

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. oktobra 1901.

Poštno-hran. št. 849.872

Kmetijstvo.

Poljedelstvo.

Poskusno delovanje praktičnega kmetovalca.

(Na podlagi skušenj društva za pospeševanje kmet. poskušništva za Avstrijo.)

Vsako leto prireja en del praktičnih kmetovalcev razne poskušnje, spadajoče v njihovo stroko, ki jih stanejo mnogo časa, dela in denarja; vrše se take poskušnje deloma na prostem polju, deloma na vrtu, pa tudi v hlevu in kleti itd. Njihov namen je preskusiti kako novo rastlinsko vrsto, bodisi žito, ali okopavino ali krmisko rastlino ali drevje, zvedeti učinek kakega gnojila ali učinek kakega novega gnojila ali učinek kakega novega načina obdelavati zemljo na rastlinski pridelek, dobroto kakega krmila in druge važne reči. Ti kmetovalci imajo od svojih poskušenj mnogokrat velik dobiček in zato moramo le obžalovati, da večina naših praktičnih kmetovalcev ne dela prav nobenih poskusov, da večjidel o njih niti ne ve in tako ne stori nobenega koraka, da bi zboljšala svoje gospodarstvo. Zato nam bo dovoljeno v sledečih vrstah, oziroma člankih opozoriti svoje stanovske tovariše — kmetovalce na veliko vrednost pametno in modro prirejenih poskusov in jim pojas-

niti zakaj, kako in kedaj naj kmetovalec poskuša.

Naslanjati se hočemo pri tem deloma na lastne, še bolj pa na poskušnje društva za pospeševanje kmetijskega poskušništva v Avstriji, kojega člani so v desetletnem obstoju društva napravili lepo število, čez 1000 poskušenj na polju.

Pri tem takoj povemo, da se hočemo ozirati tu samo na poskušnje, ki rešujejo kako praktično vprašanje, in da izbacujemo vsa strogo znanstvena vprašanja, kojih reševanje redoma ni stvar na polju se potečega kmeta, ampak ljudij, ki so v to poklicani, kakor razni učitelji in profesorji na nižjih, osrednjih in višjih kmetijskih šolah.

„Kdor se urno loti, ta vže na pol naredi“, si mislimo tudi mi in takoj odgovarjamo na vprašanje: Zakaj pa delaj gospodar razne poskušnje?

Gospodar vedno dela in poskuša zato, da se ve v dvomljivih slučajih prav ravnati, da doseže največji dohodek. Takih dvomljivih slučajev je v vsakem gospodarstvu več nego dovolj, ko ne more niti znanost niti stara skušnja posamezniku natančno povedati, kaj ima storiti, kaj ne. Znanost postavlja na podlagi natančnih poskusov ali eksperimentov in opazovanj splošna načela

in učne stavke, praktičnega kmetovalca naloga pa je izvajati iz teh učnih stavkov pravilne posledice ali konsekvence za svoje ravnanje; znanost deluje v najrazno- likejših okoliščinah in njej pripada težavna naloga, prilagoditi in akomodirati na pravilen način splošno veljavne znanstvene učne stavke danim razmeram. Da to razmerje mej teorijo in prakso, mej učenim profesorjem in poskušajočim kmetovalcem bolje umevamo, postavimo sem zgled.

Znanstvena raziskavanja so za trdno dokazala in določila, da potrebujejo žitne rastline za svojo hrano gnojilve in sicer jim je dati dušika, fosforne kisline in kalija. Vemo pa, kako različne da so okoliščine. v katerih se seje žito, kako različna zemlja, podnebje in drugo, kar pride tu v poštev in le popolnoma naravno je, da je po teh različnih okoliščinah tudi potreba gnojenja pri žitu zelo različna in da more kmetovalec tej potrebščini zadovoljiti na razne načine. Vsaj je mogoče, da so tla tako bogata na fosforni kislini in da je rastlinam toliko lahko raztopne fosforne kisline na razpolago, da bi bilo vsako gnojenje z njo sama potrata. Mogoče je pa tudi, da so tla jako revna na fosforni kislini in da je potreba žita po tem gnojili zelo velika. Še težavnejši slučaj imamo pred seboj,

ako imamo dvoje zemljišč, ki imata popolnoma enako veliko fosforne kisline v sebi. toda v razni obliki (formi), tako da ima n. pr. prvo fosforno kislino v lahko sprejemljivi obliki, druga pa v težki — posledica tega je, da rastlina pri enaki vsebini fosforne kisline na prvem zemljišču ne kaže nikakega pomanjkanja fosforne kisline, pač pa na drugem. Kemični talni razkroj ali analiza nam more podati samo nekaj splošnih migljajev ozir redilnih snovij, ki jih potrebuje kaka zemlja — do zanesljivih zaključkov v posameznih slučajih nas ne more še danes kemična analiza dovesti, dasi visoko cenimo njen pomen za kmetijstvo. Na drugi strani more kmetovalec vstreči pomanjkanju fosforne kisline z različnimi vrstami fosfornih kislin, s superfosfatom, s Tomaževim žlindrom, s koščeno moko itd.

V suhem podnebju se gnojna potreba žit kaže drugače, nego v mokrem in treba je tudi drugače preskrbeti zanje. Kmetovalec se more pri odločitvi, kako bo postopal, ravnati po občnih znanstvenih načelih, ozira se lahko tudi na skušnje drugih, toda pri tej množici možnih slučajev ne more z gotovostjo pričakovati, da bo tudi pravo zadel. Tako daleč žal, znanost še ni razvita in treba bo še mnogo dela in truda in nekaj Save bo še poteklo proti Donavi, predno se bo moglo kmetovalcu pri piki natanko povedati, kaj ima v vsakem posameznem slučaju storiti, in kako naj, da ostanemo pri našem zgledu, gnoji svoji zemlji s fosforno kislino. Toda celo skušnje nabrane v podobnih okoliščinah nas morejo voditi le splošno, pogosto nas puste tudi te na cedilu, ako se spremenijo le en sam moment (odločilna okolnost). Pri sicer enakih podnebnih in talnih razmerah n. pr. odločuje mnogokrat način obdelovanja v prejšnjem letu, ali je treba gnojiti s fosforno kislino ali ne. Če torej hoče gospodar vedeti,

je-li naj svojo njivo za žito zagnojiti s forforovo kislino, tedaj mora napraviti poskus in njivo in rastlino naravnost vprašati, odgovor bo ravno tako pogostokrat pritrjevalen, kakor zanikalen.

To se vidi na posebno jasen način iz del gori omenjenega društva. Mnogi gnojilni poskusi, ki so jih izvršili društveni člani v razvozanje raznih vprašanj, so pokazali, da je gnojenje z dušikom pri žitih skoro brezizjemno uspešno, gnojenje s fosforno kislino je imelo dober učinek v 50 do 75 od sto izmed vseh slučajev, dočim je gnojenje s kalijem bilo koristno še v mnogo redkejših slučajih. Z drugimi besedami lahko izrazimo ta dobiček (resultat) tudi takole: Žita potrebujejo dušika skoraj v vseh slučajih, fosforne kisline vže redkeje in le redko, v izjemnih slučajih kalija. Kmetovalec ima torej dovolj vzroka, da se pred rabo umetnega gnoja, zlasti fosforne kisline in kalija popreje s poskusom prepriča, ali mu pri žitih kaj zboljšajo žetev in prihodke ali ne.

Živinoreja.

Nekaj namigov za kokošarja.

