

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 četrt leta eno krono; posamezne številke po 20 h.



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

Telefon štev. 143.

V Ljubljani, 10. februarja 1903.

Poštno-hran. št. 849.872

Kmetijstvo.

Mlekarstvo in sirarstvo.

Kako nastane mleko?

Mleko se izločuje v vimenu samic pri sesavcih po storitvi in je po naravi namenjeno za hrano mladičev. Živali, ki se ne molzejo, dajo tudi samo toliko časa mleko, dokler je to za mladiča potrebno. S privajevanjem je vposobil človek večje število domačih živalij, da molzejo dalje časa. Semkaj spada pred vsem krava, koza in deloma ovca. Ker je mlečnost teh živali čez dobo sesanja mladičev edino le posledica privade, zato se lahko ta mlečnost tudi popolnoma izgubi, ako se živali skozi nekoliko rodov nič več ne molzejo.

Mleko nastaja v žleznih stanicah vimena. O tem, kako nastane mleko še danes nismo popolnoma na jasnem. Mnenja o tem so zelo različna. Še najbolj verjetna se nam zdi ona razlaga o postanku mleka, po kateri tvori pritekajoča kri najprej vimensko staničje, ki pozneje razpade v mleko. Zato se za časa laktacije to je oni čas, v katerem daje krava mleko) ne vrši v vimenu družega, kakor da se neprenehoma na novo tvorijo žlezne stanice, katere ravno tako brez prestanka razpadajo v mleko. Od zgoraj

navzdol priteka kri v vime se porazdeli v najmanjše žilice, v katerih se tvori novo žlezno staničje. Na drugi strani imamo zopet sestavljeno ocevje, ki se v vimenu prefino razdeli ter se navzdol združuje v vedno večje cevke, dokler ne izvira v mlečno šterno, to je votli prostor nad vsakim seskom. Ti mlečni kanali vodijo naprej mleko nastalo iz razpale vimenske staničnine. Zanimivo je, da je mleko, ki pride pri molži najpreje iz te mlečne šterne po navadi zelo malo maščno, čim dalje se pa molze, toliko tolsteje je tudi mleko, tako da ima poslednje zelo veliko tolšče v sebi. To si razlagamo na ta način, da ostanejo tolščobne kroglice bolj pri vrhu in v mlečnih kanalih zavoljo svoje lahkote in da pridejo še-le mej molžo polagoma v mlečni vodnjak (šterno) in odtod v mleko v posodi (v golido). Tako je znameniti živinorejec dr. Šupli dal mlesti 3. sušca 1899 pingavsko kravo v 4. porcijah in ti oddelki so imeli tolšče:

1. oddelek 2.2 0/0 tolšče
2. „ 4.6 „ „
3. „ 7.7 „ „
4. „ 10.6 „ „

To dejstvo je za prakso velike važnosti kajti iz tega lahko posnamemo, da je treba izmlesti prav do zadne kapljice. Ne samo zavoljo tega moramo popolnoma izmlesti, ker je poslednje mleko naj-

boljše, ampak tudi zavoljo novega mleka, ki se še-le tvori. Razvidno je namreč, da, čem bolj se odstrani iz vimena nastalo mleko, toliko lažje se tvori novo. Tega pa sesajoča teleta ne izvrše dobro, ampak je treba zraven premišljene človeške roke, ki stvar pospešuje.

Živinoreja.

Vzgoja in krmljenje mladih prasat.

(Piše J. S., kmet na Češkem, poslovenil slovorenski kmet Pohorski.)

V zadnjem času pojavlja se pri nas na Češkem kaj občutno pomanjkanje svinjskega zaroda, istotako potem tudi mesa od te živine. V raznih listih graja se zaradi tega naš kmet, da ne vzgaja in skrbi za to vrsto živine, nekaj morda po pravici, nekaj pa tudi ne. Hočem toraj kot kmet in živinorejec iz lastne skušnje kaj reči.

Vzrok pomanjkanja svinjadi je čedalje bolj v tem, ker se tega mesa in slanine vedno več potrebuje, ob enem pa še na tuje izvažajo. Drugi vzrok je marsikje slaba vzgoja živali, za kar je tretjič kriva nevednost v tej stroki gospodarstva.

Velika napaka v tej reči je uvaževanje tujih, zlasti angleških živalij, kar je postalo tukaj nekako „moderno“. Te živali težko prestajajo naše obnebje, so pre-

nežne in z njimi vred se je žali-bog nekako udomačila pri nas bo-lezen rudečica (kužni črm ali vra-nični prisad). Opazujemo namreč in trdimo po skušnjah, da ravno te živali najbolj napada ta bole-zen, za katero napako v vzgoji te živali se imamo zahvaliti našej gospodi, katera nam je njo vpe-ljala, pa jo še vedno priporoča.

O vzgoji mladih prasets se mora reči, da se dobro izplača, ali naš kmet imel bi ji žrtvovati več skrbi in pozornosti. Prvi ne-dostatek tukaj je pomanjkanje dobrih plemenic (svinj), kajti od teh odvisna je mnogo vzgoja mla-dega zaroda. V tem se danes lahko bridko čuti krivo spoznanje, med našim ljudstvom razširjeno, da se ono vse premalo briga za izvrstne plemenice. In ravno o tem hočem kot živinorejec nekoliko razprav-ljati.

Prej nego si oskrbimo pra-seta za pleme, moramo premisliti, kakšna in katera vrsta za naše kraje najboljše sodi, da boljše us-peva. To moramo presojudati iz dveh strani. Prvič moramo gledati na vrsto, katera najboljše raste in se debeli, drugič pa tudi na to, kateri mladiči se bolje vzgojujejo. Te vse lastnosti podeduje zarod za starimi, torej je važna stvar, izbrati žival dobre vrste. Dalje je boljše izbrati žival, skoteno v spomladi, da se v poletji lažje krmi in hitreje raste, nego ona od jeseni po zimi. Sedaj pa je treba še gledati na život, kakoršnega naj ima dobra plemenica. Ta zna-menja so: Lahka in drobna glava, mirne in jasne oči, dolgi život, široki vrat, prsa in križ (hrbtanec), zadek bolj stisnjen (ne špičast), široko tudi stavljen noge, trebuh pa bolj zleknjen (ne obilen) pa obdan z najmenj desetimi bradavi-cami (sesci). Ušesa morajo biti dolga in viseča, dlaka pa čim naj-bolj redka. To bodi na prvi pogled, kadar izbiramo in kupujemo pra-seta za pleme.

Sedaj pa nam bodi skrb, da praseta tudi lepo krmimo in sicer redno, pa da je v snagi držimo. Najprva krma je navadno neka zmes od turšične moke, mleka (najboljše svežega, ne pa skisa-nega), h katerej zmesi se pozneje začne po malem v letnem času dodajati nekoliko rezanega kore-nja, pese ali kolerabe. Repa in krompir za mlada praseta ne velja, prva je preveč vodena, druga pre-težka krma, za mladi želodec. Ko se ta nekoliko utrdi in žival več potrebuje, se lahko primešava po nekoliko raznega družega sočivja, kakor sčasoma tudi vsaj po jeden ali dvakrat na dan nekaj sveže trave, detelje, solate ali v jeseni narezanih tikev ali buč. Pomniti pa je, da se živali daje krma ali dobro prekuhana, katera se „za-beljuje“ za časa z turšično moko, pozneje pa z otrobi, sveže ali ze-leno pa vselej nekuhana. Plevel ali sparjena trava naj se svinjam nikoli ne pokaže. Tudi je treba opomniti, da naj se ostanki v ko-ritu vselej lepo izčedijo, da ima nova hrana boljši okus in se v ostankih ne zarede kakšne škod-ljive tvarine. Najboljše je zato, da se ti ostanki izmetavajo kar proč na gnojišče, kjer se sproti zakopavajo s prstjo, ne pa kakor je sedaj navada, da se pomečejo v hlev k gnoju, kjer jih žival še lahko meša, ali pa da se še celo v koritu pustijo.

Velike važnosti za vzgojo dob-rih pasmic, kakor sploh svinjadi, je prostoren in snažen hlev, da se more žival dovoljno gibati. Ravno v tem pa je navadno pri nas naj-več pomanjkljivosti, ker pogosto se stlači v vsak hlevček toliko živali, da se komaj giblje. Na-sleddek temu je, da zrastejo celo skrivljenega života ter bolehalo na nogah. Hlev bodi zadosti pro-storen in snažen, zraven pa je še zdravo vsaj enkrat na dan izpu-ščati na prosto, da žival nekoliko skače in si tako razvija život. Prav primerno je zato, da se na-

pravi za hlevom mala ograja, ob-sajena s širokolistnim drevjem, pod katerim se žival giblje ob polet-nem času v senci. Zraven je pri-poročati, da se ji ondi za ta čas postavi korito, v katero se ji vlije vsaki dan sveže vode.

Dalje vadimo že mlada praseta, da ne bodo plašna pred človekom, nakar postanejo dostikrat popol-noma divja. To se za časa lahko zgodi, ako jim po večkrat dajemo košček kruha, na kar jih gladimo po hrbtu, česar vsega se kmalu privadijo, da so potem krotka kakor psički. Tudi je prav zategadelj, da je lina (vratica h koritu) tako obrnjena, da žival človeka vidi, kadar ji hrano daje in se ne plaši pred njim. To velja za prasnice še posebej, da potem kadar sko-tijo mlade, ob najmanjšem šumu mladih ne požro, kar se je že večkrat zgodilo.

Prasnicam brejim dajati mast ali kaj enakega, kakor sem že marsikje videl, je neumno. Tudi se mora taka žival kaj oprezno krmiti z zrnjem, kaj lahko se preobje, ali pa ji znotranji organi zarastejo tako, da ob skotenju iz-vrže, kar so pokazale že mnoge izkušnje.

Splošno.

Kutnja.

To drevo, ali če hočete tudi grm, se po drevesnih nasadih le redko nahaja. In vendar je velike koristi. Kako prijetna je marme-lada iz kutnje, ali kutnjin gelée! Kako imenitni vkuhani zrezki iz kutnje! In kaj naj rečem še le o likerju iz kutnje! Za kmetovalca ima kutnja tudi v tem oziru ve-liko vrednost, ker čisti mošt. Ne-koliko kutenj primešaj sadju in sok dobi krasno svetlo barvo in zelo prijeten okus. Tudi vinu bi po moji sodbi nekoliko primeša-nega kutnjinega soku ne škodo-valo, ampak mu dalo nek poseben žlahten okus. Treba bi bilo seveda poskušati o malem to, kar je pri sadjevcu vže davno dokazano, da

namreč kutnjin sok silno blago vpliva na cvetlico pijač, kojim se prideva v moštu.

Kutnja je zadovoljna skoro z vsako zemljo. Seveda ima dobro rajši nego slabo. Prostost ljubi nad vse, kajti močnega obrezovanja nima rada in ga ne trpi. Kar na nji preveč zraste, to odstrani vže sama brez tuje pomoči. Da vejevje ne postane pregosto, se vsako leto posuši nekaj mladik, ki jih je seveda treba odrezati. Cvetje se drži navadno konci mladik, — pač jasni migljaj za pregorečega obrezovalca.

Lepe velikosadne vrste so: Angorška kutnja, portugalska, šampinjon, jabolčna kutnja, karlovška itd. Ako kutnje premalo rode, jih moramo precepiti z drugimi boljšimi vrstami. Požlahtnimo lahko kutnjo tudi na divjo hruško in na glog ali beli trn.

Umetna koklja „Bohemija“.

