do 5° C. V kleti naj bodo okna

vedno odprta, zaradi svežega zraka, ako ne pade toplina pod $+2^{\circ}\text{C}$. Endivijo in rožnati ohrovt prisujemo v pesek ali zemljo, kakor sta rastla na prostem, vse druge kapusnice pa do glave.

Vzamljenje korenstva v zakope.

Za zakope si izberemo prostor v bližini hiše, zaradi pripravnejše uporabe in nadzorovanja. Sem spravljamo korenstvo pa tudi zeljnate glave s koconom vred. Izpodkopanemu korenstvu obrežemo na kratko listje, ne smemo pa riniti korena. Tudi prati ga ne smemo, ker tako ne traja dolgo.

Na prostoru, ki ga določimo za zakop, zlagamo korenstvo **na površju** zemljišča piramidalno v širini enega m, v dolžini pa največ štirih m. Če je večji pridelek, naredimo rajše dva ali več zakopov.

Vsled dihanja rastlin se toplina v zakopu večja in tudi sopara se razvija. Skrbeti moramo, da je toplina $+2$ do 5°C v zakopu, ker višje ali nižje ne prenaša brez škode. Enakomerno toplino pa vzdržujemo, ako ga primerno odenemo, ako zabranimo dotok vode vani in z zračenjem. Najboljša odeja je kakih 10 cm debela plast slame ali kake druge stelje in vrhu te kakih 15 cm debela plast zemlje. Ako zlagamo korenstvo v zakop na površini zemlje in uporabimo potrebno količino zemlje za odejo ob straneh, stoji zakop na vzvišenem zemeljskem podstavku, da se ne more voda stekati vanj. Za zračenje na naredimo na vsak zakop po dva trivoglata tulca v premeru 20 cm in v dolžini zakopa, ki ju redko zbijemo iz 6 remeljnov. Enega položimo na zemljo in vlagamo korenstvo ob straneh in vrhu nega kvišku, čedalje ožje v piramido. Vrhu kupa položimo še drugega. Ko je pokrit zakop s slamo in zemljo, pustimo končne odprtine tulcev odmašene toliko časa, dokler ne pade toplina pod 0°C . Tedaj jih s steljo ali z gnojem zadelamo. Če pa nastopi južno in toplejše vreme, jih na spet odpremo, da se zaloga prezračí. Koder je zima ostra, pokrijejo zakop še enkrat s slamo in z zemljo, kar pa pri nas vobče ni potrebno. Dvojna različna odeja, slama in zemlja, ki je slab prevodnik toplote, varuje tudi spomladi, ko toplota raste, da se korenstvo preveč ne segreje. Toplota bi povzročila rast in gnilobo. Zaradi tega ne smemo v toplem času odeje snemati. (Dalje sledi.)

Vinarstvo in kletarstvo.

Ne pre naglamo se s trgatvijo.

Josip Zabavnik.

Letošnja zgodnja pomlad in ugoden potek poletja sta vzbujala pri vinogradnikih nado na povoljno vinsko letino vsaj v kakovostnem pogledu. Količinsko so bili izgledi že vsled slabega nastavka kabrnkov iz vsega početka razvojne dobe v vsej naši banovini bolj slabi. Vinogradniki so se z večjim ali manjšim uspehom ubranili peronospori in oidiji. Začetkom septembra pa se je nenavadno močno pojavil vinogradnikov stari sovražnik, t. j. grozdna plesen, oziroma gniloba (*bortytis cinerea*), to pa zaradi tega, ker je bila dobra polovica avgusta in tudi prva polovica septembra deževna. Zemlja in zrak sta bila prenasličena z vlago, poleg tega pa je še prevladovalo toplo južno vreme. Takšno vreme vinski trti in zorenju grozdja ne ugaja, ustvarja pa najboljše pogoje za razvoj plesnobe, oziroma gnilobe na grozdju. Gniloba se je močno pojavila najprej na jagodah, napadenih po kiseljaku, in na jagodah, ki so vsled preobilne mokrote popokale. Počene jagode se ob nagli spremembi vlažnega vremena na suho zacelijo in ne gnijejo, ob mokrem vremenu pa se tu in tam grozdni sok celo izcedi, nastani se na njih plesen, prično gniti in grozd je deloma ali pa tudi popolnoma izgubljen. Najbolj napada gniloba, oziroma plesnoba grozdje v nizkih težkih zemljah, predvsem trsje z bujno rastjo vsled premočnega gnojenja. V višjih legah, v lahki peščeni in lapornati zemlji je škoda po plesnobi in gnilobi na grozdju vedno manjša. Vse vrste tudi niso enako podvržene gnilobi. Jagode s tenko kožico trpe več nego jagode z debelo kožico, ki so odpornejše. Pojav gnilobe na grozdju v večji ali manjši meri je že marsikaterega vinogradnika zapeljal, da je prezgodaj opravil trgatve v svojo lastno škodo.

Glavni sestavni del grozdnega soka je grozdni sladkor. Od njega množine v moštu zavisi kakovost pridelka. Vinogradnik je torej močno zainteresiran na tem, da pridobi iz zemlje čim več te važne in dragocene snovi. S trgatvijo mora čakati, da grozdje popolnoma dozori. Grozdje je zrelo, ko grozdov pecelj naravnim potom oleseni. Zeleni pecelj še

vedno omogoča dotok sladkorja v posamezne jagode. To se vrši vse dotlej, dokler je trsnj list zelen, kajti listno zelenilo je tvornica za sladkor. V navadnih letih je tvorba sladkorja v zelenem trsnem listju in dotok istega v grozdne jagode ob Terezijinem, t. j. 15. oktobra končana. V lanski pozni letini je bilo to stanje doseženo pozneje, zato smo s splošno trgatvijo začeli v važnejših vinorodnih krajih naše banovine šele po 20. oktobru. Letošnje leto je bolj zgodnje v primeri z navadnim in bo grozdje tudi poprej popolnoma dozorelo, v izrecno vinorodnih krajih še pred 15. oktobrom.

Vreme se je v zadnjem času obrnilo na bolje in vsi znaki kažejo, da bo tako ostalo dlje časa, kar našim vinogradnikom in zorenju grozdja zelo ugaja.

Grozdni sok pridobi ob lepem sončnem vremenu najmanj $\frac{1}{4}$ % sladkorja dnevno in to moramo izkoristiti do skrajnosti.

Ne prenačimo se torej s trgatvijo, podberimo gnilo grozdje, zdravo pa pustimo, da popolnoma dozori. Nikomur ne bo žal, če čaka. Kakovostno boljši pridelek bomo lažje prodali in dosegli bomo boljšo ceno.

Gniloba, ki napada dozorevajoče grozdje, je žlahtna gniloba in te ne smemo zamenjati z navadno škodljivo gnilobo, ki se pojavlja na nezrelem grozdju. Obe sta sicer istega izvora (*bortyitis cinerea*), toda na zrelem grozdju nam koristi, ker požlahtnjuje pridelek, na nezrelem grozdju pa nam škoduje, ker ga uničuje.

Občine in sreska načelstva, oziroma sreske kmetijske referente prosimo, da letos, ko nam narava sama nudi najlepšo priliko, da pridelamo vino prvovrstne kakovosti, določajo čim bolj pozni rok za splošno trgatvev.

Letošnji moštni in vinski pridelek v Sloveniji.

Fr. Gombač.