V jeseni nastane tudi pri perutnini neke vrste oddih, to se pravi živali ne ležejo več jajec, kokoši se skubijo (mavsajo) in prično takoj zopet, kakor tudi race in gosi po zadnjem skubljenju, nabirati in iskati snovij, ki so potrebne za prihajajočo letno dobo. Dan za dnem postajajo spet težje, dokler ne prično zopet nesti. Ta čas miru, ki nastopi pred zimskim mrazom, je za perutninarja najugodnejša prilika, da uredi v kokošnjaku vse potrebno. Iz njega naj se vzame vse kar je premakljivega lesa: drogovi, korita za pokladanje krme, omare za leženje in drugo in naj se omije z vročo vodo, da se odstrani vsa nesnaga, v kateri se mnogokrat skrivajo škodljivi mrčesi. Stene in strop kokošnjaka naj se pobelijo, v

špranje naj se vbrizga karbolne kisline, da se pride do živega vsemu mrčesu. Ko smo tla skrbno pometli, se posujejo s peskom, pelom ali še bolje s šotno meljavo in s podlago slame (to zaradi tega, da pozneje lažje čistimo). Gnjezda se zopet popravijo in v vsako se dene po jedno jajce iz porcelana. Posamezne lesene kokošnjake je treba seveda zavarovati proti mrazu, in hudim vetrovom, posebno je treba vse izhode, streho natanko preiskati in če treba popraviti, da razne neprijatelje perutnine kolikor moč odstranimo.

Pri tej priliki naj omenim, da mrzla staja nič ne zadržuje, da ne bi živali jele ravno tako zgodaj nesti, kakor v gorki, če je le piča prava; da ravno nasprotno: v zaduhlih kurnikih, kjer so kokoši, race in gosi večkrat stisnjene v kak temen kot in kjer je večjidel slab zrak, so živali izpostavljene boleznim, vsled tega se cele mesece kilavo obnašajo, se lahko prehlade, ako pridejo na prosto, in gospodinja lahko zastoj čaka na prvo jajce. Kaj pa pomeni to: prava piča?

Semkaj spada v prvi vrsti dobra pitna voda, v mrzlem letnem času tudi redna priložnost kokošim za brskanje, da imajo živali vsaj nekoliko gibanja, pred vsem pa mora imeti vsa perutnina nekoliko zelenega. To je največje važnosti za njihovo vspevanje in kdor ne zamudi, dati svoji živali tudi po zimi zelja, repe, salate, kuhinjskih odpadkov in podobnih rečij, ta bo gotovo kmalu našel jajca po gnjezdih.

Kolikrat slišimo, da kokoši pri eni hiši vže davno neso, ko pri drugi še ni duha in imajo vender kokoši enake starosti. Tu lahko za gotovo sklepamo, da je razliki vzrok krmljenje, različna gojitev in oskrb. Ugodno vpliva na zgodnje nesenje tudi polaganje zdrobljenih jajčnih lupin, peska, smletih kostij in mesnih odpadkov; te lahko nadomestimo z mesno

krmilno moko pomešano s črno moko, ki jo pokladamo spečeno v kruh in zdrobljeno. Kdor se na ta način preskrbi za zimo, ta bo gotovo za svoj trud obilno plačan.

Vinogradništvo in vinarstvo.

Hranenje praznih sodov.

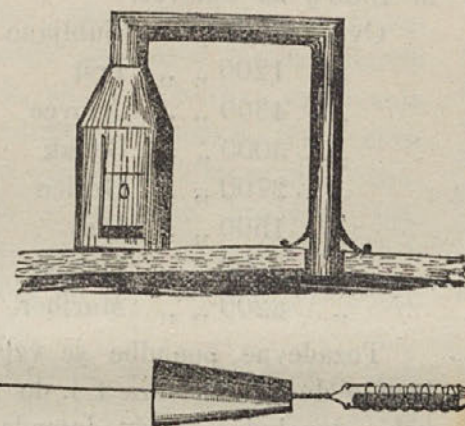
Ob enem odgovor na stavljeno vprašanje. — Res je, da se marsikomu sodi pokvari, ker ž njimi, ko jih enkrat izprazni, ali napačno ravna, ali pa jih, in to se najpogosteje zgodi, popolnoma zanemari. Škoda ima gotovo le dotičnik sam, ker vino spravljeno v slabo posodo, se istotako pokvari in naj si bo še tako zdrava in dobra kapljica. In kljub temu, da ga skoro ni vinščaka, ki bi še ne imel opraviti s pokvarjenim vinom, in ko dobro vedo, kako težko se spravi v denar še tako malo pokvarjeno vino, vendarle jako lahkomišljeno ravna jo s prazno posodo. Zato pa hočemo želji prošnjikov po možnosti vstreči s tem, da navedemo nekoliko načinov, kako naj se prazni sodi shranijo, da ne bodo plesneli ali pa kako drugače se pokvarili.

Najbolje je in ostane žveplanje sodov. V ta namen se rabi isto žveplo kot za žvepljanje grozdja, le z razločkom, da mora to žveplo v sodu zgoreti, ker le dim vse glive in trose pomori. To žvelo je nalepljeno na papirnatih ali platnenih, približno 10 cm dolgih in 3 cm širokih trakovih. Kupi se v vsaki mirodilnici (drogeriji) ali pa pri „Weinlaube“ v Klosterneuburgu pri Dunaju, ter stane kilogram 40—50 h. Vsakdo si pa lahko take ožveplane kosce sam naredi, ako žveplo nad žerjavico v posodi razstopi, ter platnen košček nekaterekrat po tej raztoplini potegne.

Način porabe je pa naslednji: Prazen sod se najpred prav dobro z vodo izpere dokler ne teče čista voda iz njega, če je bil sod jako

vmazan (od nepokvarjenega vina), naj se ga še z gorko vodo izpere. Potem se ga pusti 2—3 dni, da se popolnoma osuši, in šele potem zažvepla.

Za žvepljanje rabijo posebne priprave (glej podobe). Kadilnica (Schwefellaterne) je boljši od dratu s posodico, ker pri kadilnici gre v sod samo dim, dočim pri poslednji pripravi pade lahko tudi nekaj gorečega žvepla v sod, kar vtegne vinu škodovati. Goreče žveplo se namreč zaje v les in ker se ga z vodo ne izpere, dobi vino duh po žveplu. Tudi se morejo kadilnice z uspehom rabiti za žvepljanje z vinom ne prav polnih sodov.



V tako kadilnico ali pa na drat, se natakne košček žvepla in pusti v sodu goreti dokler ne vgasne, oziroma dokler dim pri vehi ne uhaja. Nato se sod dobro zapre.

Čez 2—3 mesece se žveplanje ponovi ker v tem času je skoro gotovo ves dim že izhlapel iz soda. V suhih kletih se sodi hitreje osuše in torej tudi dim hitreje izhlapi, vsled česar se mora žvepljanje pogosteje ponoviti t. j. približno vsaka dva meseca. Da se ve kedaj je bil sod zažveplan, naj se to s kredo na dotičnem sodu zabeleži. Pri poznejšem žveplanju se kar veho odpre ter zažveplja na ravnokar opisani način.

Pred porabo, se tak sod kar jednostavno le z vodo, zadostuje z mrzlo vodo, izpere in se ga

sme brez vsake skrbi z vinom napolniti, razume se, ako ni bil sod popred na kak drug način pokvarjen.

Zdrave sode se lahko ohrani tudi na ta način, da se postavi v sod, potem ko se jih je dobro opralo in posušilo, odprto posodico napolnjeno z dobrim, nesmrdljivim špiritom, ter iste dobro zapre. Iz posode izpuhteči špirit zabranjuje naselitev škodljivih gliv in trosov v sodu in sod ohrani prijeten duh. Pred napolnjenjem zadostuje, ako se jih enkrat s čisto vodo izmije.

Tudi v tem slučaju se mora tu in tam pogledati, je-li še kaj špirta v posodici, in če je že ves izpuhtel, treba ga je spet nadomestiti.

Žveplanje sodov je pa le bolj sigurno.