Danes prinašamo opis tehničnega orodja, namreč umetne koklje „Bohemije“, ki je bila letošnjo jesen razstavljena v perotninski razstavi v Pratru na Dunaju ter vzbudila vsestransko zanimanje. Velika umrljivost piščancev, ki zlasti v deževnih spomladih pokonča večino mladčev, je prikazen, ki je vže marsikakemu perotninarju vzela vse veselje. Umetna koklja ohrani vse piške pri življenju in zredi živalice v 6 tednih do popolne samostojnosti, ko ne potrebujejo več matere. Bistroumna sestava in umno in smotreno pitanje onemogoči tu vsako izgubo piščancev.

Kot prvo pičo dobijo živalice ajdovo pšeno potreseno na tla in sveže kravje mleko za pijačo, dobro je dati nekaj časa tudi jajca, pšeno (od prosa) itd. Nadzirati je treba skrbno živalice precej po izvaljenju, toliko časa, da začno vse jesti, a ne sme se pokladati piče pred 36 urami, računši od časa, ko se je izvalilo prvo pišče. Kmalu na to pričnemo pokladati kot edino pičo močnat ajdov zdrob

(šrot) s okisanim posnetim mlekom, ki ima isto gorkoto kot soba, vse skupaj zmešano v redek močnik. Od začetka potresamo na ta močnik nekoliko zrnja, da nerodni malčki preje spoznajo svojo pičo. Kjer je ajdo težko dobiti, se lahko krmi na isti način $\frac{4}{8}$ ječmenovega in $\frac{1}{5}$ koruznega zdroba, a ta piča ni tako dobra kot ajdova. K tej hrani moramo pokladati piščancem na vsak način še kako stvar za tvorbo kostij, bodisi ribe ali pa kake mesne odpadke. Hamburžani računajo na 100 piščancev prve tri tedne $\frac{1}{2}$ kile, naslednje tri tedne po 1 kg mesa na dan. Več ne škoduje, ampak zelo koristi. Rabijo se seveda najcenejše sladkovodne ribe, se kuhajo razsekljajo s koščicami in luskami vred in pomešajo v močnik. Ako ne moremo dobiti rib, dajmo vsaki dan piškom mesne odpadke iz kuhinje ali vsaj kosti, ki jih zmeljemo na posebnem kostnem mlinu (Stane pri g. Mücke-ju, Dunaj XV. Neubaugürtel 52. okoli 43 K).

Da dobimo vsaki dan dovolj mesnih odpadkov, stopimo v zvezo s kako gostilno ali kupimo od mesarja za malo novcev mehkih kosti, katere je najbolje pokladati surove (sveže) in šrotane. Slovita izreja piščancev v Hamburgu ima za podlago pokladanje rib, katere je tamkaj, kjer se ribari tako sistematično, lažje dobiti nego pri nas; s tem pa nečemo reči, da bi ne mogli z mesnimi odpadki doseči ravno tako lepih vspehov.

Piščanci namenjeni za pečenko se zrede izključno ob naznačeni piči in ne potrebujejo nobenega družega prostora kot „kokljo“. Ako si pa hočemo izrediti kokoši za pleme, jim moramo pokladati po možnosti pisane krme, kosti zelenjave, rib, semenja, zdrobljenega lesnega oglja in izvrstne Fattingerjeve mesne vlaknine (na Dunaju), suhega mohanta, korenja, z eno besedo vsega, kar živalim ugaja; od četrtega tedna naprej morajo imeti taki piščanci

tudi dovolj gibanja toda na toplem, kjer je vsaj 20° C gorkote. Zgodaj prisilimo piške, da začno sami iskati hrane in brskati, s tem, da pomešamo med pesek prosa itd. ali da pustimo v kakem zaboji v pesku kaliti ječmen in jim ga damo na razpolago.

Za valjenje rabimo aparat (kakoršni smo opisali v eni prejšnjih števil „Nar. Gosp.“) ali puro ali pa domačo živo kokljo in skrbimo, da bodo valivke proste vsakega mrčesa. Tako moremo porabiti eno kokljo da nam 3 do 4krat zaporedoma izvali piščance, katero potem v umetni koklji izredimo brez vsakih izgub.

Koklja „Bohemija“ je razdeljena na tri oddelke, v gorenje nadstropje, za piške do 3 tednov in v dolenje nadstropje za one od 3 do 6 tednov.

Ker vsake tri tedne pričakujemo novih piščancev, devamo vedno najmlajše v gorenji predal, tri tedne stare v spodnji prostor in 6 tednov stare ali pokoljemo ali pa jih pitamo v kurnikih, ki morajo biti v zaprtih, zakurjenih prostorih. Do 6 tednov stari piščanci tehtajo okoli pol kg. Posebno lepe piščance, ki smo jih redili za pečenke, ki se nam jih pa zdi škoda za ta namen in bi jih radi redili naprej, spustimo ob gorkem vremenu na dvorišče, ob mrzlem in deževnem vremenu pa jih obdržimo v kurniku.

Pokladamo jim polagoma navadno pičo za piščance, ker so pa navajeni še na močnik iz mleka in ajde, jim moramo tudi tega dajati še nekaj časa. Poleti ni nikaka težava odvaditi piščanca od umetne koklje, spomladi in jeseni pa moramo biti previdni. Ker so umetno izvaljeni piščanci zelo krotki jih ni težko poloviti na dvorišču, ako n. pr. toplina nena doma pade ali nastopi deževno vreme.

Umetna koklja je narejena iz en palec debelega lesa, dobro sestavljena in so tri strani iz stekla,

da je celi prostor popolnoma svetel. Okna je seveda treba obrniti proti svetlobi.

Gorenji in dolnji predal imata vsak po en prevetrovalnik v gornjem je tudi toplomer da moremo od zunaj nadzorovati notranjo toplino. V gorenjem predalu je na posebni prečki (leišti) sunjen zastor, za koji se piščanci lahko zatečejo. Dno je dvojno, gorenje ki se da vzeti ven je posuto s suhim, ne ilovnatim peskom, ki ga imamo vedno v zalogi blizu umetne koklje, da se dobro posuši in nekoliko ugreje. Vsak dan je treba pesek dvakrat izpremeniti z novim, to je ena najpotrebnejših zahtev umetne reje.

S posebno napravo prav lahko odstranimo piščance iz onega oddelka kjer nameravamo izpremeniti pesek.

Krmilna koritca so iz kovine in pred njimi so mreže razne velikosti (4) za manjše in za vedno bolj doraščujoče piščance. Krmi se od zunaj zato da ostanejo piški vedno v isti toplini in se ne prehlade. Svetilke za segrevanje so od zunaj in ne dajo samo potrebno gorkoto, ampak tudi vedno obnavljajo okuženi zrak s svežim. Ta naprava je zelo važna, ker neprestano obnavljanje zraka na piščance neznano dobro vpliva. Petrolejka mora biti vedno polna, ker se svetilke, ki izgorijo do zadnje kapljice, rade razletijo.

Spodnji prostor je treba segregati samo takrat, kadar se opazi, da piščanci zmrzujejo. Prve dni svojega življenja potrebujejo okoli 35° C. To toplino vedno bolj znižujemo, toliko časa da pridemo konec tretjega tedna na 25° C. Toplino vravnavamo s tremi raznovelikimi svetilkami in s pomočjo ventilatorjev. Kokljo lahko postavimo poleti tudi na prosto. Postavimo jo na deske pod zasilno streho. Pri gorkem solncu se sama dovolj ogreva. V obče ogreva 3''' do 5''' svetilka umetno kokljo popolnoma dovolj, samo v naj-

hujši zimi potrebujemo večje svetilke. Da se na noben način ne more zarediti mrčes, pobelimo načeloma vsake tri tedne kokljo od znotraj. V ta namen izložimo vse premakljive dele iz koklje, da moremo povsodi beliti. Tudi deske pobelimo in platno oblijemo z vrelin kropom. A piške denemo nazaj šele tedaj, kadar je koklja popolnoma suha. Ako se okna močno potijo, jih nekoliko odpremo.

Bolezen pri piščancih skoro nikoli ne nastane; ako bi utegnili četrti ali peti dan dobiti piščeta drisko, se jim da za pijačo 4 do 5 gramov železne galice raztopljene v 1 litru vode.

Rezanje krme.

Temeljiti poskusi so dokazali in skušnja je to potrdila, da krma primerno mešana in pripravljena nima samo večje redilnosti, ampak da jo tudi živina veliko raje uživa. Rezanje sena in slame naredi ta krmila prebavljivejša in užitnejša, pa tudi z zalogo se lagje izhaja. To delo je posebno v slabih letinah, ko moramo slamo krmiti, zelo koristno. Rezanje sena in slame je vselej takrat potrebno, kadar je slama zelo trda in groba, ali ako se je seno vsled slabega vremena kaj pokazilo ali kadar hočemo v zvezi s senom in slamo krmiti korenjstvo, močna krmila itd.

Zelo važna je dolžina rezanice. Nikoli ne režimo krajše rezanice nego 2 cm, ker sicer dobi živina prerada klanje (koliko) vsled zabasanja. Prekratko rezanico živina prehlastno žre, je skoro nič ne prežveči in torej slabo slini. Dobro premešanje s slino je pa ravno glavni pogoj pravilne prebave. Iz istega vzroka se gre pa pri rezanju lahko tudi predaleč. Rezajte samo toliko sena, kolikor je za mešanje s peso, močnimi krmili itd. ravno potrebno; ostalo pa pokrmite dolgo. Dolga krma se dobro prežveči in torej obilno s slino premeša, tako, da se je veliko

menj bati raznega motenja v prebavilih, nego pri kratki rezanici.

Vprašanja in odgovori.

Vprašanje 12.: Mlekarna v L. Od več krajev dobimo pritožbe, da se surovo naše maslo komaj 2 dni drži in namesto da bi se trdno skupaj držalo kar razpada pri rezanji kakor sir. Morebiti boste vi vedeli za vzrok; prosimo da nam sporočite in tudi v list denete da mi in morda tudi druge mlekarnе, če pridejo v enak slučaj, napako odstranijo.

Odgovor 12.: Napaka ki jo ima Vaše surovo maslo, se imenuje v resnici, kakor ste to sami označil sirasto maslo, je rado bledobe barve, najbrže tudi na lahko grenklasto in se ne drži dolgo. Vzroki te napake so lahko različni, vendar pa zvečine taki, na katere ne boste lahko dosti vplivali, kakor stara smetana, dalje če je veliko krav staromolznih, to je vže v precej daljnem štadiju laktacije, lahko je pa vzrok tudi slabo krmljenje, še v večji meri pa nesnažni hlevi in po zimi posebno nezadostna, ali celo prav nobena ventilacija, kakor je ravno v Vašem kraju običajno. Na vse to vam je seveda od mlekarnе ven težko vplivati. Svetovali bi Vam pa kot gotovo sredstvo to-le: Doslej izdelujete, kolikor nam znano, samo sladek puter, poprimite se izdelovanja putra iz okisane smetane, najbolje s pomočjo takozvanih čistih „nasadov“ (Reinkultur). Dobre čiste kulture dobite pri gospe Berti Pychovi na Češkem (Hausenove kulture), ima jih pa tudi družba Alfa na Dunaju ali v Gradcu. (Barnekow-ove čiste kulture). En tak nasad stane okoli 5 K, imeli ga boste pa za dolgo časa. S tem nasadom okisajte takoj po posnemanji smetano in jo pustite sedaj po zimi stati pri 15 do 18° C skozi kakih 8 do 12 ur; na to jo postavite na mrzlo (če je ne mislite takoj umesti) ali pa precej spinjite. Natančnejši navod za ravnanje dobite od Alfe tiskan.

Vprašanje 13.: (R. S. v Z.) Imam nekaj vina ki je dobilo okus po zemlji. Kako naj istega odpravim?