Letos smo pričakovali izvrstno vinsko kapljico, toda avgust in prvi dnevi tega meseca so nam trgatvev množinsko, še bolj pa kakovostno precej pokvarili. Da bo množina zaostala za lansko, nato smo bili vsled slabega zaroda kolikor toliko pripravljeni. Računali pa smo še do prve polovice avgusta na boljšo kakovost, toda vsled nastopivšega trajnega dežev-

nega vremena, je pričelo zoreče grozdje močno gniti in vsled pomanjkanja sončne toplote tudi slabeje dozorevati. Te nevshečne razmere so prisilile vinogradnike v kljub strokovnim nasvetom in vladnim trgatvenim ukrepom k zgodnejši trgatvi, kakor bi se ob ugodnejših okolnostih izvršila.

Kakšna bo kakovost vina vsled zgodnje trgatve, si lahko predočimo iz spodaj navedenih količin sladkorja in kisline v posameznih vrstah mošta, nabrana v času od 15.—20. t. m.

Dočim je imelo grozdje na Štajerskem, trgano med 15. in 20. t. m., večinoma le 14—18% sladkorja, je znašala kislina 9 do 12‰ (od tisoč, ker kislino računamo vedno v tisočinkah). Na Dolenjskem je pa vsebovalo grozdje, trgano v istem času 13—16% sladkorja, nekatere zgodnejše in boljše vrste pa 16—17 in tudi 8%, kisline pa tudi povprečno 9—12‰. Mošt posameznih vrst, merjen 19. t. m., je imel na Dolenjskem sladkorja:

žametasta črnina okroglo	13%
frankinja	15%
žlahtnina ali španjol	14%
kraljevina	14%
silvanec zeleni	17%
traminec	18%
rizling laški	18%

Ti sladkorni rezultati, množeni z 0,6, nam povedo množino volumnih odstotkov alkohola v vinu ($13 \times 0,6 = 7,8\%$ alkohola).

K sreči se je v največ krajih med 15. in 20. izvršila le temeljita predbiritev že dozorelega in nagnitega grozdja, katelega je bilo mnogo preveč. Še nedozorelo in zdravo grozdje osobito črnine, kraljevine in rizlinga, ki je ostalo še na trti, bo pri sedanjih vročih sončnih dnevih še mnogo pridobilo na sladkorju, izgubilo pa na kislini, s čimer se bo končni pridelek vsekakor znatno zboljšal, a tega ne bo prav veliko.

Vino iz mošta s komaj 13—16% sladkorja (8—9% alkohola), bo precej prazno in šibko, zato tudi nestalno in kvarljivo. Takemu moštu, oziroma poznejšemu vinu moramo posvetiti največjo pažnjo in skrb po končanem kipenju in nalitju v sode, posebno če ima še kak postranski priokus po gnilem, ker tako vino potem kaj rado porjavi, čim pride z zrakom v dotiko, in na površju se hitro napravi kan (bela mrena), ki pretvarja alkohol v vodo.

Mošt iz gnilega ali nagnitega grozdja moramo pretočiti zopet v čist sod, čim se sesede glavna gošča, v kateri je največ nesnage. Obenem s tem pretokom moramo sod sveže zažveplati, da žvepleni dim, oziroma žveplena sokislina zamori vse kvarljive snovi v moštu, odnosno vinu. Prevladujoči slab priokus po plesnivem ali po gnilem pa odpravimo z dodatkom epinita 80—150 g na hl. Vso posodo pa moramo dolivati prva dva meseca vsaj enkrat tedensko, da je vedno polna, ker drugače postane tako šibko vino takoj kanasto. Če pa ni dovolj tekočine na razpolago, izpolnimo prazen prostor večjih posod z žveplenim dimom.

Naprava vinske tropinšnice.

Andrej Žmavc.

Mnogi vinski kraji letos nimajo sadja in bodo zategadelj brez sadjevca, ako nimajo še starih zalog te osvežujoče in zdrave pijače za delovne ljudi. Pa tudi gorice preveč ne obetajo. Zato je gospodarsko tem bolj upravičeno, da kmetovalci vinarji uporabijo vinske tropine za napravo kar mogoče dobre in stanovitne tropinšnice za dom. **Pri tem je treba upoštevati zadevne določbe zakona o vinu in pravilnika k tem zakonu.***

Po § 9. zakona in členu 28. pravilnika smejo **kmečki** vinarji pridelovalci pripravljati tropinšnico le za svojo domačo rabo tako, da dodajajo tropinam samo čiste vode; prepovedano pa je dajati vinsko tropinšnico v promet, ali jo v ta namen mešati z vinom ali s sadjevcem. Vinski trgovci in vsi tisti, ki imajo točilno pravico, čeprav so hkrati vinarji pridelovalci, ne smejo pripravljati in prodajati tropinšnice in je sploh ne smejo hraniti v svojih prostorih.

Kmet vinar sme torej trošiti tropinšnico samo doma, ne sme pa je niti poklanjati niti kakorkoli predelavati.

Tropinščino je treba razlikovati od petiota, ki ga dobimo, če razen vode damo na vinske tropine ali pozneje v dotični preševac še sladkorja. Napravo petiota (petiotiziranje) naš vinski zakon vobče zabranjuje.

* Glej novo knjigo pisca „Vinski zakon in kletarski vedež“ v drugi izdaji!

Tropinščine ne smemo hraniti v vinski kleti; ako pa vinar nima ustrežajočih oddeljenih prostorov zanj, jo sme pustiti tudi v vinski kleti, toda v posebnem koncu kleti, na sod s tropinščnico pa mora napisati besede: „Tropinščnica — ni za prodajo.“

Mimogrede bodi omenjena določba člena 32. pravilnika, ki med drugim veli, da mošt samorodnic ne sme prevreti na tropinah od domačih (žlahtnih) vrst vinske trte.

O napravi dobre tropinščine imamo oddavna navodila in izkustva, ki so ustrezala takratnim zakonitim zahtevam; **sedanji način naprave tropinšnice pa je treba prilagoditi predpisom novega zakona o vinu.**

Predvsem je paziti, da rabimo samo presne, še **zelene** tropine od zdravega in pečlanega ali robkanega grozdja, ki smo ga naglo obdelali, ne premočno, samo enkrat ali kvečjemu dvakrat iztisnili, in da tropine sploh čim manj premetavamo; kajti tropine se v zraku hitro izpremenijo, porjavijo, ciknejo, splesnijo ali se drugače skvarijo. Prav do zadnje kapljice, take rekoč do suhega izprešan trop pa tudi ne more več dati soka, ki je potreben za napravo tropinšnice. Le-ta se namreč tudi sicer kaj rada navzame neugodnega okusa in duha po tropinah, se lahko skisa, povre nepopolno in postane tako kmalu neužitna.

Važno je vedeti, kako naj določimo odmerek vode za namakanje, odnosno izluženje tropin. Na 100 l grozdnega mošta odpade približno 30 kg tropin, pa lahko tudi precej več, morda 40 kg, če namreč nismo tropa preveč iztisnili, ali je bilo grozdje sploh malo sočno vsled suše, nezorelosti, kvare po toči in slično.

V plošnem lahko cenimo, da kaže odmeriti vode za eno tretjino ($\frac{1}{3}$) dobljenega mošta, več pa samo tedaj, če so tropine še prav sočne, torej od malo sprešanega grozdja. Za tropine od enega polovnjaka (okoli 300 l) mošta odmerimo kakih 100 l vode, vselej po lastnem izkustvu za svoje razmere. Upoštevajmo pravilo: **Čim boljše je bilo grozdje in čim manj smo ga izprešali, tem večji sme biti delež vode za napravo tropinšnice!**

Odmerjeno vodo vlijemo na že zdrobljene tropine v kadi, ali pa tropine — seveda takoj iz preše — nadrobimo narav-

nost v vodo, ki smo jo že prej odmerili in vlili v kad; poslednji način priprave za namakanje in izluženje tropin je boljši, ker tako preprečimo, da bi zrak nanje predolgo neugodno vplival.