Kdor se pa starega načina drži, da namreč izpraznjene sode ne opere, marveč da pusti nekoliko droži (blata fece) notri in da jih potem zabije, svetujemo, naj v tem sice ne posebno priporočljivem slučaju, vsaj sod na veho obrne, da je voha vedno mokra, vsled česar ne more dohajati zrak in toraj tudi ne v zraku plavajoče bolezni. Seveda pa le toliko časa ne, dokler se sod tudi drugače ne osuši. Ko se pa to zgodi, se plesnivec še hitreje zaredi, ker najde v sodu zanj dobra hranila. Tako hranjeni sodi pa se morajo pred polnjenjem dobro oprati z gorko in z mrzlo vodo tako dolgo, da gre čista voda ven.

X.

Vrtnarstvo.

Kako ohraniti odrezane cvetlice sveže?

Ako hočemo odtrgane cvetlice ohraniti dalje časa, pazimo na sledeče navodilo.

Vse rastline dobivajo po steblu od svoje korenine nek sok, ki ne more dotekati, ako jo ločimo od

te. Iz odrezanega konca izpuhteva rastlinski sok in to mnogo hitreje, ako imamo rastlino v roki ali v suhem in toplem zraku. Da jih zopet napravimo sveže, jih devamo navadno v mrzlo vodo, to pa še ni zadosti, da bi ustavili in zabranili brzo zvenenje. Primešajmo vodi še nekoliko stolčenega oglja, kafe ali salmijaka. Posebno važno je tudi tu, da posamezna stabelca na gladko obrežemo z ostrim nožem. Škarje nikdar niso tako dobre, kajti lahko razdrobimo ž njimi stebelce in razdenemo lasičaste posodice, ki vodijo tekočino navzgor. Vodo je treba sleherni dan obnavljati, tudi je dobro obrezovanje stebelc enkrat ali dvakrat prenoviti, ako bi radi cvetje dalje ohranili.

Drug način, podaljšati miljenim cvetkam življenje, je v tem, da napolnimo posode (vaze) z vlažnim peskom ali z močno napoljenim mahom. To je pa še nekoliko težavneje dobiti in velja tudi samo za neprozorno posodo. Pri prozornih steklenih vazah se lepše poda čista voda, ki vsled gori priporočenih primesij, zlasti kafe ne zgubi svoje čistote.

Ako hočemo cvetlice kam poslati, tedaj ni prav, jih še-le zadnji trenutek porezati, da bi jih kolikor moč sveže odposlali. Ravno narobe, treba jih je več ur preje odrezati, najbolje zjutraj ali zvečer, kakor jih mislimo odposlati zvečer ali zjutraj. Mej tem se postavijo v svežo vodo, da morejo stebelca vsrkati toliko tekočine, kot jo potrebujejo za časa svojega vjetništva. Če so cvetlice na potu vendarle kaj trpele, treba je stebelca nekoliko odrezati in cvetlice dejati nekoliko v mlačno vodo, nato pa se jih pusti eno uro na mahu na kakem hladnem prostoru.

Nekoliko bolj nerodno, pa za nežno cvetje priporočljivo je ravnanje, pri katerem se prašniki z gumijem pomažejo, da se s tem prepreči stresanje cvetnega prahu, kajti kakor hitro se cvetni prah

prime pestičev, prične cvetje odmirati. Vzemi pol arabskega in pol tragantovega gumija in pomaži z drobnim čopičem cvetne liste od znotraj na dnu in prašnike, nato se jih pusti da se posuše. To ravnanje ima še drugo dobro, da se namreč cvetje krone sprime in se tako hitro ne obleti

Splošno.

Vojaška uprava 3. kora

kupi po trgovskih usaneah: 7500 g pšenice in 10600 g rži postavljeno v skladišče v Mariboru.

Nadalje postavljeno v dotična skladišča: rži: 3600 g za Gradec in 4300 g za Celovec.

Ovsa: 4000 g za Ljubljano

„ 1200 „ „ Trst

„ 4300 „ „ Celovec

„ 3000 „ „ Beljak

„ 2700 „ „ Gorico

„ 1500 „ „ Pulj

„ 8500 „ „ Gradec

„ 6200 „ „ Maribor.

Tozadevne ponudbe se vzprejemajo do 27. oktobra t. l. do 10. ure dopoldne pri intendanci 3. kora.

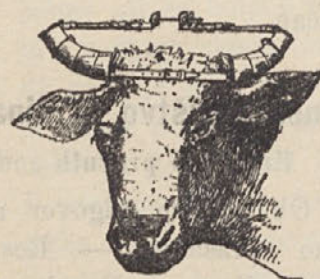
Podrobnejši pogoji se izvedo pri vsakem vojaško oskrbovalnem skladišču, kakor tudi pri okrajnih političnih oblastvih in deželnih gospodarskih zadrugah navedenega okrožja (Štajersko, Koroško, Kranjsko, Istra, Gorica in Gradiška).

Priprava za uravnavo rog.

Za živino dosežemo tedaj dobro ceno, ako gledamo, da odstranimo pri vzreji vsak nedostatek, nad katerim bi se imel kupec spodtikati in tako ceno spodbijati. Zunanja oblika kravi je vsa drugačna, ako so rogovi lepo zakrivljeni, kakor pa prosto stoječi, ki jej dajo podobno volovske glave. Da more vplivati tudi človek na razvoj rog, imamo sedaj za ta namen prirejeno pripravo od živinozdravnika Ludvika Vonacha iz Bregence, na

Predarlskem, ki stane komad 4 krone 50 vin.

Priprava je zelo jednostavna, kakor nam kaže slika.



Vspeh vravnjanja rog se spozna pri mladej do 15 mesecev starej živini uže v 6—8 tednih. Priprava ne povzroči živini nikakih bolečin. Ker so se nekateri živinorejci o njej pohvalno izrazili, zato jo moramo priporočati vsem posestnikom. Naročila posreduje na željo „Gospodarska zveza“.

Kmečki grehi.

(Po Gustav Böhm, ravnatelj zimske kmetijske šole v Görlitzu)

„Kmečki grehi“. — Kako izživajoč naslov! si bo mislil ta in oni cenjenih kmetovalcev, ki mu je vže zlezlo čelo v gube nad predrznostjo nepoklicanca, ki hoče menda soditi kmetijstvo zavoljo raznih njegovih pogreškov, pri tem je pa menda pozabil stari hvalevredni pregovor, da vsak pometaj pred svojim pragom.

Le počasi: prosim preje za prijazni posluh. Ni dobro, ako konjič takoj napne ušesa in jo udere čez drn in strn zavoljo prve trde besede, ki še morda ni bila tako hudo mišljena in zraven tega ima tudi vsak obtoženec pravico zahtevati, da se ga posluša, torej tudi pisec kmetijskega članka za gospodarski list. Toda pisec tega ne zahteva, marveč le prosi za to v nadeji, da postaneta s časoma z bralcem še prav dobra prijatelja.

Ker naš stan že po naravi ne ljubi dolgih nagovorov in ovinov, ampak najraje zareže v sredo ogače, zato začnemo tudi mi s to govorom o „nepotrebnem gromenju“

Pri tem pogovoru, ki zadeva ravnanje z družino in delavci, imamo v prvi vrsti pred očmi gospodarje hude krvi in vroče glave in pa skope gospodinje.

Pomanjkanje delavstva zadnjih desetih let je ozir ravnanja s posli in delavci marsikaj na bolje obrnilo, tu in tam celo ustvarilo razmere, ki so za gospodarja naravnost hude. In vendar nahajamo še kmetije, kjer vlada neprestana vojska med gospodarjem in med posli in delavci, kjer dan za dnevom družina prostovoljno neprostovoljno odhaja, kjer je vsled tega pomanjkanje vže vdomačena, kronična bolezen. Morda je temu kriva lega marsikagega posestva, ki ne daje veselja željnemu delavstvu prilike, zadostiti željam, mnogokrat pa tiči vzrok tudi drugje. In tuje v prvi vrsti ravnanje z družino.