Odgovor 13.: Okus po zemlji se ne da tako z lahka odpraviti. Domneva se, da pride ta okus res od zemlje odnosno od raznih rudnin v zemlji, a najbrže vpliva na tak okus vse drugo, bolj verjetno je, da povzročajo taki okus v vinu posebne vrste gliv, ki potem med vrenjem ali kipenjem

mošta različne neprijetne okuse napravljajo.

Tak okus popolnoma odpraviti ni mogoče le z enim sredstvom in na en način, marveč se mora zdravljenje ali zboljšanje tako pokvarjenega vina kombinirati.

Najpopred se ga čisti eden ali dvakrat z želatino in po vsakem čiščenju t. j. ko se je čistilo že vleglo, se ga mora pretočiti v snažen, nekoliko zažveplan ali zažgan sod. Če ima še vedno močan duh po zemlji, se mora potem tako vino ob trgatvi še enkrat pokipeti na tujih zdravih tropinah ali drožeh, v katerem slučaju je dobro, če se doda še nekaj sladkorja, da postane močnejše, in naposled se tako vino še zmeša z drugim, četudi šibkejšim, toda takega oksa prostim vinom.

Vprašanje 14.: (P. M. v. Št.) Kako se čisti star jesih, ki je, čeravno naraven in čez leto star; še vedno kalen?

Odgovor 14.: Čisti se enako kot vino. Najprvo se poskuša z 8 do 12 gramov želatina na 100 litrov. Če to ne pomaga, se ga najprej nekoliko zažvepla, potem se doda 8 do 10 gramov čreslovine (tanina) na kar se ga zopet čisti s 15 do 20 gramov želatine na vsakih 100 litrov. Če je je jesih prešibek, mu treba popred dodati 2 litra dobrega špirta za vsakih 100 litrov.

Vprašanje 15.: (T. T. v K.) Ali se vino pokvari če zmrzne? Kaj je v tem slučaju z njim početi?

Odgovor 15.: Če vino zmrzne, se sicer ne pokvari tako, da bi bilo mogoče nevžitno, marveč le zgubi nekoliko duha in mnogo barve, ter postane v okusu kolikor toliko neharmonično t. j. da se pri pokušanju čutijo ene snovi bolj kot druge.

Ko se pa tako vino zopet otaja, dobi prvotni okus in tudi prvotno barvo, le nekoliko vinskega duha in kisline se pogreša, ker poslednja ostane v podobi birse v gošči na dogah ter se malo otaja.

Vprašanje 16.: (S. V. v M.). Ali obstoji na Kranjskem postava, ki določa kako in kje se morajo napraviti gnojišča?

Odgovor 16.: Stavbeni red za vojvodino Kranjsko od l. 1875. določa, da smetišča ali gnojišča med poslopji, morajo biti najmanj 1 meter od sosednjega zidu oddaljena, in dalje ne smejo biti v bližini kleti ter vodnjakov. Take jame morajo biti obzidane, nepredorne in pokrite s posebnim pokrovom. V obljubljenih krajih je napra-

viti odvodne jarke za nesnago. Če je pa gnojišče 10 metrov od bivališča oddaljeno, sme biti odkrito.

Glede gnojišč na deželi na prostem, pa ni ničesar določenega; gotovo pa je, da gnojišče ne sme biti preblizu stanovanj osobito pa ne blizo vodnjakov.

S e j m i.

Na Kranjskem:

- | | |
|-----------|--|
| 12. febr. | v Motniku. |
| 14. " | v Dobu, Dobrovi, Št. Lambertu, Razdrtem Žerovnici, Semiču. |
| 16. " | v Višnji gori. |
| 17. " | v Kotredežu. |
| 20. " | v Zgor. Tuhinju. |
| 23. " | v Lašicah, Radohovi vasi, Vipavi. |
| 24. " | v Bučki, Moravčah, Žubni, in Cirknici. |
| 26. " | v Toplicah. |
| 27. " | na Igu, Vel. Cirkniku. |
| 2. marc. | na Vrhniku, Radečah, Uncu (za živino in blago). |
| 3. " | v Šentjanžu na Dolenjskem pri Rad. Preski (Medvode). |
| 4. " | v Škocjanu. |
| 6. " | Cirkniku. |
| 7. " | v Zalogu. |
| 9. " | na Brezovici, Višnji gori. |
| 10. " | v Črnomlju, Raki, Smuku, (Žužem. kant). |

Na Štajerskem:

- | | |
|-----------|---|
| 14. febr. | v Sevnici (na Savi). |
| 16. " | v Buče in Vrenslagorce. |
| 19. " | v Sošanju za živino. |
| 22. " | pri sv. Filipu v Veročceh (Ulimske fare na Teharjih). |
| 23. " | v Vidmu, Braslovčah. |
| 24. " | v Arnužu, Bistrici, Logatcu, Vidonu in na Laškem. |
| 1. marc. | na Planini in Cirknici. |
| 3. " | v Ljutomeru, Vranskem in Gor. Ponikvi. |
| 5. " | v Zdolah in Soseski Pleterje. |
| 7. " | v Slov. Ponikvi. |
| 8. " | na Pilštanju. |
| 10. " | v Št. Jurju ob Taboru (za živino) v Kapeli pri Brežicah, Spod. Ponikvi, Dolu pri Hrastniku in Kostivnici. |

Na Koroškem:

- | | |
|-----------|--|
| 23. febr. | v Kutarčah. |
| 24. " | v Zgornji Beli. |
| 25. " | v Tribingu, Oberdravberzi. |
| 26. " | v Oberdravberzi. |
| 4. marc. | v Milštatu in Špitalu. |
| | Vsaki pondeljek v postu živinski sejm v Št. Lenardu. |

Na Primorskem:

- | | |
|------------------|--------------------------------|
| 14. febr. | v Cernikalu okraj Koper. |
| 15. do 17. febr. | v Vidmu (Furlaniji). |
| 24. febr. | v Stijak (Štanj kant.). |
| 9. marc. | v Kobaridu za blago in živino. |
| 10. " | v Ajdovščini za živino. |

Listek.

Zorkini strahovi.

(Ob enem še enkrat odgovor na vprašanje 58. v lanskem letniku „Nar. Gosp.“)

Nepričakovano, kakor bomba laškega anarhista sem pala lepega poletnega dne v mično urejeno stanovanje svoje poročene prijateljice Zore.

Sicer mi je hitela vselej z glasnim srčnim vzklikom v naročje, danes pa sem opazila, da njeno veselje ni bilo odkrito; bila je potrta in z zadregi, sploh zelo pobita.

„Ti, Zorica“, pravim čez kake pol ure po prihodu, „povej mi vendar, kaj ti je prav za prav? Pred vsem se Ti z menoj nič prav ne raduješ, tako si žalostna in pa . . . sploh je pri Vas zdaj vse tako nekam čudno, tako — hm — celemu stanovanlišču je vtisnjen nek pečat, kateremu ne vem nobenega pravega imena.“

Pri tem je splaval moje oko po salonu (gosposka soba), ki je bil sicer tako vkusno in elegantno opremljen, v kojem sem pa sedaj v svoje veliko začudenje pogrešala premnogih pregrinjalec in zastorov iz svile in pliša; tudi vsa gosposka oprava je bila pregrnjena z debelim, grobim platnom. Ob enem sem čutila očitneje oni osodni, zoprni duh, ki je vzbudil takoj pri mojem vstopu v stanovanje mojo pozornost.

„No, Zorka moja, na dan z vzrokom.“

Tedaj se burno oklene mlada žena mojega vratu in zajoka: „O Bog, Janja, le pomisli, pri nas imamo tako strašno veliko podgan v hiši.“

„Podgan? — Brrrr!“ Nehote me je streslo. A precej na to sem se morala smejeti.

„Ali dete moje, zaradi podgan se vendar ne plaka, zaradi podgan se vendar ne sprejema svoje mladostne prijateljice, svojega srčka s kislo-sladkim obrazom!“

„Oh, kaj ti veš!“ me je ustavila tožeč. „Meni ni življenje nič več ljubo, sploh jaz nisem nikak človek več, odkar je ta nesnaga v našem stanovanji. Mojega ubogega moža ni družega več, nego kost in koža, ker samega gnjusa ne more nič več jesti.“

In Zora je jela pripovedovati, kako je stopila pred dvema mescema nekega lepega jutra v jedilno shrambo in našla vse hlebce preluknjane. Precej ji je pala v glavo grozna misel, da morajo biti podgane in je nastavila past. Naslednje jutro je bila sicer ena podgana notri, pa tudi polovica enega plečeta je izginila.

Tretji dan so bile podgane že po celi hiši, kuhinji, kleti, spalnici, kašči, povsodi je vse polno podgan in lukenj.

„Tebi se še ne sanja ne, kaj se to pravi!“ je zdihovala vsa obupana. „V perilni omari mi oglodajo perilo, v drugi omari obleko, v sobanah opravo. V jedilni shrambi ne morem imeti nobene reči več. V začetku sem poskusila, dejati kruh in meso v košarice in jih obesiti na motvozih na stropu; toda podgane so splezale po stenah navzgor, po motvozu navzdol in v pletenice. Kaj pa še po noči! Ta ropot, to vrvenje moraš slišati — to je strahota. Oh, prisrčna, najljubša mi Janja, svetuj, pomagaj mi, povej mi pripomoček, da preženem te grozne živali!“

Jaz sem bila samega čudenja vsa trda. „No, ako je stvar taka“, sem dejala, „kaj takega se mi ni še nikoli pripetilo. Kaj niste postavili nobenege strupa?“

„Oh“, — Zora je zamahnila z roko z zaničljivo bolestjo — „ne eno, ampak stotine kron smo že izmetali za strup, ko bi bilo že kaj pomagalo! Toda en strup ni bil prav čisto za nič, družega podgane niti pogledale niso, tretjega so zelo z veseljem žrle. Pred nekaterimi tedni je naročil moj mož vsled nekega naznanila v

časopisu za 50 kron strupa. Strup pride, s težavo ga porazdelimo po kotih in luknjah in kakšen je bil učinek? Podgane skačejo po hiši kot obnorele, so vesele in dobre volje in pa kakšna požrešnost se jih je lotila — grozno! Vroč krop smo vliвали po luknjah, ves svoj smodnik je izstrelil moj mož — nič ni pomagalo! To je za obupati! Toda še groznejša je storija s stricem Martinom. Oh, vsaj to je ravno, kar me tlači, to me spravi skoro ob pamet!“

In Zora pritisne svoj robček na oči in jame zopet presunljivo plakati.