V vodi je dobro raztopiti nekaj kemično čistega kalijevega metabisulfitu, in sicer okoli 10 gramov na 100 l odmerjene vode. S takim žveplanjem — raba navedenega pripravka je prav za prav žveplanje, samo da ga lahko obavimo tudi brez pretakanja — preprečimo med drugim neljubo porjavenje, ob višji toplini pa tudi vrenje in skisanje tropinske drozge že pred prešanjem.

Tropine potlačimo, potopimo, pokrijemo vsaj s čedrimi deščicami, ki jih obtežimo, da so tropine malce z vodo pokrite. Tropine se napijejo vode, tem bolj, čim bolj smo jih izprešali, in narobe. Voda jih izluži. Iz nič ni nič. Zato odsvetujemo premočno izžemanje grozdnega tropa; kajti razredčenega soka, odnosno tropinske prešnice, ne smemo „popravljati“ z umetnim slajenjem, ker je, da ponovimo, petiotiziranje, torej raba sladkorja pri tem zakonito strogo zabranjena in kazniva.

Med namakanjem moramo tropinšnico (tropinsko drozgo) parkrat premešati z leseno mešalnico, vendar vselej tako, da tropin ne spravljamo preveč na zrak. Čez kakih 10 ur, **najpozneje** čez 24 ur, gotovo pa **preden** začne tropinšnica vreti, jo je treba naglo izprešati.

Dodatek 100 do 200 g, le pri malo-kisljih letnikih morda nekaj več vinske kisline, ki jo prej raztopimo v manjši količini tropinskega preševca, na 100 l tekočine takoj po prešanju, je zaradi izboljšanja okusa in stanovitnosti pijače priporočljiv. V bolj kisljih vinskih letinah zadostuje vobče manjša količina vinske kisline. Tropine od kislega grozdja dajo namreč glede na to, že same po sebi boljšo tropinšnico.

Tropinšnica naj v sodu povre do kraja. Vrenje pospešimo, ako prilijemo na 100 l tropinšnice dobrega $\frac{1}{2}$ l zdravega kipečega vinskega mošta in skrbimo za ugodno vrelo toplino. Kvasnice, ki obavlajo vretje v razredčenem tropinskim prešniku, nimajo vselej dovolj hrane, ki jo jim pa lahko nudimo z dodatkom do 20 g kemično čistega salmiaka na 100 l tropinšnice.

Po odvretju je treba tropinšnico redno zapolnjevati, kmalu — po vsaj delnem izčiščenju — pretočiti v prav lahko žveplan sod, potem pa zopet pridno zapolnjevati in sod vselej čvrsto zavešiti.

Pred uporabo, proti spomladni pijačo raztočimo v manjše sode, da ni predolgo na pipi, pa se ne pokvari izlahka. Ako pa naglo teče vsled večje redne porabe, nastavljamo lahko večje sode drugega, za drugim.

Za pohrano tropinšnice služi prav dobro zdrava vinska posoda, ki je v njej še kaj nepokvarjenega vinskega kamna. Zato je tropinšnica iz tropin črnine navadno boljšega okusa kot tropinšnica iz tropin beline. V tropinah črnine je namreč tudi nekaj vinskega kamna, ki napravi pijačo prijetno rezko.

Tropinšnico izboljšamo, ako ji primešamo presnih vinskih drož iz novine popolnoma zdravega grozdja ob prvem pretoku. Temu mora slediti o pravem času pretok tropinšnice.

Že davno so učili strokovnjaki in si je treba zapomniti:

1. tropin ne smemo dolgo prešati, niti ne ponovno drobiti že zategadelj, da pridejo čim manj v zrak;

2. tropine naj takoj po prešanju namočimo;

3. pospeševati je treba vrenje, zato naj ima že tropinšnica (tropinska drozga) 17—20°C;

4. voda ne sme biti vroča, marveč samo topla, kvečjemu do 25°C, da dosežemo ob namakanju hladnejših tropin prej navedeno ugodno vrelo toplino;

5. tropine gnilega ali nepecljanega grozdja in plesnive tropine dajo kalno, rjavo pijačo ogabnega okusa;

6. tropinšnica rada cikne, zato skušajmo kolikor mogoče preprečiti škodljive vplive zraka že na tropine tudi s tem, da jih pri namakanju hitro potopimo z obteženjem.

Način priprave in obdelave tropinšnice ter ustrezajoča uravnava in pravilna voditev vretja tropinskega prešnika vplivajo seveda odločilno na kakovost proizvoda. Kot pri obdelavi grozdja, je tudi pri napravi dobre tropinšnice med drugim osobito važno naglo in čedno delo.

Živnoreja in mlekarstvo.**Ne samo podpora.**

Franjo Pavlica.

Stara Fužina v Bohinju ima v triglavkem pogorju gotovo eno najlepših planin, **planino v Lazu**. Na tej planini so dane vse naravne prilike za pridobivanje najboljšega mleka. Žal, da ni določena ta planina za pašo samo molzne živine, ki bi dala



Slika 47. Planina na Lazu s sirarnico (1558 m).

več mleka v sirarske namene. Poleg potrebe za povečanje količine mleka se čuti že nekaj let sem potreba po preureditvi in povečanju sirarnice. Dejstvo, da mora biti tudi sirarna dobro zgrajena, če se hoče doseči uspeh v sirarstvu, je dalo voljo našim zadrugarjem, da so šli na delo in popolnoma prenovili ter povečali svojo malo sirarno. Upoštevajoč združeno požrtvovalnost, je tudi kr. banska uprava nudila zadrugi manjši prispevek.

Razstava štajerske kokoši v Celju, 20. in 21. oktobra t. l.

Josip Gosak.

Po odobrenju in s podporo kr. banske uprave se priredi vzporedno s šolsko vrtnarsko tudi perutninarska razstava v Celju. Omejena bo samo na štajersko kokoš ter določena za celjski srez, ki naj pokaže razmah in dosedanji napredek te pasme.

Dasi niso izključeni drugi razumni rejci, vendar je namenjena največ kmetskimi perutninarjem, ki naj tudi v teh težkih časih pokažejo svojo voljo za gospodarski napredek ter prejmejo zopet nove pobude za nadaljnje delo.

Mislím, da je prav celjski srez, v katerem je bilo že pred 30. leti največ pobornikov za našo domačo kokoš, poklican, da pokaže svojo moč in utrdi stari sloves. Prepričani smo lahko, da jim, kakor v preteklem polstoletju mnogo različnih pasem, tudi sedanja poplava orpingtonov in rodajlendk ne bo škodila. Kajti, kar je staro, ustaljeno, zvezano z našo zemljo in podnebjem, bo gospodovalo tudi v bodočnosti. Vse poskuse uvedbe tujih pasem moramo smatrati za spekulativne in športne poskuse. Resni rejci se od vsakodnevnih novosti ne dajo zapeljati. Ako očitajo štajerski kokoši, da je prelahka, ima pa zato druge nenadkriljive dobrine: skromnost, žilavost, zdravje, dobro nesnost, fino meso, sposobnost za kapunjenje itd. Sicer pa je v naših rokah, da z umno rejo, odbiranjem, težkimi petelini in z zgodnjim nasadom odgojimo težje pleme, ki bi tudi v kuhinji kaj zaleglo. In reči smem, da je običajna kmetska reja z upoštevanjem navedenih načel vzredila kokoši, ki jim tudi glede teže ni kaj reči. Upamo, da bo prav celjska razstava pokazala, da smo lahko tudi glede teže pomirjeni. Razumeti pa moramo, da visoka nesnost, morda kar



Slika 48. Perutninarstvo — reja štajerske rjave kokoši — Pavle Pocajt v Teharjih pri Celju.