Še dandanes so gospodarji, ki ne vidijo v delavcu in poslu drugzega, nego nekaka podrejena bitja sedmega ali osmega reda, na koja si ni potreba — ker delajo le za gotov denar — prav čisto nič ozirati. V tem prepričanju lete zbadljive besede in strele od ranega jutra do poznega večera, kakor lastovica po dvorišču in polju in mesto prijaznih besedij čuješ le zoperno tulenje. Res mora biti gospodar kakega večjega posestva bolj strog in natančen, tudi nekoliko bolj po vojaško prikrojeni njegovi ukazi, to že, da bi pa moral to izražati z divjanjem in kletvijo, to je neprijazno ravnanje, ki se nikdar ne priporoča. Brez karanja, brez graje mnogokrat pač ne gre; če pa zmerjanja in rotenja le ni konca in kraja, potem se družina temu privadi in „utrdi“, kakor osel biča in si iz nobene stvari ničesar več ne stori, postane celo uporna in trdoglava, hudobna, se reži nad vednim razgrajanjem in s pravim veseljem in zadoščenjem dela ravno nasprotno od tega, kar gospodar hoče. Hud gospodar zato tudi

nima nikdar, ako ne ume njegova žena z dobrim kosilom vsega poravnati, dobrih poslov.

Ravnanje z delavci zahteva strogosti, toda ta mora biti spojena z milobo. Dajej svoje ukaze kratko pa točno, jasno in razumljivo brez vseh nepotrebnih besedij, skrbi pa tudi za pravi smisel, da ne bo treba pozneje popravljati. Med delavnim časom bodi gospodar in drži na nekako etiketo t. j. mej gospodarjem in podložnikom naj obstaja neka spoštljiva meja. Zunaj delavnega časa pa bodi prijazen, poizveduj po družinskih razmerah, kaži sočutje z veseljem in trpljenjem poslov, skrbi za bolne, kaži zanimanje za dobro izrejo njihovih otrok, skrbi za zdravo stanovanje in zdravniško pomoč. Tudi sicer malo občutljivi delavec tako obnašanje v kratkem hvaležno pripozna, se boji spremembe takih razmer in se obnaša po tvojih željah.

Skrbeti moraš pa tudi z lastnim neovarljivim življenjem doma in zunaj doma, da ti ne bo mogel nihče ničesar očitati: ako ve družinče, da zahaja gospodar redno vsak večer „k levu“, ne bo dolgo, da tudi samo postane stalni gost „pri medvedu“.

Za mlade kmetovalce tiči precej nevarnosti tudi v tem, da preprijazno občujejo z mladimi ženskimi posli: ako je tu prišlo nekoliko predaleč, potem z Bogom spoštovanje in pokorščina.

Malo — mnogo premalo se drži pri mnogih gospodarstvih na dobro hrano družine. Če delavcem in najemnikom dobro hrano odtegneš, jih spravljaš v zlo voljo. In ta ne rodi nikoli dobrega sadu. Posel mora dobiti dovolj dobre hrane, potem naj bo le gospodar oster, makari hudomušen, gospodinja vže zopet vse lepo pogladi: če gre pa nasprotno žena v neumestni varčnosti (nekateri ji pravijo: skoparija) tako daleč, da daje družini malo in slabe hrane,

potem je pri kraju z mirom in zadovoljnostjo, s pokorščino in redoljubnostjo in vsakdanja nejevolja ne izostane. Dobro kuhanega in okusno pripravljenega kosila je treba za nasitenje tudi menj, nego nezabeljenega in neokusnega, in ker na vsako delovanje pri gospodarstvu, zlasti na krmenje in ravnanje z živino kolikor toliko vpliva ljubezen do njega, ki ima močne korenine v želodecu, zato je dobra hranitev družine najboljši lep (kit) mej gospodarjem in družino.

Vprašanja in odgovori.

Vprašanje 103: P. župnik v P. Prosimo Vas, da bi enkrat napisali natančno navodilo, kako ravnati s praznimi sodi, da ne splesnijo. Kako se žvepljajo in kje se dobi za to pripravno žveplo? Marsikomu se sodi pokvarijo, ker ne zna z njimi ravnati, in vino dobi neprijeten okus po plesnivcu.

Odgovor 103: Naprošeni navod smo priobčili v tej številki pod naslovom „Hranjenje praznih sodov“.

Vprašanje 104: J. B. v D. pri Hr. Ker imamo letos jako malo mošta, nameravam narediti iz tropin vino. Ali je za to tudi dober namesto navadnega sladkorja „Zucker-Bonbon“? Koliko koscev ga mora biti na 1 kg, koliko na 1 polovnjak vinskega tropinovca? Kako se napravi najboljši tropinovec?

Odgovor 104: Če mislite pod „Zucker-Bonbon“ oni sladkor, katerega se navadno otrokom kot sladčico daje, ni za napravo dobrega poluvina sposoben, ker ima razne primesi. Koliko koščkov tega sladkorja gre na 1 kg oziroma na 1 polovnjak, morate oprotiti, če Vam na to ne odgovorimo, kajti čas je pač predrag, da bi se mogli s štetjem „bonbončkov“ ukvarjati.

Za napravo poluvina (petijota) je najboljši in najpriporočljivejši navadni pesni sladkor, kakršnega rabimo za kavo. Ta nima nikakih primesi in je neškodljiv ter ima iste lastnosti kot grozdni sladkor. Za vsak hektoliter (100 l) vode, se vzame 12 — 18 kg pesnega sladkorja.

Množina sladkorja je odvisna prvič od dobrote tropin ali drozge, drugič pa od dobrote napravljenega poluvina. Čim močnejše so tropine, tem manj

je treba sladkorja in istotako če se tropine niso močno izprešale.

Manj kot 12 kg sladkorja na 1 hl vode, bi nikakor ne mogli priporočati, posebno če so bile tropine močno izprešane, ker taka poluvina postanejo prešibka in se rada pokvarijo, ker imajo premalo alkohola v sebi.

Za dober petijot se vzame 16 do 18 kg sladkorja na vsak hl vode; moč takega petijota odgovarja dobremu namiznemu vinu, ker ima $10\frac{1}{2}$ — $11\frac{1}{2}$ % alkohola; in če računamo, da je ostalo še nekaj alkohola v tropinah po izprešanju vina, bo tak petijot še močnejši od vina. Tako močan petijot se dobro hrani in je dobra domača pijača.

Naprava je sledeča: Koj ko se mošt odtoči, se nalije cukrene vode na tropine in sicer toliko ali pa manj kakor je odteklo mošta. Da prične dostavljeni sladkor takoj kipeti, naj se vlije mlačna, vsaj 16° C gorka voda; pregorka pa spet ne sme biti, ker potem sladkor prenašlo kipi ali pa celo ne kipi. Mošt kipi najbolje, če je toplina med 20 — 27° C. Vrelo vodo naravnost na suhe tropine vlivati ni dobro, ker tekočina dobi duh po kuhanem in postane bolj grenka. Vrela voda se mora toraj še popred z mrzlo zmešati in jo tako primerno ohladiti.

Ko se je nalila primerna množina cukrene vode na tropine, se vsa tekočina čez nekaj ur izpodtoči in spet na iste tropine v že, da se tako vsa tekočina dobro premeša in enakomerno segreje. To delo naj se naslednjega dne še enkrat ponovi.

Nadaljno ravnanje je isto kot pri napravi belega in črnega vina.

Pri napravi belega poluvina, ki se ne sme pustiti toliko časa na tropinah kipeti kot črna vina, je bolje če se ne doda že v kadi vsa množina odločenega sladkorja, marveč le polovico ali $\frac{3}{4}$, in ostalo množino se pa doda potem samemu moštu pri pretakanju iz kadi v sod; ta sladkor popkipi prav dobro v moštu, dočim ga drugače mnogo v tropinah še nepokipelega ostane. Enako se sicer lahko ravna tudi pri napravi petijota iz črnega grozdja, vendar je pri zadnjem bolje, da se doda v kad $\frac{3}{4}$ sladkorja, da razvijajoči se alkohol, lupine (tropine, drozgo) bolje izluži; pri pretakanju v sod se pa doda še ostala četrtina.