„S stricem Martinom?“ sem vprašala začudeno. „Ali ni to Vaš stari dedni striček? Kaj je ž njim? Ali je umrl?“

„O Bog, ako bi bilo . . . , to se pravi, hotela sem reči — ne smeš me napak umevati.“ Zora urno osuši svoje solze in se vsede k meni. „Ne, zaradi mene naj živi še 100 let, vsaj jaz nimam ničesar več pričakovati od njega. Le pomisli pred nedavnim pride k nam.“ Zora plane kviško in razburjena hodi po sobi doli in gori. „Kakor veš, smo me tri nečakinje, torej trije dediči. Vsako leto gostuje stric Martin po nekaj tednov pri eni svojih nečakinj, da bi se prepričal, katera je najboljša gospodinja. Tej zapiše celo svoje premoženje. Po nesreči je prišla letos vrsta name. Stric Martin tedaj pride. Uredila sem mu njegovo sobo in spalnico. Oh Janja, te noči ne zabim nikdar! V vse sobe sem položila slanino in mesa, da bi odvrnila podgane od stričeve spalnice! Po noči zaslišimo naenkrat velikansk vrisč. Vsi zletimo proti stričevi sobi, iz katere odmeva krik: „Roparji morilci, tatje! Na pomagaj, umoriti me hočejo!“ Kaj — ja, pa zakaj se vendar smejaš?“

„Oh, Zora, stvar si lahko predstavljam“, sem zdihovala od samega smeha, „podgane so morale po starini semtertje ple-

zati in morda ga je ktera tudi šavsnila.“

Zora žalostno prikima. „Da, v desno uho, toda tako hudo, da je kapala kri. Toda še ne dovolj! Ti veš, stric Martin ne nosi svetlih črevljev, ampak morajo biti le-ti vedno dobro z mastjo namažani. In ko je hotel starec obuti črevlje so bili popolnoma razgledani. Ali ni to, da bi človek kar iz kože skočil? Kaj sem morala vse preslišati! Stric je takoj drugi dan odpotoval, a zaklel se tudi, da tega vražjega gnjezda nikoli več ne obišče. Mi pa lahko naredimo križ čez njegovo dedščino, če hočemo!“

„No, on se bo že premislil!“ sem tolažila prijateljico, „a zdaj Zora te moram rešiti, ne grem preje od tebe, predno ni zadnja podgana poginila. Od svoje stare matere imam nekaj univerzalnih (vseobčnih) pripomočkov; ako ti ne pomagajo, potem sploh nič več ne pomore. Torej začniva precej pri številki 1. Ali imaš kaj dosti fosforatnih žveplenk?“

„Imam, toda kaj češ ž njimi?“

„To boš že videla! Enkrat hočeva pripraviti podganam pošteno kosilce. Udaj pa mi prinesi žveplenke, kolikor jih le imaš! Deklica, Anka, lahko odrezuje butice, kuharica naj pripravi testo in medve napraviva potem cmoke.“

„O Bog, če bo le kaj pomagalo!“ je stokala Zora idoč ven.

Pozno zvečer so se gibale tri ženske prikazni, Zora, Anka in jaz, vsaka s svečo v roci in obožena s škodelico, po vseh prostorih stanovališča, pred vsako luknjo so se ustavile in so naložile okoli nje majhne cmočece. Utrujene smo se slednjič vogle k počitku.

Drugo jutro — mimogrede povem, da mi podgane niso dale skoro nič spati — smo imeli poseben teater. V vsaki sobi smo našli po 12 do 16 podgan z napetimi trebui in odgriznjenimi glavami. Le 2 do 3 podgane v

vsaki sobi so imele še glave nataknjene, pa tudi te so bile grozno oskrunjene, popolnoma krvave in razgrizene. Sklepali smo, da so si pošasti vsled besnih bolečin druga drugi odglodale glave.

Naslednjo noč smo ponovile poskus; zopet smo našle brezglave strupe. Tretjikrat pa so podgane ovolale nevarnost, cmoki so ostali nedotaknjeni.

Pustile smo tedaj podgane s fosforjem pri miru in smo mesto njega napolnile testo z drobno zribanim steklom. Prvi dan smo našle jato podgan polmrtvih ali v zadnjih trepetih, drugi dan le nekoliko, tretji dan niti ene ne. Poskušale smo še nekaj dni pa bilo je pri kraju! Zorine podgane so bile pač premudre!

(Konec prihodnjic.)

Priporočajo se: Vzajemna zavarovalnica proti požarnim škodam in poškodbam zvonov. Edini domači zavod te stroke: Ljubljana, Medjatova hiša.

Belo vipavsko vino, dobro, dobi posestniki v Batujah in Selu. Cena je 31—33 K hekt. Postaja drž. žel. Batuje. Pojasnila daje župnik v Batujah pošta Črniče

Čez 5000 ameriških ključev za suho cepljenje bi rad kupil **Ivan Novak**, sv. Urban pri Ptuj, Stajersko. Kdor bi jih hotel kaj prodati, mu naj naznani.

Tko želi izvrstnega naravnega vina, istrijanca črnega i beloga kupiti, neka se naravnost obrne na posestnika in kmeta **Venceslava Križmanić** v Jezeju, pošta: Tinjan, Istra, kateri se obveže za odgovarati sa pismi in na zahtev pošilja uzorce.

10.000 na suho in na zeleno cepljenih trt, vrste: Laški rizling, beli burgundec, silvanec, kraljevina, rebula, beli španjol, zelenčič in pinola in sicer na suho cepljenene po 18 K 100 kosov, na zeleno cepljene po 20 K 100 kosov in dalje **40.000** ameriških ključev in bilf (korenjakov) po 15 odnosno po 25 K 1000 kosov, ima naprodaj **Josip Cotič**, posestnik v Vrhpolji pošta Vipava.

Pozor! Pristnega belega, rudečega in črnega istrijanca ima naprodaj **Josip Križmanić** v Tinjanu pri Pazinu.

Proda se do 25 polnjakov letošnjega dobrega haložana (vina, ki je rastle v dalč okrog znanih haloških gorah na Spod. Stajerskem). Cena je liter po 17—19 krajcarjev ali 34—38 vinarjev. Na zahtevo se pošlje uzorec. Pojasnila daje „Gospodarska Zveza“ v Ljubljani.

Oglas iz Istre! „Gospodarsko društvo“ v Pazinu posreduje pri kupovanju vina. Opozorujejo se na to trgovci z vinom. Društveni urad je v hiši predsednika dr. Kureliča.

Hranilnica in posojilnica v Marezigah pri Kopru

ima mnogo pristnega črnega vina liter od 15 do 20 kr. in Refoška liter od 20 do 23 kr., prosto postaja Trst ter vabi konsumente za nakup.

Zeljno seme, pristno kašeljško, priznано najbolje se dobiva 2 dg za 40 kr. ali 80 vin, na kilo pa po 32 K pri Ignacij Mercina, Zg. Kašelj p Zalog ali pri „Gospodarski Zvezi“ v Ljubljani.

Mož, v srednjih letih, dosednji posestnik oženjen, z dvema odraslima hčerama vešč in izkušen v vseh kmetijskih delih, želi službe kot majer na kakem večjem posestvu ali graščini na Spodnjem Stajerskem ali Kranjskem Vstop 1. aprila 1903 ali tudi poprej. Ponudbe naj se blagovoli pošiljati pod šifro: „hvaležen in zvest“ na Gospodarsko zvezo v Ljubljani.

Trgovina in obrt.

Trgovina.

Trgovske novice.

Promet poštne hranilnice. V januarju letos vložilo se je v hranilnem prometu 12,059.563 K 20 h, izplačalo 9,426.784 K 03 h, vloge so toraj za več kot 2 milijona kron višje, kot izplačala. V čekovnem prometu se je vložilo 594,460.491 K 88 h, izplačalo 589,389.704 K 60 h. Število udeležencev pomnožilo se je v januarju 1903 pri hranilnem prometu za 19.181, pri čekovnem za 578 in pri klirinškem za 563 oseb. Skupno število udeležencev je pri hranilnem prometu 1,629.711, pri čekovnem 52.431, od katerih se udeležuje klerinškega prometa 51.974.

Trgovinska pogodba z Italijo. „Secolo“ poroča, da je njegovemu sotrudniku avstrijski trgovinski minister izjavil, da colninski tarif avstrijskih trgovcev ne omejuje. Obnovitev vinske klavzule je izključena, vendar pa dosežejo morda apulska vina kako ugodnost.

Nepravilnosti pri turških trgovskih sodiščih napolile so, kot poročajo listi, zastopnike drugih držav v Carigradu, da so sestavili komisijo, ki naj preišče in uredi razmere.

Obrt.*)

Zeljarstvo.

(Piše Knöt).

V našem času denarnega gospodarstva se vedno povdarja potreba našega stremljenja po čiststem dohodku, ki se izraža v vzorcu $D = P - V$, pri čemur pomenja D čisti dohodek kot denar, P kosmati dohodek, V proizvajalne stroške. Ena novih panog, ki razmerno daje lahko še prav lep čisti dohodek, je zeljarstvo. To trdijo možje, ki so osiveli v kmetijskem delu in izvozili na stotisoče glav zelja v mesto. Tako se je izrazil na daleč poznani ranjki B. v S.: „Ako dobi kmet plačano zelje le po 2 gld. 100 glav srednjega zelja, je zeljarija veliko boljša od pridelovanja žita“.

Ni pa vsak svet enako ugoden za zelje. Vže od nekdanj močno zeljarijo kmetovalci v okolici ljubljanske precej na široko. Ti so tudi prvi prišli do spoznanja, kje da prav za prav tiči uganjka naše gospodarske bede, ne namreč toliko v pridelovanju ali proizvajanju, ampak veliko več v prodaji kmetijskih pridelkov. Saj so v okolici Šmartna ob Savi leto za letom pridelovali krasno zelje s skrbnim okopavanjem in pridnim gnojenjem s prešičevim gnojem in ljubljanskim straniščnikom. Pa cene vendar niso bile nikoli kaj pridne. Vse drugače se je obrnilo, ko je stopil Posavec na noge z zeljarsko zadruho. Vže drugo leto so dobili kmetje-trpini poplačan svoj trud za zelje tako dobro, da že dolgo ne tako. In tako ostane, če Bog da, za naprej. Srednji, bolj majhni kot veliki posestniki so dobivali pretečno leto pri zadruhi po 200, nekateri po 300 gld., nobeden pa za enako težo blaga še nikoli ni dosegel enakih cen. Zato ni čudno, ako je jelo skrbeti tudi razne njihove sosedje, ki enako ali še bolj

*) Ozirali se bomo v tem predelu v prvi vrsti na obrti, ki so sposobne za združno proizvajanje.

potrebujejo denarja kot Šmarčani, češ: „Združimo se še mi, kdo ne bi imel rajše 6 kron za 200 kilogramov glav, nego 4 krone ali še menj.

Da dam poguma vsem slovenskim pridelovalcem zelja, da se poprimejo skupno ribanja zelja, v to naj služi sledeči spis.

Kmetovalce v okolici Ljubljane izrecno opozarjam na § 2, točko c združnih „Pravil zeljarske zadruge za ljubljansko okolico v Šmartnu ob Savi, registrovane zadruge z omejeno zavezo“, ki slove: „Zadruga ima pravico ustanavljati združna skladišča itd.“

Zato bi bilo nespametno, ustanavljati v vsaki drugi vasi posebno zeljarsko zadrugo za-se, ker je to združeno s precejšnjimi sitnostmi in stroški.