200 jajc letno, in teža 3 kg ne gresta skupaj, kajti izvrstna nesnica spreminja večji del hrane v jajca, kokoš srednje nesnosti pa v mast in meso. Zato smo pri kmetski reji lahko že prav zadovoljni z najvišjim letnim donosom, 140 jajc; pri tem številu bo tudi teža še prav lepa.

Pri celjski razstavi bodo prišli rejci z nesno kontrolo in rodovnikom, kakor tudi navadni kmetski rejci brez kontrole na svoj račun. Za obe skupini rejcev so dolo-

čene lepe nagrade, in sicer za drugo, ki bo številnejša, primerno več.

Razstava bo prirejena v okoliški deški šoli na Dolgem polju. Vabila za prijavo so že razposlana; rok prijav poteče s 30. septembrom, kajti odbor mora oskrbeti potrebno število kletk, za kar je potrebno več časa. Kokoši bo ocenila in določila nagrade posebna komisija strokovnjakov kr. banske uprave. Razen nagrad bodo prejeli najodličnejši rejci tudi diplome kr. banske uprave, ki bodo v okras domov. Za razstavo se zanimajo tudi perutninarji južnih krajev naše države, kjer mnogo razmišljajo, ali bi za kmetško perutninarstvo uvedli tudi našo štajersko kokoš.

Razno.

Rodovniška premovanja so v polnem teku. V okolju ormoške cikaste, sivopšenične, svetlo-lisaste in dolenske sivorjave pasme so že zaključena. Skoraj povsod so pokazala lep napredek v kakovosti živine pa tudi v disciplinarnosti članstva. Ko bo delo povsod končano, bomo objavili obširnejše poročilo. Danes pa pokažemo našim čitateljem iz rodovniškega premovanja, ki je 12. septembra pokazalo zelo lepe uspehe do-

sovo, Selca, Škofja Loka, Bohinj (3), Ovsiše (gorenjska cikasta pasma), Sv. Križ pri Rogaški Slatini (sivopšenična pasma), Lutverci, Verželj, Dobrovnik, Bogojina, Strukovci, Kupšinci (2, svetlo-lisaste pasme); Velike Lašče (2), Št. Jernej, Boštanj, Litija (dolenjska sivorjava pasma). Kupilo se bo samo odlične plemenjake, ki bodo živino pri imenovanih edinicah gotovo zelo zboljšali.

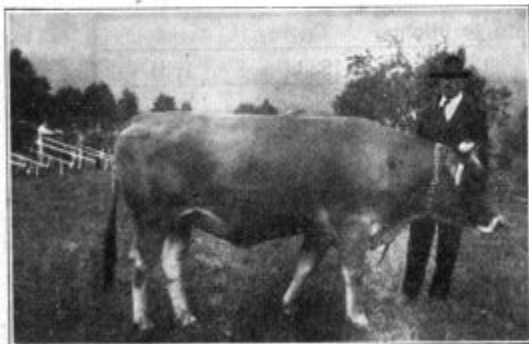
Tečaje za rodovnikarje in molzne nadziralce priredi kr. banska uprava običajno vsako zimo. Vse selekcijske zveze se vabijo, da pošljejo takoj izkaze udeležencev, ki se prijavijo za tečaje v prihodnji zimi. Letošnja premovanja so pokazala, da so rodovne knjige pri večini edinic še v zelo slabem stanju. Zato naj se prijavijo vsi rodovnikarji, ki še niso popolnoma izvežbani. V drugi vrsti so pa tečaji potrebni vsem molznim nadzirateljem.

Merjasci za rejska središča bodo te dni uvoženi iz Avstrije. V ta namen je kr. banska uprava določila znesek 20.000 Din. Vsako priznano rejsko središče, ki goji nemško uplemenjeno pasmo, prejme po enega plemenjaka po zelo znižani ceni. Namen tega uvoza je, izboljšati svinje v naših rejskih središčih, ki oddajajo letno par sto mladih merjaščkov širom banovine. Živali bo odbral na Gornjem Štajerskem g. živ. ref. **Zupanc**.

Petelini in jarkice bodo razdeljeni šele novembra, ker hoče kr. banska uprava nakupiti samo popolnoma odrasle živali. Dospelo je znatno več ponudb kakor naročil, zato se priporoča kurjerejskim središčem, da slabše in pozno blago odklonijo.

Šolska vodstva bodo morala na šolskih dvoriščih gojiti samo domačo štajersko kokoš, da vidi že mladina lepo enotno sliko pravilne kokošjereje. Tako je odredila kr. banska uprava.

Na **Ljubljanskem velesejmu** je društvo „Zivalca“ zopet razstavilo malo živino. Zelo uspela je zlasti v velikem obsegu prirejena razstava jezersko-solčavske ovce in sanske koze. Nad 50 ovinov sta za pleme odkupili kr. banski upravi Dravske in Savske banovine. Zelo lepa pa je bila tudi razstava perutnine, ki je poleg drugega obsegala tudi 12 rodbin štajerske kokoši. Ocenjevalni odbor pod vodstvom živinorejskega referenta kr. banske uprave je spoznal za najlepšega petelina onega, ki ga je razstavil g. šolski upravitelj **Razinger** iz Gorij pri Bledu. Najlepša kokoš pa je bila last g. **Hartmana** iz Celja. Pri skupni oceni rodbin je doseglo prvo mesto **Banovinsko veleposestvo Ponoviče**, drugo pa g. učitelj **Paljk** iz Ljubljane.



Slika 49. Odlična telica montafonka lastnika g. Šilca iz Ribnice na Dol.; (premovanje pri selekciji zadrugi Ribnica).

lenske sivorjave živine pri Selekcijski zadrugi v Ribnici, sliko odlične telice, last g. Šilca Janeza iz Nemške vasi. Telica je hči uvoženega bika in rodovniške krave „A—1“. Vabimo vse selekcijske edince, da nam pošljejo uspele slike in kratke opise z letošnjih premovanj. (Glej sliko!)

Nakup rodovniških bikov. G. ban Dravske banovine dr. Marušič je podpisal odlok, s katerim je odobren nakup 23 rodovniških plemenjakov za naše selekcijske edince z zelo znatnim prispevkom iz banovinskih sredstev. Biko dobijo sledeče selekcijske edince: Komenda, Trzin, Naklo, Vele-

Konjereja.**Uspehi letošnje plemenilne sezone konj.**

Dr. Veble.

Iz živega povpraševanja po plemenskih žrebcih, ki so jih naši konjerejci letos neposredno pred pričetkom plemenilne dobe, t. j. v zgodnji spomladi želeli, ponekod celo zahtevali v privatno oskrbo, se je dalo sklepati, da bo letošnja plemenilna sezona konj izredno živahna. To pričakovanje se je tudi v polni meri uresničilo. Že število zaskokov koncem prve polovice letošnje plemenilne dobe je znatno presegalo lansko in ono iz prejšnjih let; zaključek plemenilne dobe je pa prav tako ugodno presenetil. Izkazal je namreč, da smo letos dosegli v zadnjih štirih letih najvišje število zaskokov. Porast zaskokov napram lanskem letu pa znaša nekaj čez 39%. To je ogromen napredek in razveseljiv znak, da je naša konjereja svojo krizo skorajda premagala. Številke naslednje tabele te trditve jasno ponazorujejo.

Samoposebi je umljivo, da korenini letošnji napredek v naraščajočem povpraševanju po dobrem konju vseh pasem, toplotkrvnih in mrzlotkrvnih, posebno pa slednjih. Govori se namreč, da dosežajo cene za naše mrzlotkrvne konje višino 5000, da celo do 7000 Din. Kaj to pomeni pri današnjem denarnem zastoju, je pač vsakomur jasno.