Kakor pri napravi naravnega vina, tako se mora tudi pri napravi petijota, postaviti na sod kipelno veho, napolniti ga v popolnoma snažen in zdrav sod in potem pravočasno pretakati, namreč prvič kmalu potem, ko je v

sodu nehalo kipeti, potem decembra, marca in julija, ter skrbeti, da so sodi, če le možno, vedno polni. Ako se jih ne more napolniti, naj se pa zažveplajo ali pa drugače obvarujejo pred naselitvijo vinskih bolezni, osobito kana in jesinih ali cvetnih gliv.

Natančno ravnanje z vinom dobite v knjižici „Umno kletarstvo“, katero je letos izdal deželni odbor kranjski. Komad stane 36 vin. s pošto vred.

Vprašanje 105: J. V. v Lj. Ker so jajca sedaj v jeseni in po zimi najdražja, zato prosim pojasnila, katera krmila najbolj ugodno vplivajo, da kokoši mnogo neso?

Odgovor 105: Turšica je zelo dobra za pitanje, toda na množino jajec slabo vpliva. Ajda, proso, oves z zelenjem so izvrstna krmila za nesenje jajec. Nekateri celo priporočajo, naj se poklada po zimi mesto zelenja namočena razsekljana domača detelja. Kjer se ima ceno posneto mleko, je zelo priporočljivo za rejo kureline, izdelavati domači sir, kateremu naj se primeša nekoliko kuhanega zdrobljenega krompirja, pese ali korenja. Ker potrebuje kuretnina za lego jajec veliko apnenca in fosforne kisline, zato jej daje te rudninske snovi skrbna gospodinja v pokladanji jajčjih lupin, katere se tudi lahko pri pomanjkanji nadomeste s fosforno kislino apnom. Za 10 kur zadostuje 1 dan 1 navadna žlica fostorno kislega apna.

Vprašanje 106: F. S. v C. Ker se iz moje kmetije dnevno pošilja v mlekarno nad 100 litrov polnega mleka, zato se mi vrača približno skoro ista množina posnetega. Kako hočem najbolje porabiti posneto mleko?

Odgovor 106: Da ostane mleko dalje rabljivo, je važno, da se v mlekarni dobro prekuha, ker s tem se za brani hitro zasirjenje. Posneto mleko se vporabi lahko raznovrstno v gospodinjstvu, mesto, da se polivajo žganci s polnim mlekom, popolnoma zadošča posneto mleko, kajti odvzeta tolsča v njem je že itak nadomeščena z beljenjem z živalsko mastjo. V obče je kuhano dobro za razna jedila. Skisano posneto mleko je zelo dobra okrepevalna jed. Kakor tvori za človeka zelo dragoceno a ceno hranivo, ravno tako je zelo dobro krmilo pri vzreji telet ali prascev. Po Fleischmannu, imenitnemu strokovnjaku za mlekarstvo, dá 19 kg posnetega mleka pri vzreji telet 1 kg žive teže, tu se izplača 1 liter s 5—6 vin. Odvzeta tolsča v posnetem mleku se nadomešča s strtim ovsom ali lanenim semenom. Pri vzreji prascev pride po

istem strokovnjaku posneto mleko en liter na 3—4 vinarje. — Najbolje za zdravje živali je, da se pokrmi takoj sveže ali popolnoma skisano. Na 1 dan in 1 glavo naj se računa 3—6 litrov, preobila množina povzroči drisko. — Pri izdelovanju domačega sira se dobi iz 100 litrov posnetega mleka 10 kg, ki se odda 1 kg z 20—24 vinarji. — Da bi mlekarna sama proizvajala pusti sir, je malo priporočljivo, ker ni zanj nikacega odjemstva. Razvoj mlekaren je največ odvisen od oddaje posnetega mleka, zato jemljite posestniki posneto mleko nazaj, s tem si kupite ceno dobro hranivo in si posredno koristite, da je obstanek mlekarnarje zagotovljen.

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

Hranilnica in posojilnica v Marezigah pri Kopru

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

Kmetijsko društvo v Gorjah pri Bledu na Gorenjskem

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

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

Edini domači zavod te stroke: Ljubljana, Medjatova hiša.

Kmetijsko društvo v Vipavi

oskrbuje svojim članom:

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

Kmetijsko društvo v Vipavi

ima na prodaj

cepljene trte

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

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

Praktično izvežbani sirar se priporoča mlekarjam v službo. Dovršil je mlekarški tečaj v Št. Mihelu pred 2 leti. Izurjen je v izdelovanju surovega masla, sira kakor tudi v preiskavanju mleka in nadziranje hlevov. Dobra spričevala in in spretno vodstvo v sedanji mekarški službi dajo najboljšo priporočilo za sprejem. Več pove „Gospodarska zveza“.

Peč, železna s plaščem, precej velika, je po ceni naprodaj v šoli na Homcu pošta Radomlje, Gorenjsko.

Pri poseestnikih v Batujah in Selu sredi Vipavske doline dobi se izvrstno novo belo vino. Cene zmerne. Obrne naj na župnika v Batujah, pošta Črniče. Goriško.

S e j m i.

Na Kranjskem:

- 11. oktobra v Senožečah in Radečah.
- 15. „ v Kamniku in Idriji.
- 14. „ v Kranjski gori, pri sv. Roku pri Mokronogu (Krški kant.)
- 16. „ v Kočevji.
- 18. „ v Lukovcu pri Postojni, v Radohovi vasi, Sorici in v Boh. Bistrici (za živino).
- 22. „ v Novem mestu.
- 19. „ v Trnorem (na Notr.)
- 27. „ v Radečah.
- 21. „ v Dovskem, Cerkljah, Lescah, Žubni, v Jagnenci, v Kranji (konjski) in v Žireh.
- 28. „ v Premu in pri sv. Križu.
- 24. „ v Dolu in Dol. Logatecu.
- 21. „ v Rakitni.
- 28. „ v Vipavi, Ložu, Mokronogu, Poljanah, Radovljici (za živino), Skaručni, Žužemberku in Češnjicah.
- 29. „ v Črnomlju.
- 30. „ v Zalogu.
- 2. novem. v Zagorju (za Savo), na Jesenicah, na Mirni pri Cirknici.
- 3. „ v Višnji gori in Št. Jerneji (Kostanj. kant.)
- 4. „ v Preski pri Medvodah.
- 6. „ v Kropi, Velikih Laščah, Mengšu in na Vrhniki.
- 9. „ v Št. Vidu pri Zatični.

Na Štajerskem:

- 16. oktobra pri sv. Filipu v Veračah.
- 18. „ v Mozirju, v Podsredi (če je pa sv. Luka dan praznik, dan poprej), v Terbovljah in Vojniku.
- 19. „ Marbergu.
- 21. „ v Sevnici (na Savi), pri Sv. Petru pod Hundsbergom, na Teharjih in v Celji.

- 22. oktobra v Dramlji pri Mariji Magd.
- 24. „ v Velenji.
- 28. „ v Št. Jurju ob južni žel., v Bistrici, Strasi in Gornjem Gradu.
- 4. novem. v Lesični pod Pilštanjem.
- 6. „ v Brežicah, Rečici, sv. Lenardu, Slovenski gori, Novi cerkvi, Sevnici (na Dravi) in sv. Vidu (blizu Ptuja).
- 9. „ v Ponikvi.

Na Koroškem:

- 13. oktobra v Ošberniku in Cobernicah.
- 16. „ v Pontafelnu in Trebižu.
- 14. „ v Doberli vasi.
- 18. „ v Gutštanji, sv. Hemi in v Milštatu.
- 20. „ v Blatogradu in Gmintu.
- 21. „ v Kutarčah in Črni pri Pliberku.
- 27. „ v Celovcu.
- 28. „ v Frižah, Kaplji, Št. Lenardu, Št. Mohorji in Saksenbergi.
- 8. novem. v Malborgeti.
- 10. „ v star. Dvoru, Oberdravbergi in v Paterjonu.