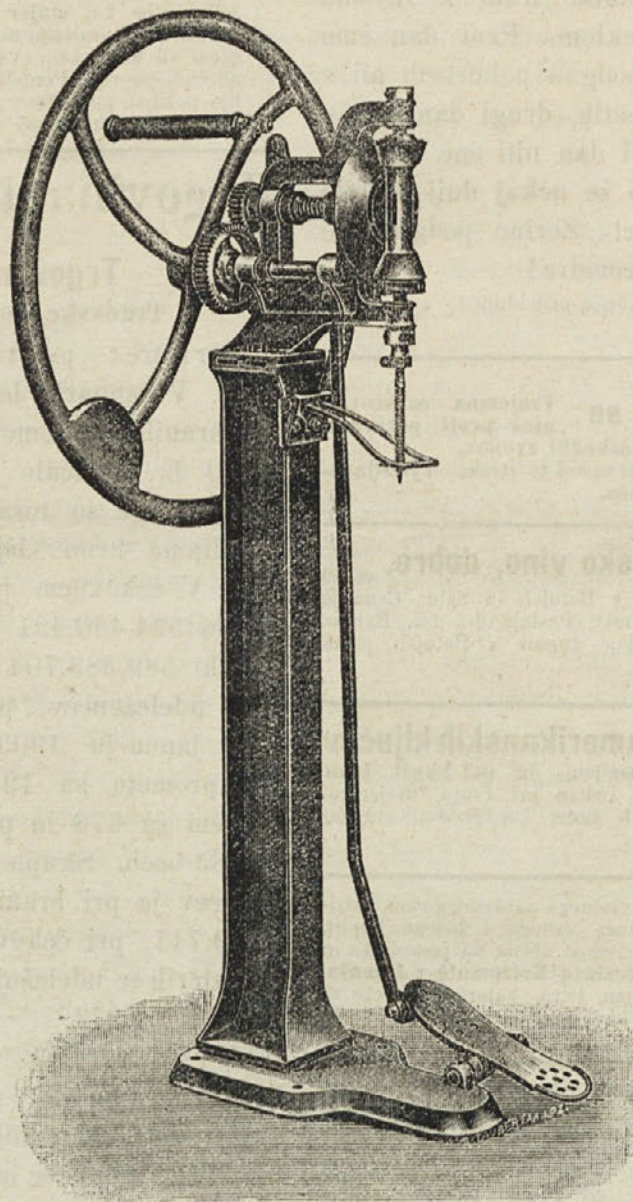
Na podlagi navedenega paragrafa (§ 2, c) se lahko naredi v kakem kraju, recimo Zadobrovi ob Savi tako-le: Večina posestnikov bi rada pristopila k zeljarski zadrugi v Šmartnu; to lahko stori. Ker so pa pri tem nekatere težave zavoljo dovažanja glav, zavoljo premajhnega prostora, posebno pa zaradi odvažanja godnega zelja na kolodvor, katero oskrbujejo udje po vrsti brezplačno, za to naj si napravijo posestniki, ki jim je bolj pri roki Zadobrova nego Šmartno, lastno, prav po ceni skladišče, kot ga opišem pozneje. Tu se sprejema blago udov, zriba in zvozi na kolodvor, kadar pride naročilo. Vsaki teden pa pošlje delovodja tega združnega skladišča natančen račun o vsem delovanji združnemu vodstvu v Šmartnem (poroča se lahko tudi vsaki dan), ki vpiše vse natančno v združne knjige. Konci zeljarske sezone je potem račun seveda skupen, ker vsi posestniki spadajo pač k eni zadrugi in imajo nekateri udje (v našem slučaju okolica Zadobrovska) samo to komoditeto lastnega skladišča. Taka skladišča bi se dala napraviti še marsikje v ljubljanski okolici.

Da je mogoče delati skupno v zeljarski zadrugi, je potreba več rečij.

1. Je nujno potreben primeren prostor; če mogoče takega najeti, dobro, če ne, je treba napraviti lastno skladišče in delavnico. (O tem podrobneje drugikrat.)

2. So neobhodno potrebni k temu delu nekateri stroji, pred vsem navrtovač ali nasekovač in stroj za ribanje (noži).

Da je to delo silno zamudno in da blago ni pri tem posebno fino, se razume, gospodi tako zelje ne tekne posebno, ker je pregrobo. Zato po nekaterih tovarnah šore kar izrežejo in zamečejo. S tem pa se tudi izgubi kakih 15 odstotkov blaga in to je veliko. Vse te nedostatke odstranimo s strojem, ki se imenuje navrtovač ali nasekovač, po novejšem sestavu, ki ga kaže slika 1, ter stane okoli 240 K.



Slika 1.

Po večini pri nas trgovci in kmetje delajo še tako, da najamejo za nasekavanje štorov ženske. Ženska vzame glavo v roko, odstrani gorenja 2 ali 3 liste, odreže neporabljeni del zunanega štora, prereže glavo z nožem v dva dela in naseka kolikor moč natanko štor v 10 do 15 delov.

S tem strojem se silno veliko prihrani na delavcih, pri količnejši zeljarji je plačan že prvo leto. Potrebuje 2 slabi osebi, ena vrtilo kolo, druga nastavlja očejene cele glave svedru, ki štor silno fino naseka, ne da bi ga morda ščežanil, pa tudi v zgubo ne gre nič pri tem.

Drugo še važnejše orodje v skupni ali združni zeljariji pa so noži ali ribalni stroj.

Kako gre z navadnimi nožmi na roko delo izpod rok, veste. Dober ribar nareže na dan komaj dobro kad za 1000 kg kislega zelja. Koliko časa in dela je treba za 10 vagonov ali 100.000 kg zelja, si lahko preračunate. Ribanje z navadnimi nožmi je v večji in združni zeljarni nemogoče. Je pa tudi nespametno, ko imamo na razpolago tako pripravnih strojnih nož v ta namen. Strojni noži se dobe v razni velikosti, za na roko in za večjo silo (konjsko ali motor). Večinoma rabimo nože, kot jih kaže slika 2., ki ima na levi strani



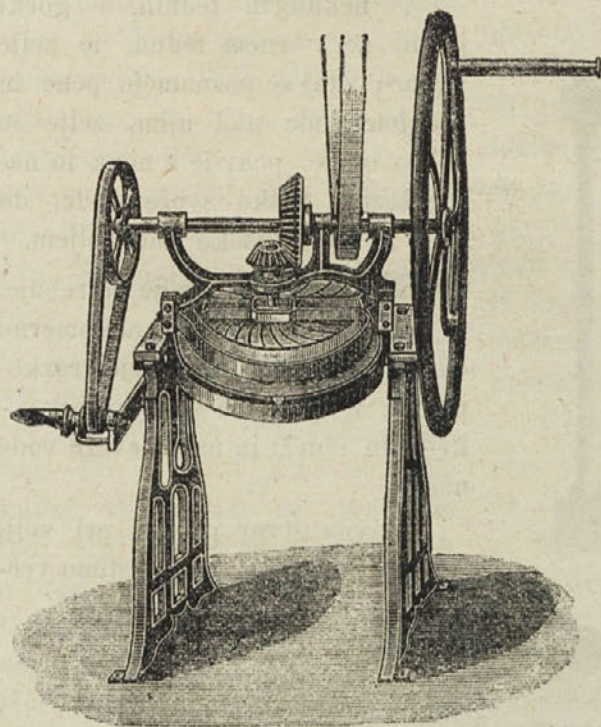
slika 4.

enega noža naravnost odreže s hrbtiščem pred njim ležečega noža ali kline. Kline so tako narejene,

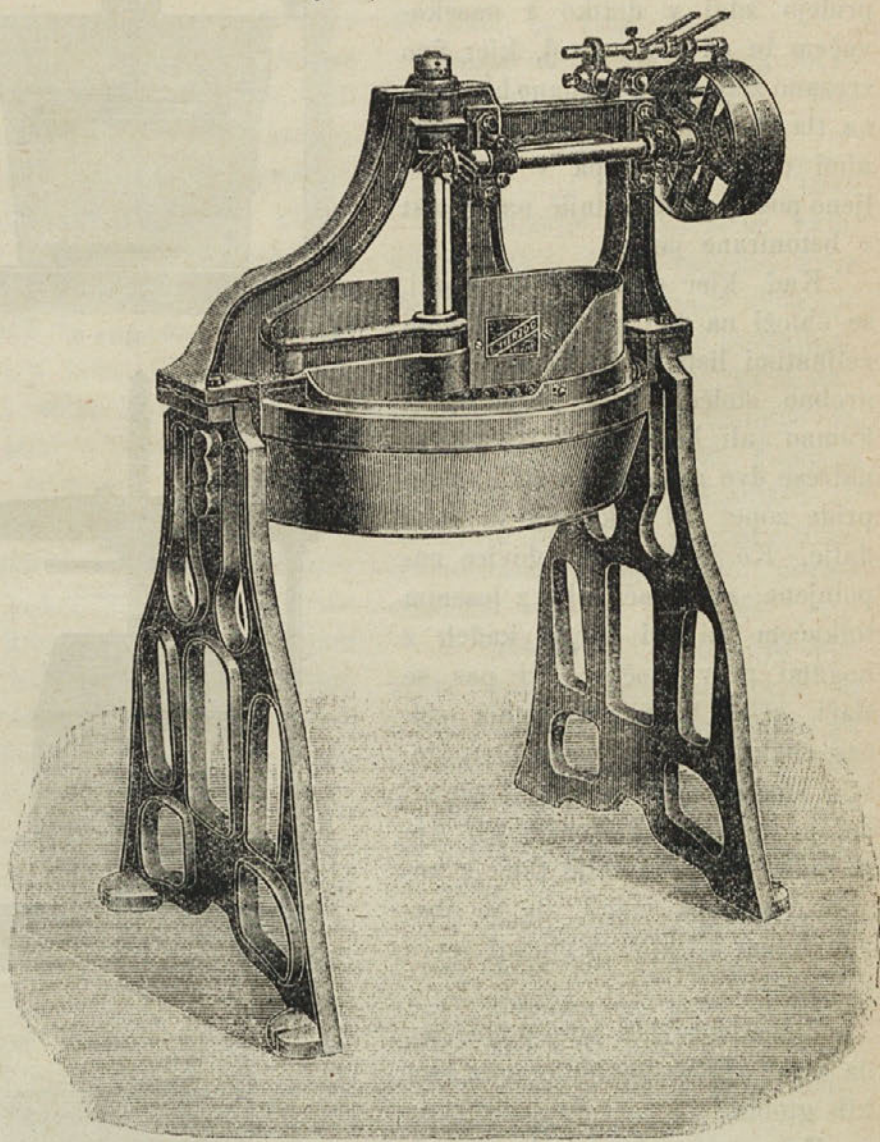
Narejeni so iz najboljšega demantnega jekla in so tako zaviti v loku, da rezilo

Pri zgodnjem zelju gredo na 1 1/2, celo do 1 mm, pri poznem zelju pa se reže v nekaterih delih celo po 3 mm debelo. Zelje, ki je namenjeno za sušenje, se reže 4 mm debelo.

Noži se lahko podložijo in tako rez napravi debelejši, ne pa tanjši. Večja zeljarna naj naroči vselej po 2 noža ob enem, da more rabiti drugega, ko se prvi skrha in brusi.



Slika 2.



Slika 3.

tudi sveder za izrezavanje štorov, ki ga pa po večini ne bomo rabili, ampak samo v slučaju, ko bi kak trgovec zahteval posebno fino blago brez vseh štorov v njem. Ako imamo pri roki gepelj, nam ta lahko goni ob enem nasekovač in ribalni stroj, ki ima v ta namen posebno kolo (šajbo) za jermen, kakor vidite na sliki 3.

Najvažnejši del tega stroja so pač noži sami, glej sliko 4.

da če se katera poškoduje ali izrabi, se lahko takoj dobi nova iz tovarne in vstavi v nož.

Noži se lahko naroče za različno debelino. Večji del rabimo nože za 2 do 2 1/2 milimetra debeline. Glej sliko 5.



slika 5.

Strojni nož se dobi v raznih veličinah, za naše namene sta najbolj pripravi št. 2. in 3. Št. 2. zreže na uro do 1500 kg zelja. Nož (šajba), ki ima 58 cm v premeru se zavrti pri gonilu 80 krat v minuti; potrebuje 1/4 konjske sile, t. j. dveh ljudi ne ravno prav močnih za gonitev. Stroj popolen stane okoli 300 K, nož sam z 9—11 klinami okoli 130 K, posamezne kline so po 10 K. Večji

stroj (slika 3.) pa nareže v eni uri do 2250 kg blaga in stane za na gapelj okolu 370 K.

Slednjič še nekoliko o ravnanju z zeljem samim, o stiskanji in o zeljarskih prostorih.

Ko pride zelje v glavah s polja domov ali v zadružno skladišče, se pusti 8 dni ali tudi dalje časa ležati, da dobi pravo podobo. Na to se glave očedijo površnih listov in neporabni štor odreže. Glave pridejo zdaj v dotiko z nasekovačem in od tod v stroj, kjer fino zrezano zelje leti z neznano hitrostjo na tla, pregrnjena z rjuho ali čednimi deskami ali pa v podstavljeno posodo, ali slednjič naravnost v betonirane jame.