S skrbjo, da ne rečem s strahom pa navdajajo človeka številke žrebcev, ki so bili v teh letih uporabljeni za zaskoke. Te številke namreč nikakor niso rastle sorazmerno s številom zaskokov, kakor bi bilo pravilno. Od l. 1930—32. so rapidno padale (za 18 in 20), v letih 1933. in 1934. so se le neznatno dvignile (za 4, oziroma 2 žrebca. Zle posledice seveda niso izostale. Posebno mrzlotkrvni žrebci so bili že letos za zaskoki preobremenjeni. Zelo mnogo žrebcev se je približalo zaskoki številki 100, eden jo je v ptujskem srezu dosegel, dva pa sta jo istotam prekoračila (101,114), dočim je en žrebec v Prekmurju dosegel rekord 156 zaskokov. Te nedopustne visoke številke so že letos resen opomin; upijejo same: dajte nam več žrebcev. Imele bodo seveda tudi slabe posled-

S r e z	V letu je bilo po									
	1930.		1931.		1932.		1933.		1934.	
	žrebec	kobil	žrebec	kobil	žrebec	kobil	žrebec	kobil	žrebec	kobil
Brežice	5	188	6	185	6	53	4	113	5	133
Celje	8	196	6	220	4	99	6	113	3	108
Dol. Lendava . . .	14	578	10	437	11	289	14	451	9	415
Kamnik	5	165	4	107	5	109	5	130	5	158
Kočevje	1	7	—	—	—	—	—	—	1	45
Konjice	1	3	1	1	—	—	1	12	1	37
Kranj	4	109	3	93	2	39	4	52	2	61
Krško	12	326	9	258	9	170	8	205	7	257
Laško	—	—	—	—	1	16	1	20	1	36
Litija	3	68	4	70	2	58	3	48	3	95
Ljubljana	26	379	21	360	15	270	22	352	24	344
Ljutomer	12	373	14	194	11	219	10	323	10	420
Maribor l. breg . .	9	438	10	410	8	189	5	255	5	311
Maribor d. breg . .	3	180	4	153	4	34	4	45	3	65
Murska Sobota . .	13	688	10	639	12	379	12	587	10	723
Novo mesto	4	106	5	68	1	18	3	86	2	71
Ptuj	28	1477	26	1048	22	745	18	687	26	1383
Radovljica	7	208	6	105	6	81	5	104	8	167
Slovenjgradec . .	3	46	1	13	2	5	1	4	1	17
Šmarje	2	38	2	60	1	—	—	—	2	73
Štupaj	160	5523	142	4421	122	2773	126	3537	128	4919

dice, kajti pri tako visokem številu zaskokov trpi ne le žrebčeva spolna sposobnost, temveč se izdatno zniža število ubrejenih kobil. Ko je bila plemenilna doba na višku, so se slišale pritožbe posebno zaradi tega, da so morali ponekod kmetovalci k žrebčcem dovedene kobile nezaskočene odvesti, ker oskrbniki žrebcev niso smeli dopuščati več kot 2 zaskoka na dan. Take kobile so povečini ostale neubrejene, če v bližini ni bilo drugega žrebca.

Vzrok, da ni bilo moči letos dati več žrebcev na razpolago za plemenjenje, je znano pomanjkanje kreditov za nakup žrebcev. Stara pesem, ki se zadnja leta povsod ponavlja. Letošnji pomladanski nakup, 7 žrebcev v Avstriji, ni oddaleč kril potrebe.

Zanimivo je dejstvo, da izkazujejo v prvi polovici letošnje plemenilne dobe podoben porast skoraj vse evropske države. V drugi polovici te dobe, t. j. v mesecih maju in juniju je pa ponekod nastopila suša, posebno v Švici in na Češkoslovaškem. Suša je povzročila pomanjkanje krme, kar je nadaljnji živahni razvoj plemenilne dobe ustavilo ter obetajoči visoki procent zaskokov znatno znižalo.

Razno.

Letošnje premovanje konj v Dravski banovini je končano. Kratek pregled njegovega uspeha je sledeč: Premovanje se je vršilo na 9 krajih: v Krškem, pri Sv. Lenartu v Slov. Gor., v Ptuju, Ormožu, Novem mestu, Beltincih, Ljutomeru, na Igu in v Lescah. Privedenih je bilo k premovanju 741 plemenskih konj, od teh je bilo premovanih 392 glav; diplom ter častnih priznanc je bilo razdeljenih 67. Premij je bilo razdeljenih v skupnem znesku 48.760 Din; k temu so prispevali banovina 30.000 Din, sreski kmetijski odbor 16.210 Din in privatniki 2.400 Din. Napram lani, se je letos vršilo premovanje v širšem obsegu, t. j. v 9 krajih lani samo na petih; prigon se je letos povečal za 191 konj in tudi številke premij prekašajo lanske za 8850 Din.

Vzrejevalne premije za plemenske žrebčke so bile o priliki letošnjih konjskih premovanj priznane v smislu tozadavnega pravilnika kr. banke uprave 12 žrebčkov, ki pripadajo vsi belgijski pasmi. To je pač lep uspeh dolgoletne smotrene konjereje. V smislu pravilnika bodo lastniki teh žrebčkov prejeli po 400 Din premije, ki jim bo izplačana drugo leto, ko bodo privedli žrebčke isti komisiji na pregled. Ako bodo žrebčki v dobrem

stanju, se jim bodo priznale nove zvišane premije, obenem pa stare izplačale.

Podružnice Konjerejskega društva za Dravsko banovino so letos o priliki premovanja konj izvedle izbiro (selekcijo) svojega kobiljega plemenskega materiala pod vodstvom uprave banovinske žrebčarne na Selu pri Ljubljani. Izbranih popisanih in v rodovnik vpisanih je bilo skupno 103 plemenskih kobil z žrebeti.

Čebelarstvo.

čebelarstvo v jeseni.

Dr. M. Podgornik.

Novo čebelarsko leto se pričinja že jeseni po izpraznitvi medišč. Sedaj pripravljamo že uspeh prihodnjega leta. Zato morajo biti naše priprave zelo skrbne. Zlasti bomo pazili na sledeče:

1. Moč družine: Le močne družine kljubujejo vsem nevarnostim zime in so spomladi sposobne hitrega razvoja, ki je pogoj uspeha v času bere. Ob hladnem vremenu zjutraj ugotovimo najbolje moč družin. Če sede čebele tedaj na najmanj 6 do 7 satih, je družina dobra, če ne, je najbolje, da jo združimo z drugo ali ji dodamo čebel. Če pa hočemo zazimiti tudi manjše družine, je tudi to mogoče, toda le tedaj, če je prostor primerno zožen in toplo odet. „Prašilčke“ tako lahko zazimujemo, kadar hočemo obdržati nekoliko rezervnih matic. V velikem prostoru navadnega panja pa je slaba družina pozimi izpostavljena nevarnosti pogina ali nesorazmerne oslavitve, pri čemer pa potrebuje skoraj prav toliko hrane, kakor velika družina. — Slabiče združujmo, uničujmo slabije ali starejše matice (najstarejša matica sme biti le 3 leta stara). V namen združitve postavimo del satja s čebelami na kozo, oškropimo ga z oslajeno vodo in dodamo satje s čebelami iz drugega panja. Čez 5 do 10 minut postavimo lahko vse v panj, matico dodamo pa v kletki, ki ostane dva dni zaprta. Tretji dan pa nadomestimo zamašek kletke z medeno-sladkornim testom (sladkorna moka in med 4 : 1, dobro pregnetena), da čebele matico same osvobodijo.