Na Primorskem:

- 15. oktobra v Ajdovščini (za živino) in Trevizu (5 dnij).
- 14. „ v Štanjelu, Kviškem in na Brezovci.
- 20. „ pri sv. Antonu poleg Kopra.
- 22. „ v Osapu (Vid. d.) (3 dni).
- 25. „ v Gradiški in Borštu (Kop. kant.) (za blago).
- 27. „ v Nabrežini.
- 3. novem. v Osapu (Kopr. okr.)
- 2. „ v Trstu, Drencini, Glemani in v Sežani.
- 4. „ v Cerknem, Kobaridu (za blago in živino), in Kanalu.
- 6. „ v Št. Lenardu pod Altano (Vid. del.)
- 9. „ Kokvi in Čubaru.
- 10. „ v Ceodatu in Komenu.

Trgovina in obrt.

Trgovina.

Poštne pristojbine in nekoliko črtic o pošti.

(Zapisal Abc.)

(Nadaljevanje.)

Vožnja pošta.

Določbe glede prometa v Avstro-Ogerski.

Spremnice. Vsaki vožnji pošiljati ne glede na težo treba dodati spremnico. Spremnice so dovoljene le uradne s kolekom po 12 vin., le uradom so dovoljene tudi posebne spremnice brez koleka.

In sicer imamo spremnice naslednjih vrst:

a) Za promet v Avstro-Ogerski, Bosni in Hercegovini: 1. za pošiljatve brez povzetja na svetlozelenem papirji; 2. za pošiljatve s povzetjem na bledomodrem papirji;

b) za pošiljatve v inozemstvo (tuje dežele): 1. za pošiljatve brez povzetja na bledorudečem (roza) papirji; 2. Za pošiljatve s povzetjem tudi na bledorudečem papirji. Za urade imamo posebno vrsto nakaznic na belem papirji brez koleka.

Vsaka spremnica mora imeti natančen naslov, kakor pošiljatev sama. Dalje naslov oddajalca, vsebino in vrednost pošiljatve in ako je pošiljatev zapečaten tudi odtis pečata s kojim je pošiljatev zapečaten, posebno velja to pri pošiljavah z deklarirano vrednostjo.

Z vsako spremnico pošljemo lahko eno, dve ali tri pošiljatve, seveda se morajo glasiti vse tri na enega naslovnika, biti vse brez povzetja in vse brez vrednosti, ali vse z vrednostjo. Pri pošiljavah s povzetjem treba za vsako pošiljatev eno spremnico. Vsaki pošiljati doda se v prometu v Avstro-Ogerski, v prometu z Nemčijo, Bosno in Hercegovino tudi lahko pismo.

Pošiljatve z orožjem morajo imeti vedno spremni list (Geleitschein) od policijskega urada ali okrajnega glavarstva. Le pri selitvi, ako posestnik orožja isti ostane n. pr. ako se kedo iz enega kraja v drug kraj preseli in svoje orožje na svoj naslov pošlje, ali da mu ga svoji pošljejo, zadostuje od občine vidiran certifikat. Nadalje se dovoljuje obrtnikom z orožjem male pošiljatve, ne več kot 6 kosov ene vrste orožja, brez navedenih dokumentov razpošiljati. Seveda, ako so zraven tudi patroni, treba se ravnati po predpisih, katere sem navedel pri pošiljavah s patroni. Pošiljavam s sladkorjem nad 2 kg,

pivom nad 2 litra in žganjem nad 1 liter v dežele Ogerske krone, Bosno in Hercegovino morajo se dodati takozvani „Uebergangsschein“-i.

Paketiranje mora biti primeroma trdno in pripravno. Zadoštuje, da pošiljatve male vrednosti dobro v papir zavijemo in z vrstico obvežemo, ako ne gredo predaleč. Težje pošiljatve, mokre ali mastne morajo se vsaj v več papirjev zaviti, posebno pa one, koje so večje vrednosti, treba v trd papir (Pappendeckel) ali platno zaviti. Najbolje je zato primerne zavoje rabiti. Pošiljatve v Dalmaciji se sprejmejo le v platnu zavite, ali zabojih.

Ubita divjačina, ako več ne krvavi, sme se nepaketirana pošiljati. Na pr. zajec se odda brez nadaljnega paketiranja. Naslov se napiše na košček lesa, ali trdega papirja in priveže na noge; tako tudi kuretni a. Ni pa dovoljeno, živalij skupaj zvezati in jih t ko oddati. Te se morajo v zaboje, košare ali kaj podobnega zapreti. Dobro služi pri tem tudi mreža.

S tekočino napolnjene posode morajo se še v močne zaboje ali pletenice deti, ter prazni prostori s papirjem, žganjem ali čim enakim izpolniti. Sodčki sprejemajo se tudi, ali obroči morajo biti trdni in na sodček pritrjeni. Pošiljatve z grozdom in sadjem je najbolje pošiljati v lesenih zabojih ali pletenicah. Tukaj zadoštuje navadna pletenica iz bičja, koruzne slame, ali kaj enacega, kar si lahko vsak sam splete. Živeče živali, (kuretnino, in male sesavce,) pošiljamo lahko v dobro zaprtih pletenicah ali kletkah ali drugih enakih pripravah, ker imajo dovolj zraka. Tem pošiljatkam treba dodati dovolj živeža in v primerni posodi vode. Tudi ne smejo biti, ako se ne vozijo izključno po železnici, višje od 50 cm in širše od 40 cm! Ptice pevke n. pr. oddamo v kletki, živež pridenemo v to namenjeno posodo, tako tudi vodo.

V vodo treba še deti kako gobo ali kaj enacega, da se ne polije. Za kuretnino, domače zajce itd. so najbolj pripravne kletke ali kurniki, v katerih pripeljejo iz dežele v mesta kuretnino prodajat. Žive čebele se oddajajo v dobro zaprtih zabojih tudi panjih, tako da ne morejo izleteti. Zaboj treba na oglih s plehom obiti, da se ne pokvari. Ako ima les kake luknje ali grče treba jih s papirjem zalepiti. Za zrak je skrbjeno s tem, da se izdobejo večje luknje v les in te z železno mrežico obijejo. Pri nas se vidi mnogo pošiljatev s surovim maslom. Te pošiljatve treba na vsak način pošiljati v zabojih, ali vsaj v trdem papirju (Pappendeckel). Ker se maslo rado topi, je poleti nemogoče ga drugače razpošiljati. Tudi po zimi, ako pride slučajno v bližino peči, se raztopi. Zadruga in zasebniki, koji imajo več pošiljatev, pripravijo nalašč zato male pripravne zaboje, tako da eden z maslom napolnjen zaboj tehta ravno 5 kg. Sicer je priporočati vsem zadrugam, koje imajo več enacij pošiljatev, da uporabljajo male zaboje po 5 kg. posebno, ako gre pošiljatev dalje, kakor do druge zone. Treba več kakor 5 kg poslati, vzamemo dva ali tri zaboje in jih oddamo na eno spremnico.

Vsaka pošiljatev mora biti dobro zaprta; tako, da je le tedaj mogoče, kaj ven vzeti, ako se pečat, ali priprava s katero je zaprta, pokvari. Dovoljuje se pa pošiljatve do 400 kron vrednosti brez pečata oddati, ako so sicer s ključem dobro zaprte, ali ako obstoje iz enega kosa. Tudi je dovoljeno pri dobro paketiranih pošiljatkah navadne vinjete uporabljati, katere se dobro prilepijo.