Kad, kjer se ima zelje kisati, se obloži na dnu najpreje z lepimi zeljnatimi listi in na te se potrese drobno stolčene soli pomešane s kumno (ali brez nje). Na to se natrese dve roki visoko zelja, nanj pride zopet sol s kumno in tako dalje. Ko je kad do polovice napolnjena, se potlači zelje z lesenim tolkačem ali pri večjih kadeh z nogami prav močno; pri nas se tlači zelje brez prenehanja celi čas enakomerno in na gotovo število škafov zelja se soli. Drugodi delajo drugače, kakor je pač kje navada. Ako se zelje tlači z nogami, zahteva snaga, da se obujejo leseni ali klobučevinasti čevlji čez nje.

Zelje mora biti tako potlačeno, da tvori ravno površino brez vsakih globin.

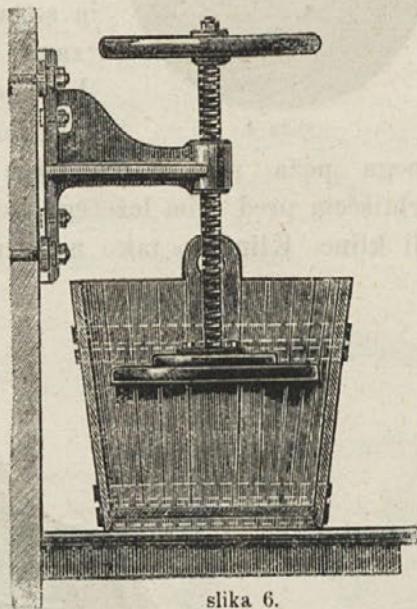
Zato priporočamo zelo stiskalnico, kakoršne rabijo povsodi na avstrijskem severu in po Nemčiji in ki jih kažejo slike 6—8.

Slika 6. kaže stensko stiskalnico, ki je pritrjena na kaki steni ali na stebri. Stane po različni velikosti od 140—270 K.

V sliki 7. vidiš stoječo stiskalnico, ki se lahko rabi tudi za pokanje že kislega zelja v sodce; pride na 270 do 480 K po velikosti. To velja pa za tujino, domača tovarna (na pr. Žabkar v

Ljubljani) bi to naredila gotovo ceneje.

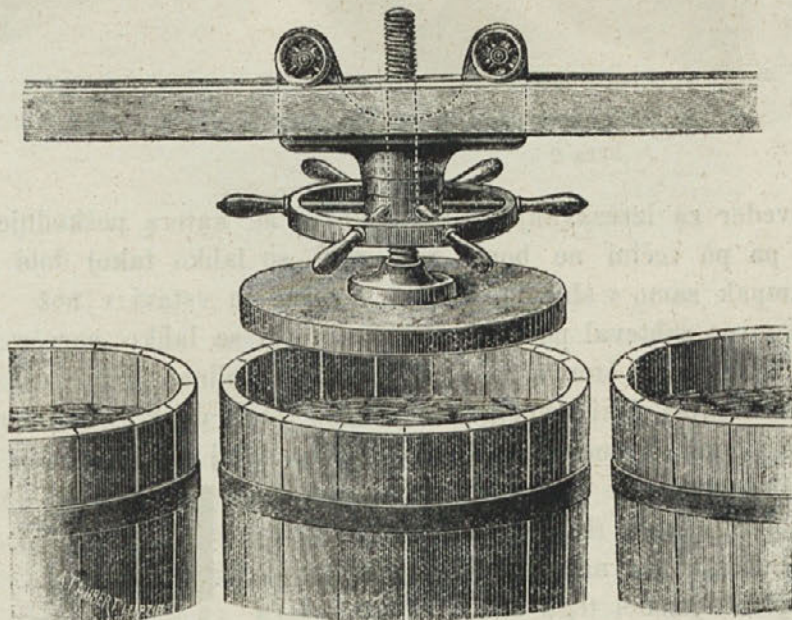
Slednjič imamo v sliki 8. stiskalnico, ki teče prosto nad sodovi ali kadmi. Slika je dovolj



slika 6.



slika 7.



Slika 8.

jasna, da ne potrebuje pojasnila. Stane 480 do 500 K in tehta 350 do 500 kg. S temi stiskalnicami si prihranimo zopet prav veliko zelo zamudnega dela v kadeh. Ko je na ta način kad polna, pravilno osoljena in potlačena, naložijo po vrhu zopet lepega zeljnatega perja, denejo nanj natančen pokrov, ki ga oblože s kamenjem.

Kamenje je ali surova lomljena skala iz kamenolomov ali pa veliko pripravnejše obdelane kocke iz kakega trdega in težkega kamna, granita, bazalta, gnajsa, ki seveda več stane.

Kadi, namenjene samo za kisanje, imajo 2 prsta pod vrhnim robom luknjo, v katero se vtakne bezgova cevka, da more odtekati preobilna voda, ki se nareja med kisanjem zlasti prvi čas.

V nekaterih tednih, v gorki jeseni že v enem tednu, je zelje vžitno; zdaj se posnamejo pene in pozajme voda nad njim, zelje se dobro omije, pokrije z nova in nalije čezenj toliko sveže vode, da stoji za pest visoko nad zeljem.

Kadar se kislo zelje potrebuje, se ga odvzema vedno enakomerno od vrha, da ne nastanejo razkopavine v njem, se vselej zopet pokrije in obteži in nalije sveže vode nanj.

Glavna stvar pa je: pri zelji glejmo na snago, zato čistimo več-

krat pokrov in obtežilno kamenje. Tako se drži zelje lahko eno do dveh let.

Rekel sem vže ob priliki, da si ne morem misliti lahko skupne zeljarne brez primerne prostora. Da pa ne bi kdo mislil: „O Bog, če napravimo celo tovarno, smo ob grunte“, naj povem tu na kratko, kako se da napraviti za majhen denar primerno skladišče za zelje.

V ta namen potrebuje že precej mogočna zeljarna kakih 200 štirjaških metrov sveta za poslopje in še nekoliko na okrog, da ni treba po tujem voziti. Poslopje naj bo kakih 20 m dolgo in 8 m široko (v svitlobi). Stropa ne potrebuje, ampak je celo nastrešje (grušt) vidno. Nastrešje počiva na zidanih, 45 × 45 cm močnih stebrih, katerih je na vsaki podolžni strani po 6, na koncih po 3, vseh skupaj je 44. Mej stebri je zid debel samo po 15 cm in se za začetek lahko obzida samo prostor, kjer so betonirane jame, ostali pa obije s krajniki, še bolje je seveda, če je vse obzidano, da je potem mir za nekaj časa. V en del tega prostora pridejo betonirane jame, ki imajo v našem zgledu 4 m dolžine, 2 m širine, 3 m globine. Po 3 in 3 jame se drže skupaj, ločene po ne predebili steni, mej vsako skupino jam pa je prostora po okoli 1.70 m. Jame iz cementa so natančno obite z lesenimi deskami, tako da pride zelje v dotiko samo z lesom in nič s cementom. Te jame vzemo prostora kakih 16 m po dolžini, ostali prostor pa služi za kadi, ki se lahko postavljajo pod napuščem. Kadij mora biti pri tej zeljarni kakih 40 po 1000 kg zrelega zelja in se rabijo kadi samo za prvo

zelje, ki se hitro kisa v jesenski gorkoti. Vse pozno zelje pride v betonirane jame. Vsaka ima prostora za več nego en vagon zelja, torej vseh 9 jam v našem zgledu gotovo za 10—15 vagonov. Delo pri taki zeljarni je kaj priročno.

Vozovi težkih glav pridejo, se stehtajo na vozni tehtnici in teža zapiše, blago se zloži, ker je več vrat, lahko odklada več voz naenkrat.

V prvi jeseni se betonirane jame pokrijejo z deskami in se naloži nanje zeljnatih glav, tudi se lahko porabi ta prostor kot delavnica, pozneje pa je oni prostor, kjer ni jam, skladišče za glave, čez jame pa se položi nekoliko desk, nanje postavi nasekovač in strojni nož in zribano zelje frči naravnost v jame. V jami je delavec, ki zelje lepo porazdeljuje po celi jami z vilami, ki soli in kumna v primernih presledkih, in ki ga potlači, ko je zelja do polovice jame na visoko. H koncu se jame pokrijejo in nanje pride par voz kamenja. Zelje iz teh jam nam je bolj po vseči nego ono iz kadi, tako lepo rumeno kakor solnce. Tudi za pokanje so jame pripravne:

Ena oseba meče zelje z vilami ven na povoščeno platno in druge ga tlačijo v sode in zabijajo.

Koliko pa stane približno tako skladišče?

Za naš slučaj, tedaj za zeljarno, ki nariba kakih 25 do 30 vagonov zelja na leto, bi stalo skladišče:

Opeka za vse zidovje . . .	K 385
17.500 opek à 22 K	
Nastrešje ca	„ 1160
Zarezana opeka za streho (1000 à 70 K)	„ 376
Apno	„ 280

9 jam iz betona (4×2×3m) K	580
14 oken s škatlami vred, mej vsakim stebrom po eno okno	„ 196
Vrata (4 à 32 K)	„ 128
Cement za ostali tlak	„ 80
Podboji (4 à 24 K)	„ 96
Zidarsko delo	„ 850
60 voz kamna à 1.40	„ 84
Deske za oboj jam	„ 90
Skupni račun stavbe	K 4305
Zraven se potrebuje še:	
40 kadi za 1000 kilogramov à 36 K	K 1440
Nasekovač in noži	„ 600
Vozna tehtnica	„ 700
Skupaj	K 7045

Za manjše podružnično skladišče (kakih 5—8 vagonov zelja na leto) bi zadostovalo poslopje za $\frac{1}{2}$ do $\frac{2}{3}$ manjše od gorenjega, treba ni vozne tehtnice, ki se nadomesti z decimalno tehtnico za kake 3 do 400 kg teže. Kadi se potrebuje pri takem skladišču 10 do 15 in pride vse skupaj s tremi betoniranimi jamami in obema strojema vred na 2000 K.

Z betonovimi jamami se prihrani zelo veliko dela, ker ni treba prenašati ribanega zelja, ga ne tako zamudno tlačiti, ne desetkrat zadelavati, pa tudi cena za napravo je brez primere manjša pri jamah.

V gorenjem slučaju pride na 9 jam à recimo 1 vagon na 650 kron, drže pa te jame najmenj toliko kot 100 kadi à 36 kron, kar bi znašalo 3600 kron tedaj šestkrat več.

Zato še enkrat opozarjam slovenske pridelovalce zelja:

Pomislite, da je v združenji vsa vaša sila in edinole vaša lastna korist. Zato si osnujte povsodi podružnična skladišča ali kjer bolj kaže lastno zeljarsko zadrugo.

ZADRUGA

Poveritev podpisov novoizvoljenih članov načelstva in potrditev prepisov zapisnikov.

Prišla je doba občnih zborov, volijo se novi udje načelstva ali se pa izvolijo zopet prejšnji, preminjajo se pravila.

Vse to se mora naznaniti trgovskemu sodišču in dotičnim vlogam se priloži potrjen popolen prepis zapisnika; če se prijavijo novi člani načelstva, se morajo vrh tega na vlogah njihovi podpisi poveriti (legalizirati).

Kdo potrdi pravilnost prepisa zapisnika, kdo poveri podpise novoizvoljenih članov načelstva?

Le pri ustanovitvi zadruga, takrat, ko se prijavi v združni register prvo načelstvo, legalizuje sodnija ali notar; za pozneja potrdila in legalizacije pa je mero dajna ministrska odredba z dne 23. maja 1898 (d. z. št. 74), ki določuje, da lahko potrditev in poveritev po sodniji ali notarju odpade in se izvrši po zadruzi sami. V tem oziru imamo pred seboj odlok c. kr. okrožnega sodišča v Rudolfovem z dne 23. jan. 1903, ki pravi:

„Priložiti je popolen zapisnik občnega zbora v prepisu, katerega točnost naj potrđita dva člana načelstva, ki sta že registrovana.