2. Hrana: Že v septembru, najkeseje v oktobru mesecu morajo biti panji preskrbljeni z zimsko hrano. Med je sicer najnaravnejša hrana, vendar pa je zlasti v gozdnih predelih med za zimo čebelam

pretežka hrana in vsled nje kaj rade zbole. Zaradi tega naj se med vsaj deloma nadomesti s sladkorjem ali medom iz drugih krajev. Močna družina porabi od jeseni pa do pričetka majniške paše pri nas okrog 12 do 15 kg hrane. Sladkorna raztopina se pripravi s segreto vodo (kuhanje ni priporočljivo) v razmerju 1:1. Če krmimo prepozno (oktober, november), se hrana ne more v panjih pravilno predelati, lahko ostane vlažna, kar škoduje zdravju čebel, satju in lesu panja.

3. Toplota. Jeseni potrebujejo čebele toploto v panjih le toliko, kolikor časa je v panju še zalega. Pozneje pa do februarja meseca je čebelam bolje, ako niso pretoplo odete, le vlage in prepriha jih varujmo. Za zimo pripravimo slamnice (ržene), še bolje so mogoče blazine s predivom konoplje.

4. Satje, ki ga pustimo za zimo v plodiščih, moramo že jeseni pravilno odbrati, saj ostane tu najmanj do pozne pomladi. V panje, zlasti v zimski gnezda, ne spada satje: trotovsko, neizdelano, črno (prestaro) in tako z nepravilnimi okvirji. Nerabno satje prekuhajmo v vosek ali pa ga takoj izmenjajmo za zatnice. Rabno satje pa, v kolikor ne ostane v plodiščih pri čebelah, spravimo v tesno zapirajoče omare, kjer ga do pozne jeseni vsakih 10 dni zažveplajmo, da uničujemo sproti zalego večše. Medišča seveda ostanejo prazna, dokler ne dobijo slamnic.

Gospodinjstvo.

Bolniška hrana.

Anica Turnšek.

Gotovo je, da si prav nikjer in v nobenem primeru ne želimo bolezni. Toda tako pogostoma se dogaja, da se nezaželeni prikrade v družino. Z njo pa tudi skrb in žalost. Gospodinja, ki skrbi za svoje drage, mora biti na to kolikor toliko pripravljena. Zato posvečajo tudi pri izobrazbi naših gospodinj po gospodinjskih šolah in tečajih **postrežbi bolnikov** precejšnjo pažnjo.

Prav posebno važno za vsako ženo in dekle pa je, da zna pripraviti bolniku primerno hrano; kajti ni vsaka jed za vsakega bolnika. V tem pogledu se pri nas mnogo greši. Premalo se zavedamo, da pospešuje primerna prehrana zdravljenje,

dočim neprimerna škoduje bolniku in povzroča težke, dostikrat usodne posledice.

Pri pripravi bolniške hrane se je v prvi vrsti, zlasti pa v težjih primerih, točno držati zdravnikovih navodil. Žal pa so si najčesteje zdravniki predpisi in želje bolnikov, posebno kar se tiče predpisane hrane, v precejšnjem nasprotju. V takem primeru naj nas nikoli ne premoti napačno sočutje, ki bi nas privedlo tako daleč, da bi prezrli zdravnikove predpise, samo da ugodimo željam bolnika. To se je že večkrat kruto maščevalo.

Vsa živila, iz katerih pripravljamo bolniku hrano, morajo biti prvovrstna in sveža; zapomnimo si: za bolnika je najbolje komaj dobro. Jed mora biti skrbno in snažno pripravljena, kar ni treba še posebej naglašati. Imeti mora naraven okus, ki ga ne smemo kvariti z raznimi začimbami. V bolniški kuhinji ne poznamo nobenih dražljivih začimb, ne paprike, ne popra, ne nageljnovih žbic, ne lorberja in drugih podobnih; pa tudi s soljo moramo biti zelo skopi.

Alkoholnih pijač bolniku ne dajemo brez zdravnikovega privoljenja, prav tako tudi ne umetnih hranil, ki jih včasih priporoča reklama. Pa tudi ona živila, ki nappenjajo, kakor n. pr. ohrovt, fižol, grah, leča, svež kruh in pecivo za bolnika niso primerna.

Za pravilno prehrano bolnika pa ne zadostuje, da mu jed pravilno pripravimo, temveč mu jo moramo tako servirati, da vzbudi v njem tek. Jed mu nudimo vedno v čedni posodi, lepo pripravljeno, da že pogled nanjo vzbudi tek. To je velikega pomena. Opazovanja in preizkusi slovečega ruskega fiziologa dokazujejo, da že pogled na lepo servirano jed, ali pa že celo vonj jedi same pospeši izločevanje prebavilnih sokov in s tem poveča poželenje po dotični jedi.

Pripomnim pa, da bolniku ne bodo prijala najskrbneje pripravljena jedila, če ne bo imel dobro negovanih zob in ustne votline. Zato mora biti bolnikova negovalka v tem pogledu posebno pazljiva.

Zelo napačno je, če bolnika, ki nima teka, silimo jesti. Nekoliko posta mu pač ne bo škodovalo, medtem ko ga neprestano prigovarjanje naj je, samo vznemirja in razburja.

Hrana se ravna po bolezni posameznika. Najbolje je, če jo predpiše zdravnik, ki pozna bolezen. Navedla pa bom vkljub

temu nekaj splošnih navodil, ki bi utegnili eni ali drugi koristiti.

Pri boleznih z visoko vročino damo bolniku hladnih pijač, četudi bi jih sam izrecno ne zahteval, ter samo tekočo, redko hrano v malih količinah, zato pa večkrat. Tu pride v poštev goveja ali košja juha (maščobo moramo posneti), čista ali pa z jajcem, zdrobova juha, pretlačena riževa juha, redka prežganka in pretlačena jabolčna čežana. Kot pijača pa sadni sokovi, razredčeni z vodo — prednost dajemo limonadi — in pa razni oslajeni rastlinski čaji (lipovec, kamilice, posušeno listje gozdnih jagod i. t. d.). Zelo krepihna pijača je mandeljevo mleko.

Če temperatura ni tako visoka, dajemo bolniku poleg omenjenega lahko zakuhanu juho, redke, ne mastne omake, mehko kuhana, zamešana pa tudi zakrknjena jajca, pečeno mlado perutnino, tetino, nežno zelenjavo, razne narastke, kompot, bel kruh, še boljše pa opečen kruh in suhar. Mastna in težko prebavna hrana je škodljiva.

Bolnik s kronično trebušno ali črevesno boleznijo, ki je združena s prolivom, se mora varovati vseh mastnih jedi ter uživati kolikor mogoče malo olja. Neprimeren pa je sir, črn kruh, zelenjava ter sadje vseh vrst. Edino izjemo tvorijo borovnice, ki vplivajo v tem primeru prav zdravilno.

Hrana sladkorno bolnih naj vsebuje čim manj ogljikovih hidratov. Glede uživanja moke in sladkorja se mora držati zdravnikovega navodila. Sladkor, med, pecivo, kruh, močnate jedi niso za takega bolnika. Uživa pa lahko meso, mast, jajca in zelenjavo, pa tudi mleko, kislo mleko in limonado, oslajeno s saharinom. Dobro je, da spiše vsak dan kozarec korenjevega soka.

Proti revmatizmu priporočajo sadje, zelenjavo in kolikor mogoče malo mesa.

Okrevajoči in slabotni naj pogosto uživajo jedi, ki rede (sur, maslo, jajca, mleko, perutnino, tetino, ribe, cesarski čaj, sladko kavo).