Take vinjete, na kojih imajo svoje ime in bivališče tiskano, imajo navadno trgovci. Nadalje se sprejema kovčke, zaboje, dobro zaprte sodčke, orožje, dele strojev itd. brez pečata, ako vrednost ne preseza 400 kron. Ni pa do-

voljeno denarja, zlata, srebra, vrednostnih papirjev, ali dragocenosti brez pečata razpošiljati. Pošiljatve brez vrednosti se sploh lahko nezapečatene oddajo. Imajo pa pošiljatve navedeno vrednost, tedaj jih je treba zapečatiti, in z istim pečatom tudi spremnico na kuponu. Oddajalec vsake pošiljatve prejme od poštnega uradnika „Poštno-prejemni list“, kot potrdilo. Ako se poštno-prejemni list izgubi in bi oddajalec rad dobil duplikat, mora se obrniti na c. kr. poštno ravnateljstvo iste direkcije, kjer je bila pošiljatev oddana. (Dalje prih.)

O b r t.

Osmi shod avstrijskih gostilničarjev.

V sredo 25. m. m. zaključil se je osmi shod avstrijskih gostilničarjev, ki je zboroval v Lincu. Zborovalci so sprejeli resolucije tičooe se naredb glede dokaza usposobljenosti, odprave postrežbe po natakarciah, upeljave zadružnih vinskih skladišč oštirjev, in obli-gatoričnih bolniških blagajn za mojstre ter preskrbe za starost.

Ali velja obrtni red tudi za vojaške stavbe?

Zidanje vojaške bolnice v Lincu oddala je vojaška oblast nekemu ogrskemu podjetniku. Domači obrtniki so protestovali proti temu in obrtna gosposka, torej linški magistrat, zaukazala je ustaviti delo, češ, da dotični podjetnik nima koncesije za take stavbe. Vojaška oblast trdi, da se pri vojaških stavbah ne more ustaviti delo od strani obrtne gosposke. Stvar je sedaj v rokah gorenje-avstrijskega namestništva, ki ima razsoditi o prizivu stavbenika proti ustavitvi dela.

ZADRUGA

Krompir.

(Eksportna študija kmetovalcem ter gospodarskim zadrugam v poduk in razmotrivanje.)
Ponatis iz „Slovenskega Lista“.

Pet let je že minulo, odkar pišem o slovenski prekomorski trgovini. Kedar se gre po svojih slabih in skromnih močeh koristiti narodu svojemu, sem po stari navadi gotov, da najdem predale „Sloven. Lista“ odprte. Dandanes zamorem veselo konstatovati, da moj trud ni bil zastonj. Goričani so ustanovili s pomočjo dveh goriških denarnih zavodov „Mizarsko zadrugo v Solkanu“, prvo velikansko eksportno podjetje, ki se je srečno prerilo z zalogo v Trst ter ustanovi v kratkem muzej pohištva s prodajalnicami na debelo in drobno v Aleksandriji. Avstrija ima v prekomorju bore malo podjetij, ki bi se zamogla meriti z M. Z. v Solkanu, koja bode Slovencem v ponos, avstrijskej eksportnej trgovini pa v čast. Na Kranjskem se snuje, če sem dobro poučen, ne manj važno podjetje, kmečka lesna izvozna zadruga. Ta dva zavoda rešita prvo slovensko narodno bogastvo, naš les, iz rok tujih pijavk. Da bi me kdo po krivem ne obdolžil, povem še, da jaz pri vsem tem nimam zaslug. Dal sem morda, osnovno idejo, delo je pa izključna zasluga rodoljubov na Slovenskem, v prvi vrsti pa denarnih zavodov v Gorici ter upam za drugo podjetje, i v Ljubljani.

Podjetja, ki se snujejo, ne gre motriti po inoportunih člankih v časopisju. Preidem torej danes na drug zemeljski pridelek Slovenskega, jeden izmed toliko drugih sposobnih za eksport. Dozdaj o tem še nisem pisal, čeravno ga zasledujem že dolga leta po svojem proučevanju v prekomorju. Ta pridelek, naš krompir, se izvažja vsako leto v velikanskem obsegu v prekomorje. Krompirjeva pesen gre po napevu lesene, to je, Slovenec ga je znal do zdaj le pridelati, bogatita ter mastita se ob žuljih slovenske roke naša znana prijatelja Lah in Jud. Eksportna trgovina krompirja je neprimeroma bolj priprosta nego ona z lesom ter potrebuje v primeru z ono prav malo kapitala. Veseli me tedaj, da bom zamogel pri tem pridelku narediti i zadnji korak, to je, indikovati zdravilo. Evo zrno cele zadeve:

Konvencionalna mera v eksportnej trgovini s krompirjem je vreča (žakelj), laški sacco. 1 vreča pomeni vedno in povsod 100 kil. Če pišeš: potrebujem 100 vreč, to pomeni po tem takem $100 \times 100 = 10.000$ kil. Druga konvencionalna mera: 100 vreč = 10.000 kil = 10 ton = 1 vagon. Zadruga, ki hoče tedaj krompir eksportirati, mora paziti na to, da spravi krompir natančno, skrbno le v vrečah po 100 kil v trgovino, ker sicer si dela sama sebi ter trgovcu nebroj sitnosti. Druga konvencionalno priljubljena mera so i vreče po 40 kil, takoimenovane $\frac{1}{2}$ vreče, ki se računijo: $2 \frac{1}{2} = 1$ vreča po 100 kil, kar je nazadnje eno in isto. V gorkem času, v poletju, se krompir v $\frac{1}{2}$ vrečah bolj drži ter so v tem času priljubljene, od septembra, oktobra naprej grejo le vreče. To so nazadnje vse malenkosti, ali ker potrebuje eksportna trgovina mednarodno jednakega jezika gledé mere, je treba na to paziti.

Parniki iz raznih pokrajin v Evropi prihajajo vsak teden enkrat v Egipt. Nadalje se krompir v tukajšnjih zalogah slabo drži. Tako je nastala druga konvencionalna mera gledé časa, to je: teden — settimana. Če pišeš tedaj: potrebujem 300 vreč na teden, to pomeni tedaj: z vsakim avstrijskim parnikom, ki pride vsaki teden enkrat v Egipt, hočem 300 vreč. 300 vreč, 5 tednov: pomeni tedaj 5 tednov hočem vsaki teden po 300 vreč. Tukaj je treba paziti, kajti v istini je naročenih 1500 vreč, a pisavši: 1500 vreč 5 tednov, bi to pomenilo: 5 tednov hočem vsaki teden po 1500 vreč. Če pišeš: 200 vreč, 1 teden; 500 vreč, 4 tedne; 300 vreč, 20 tednov: to pomeni: prvi teden hočem 200 vreč; prihodnje 4 tedne vsaki teden po 500 vreč, itd.

Konvencionalni izrazi so še: franco bordo Trst, franco bordo Aleksandrija. Drugih kondicij eksportna trgovina ne sprejema, sprejemajo jih le laške pijavke v Trstu, a to v kvar kmetu pridelovalcu. Žalibog, najdejo se še zadruge, ki velike koristi pogoja franko bordo Trst niso razumele, kajti eksport krompirja je le v tem slučaju za naše zadruge prikladen. Ako insistira zadruga na

pr. na železnico v X. Y. postavljeno, trgovec v Egiptu s tem prav nič ne more začeti, kajti ako hoče imeti krompir se mora nasloviti na Laha ali Juda v Trstu, da pošlje svojega agenta na postajo X. Y. Lah v Trstu pridene svojih 50% prvotnej fakturi zadruga, laški ukrcevatelj pridene zopet 50% ter krompir pride tako drag, da z njim ni nič začeti. V tem slučaju imajo dobiček: 100% zopet le Lahi in Judi v Trstu, zadruga nima nič. V tem slučaju sploh trgovcu v Aleksandriji ne kaže obrniti se na zadrugo, kajti za isto ceno ali še morda celo boljši kup si more krompir i direktno od laškega trgovca v Trstu dobiti in to mu daje i manj sitnostij in manj pisarij. Kakor sem opazoval, znajo Lahi v Trstu, trgovec in ukrcevatelj, svoje % vedno tako postaviti, da pride krompir od zadruga v Aleksandrijo, ravno tako drag ali pa še dražji kot direktno od njih v Trstu. Pogoj: na železnico v X. Y. postavljeno znači tedaj le-to: laškej pijavki v Trstu se na milost i nemilost udati. Kogar o tem nisem prepričal, ta pač zadrugam v eksportu ne sme svetovati.