Tudi istost podpisov novoizvoljenih članov načelstva se utegne namesto notarske ali sodne poveritve poveriti po dveh članih načelstva, katerih podpisi so že registrovani.

Ugovori proti združnim mlinom in pekarnam.*)

Vsakdo mi bo rado verjel, da je nova naprava kmetijskih zadr. mlinov in pekaren kljub svojim neutaljivim vspehom vzbudila po ljubi Franciji marsikako temno

meglico, da ne rečem črne nevihte na političnem in gospodarskem polji. Hvala Bogu, da nismo politiki, zato nas tudi obsodbe, ki imajo političen temelj na tem mestu prav nič ne brigajo. V kolikor pa se naslanjajo na čisto gospodarska uvaževanja, jih hočemo zdaj le pogledati.

Nekateri trdijo: Kmetje, ki se hočejo pečati z mlinarstvom, bodo doživeli marsikako prevaro. Služiti denar s tem, da se žito pridelja, je en poklic; služiti denar s tem, da se moko spremeni v žito, je zopet drug poklic. Za izvrševanje tega zadnjega je treba denarja (kapitala) in skušnje. Kapitala pa imajo, pravi nasprotnik, kmetje malo in trgovska izobrazba in skušnja se ne da pridobiti, če se je ni učil. Kmetje naj bi raje gledali na to, da izpopolnijo svoje proizvajanje naj bi uravnavali vzorna gospodarstva, pred vsem pa naj bi se učili svoje pridelke bolje spravljati v denar, ne pa se vmešavali v opravke drugih ljudij, ki jim niso nič mari. V raznih stadijih (postajah) pridelovanja kruha daje dovolj prostora za one službe in vsako delo naj redi svojega delavca: kmeta, trgovca, mlinarja in peka. Cene vseh pridelkov naj bi se tako določile, da prejmo vsi svoje plačilo in oni, ki so jih pridelali pa tudi oni, ki so jih dali konsumentom na razpolago. In naj le nihče ne trdi, da so pri tem konsumentje kaj na zgubi. Sploh da je velika zmota narodnih gospodarjev, ki se preveč brigajo za splošnost, mesto da bi se pečali z usodo vsakega posameznika. Vseobčnost producentov da s tem le pridobi, ako pridobi vsak posameznik. —

Kmetje da naj bi se v svrhu prodaje svojih pridelkov organizovali in določili ceno svojih pridelkov po njihovi proizvajalni ceni več nek določen dobiček, ne iskali

pa naj bi postranskih zaslužkov v poklicih, o kojih ničesa ne razumejo in iz katerih bi iztisnili veliko vredne pomočnike.

Tako ugovarjajo. In res, nekaj zelo zapeljivega ima ta ugovor v sebi: Stavi namreč kot samoumevno možnost, da se posreči kmetom, da bi sami nastavljali žitu cene. Ne rečemo sicer, da bi se ne dal ta cilj doseči kedaj v daljni, daljni bodočnosti, vendar pa je upanje na tako bodočnost za enkrat ovito v soparo in obdano od velikanskih???, dokler se tako redko sejana žitna skladišča splošno ne razširijo in dokler ne pride v tem oziru do popolne krajevne, okrajne, deželne in državne organizacije, dalje dokler ne obstoje podobne organizacije v vseh važnejših žitnih deželah in dokler ne pridejo sledujoč vse te organizacije pod en klobuk ali eno streho. Vzemi preljubi v roke najboljši daljnogled in priznal boš: je-li vse to mogoče, tega danes ne ve noben človek. Iz tega sledi: bolje jeden vrabec v roki, nego sto na strehi in da ravnamo danes bolje, ako vporablamo praktična, vže poskušena sredstva v dosego boljših žitnih cen, nego pa da bi dirjali za sanjavo fato morgano. In tako preizkušeno sredstvo je združno mlinarstvo in pekarstvo. —

Dalje damo ugovarjalcu v premislek tudi trditev, da je le narodno-gospodarski dobiček in napredek, ako odbacnemo z enim udarcem kar dva posredovalca. To ne maši virov javnega blagostanja, ampak še le omogoči boljšo delitev dela in prihranitev delavskih močij.

Slednjič opominjamo tudi na to, da se tu ne gre zato, da bi od danes na jutri kar naenkrat odstranili vse mlinarje in peke, ampak gre najprej zato, da se po deželi razširja polagoma nova vporaba združni mlini, ki je v stanu zboljšati gmotno stanje kmetijstva.

*) K vprašanju, koje smo obravnavali vže lani, pošilja nam prijatelj in poznavalec združništva tele vrste. Želeli bi, da se oglašijo še drugi, da se tako to vprašanje od vseh strani pretehta.

Je pa še drug vgovor, ki, kakor se dozdeva bolje drži. Mi si vendar prizadevamo, pravijo, da bi dosegli v nekoliko poštene in primerne cene. Zdaj so pa predlagali za združne mline in pekarnе nek zistem, ki omogočuje dobiti prav veliko močnatega izvlečka, ki nadomešča dosednji močnati izvleček od 50—60% z veliko večjim od 70—75%; z drugimi besedami, namesto da bi, kot doslej od 100 kg pšenice porabili za kruh 50 do 60 kg, hočejo v bodoče porabiti 70—75 kg. Iz tega pa sledi, pravijo, da bo treba v bodoče mnogo menj žita za konsum in konec vseh teh reči bo zmanjšanje povpraševanja in dosledno znižanje cen.

Odgovor: Vsak bo priznal, da je ta ugovor naperjen v prvi vrsti na dežele, ki proizvajajo žito čez lastno potrebo. Kar zadeva marsikak kraj na našem jugu bi bila ta zguba celo v dobiček, ker bi bilo po tem treba menj žita kupovati.

Pa tudi za druge kraje, kjer pridelujejo žita čez lastno potrebo je še veliko vprašanje je-li bi v resnici vseobčno razširjenje zadr. mlinov in pekarn zmanjšalo potreščino žita. Mi tega ne verujemo, marveč se nam dozdeva, da bi vsled znižanja krušne cene narastel njegov konsum. Pa tudi v slučaju, če bi ta zmanjšana vporaba žita v resnici nastopila, celo tedaj bi ne bila to za prehranjevanje ljudstva nikaka kvar, ampak le dobiček, ker bi bila pridržana človeku najboljša žitna kvaliteta. Vse kvalitete, iz katerih danes izdelujejo slabe vrste kruha, bi se veliko pametneje porabile za živino ali za izdelovanje špirta (pa ne za pijačo), če bi bilo to praktično.

Končajmo naše pričkanje in razmišljanje. Nikakor nismo udani misli, da bi vporaba združnega načina pri izdelovanju kruha bilo vseobčno mazilce za odstranitev težkoč, ki danes kmetijskega proizvajalca žita vže tako resno ogrožujejo in ki se bodo brez dvojbe

še poostriale vsled nadproizvajanja, ki ga poraja kmetijsko-tehnijski napredek in vedno bolj se razširjajoča vporaba umetnih gnojil. Kljub temu se nam zdi mej množino sredstev, ki so nasvotovana v ta namen, da se premaga poljedelska kriza, obrt v izpreminjanje žita v moko in kruh s pomočjo združnih mlinov in pekarn prapravno, da vpliv nizkih žitnih cen na gmotno stanje kmetijstva v znatni meri omeji.

Uvaževaje to stanje, kakor tudi okolnost, da so pokazale doslej ustanovljene kmetijske združne mlinarne in pekarnе ugodne uspehe, je želeli:

1.) da kmetijske družbe in razne Gospoparske zveze ustanovljajo in pospešujejo združne mline in pekarnе;

2.) da s stem ciljem pred očmi dajo kmetijskim šolam na razpolago manjši mlin in pekarije v svrhu demonstracije in da dobijo tako kmetovalci priliko videti in se učiti, kako se žito na gospodarstven način spremeni v kruh.

Mesečni izkazi.

Že zadnjič smo prosili in pozivali vse naše članice, da nam redno pošiljajo mesečne izkaze!

Za januar 1903. še nismo vseh izkazov prejeli, torej svoj poziv ponavljamo in smo v to svrhu vsem članicam poslali tiskovine.

V prihodnji številki bomo vse mesečne izkaze v skupnem znesku obelodanili.

Občevanje z uradi.

Dan na dan prihajajo nam pritožbe, v kojih se naše zadrugе britko pritožujejo, da je uradi po nepotrebnem kaznujejo, jim delajo sitnosti in kako se že vsi tisti izrazi glasijo.

Pri uradih spet se slišijo opazke, da zadrugе ne spolnujejo svojih dolžnosti glede postavno predpisanih vlog, da se niti ne ganejo, če se je na to opozori, se jim kazn

zagrozi in da na različne dopise ne odgovarjajo.

Vse te pritožbe in opazke kažejo, da se ponekod občevanje naših zadrug z uradi ne vrši tako gladko, kakor bi se lahko in moralo.

Tu je treba premembe.

Zato pozivamo vse naše zadrugе, da oddajo pravočasno in pravilno sestavljene vse predpisane vloge, bodi si na sodnijske, politične ali davčne urade.

Natančno izpolnjevanje te sicer samo ob sebi umevne zahteve odpravilo bo največ gori omenjenih pritožb in opazk.

Dopisi uradov za pojasnila itd. naj se rešujejo naglo.

Ako pa dobijo zadrugе od uradov dopise, v kojih se zahteva kaj v zakonu neutemeljenega ozir. kaj takega, da zadrugam ni jasno, naj pošljejo take dopise takoj „Gospodarski Zvezi“, da ona potrebno vkrene.

„Gospodarska Zveza“ v tem oziru rada vstreže vsem željam, sestavi vloge, rekurze itd., samo le, da se odpravijo vsi nedostatki v občevanju z uradi.

Vsem našim članicam.

One hranilnice in posojilnice, ki so po jasnih določbah davčnih zakonov pridobninskega davka proste, imajo pač mir pred davčnimi oblastmi oziroma se prav lahko branijo, če bi se jim pomotoma vendarle davek predpisal.

Drugače se pa godi drugim zadrugam n. pr. kmetijskim, konsumnim društvom, mlekar nam itd.

Določila davčnega zakona, po kojih se take zadrugе obdačijo, so nejasna, in to je krivo, da nastanejo med finančnimi oblastmi in zadrugami radi obdačenja pravcati boji, v kojih brez ozira na stroške, delo itd., mnogokrat zadrugе podležejo.

Da se ta nujna zadeva tako uredi, kakor zahteva korist zadrug, je potrebno, da se ali zakon v tozadevnih točkah spre-

meni ali se pa sporazumno s c. kr. finančnim ministerstvom pravila v toliko predručajijo, da ne bo več dvomov, jeli so zadruga pridobnine proste oziroma pogojno proste ali ne.

Splošna zveza gosp. zadrug v Avstriji ima nalog, da to zadevo izpelje; zato pa rabi od zadrug s vseh avstrijskih dežel podatke o nepravilnem obdačenju.

One naše članice, kojim se je pripetil kak tak slučaj, naj nam ga vsaj do 25. t. m. naznani in priložijo vse dotične spise v izvorniku ali prepisu in 1 izvod svojih pravil, da je moremo pravočasno poslati „Splošni zvezi“.

Nova posojilnica.

V Smledniku pri Kranji ustanovila se je hranilnica in posojilnica. Načelnik ji je Andrej Dolinar, posestnik v Smledniku.

Navod za knjigovodstvo.

Z ozirom na mnogobrojna vprašanja, po katerem navodu da si naj naše članice uredijo knjigovodstvo, naznanjamo, da izda „Gospodarska zveza“ sama tak navod za knjigovodstvo in vso poslovanje; že te dneve pojde v tisk.