Razne bolezni želodca in črevesja so mnogokrat posledica nepravilne prehrane. Taki bolniki se morajo še prav posebno držati dijete. Že najmanjši pogrešek v tem pogledu utegne zelo škodovati in lahko zavleče zdravljenje za več let. Uživati ne smejo mastnih, kislih in ne preveč zači-

jenih jedi. Prepovedano je uživanje svinjskega mesa, koštrunovine, klobas in salam.

(Dalje sledi.)

Vprašanja in odgovori.

Vprašanje 90. Sem kmetovalec ter imam 10 minut od svoje hiše od l. 1926. postavljeno mostno tehtnico. Ta tehtnica ni moja izključna last, temveč last treh lastnikov. Davčna uprava mi je letos predpisala zgradarino od moje hiše. **Ali sem dolžan plačati zgradarino?** (B. I. iz L.)

Odgovor: Po zakonu o neposrednih davkih so zgradbe, ki služijo izključno **kmetovalcem** za stanovanje po vaseh, trajno oproščene zgradarine. V Vašem primeru ste zgradarini zavezani le tedaj, ako ste značaj kmetovalca izgubili s tem, da izvršujete pridobitne posle pri mostni tehtnici. **To pa zavisi od obsega teh poslov.** Ako Vam je davčna uprava predpisala zgradarino, ste jo dolžni plačati, vendar se lahko proti predpisu pritožite (z vlogo, kolkovano z 20 Din) v roku 30 dni po obvestitvi. Pritožbo je vložiti pri davčni upravi ter jo nasloviti na dravsko finančno direkcijo.

S. S.

Vprašanje 91. Lansko leto sem dobil za seme **krompir s Št. Vidskih hribov, ki je bil zelo lep, ali letos ni kalil skoraj nič.** Kaj je temu vzrok? Ali je bolezen? Kako to preprečim? Ustno izročilo govori, da je bil ravno pred sto leti tukaj prav tako slab krompir. Takrat ga je graščina v Pletterju naročila iz tujine in od tega krompirja so okolišni kmetje nato dobili seme. Vzdržuje se govorica, da je bil tukajšnji krompir sto let star. Na vsak način bi bilo potrebno dobiti v jeseni iz tujine nekaj zdravega krompirja. (F. V. v Žv.)

Odgovor: Pojav, o katerem poročate, ni osamljen. Celi predeli naše banovine trpijo isto nadlogo. Več o tem smo že pisali v „Kmetovalcu“ in tudi v radijski kmetijski posvetovalnici je bilo o tem že mnogo govora. Po mojem mnenju, kateremu se pridružujejo še mnenja mnogih izkušenih ljudi, je temu pojavu vzrok neugodno vreme zadnjih dveh let: v predlanskem suša, da so ljudje spravljal čisto ovenel in topel krompir, lani pa zgodnji mrz in deževje. V obeh primerih pa krompir ni pošteno dozorel, ni torej mogel razviti krepkih in zdravih oces. Posledica tega je nekalivost in nitavost krompirja. Edino sredstvo zoper to je menjava semena. Odkod pa dobiti dobro seme? Iz tujine? Osebnostem sem proti temu. Imamo preveč slabih izkušenj s tujimi sortami. Kdo jamči, da bodo uvožene sorte odgovarjale? In če bodo uspevale prvo leto, kako bo pa pozneje, čez leto dni? Seme pa je moramo dobiti. Torej odkod? Z naših hribov. Hribovci naj bi pa pridelovali le zdrav krompir! Splošno je itak hribovski

krompir zdravjši. Toda tudi v hrihah že najdemo krompirjeve gomolje s črno žilo pod kožo. Tak krompir ni za seme. Prepričan sem, da bo spomladi glede krompirjevega semena že mnogo lažje, če bo vreme količjak ugodno za krompirjev razvoj. Kakor je nastopila nekalivost in nitavost v tolikem obsegu, prav tako hitro bo izgnila, čim se le vreme ustali in normalizira. Če bo pa še letos vreme neugodno, še je pa v resnici bati katastrofe. Na stoletne koledarje sicer kmetovalci dosti damo, toda vkljub temu nima imenovani pojav s številko 100 nič drugačne zveze, kakor jo ima lansko vreme z vremenom pred 100 leti. Morda so bile tudi tedaj tako neugodne razmere za razvoj krompirja. Mogoče je vse. Ponekod spravljajo imenovani pojav v zvezo z nevihto (orkanom). To zvezo pa moram popolnoma zanikati, kajti znanstveno je ni mogoče prav na noben način utemeljiti. S.

Vprašanje 92. Napravil sem letos silos. Neki učence kmetijske šole na Grmu pa mi je pred kratkim povedal, da ne dajejo na Grmu krme iz silosa brejim kravam, ker se boje, da bi vsled tega povrgle. Tudi naši stari očetje so že pravili, da se brejim kravam ne smé dajati zelnica (voda kislega zelja) ali kislo zelje, ker rade po tej krmi povržejo. **Ali smem pokladati brejim kravam kislo krmo?** (A. D. v/ M.)

Odgovor: Bolje je, da visoko brejim kravam ne pokladate kisle krme. S.

Vprašanje 93. Semenski krompir bi rad vzimil v zasipnicah na prostem, da bi imel krompir enakomerno toploto. **Kako in kdaj naj vzimim krompir v zasipnicah?** (G. J. P.)

Odgovor: Krompir se v zasipnicah prav dobro drži, kar sem poizkusil v svoji praksi. Le zasipnica mora biti pravilno napravljena. Na suhem mora biti; voda ne sme zatekati vanjo in krompir se ne sme prehitro pokriti z zemljo. Kako se dela zasipnica, je prav dobro opisano in narisano v letošnjem koledarju Kmetijske Matice. Naj nakratko povem, kako smo delali. Na prostoru, ki je pred poplavo varen, smo nasuli na zemljo krompir v obliki gomile. Zasipnice nismo spustili v zemljo. Spodaj je bila gomila le 80 cm široka. Krompir smo nasuli takoj po žetvi in gomilo smo pokrili s slamo. Zemlje smo vrgli na slamo le nekaj lopat, toliko da slame veter ni odnesel. Dobro je položiti nekaj desk na slamo, ki varuje krompir pred dežjem. Šele, ko je začel pritiskati mraz, smo suho gomilo (ne mokro!) izprva čisto na tanko (5 cm) zasipali z zemljo. Zemljo smo dobili na ta način, da smo okoli gomile izkopali lopato globok jarek. Ko je pričelo zmrzovati, smo šele polagoma povečali debelino zemeljskega pokrova na gomili. Za prezračevanje smo na večjih mestih na boku

gomile vtaknili vodoravno do krompirja glinaste drenažne cevi. Kjer teh ni, naj se po slnemu gomile položi žrd, ki se zadela z ilovico, nato pa izvleče, da ostane po celem slnemu ozek rov. Rov v hudem mrazu zadelamo na krajih s slamo. Na ta način vzimljeni krompir je prav dobro prezimil. Spomladi se pa zasipnica ne sme prezgodaj odpreti ali pokrov stanjšati, da ne začne krompir odganjati. S.

Vprašanje 94. **Kako naj pripravim nove hrastove sode za vino (tudi sadjevec) in kako sode od jedilnega olja?** (J. L. v J.)