Zveza mlekarских zadrug.

V nedeljo dne 18. pr. m. se je vršil v Logatcu osnovni občni zbor zadruga „Zveza mlekarских zadrug“.

Zveza ima svoj sedež v Logatcu in si je izvolila sledeči odbor:

Načelnik: g. Fran Majdič v Logatcu, podnačelnik gosp. Josip Turk v Logatcu, odborniki gg.: Josip Bole na Reki, Alojzij Domicelj ml. v Zagorju, Ivan Leskovec v Št. Vidu, Miha Čepirlo na Kalu, Franc Kunc v Rovtah; namestniki gg.: Alojzij Krajc v Grahovem, Fran Arko v Postojini, Janko Toman v Moravčah, Ivan Lampe na Črnem vrhu, Pavel Bole v Kočah. V razsodišču so gg.: Anton Degleria v Logatcu,

Gustav Pirc v Ljubljani, Maks Domicelj na Rakeku, Ivan Urbančič v Trnovem in Matija Monetti v Logatcu.

Naloge, kakor si je stavi „Zveza mlekarских zadrug“ izvršuje in bo izvrševala tudi za naprej za svoje članice mlekarne „Gospodarska Zveza“.

Podlistek.

(Nadaljevanje.)

Občni zbor.

Posojilnica v razglasila je po časopisih, da ima v nedeljo dne . . . svoj občni zbor.

„Bo pa spet dež“ se je govorilo.

Vsak občni zbor vršil se je do zdaj v dežju, na to smo bili vajeni; vajeni smo pa tudi bili, da se je vsak občni zbor vršil jako hitro.

Načelnik Peter Traven, župan, bogat posestnik, mesar, krčmar itd. nam je povedal: „Z božjo pomočjo imamo spet čisti dobiček. Ali vam je prav?“

„Prav“ — so rekli nekateri, drugi so samo prikimali.

„No, če vam je prav, pa volimo novo načelstvo; povem vam zadnjokrat, jaz ne morem več načelnik biti, na vsak način ne — imam preveč drugih poslov.“

„E — kaj boš to, vse naj pri starem ostane“ se je glasilo; — ostalo je vse pri starem.

Traven se je kazal nezadovoljnega — odprl je vrata in klical: „Zdaj pa le nosite!“

Tega trenutka smo se vsi najbolj veselili; radi njega smo prav za prav šli k občnemu zboru.

Prišle so steklenice z vinom, svinjetina, kruh — pili smo in jedli, dobro se nam je godilo.

In zunaj je dežilo.

Vsako leto je bilo tako — in letos bo spet.

Kako se človek lahko vkane.

V nedeljo dne ni dežilo; to je bilo slabo znamenje.

Najlepši dan je bil; po vseh potih in kotih dišala je pomlad, njeni trabanti, metulji in hrošči, podili so se po toplem zraku, svetilo jim je najsvetlejši solnce.

Tako vreme ni za občni zbor — a šli smo vendar — saj vemo zakaj.

No, zbralo se nas je prav lepo število, za kakih 40—50 litrov vina nas je bilo.

Prikazal se je Traven, nas preštel, pa se ni nič kaj prijazno držal; spet je odšel, spregovoril še ni nič.

Vrnil se je prav kmalo, pa ne sam; velik in močen gospod z gosto črno brado in zlatimi naočniki prišel je z njim.

Traven ga je peljal na častno mesto, kjer je navadno sam sedel in je spregovoril:

Gospod revizor z je prišel k našemu občnemu zboru in bo nas v marsičem podučil.“

Traven gledal je černo; — revizor pa jako prijazno; — in vendar, kaj pomaga taka prijaznost, če ni o pravem času?!

Kaj te je danes treba bilo?

(Dalje prih.)

Pregled

denarnega prometa „Centralne blagajne“ za mesec januar 1903.

P r e d m e t	V l o g e				K r e d i t				Denarni promet			
	vloženo		vzdignjeno		izplačano		povrnjeno					
	K	h	K	h	K	h	K	h	K			
V mesecu januar 1903	1,680	322	51	135	712	75	2,540.775	03	160	791	62	4,531.571.40
po odbitku	135	712	75	—	—	160	791	62	—	—		
Stanje 31. januarja 1903	1,544.609	76	—	—	2,379.983	41	—	—				

Denarni promet.

Na tekoči račun so nam vposlali sledeči zavodi:

Vrhnika, hran. in pos. (25)	K	10000.—
Leskovača, " " " "	"	1000.—
Cerknica, " " " "	(28)	5000.—
Kandija, " " " "	"	2500.—
Idrija, ljud. " " " "	(29)	780.—
Št. Jurij pri Kranju, hran. in pos. (30)	"	69.63
Stara loka, " " " "	"	2400.—
Zagradec, " " " "	"	6000.—
Domžale, " " " "	"	3500.—
Srednjavas, " " " "	"	1000.—
Cerknica, " " " "	"	316.77
Radeče kons. društ. (31)	"	100.—
Obresti	"	30.—
Horjul hran. in pos. (31)	"	150.—
Kandija, " " " "	"	5000.—
Struge, " " " "	"	6500.—
Sorica, " " " "	"	400.—
Kamnik, okr. pos. " "	"	400.—
Pulj, istarska pos. obresti	"	990.—
Samič, hran. in pos. (31)	"	5000.—
Višnjagora, " " " "	"	2650.—
Rob, " " " "	"	3000.—
Sinčavas, " " " "	"	6000.—
Idrija, ljud. " " " " (1. 2.)	"	3000.—
Sinčavas, " " " " (4)	"	1800.—
Št. Jur ob juž. žel.	"	201.—
Skrilje, hran. in pos. obresti	"	4099.58
Vipava, " " " " (4)	"	6000.—
" " " " (4)	"	3000.—
" " " " (4)	"	250.—
" " " " (4)	"	2350.—
" " " " (4)	"	3522.50

Stari trg, hr. in pos. (4)	K	6000.—
Jesenice, " " " "	"	2000.—
Vipava, " " " "	"	2936.25
Črni vrh, pos. " " " "	"	1000.—
Marezige, hran. in pos. obr.	"	292.91
Višnja gora, " " " " (5)	"	5000.—
Borovnica, " " " "	"	1632.—
Šmartno pri Litiji, hran. in posojil. (5)	"	3200.—
Trnovo, " " " "	"	240.24
Polhov gradec, hran. in pos. (5)	"	1200.—
Idrija, ljudska hran. in pos. (5)	"	1200.—
Ziri, posojilnica " " "	"	3700.—
Št. Jakob, posojilnica " " "	"	2000.—
Zatičina, " " " "	"	2000.—
Križevci, " " " " (6)	"	2701.—
Bloke, hran. in pos. " "	"	3000.—
Št. Jur pri Kranju, hran. in pos. (6)	"	1600.—
Tržič, hran. in pos. " "	"	1000.—
Št. Jur pri Kranju, hran. in pos. (6)	"	2000.—
Rovte, hran. in pos. " "	"	1300.—
Bloke, " " " " (7)	"	5000.—
Sorica, " " " "	"	1157.74
Staraloka, hran. in pos. " "	"	3000.—
Rob, " " " "	"	6500.—
Zagradec, " " " " (10)	"	3300.—
Št. Peter, " " " "	"	7000.—
Semič, " " " "	"	1000.—
Trebelno, " " " "	"	2000.—
Frankolovo, " " " "	"	1000.—

Opomba: Številke v oklepajih kažejo dan, s kojim prične zaobrestovanje.

VABILO

na

II. redni občni zbor

hranilnice in posojilnice na Vrhniki, kateri se bo vršil v nedeljo dne 1. marca 1903 ob 4. uri popoldne v Katoliškem domu na Vrhniki.

Dnevni red:

1. Poročilo načelstva in računskega pregledovalca.
2. Potrjenje letnega računa 1902.
3. Volitev načelstva.
4. Volitev računskega pregledovalca in njega namestnika.
5. Slučajnosti.

Na Vrhniki, dne 6. svečana 1903.
Načelstvo.

VABILO

na

OBČNI ZBOR

hranilnice in posojilnice za Višnjo goro in okolico registrov. zadruga z neomej. zavezo, ki se bo vršil dne 1. marca 1903 v posojilničnih prostorih ob 3. uri popoldne.

Vspored:

1. Odobritev letnega računa.
2. Volitev odbora in nadzorstva.
3. Slučajnosti.

Odbor.

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 na debelo in drobno in zaloga poljedelskih strojev

Ljubljana, Dunajska cesta št. 16.

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

(135) —27

Slovenske cenike razpošiljamo na zahtevo brezplačno.



Nj. svetost papež Leon XIII.

sporočili so po svojem zdravniku prof. dr. Laponiju gospodu lekarnarju Gabr. Piccoliju v Ljubljani prisrčno za hvalo za doposlane Jim stekleničice

tinkture za želodec

in imenovali „Dvor založnikom N. svetosti“.

Imenovani zdravnik ter tudi mnogi drugi sloviti profesorji in doktorji priporočajo boleham G. Piccolijevo

želodčno tinkturo

katera krepi želodec, pospešuje slast, pospešuje prebavo 144 24—22 ljanje in telesno odprje.

Naročila vsprejema proti povzetju in točno izvršuje G. Piccoli, lekarnar „pri angelju“ v Ljubljani, na Dunajski cesti. Tinkture za želodec pošilja izdelovatelj v škatljah po 12 in več stekleničic. — Poštino mora plačati p. n. naročnik.

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.

(134) 24—2

Svetovnoznana !!! Nad 300.000 v rabi. Nad 500 prvih odlik.!!!

ALFA-LAVAL-Separator-ji

so najboljši

posnemavci smetane

je dobiti v 14 različnih velikostih, posnamejo od 40—2000 litrov v eni uri.

Popolne oprave za mlekarne

na roko in s silo, kakor tudi vse mlekarske stroje (155) 12—12 in posode.

Popolne naprave za led in ohladitev

za mlekarne, pivovarne, klavnice, mesarje in prekajevalce, za čokoladne tovarne. 450 do 300.000 toplin (kalorij).

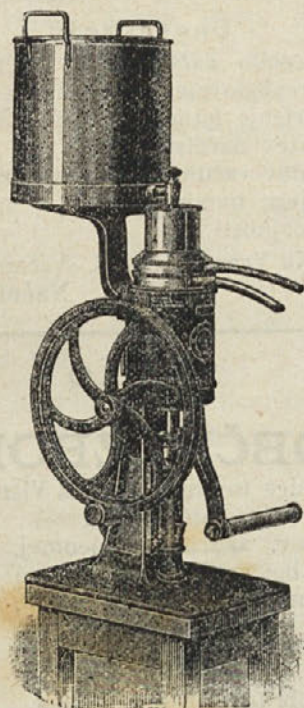
Najcenejša in najboljše delujoča ohladilna naprava.

Akcijska družba ALFA-Separator, Dunaj.

Zaloga za južne dežele

➡ v Gradcu, Annenstrasse 26. ➡

Podružnice: Budimpešta. Praga.



Posebnost: Turbine na par, naprave mlekarn.

Posebnost: Posode za prevažanje mleka brez gumija.

Ceniki, podučne brožure, proračuni in načrti za mlekarne na razpolago. Svet se daje v vseh zadevah mlekarstva. Zahteva naj se naš strokovni list „Alfa-Mittheilungen“ brezplačno.

Centrala za nakup in prodajo!

Gospodarska Zveza

»»»»»»»»»»»»»»»» v Ljubljani »»»»»»»»»»»»»»»»

posreduje svojim članom

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

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

➡ Zaloga Barthel-ovega klajnega apna, oddaja se od 5 kg naprej. ➡

Posredovalnica za Zvezine trgovce!