Odgovor: Najbolje in najenostavneje pripravimo nove sode za vino z izparivanjem s pomočjo posebnega parilnika toliko časa, da prične odtekati čista parna voda iz njega. Pred rabo ga še z vinom ali s tropom zakuhamo. Lahko ga pa izlužimo z napolnitvijo navadne mrzle vode, kateri dolijemo vsakokrat 10—15 dkg žveplene kisline na hl in ponovimo to vsakih 8—10 dni dvakrat ali trikrat. Nato izperemo še z zakuhanim razjedljivim lugom $\frac{1}{2}$ —1 kg na hl, ki pa ostane le do ohlajenja v trdno zaprtem sodu, torej komaj 1 do 2 uri, nakar ga izperemo še s čisto vrelo vodo, da izvleče lug, in nato še z mrzlo čisto vodo. Pred porabo ga lahko še zakuhamo s tropinami ali z zdravim vinom. — S sodi od jedilnega olja postopamo enako, posebno če je notranjost zagrenjena od starega olja. To grenkobo odstranimo z enkratnim izluženjem mrzle vode in žveplene kisline, ali z izkuhanjem z lugom in potem še z vrelo in mrzlo vodo. Ako pa sod nima slabega vonja, zadošča enkratno izkuhanje z vrelo vodo, da se odstrani morebitna vrhnja nesnaga. Sicer so pa taki sodi celo dobri za pokopenje mošta iz gnilega grozdja, ker olje vsrka mnogo gnilega okusa. V gotovem oziru so taki sodi celo prav dobri za hranjenje vina, ker se v njih dogotovljeno vino le malo usuši. Sam sem uporabljal svoj čas tak oljnat sod, v katerem je poprej povrel mošt, za prav dobro vino. Fr. G.

Družbene zadeve.

VABILA

k letnim zborom podružnic Kmetijske družbe v Ljubljani, r. z. z o. z.

Spored:

1. Čitanje pravilnika, zlasti § 2., 3., 6., 7., 8., 9. in 10.
2. Slučajnosti.

V nedeljo, 7. oktobra 1934:

Dol pri Hrastniku, ob ½9. uri v občinski hiši na Dolu.

Odgovorni urednik: Fr. Kafol. — **Izdajatelj za Kmetijsko družbo:** Oton Detela. — **Tisk J. Blasnik** nasl., Univerzitetna tiskarna in litografija, d. d. v Ljubljani — **Odgovoren L. Mikuš.**

Oziminam

gnojite pred setvijo
na lažjem tlu z

**Nitrofoskalom-
Ruše**

na težjem z

Nitrofosom.

Sadno drevje in
vinograde z

Nitrofoskalom-l

(ako niste lani in letos gno-
jili s hlevskim gnojem), z

**Nitrofoskalom-
Ruše**

(če ste gnojili lansko leto
s hlevskim gnojem).

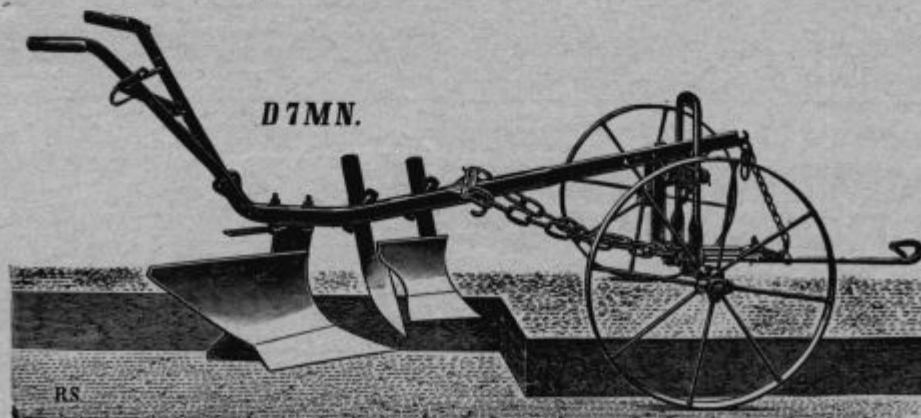


Jesensko gnojenje — dvojno gnojenje!

RUD. SACK,

Leipzig — podružnica **Wien**

tovarna po-
ljedeljskih
strojev in
orodja



V zalogi pri Kmetijski družbi v Ljubljani, Mariboru in Celju.



„Provandeine“

najbolj preizkušeno sredstvo za rejo prašičev.

S „Provandeine“ hranjen prašič nikoli ne preneha jesti, odporen je proti boleznim, ter se zredi dva meseca preje, kar je zelo važno za prašičerejca, ker pride preje do denarja.

Zavitek od 800 gramov preje 25 Din, sedaj 20 Din. Poizkusite s „Provandeine“ tudi pri Vaših prašičih in prepričali se bodeste sami.

V slučaju neuspeha, Vam povrnemo denar.

Ako ga v Vašem kraju ne dobite, Vam ga pošljemo po povzetju. Pri odjemu dveh zavitkov poštnine prosto. Preprodajalci popust.

Glavno zastopstvo:

J. M. JUNC, Ljubljana, Dvočakova ul. 3.

Tenki svileni

papir za zavijanje sadja

beli in v barvah

Cena za 1000 listov:		bel	barvan
velikost	20 × 20 cm . . .	Din 12.—	Din 13.—
„	25 × 25 cm . . .	„ 18.25	„ 21.—
„	30 × 30 cm . . .	„ 26.25	„ 30.50

Pri večjem odjemu primeren popust.

Dalje stalno na zalogi

fina papirna volna

za razpošiljanje plemenitega sadja

Cena za 1 kg: bela . . . Din 14.—
barvana . . . „ 16.—

Dobi se pri trdki

I. BONAČ sin, Ljubljana, Čopova cesta 16

Laneno olje, firnež, barve, lake, kit, lan. tropine

ter vse v to stroko spadajoče blago prvovrstne kakovosti po solidnih cenah in točni poštežbi, najugodnejše kupite pri domačem podjetju

MEDIČ-ZANKL

tovarne olja, lakov in barv

družba z o. z., lastnik FRANJO MEDIČ

Centrala v Ljubljani, podružnice v Mariboru in Novem Sadu. — Tovarne v Ljubljani, Medvodah in Domžalah

Najuspešnejše sredstvo za rejo domače živine je brezdvomno

MASTIN

ki pospešuje rast, odebeltitev, in omastitev domače, posebno klavne živine. — Jasen dokaz neprecenljive vrednosti „MASTINA“ so brezštevilna zahvalna pisma

Cena: 5 škat. 46 Din, 10 škat. 80 Din

Lekarna TRNKOCZY
LJUBLJANA, Mestni trg 4 (Zraven Rotovža)

J. BLASNIKA NASL.

UNIVERZITETNA TISKARNA

LITOGRAFIJA OFFSETTISK KARTONAZA

ZALOŽNIŠTVO VELIKE PRATIKE

VREČICE ZA SEMENA

Najstarejši grafični zavod Jugoslavije
Izvršuje vse tiskovine najceneje in najsolidnejše

USTANOVLJENA LETA 1828

Denar naložite najbolje in najvarneje pri domačem zavodu

KMETSKE HRANILNI IN POSOJILNI DOM

registrovana zadruga z neomejeno zavezo

V LJUBLJANI, TAVČARJEVA (SODNA) ULICA 1

Vloge na knjižice in tekoči račun obrestuje po 4% brez odpovedi, pri trimesečni odpovedi po 5%. **Stanje vlog 35.000.000 Din. — Rezerve 1.200.000 Din.** Jamstvo za vloge presega večkratno vrednost vlog. Vložne knjižice drugih zavodov sprejema brez prekinjenja obrestovanja. Posojila daje proti poroštvi, na vknjižbo in proti zastavi premičnin in vrednostnih papirjev ter dovoljuje kredite na tek. računu pod najugodnejšimi pogoji. — **Blagajniške ure:** Ob delavnikih od 8—12 1/2 in od 3—4 1/2, le ob sobotah in dnevih pred prazniki od 8—12 1/2 ure

Telefon 2847.

Brzjavni: „Kmetijski dom“.

Rač. pošl. hran. št. 14.257.

Žiro račun: Narodna banka

Podružnici v

Kamniku in Mariboru