Kaj je sedaj franko bordo Trst? Eksportna trgovina sprejema po navadi le 1000, 2000, 3000 vreč, to je 10, 20, 30 vagonov na enkrat. Vsaka zadruga bo tedaj v kratkem času, v jednom ali 2—3 tednih svoj krompir prodala. Avstrijski parobrod, ki hodi Trst — Aleksandrija, odpluje vsaki teden v četrtek iz Trsta ter ter pride v ponedeljek ($3\frac{1}{2}$ dnij) v Aleksandrijo. Parobrod iz Aleksandrije pride vsako sredo v Trst ter ostane do prihodnjega četrtka v Trstu, krca tedaj celih 8 dnij blago. Kaj je tedaj franko bordo Trst? Na pr. zadruga pripravi do petka, sobote na domačej postaji 20 vagonov. Tovorni vlak hodi, recimo en dan v Trst. Zajedno s tovrnim vlakom odpotuje kak domačin v Trst, železnica pristavi vagone tik ladje, domačin gre na „Lloyd“ vzame police, vzame par fakinov, ki se ponujajo in v 1—2 urah je krompir, bodi ga tudi 30 vagonov, na ladji, to je franko bordo Trst postavljen. Vsaki ima pravico svoje blago sam na ladjo ukrcati, kako in kedar se mu poljubi in to opravi lahko vsak

najpriprostejši kmetič. V slučaju pustiti si podražiti krompir po 100 do 150⁰/₀ za nič in nič, je res v nebo vpijoča neumnost. Kakor sem opazoval, so posebno laški ukrečevalci prave, hudobne pijavke. Njih delo je jedino to, blago iz vagona par metrov daleč na parobrod spraviti. Ko se gre za slovenske zadruga, ki hočejo delati konkurenco Lahom v Trstu, se dogajajo, kakor sem opazoval, te-le lepe reči: mečejo siloma vreče; mečkajo krompir, režejo vreče, jemljejo krompir in nazadnje imajo pa še drznost pristaviti svoje 100⁰/₀ ali pa vsaj 50⁰/₀ k ceni prvotne fakture od zadruga. In kaj je konec? Trgovec refizira sprijeno blago. Kaj ne, zadruga zdaj toži! Tožba se bo vlekla. Zadruga je na Kranjskem, trgovec v Aleksandriji, lopovščina se je zgodila v Trstu. Da daš i 1000 gld. kje dobiti priči, kdo se v Trstu še spominja, da se je pred toliko in toliko tedni enkrat za kako zadrugo „ščavo“ krompir krcal? Konec, in to je resnična dogodba, ki se baš ni pripetila zadrugi, pač pa slovenskemu trgovcu, je ta: krompir v Aleksandriji je zgnjil, plačaj magazinažo, zgubi tožbo!! Evo kaj je vse mogoče, ako zadruga insistira: na železnico v X. Y. postavljeno. Jedino mogoči, jedino popolnoma siguren način eksporta za naše zadruga glede krompirja je tedaj franco bordo Trst v lastnej upravi.

Franko bordo Trst pomeni tedaj: zadruga plača železnico do Trsta, plača najete fakine za prenos na ladjo, in konec. Trgovec naročevalec v Aleksandriji plača potem tu ladjo iz Trsta v Aleksandrijo (za 100 kil okoli 2 kroni), plača 8¹/₂ ⁰/₀ uvoznine v Egipet (Einfuhrszoll), plača izkroevanje. Pri „franco bordo Trst“ plača tedaj zadruga okoli ¹/₃ prevoznih stroškov in naročevalec ²/₃. Tako je lepo, pošteno, tu ni ugovora. — „Franco bordo Aleksandrija“ bi bilo tedaj, ako plača zadruga v Trstu še ladjo. Take ponudbe bodo zadruga odbivale, ker zanje niso praktične. Ne bom tedaj nadalje o tem govoril.

Nadalje še o nekih konvencionalnih izrazih. Krompir je ali rumen (I) ali pa bel (II). Krompir je ali podolgast (2) ali pa okrogel (1), ali jamast (3). Krompir je ali velik (a), sredenj (b) ali pa mal (c). Naročam 300 vreč, I/1/a: se tedaj pravi: rumenega, okroglega, velikega 300 vreč. Pri kvalifikaciji krompirja je še treba

pristaviti vzgled (aspetto), okus (gusto). Eksportna trgovina pusti vzorce deloma skuhati, opeči itd., da se sezna okus, držečnost, (beli krompir, ki se skuhan razsuje, je najslabši) itd.

Kako tedaj zadruga krompir v direktnem eksportu ponudi? Prej, da govorim o ceni, pristavim še, da se ista zastopi navadno z vrečami vred. Vreče si mora, kar se samo ob sebi razume, zadruga kupiti. V ponudnej ceni bodi tedaj vreča že všteta. Pristavi se še mesec pobiravte krompirja (mesec, v kojem je krompir dozoril) in pristavi se še mesec ali mesci, v kojih je krompir za isto ceno dobiti ali pa za kako različno. Evo praktična ponudba, n. pr.:

Zadruga v X. Y.

Imamo na razpolago:

4000 vreč I/1/b/sept./lep/okusen
franco bordo Trst (z vrečami vred):
1 vreča fres: 5.75: oktober/nov.

„ 6.—: dec./jan./feb. ¹/₂
„ 6.20: ¹/₂ feb./mar.
„ 6.30: ¹/₂ apr.

3000 vreč II/2/a/julij/lep/okusen
franco bordo Trst (z vrečami vred):
1 vreča fres: 3.90: avgust/sept.

„ 4.—: okt./nov.

Cene so po navadi v frankih zlate veljave, grejo pa tudi v kronah ali pa goldinarjih, to so malenkosti.

Jako važni pri ponudbah so vzorci (Muster). Ponudba brez vzorcev nima nikake vrednosti. Kupčija se sklepa jedino le po vzorcih. Prodajalec v Avstriji bode imel vedno lepo ali grdo navado, da svoj krompir predobro kvalificira. Pisal bo rad: I/1/a je rumen okrogel, velik; kvaliteta v vzorcih bo pa le, recimo: I/3/b je rumen, jamast, sredenj. Razlika v ceni je tu velika, pri vreči more hoditi od 1 do 1¹/₂ franka. Poslani vzorec je tu sreča ponudjalca, kajti ko bi se bil zanašal kupovalec le na besede, naročil bi I/1/a ali dobil le I/3/b. Sledila bi odklonitev, tožba, kjer zgubi vendar le ponudjalec. Vzorci so tedaj najvažnejša točka v eksportni trgovini. Poslana ponudba brez vzorcev ni vredna odgovora, in po pravici.

Še neko grdo navado imajo naši ljudje, ki se je tu kvalifikovala za nepoštenost, goljufijo. Slovenec nepošten, goljuf? Čujmo, kaj je to? Imajo navado zbrati za vzorec najlepše kose krompirja. V ponudbi

more biti resnica I/2/b, ali poslani vzorec kaže I/1/a, tedaj veliko boljše dražjo kvaliteto Kupčija in cena se vendar, kakor sem že omenil, sklepa izključljivo in jedino le po vzrcu. V tem slučaju ima trgovec v Aleksandriji vso pravico tožiti o goljufiji in nepoštenosti, kajti poslani krompir je različen od vzorca. Ne pravim, da bi šlo blago slabše kazati, kakor je. Vzorec mora biti kakor je blago v sredini, kakor je v istini. Opozarjam torej še enkrat naše zadruga na velikansko važnost vzorca v eksportnej prekomorske trgovini. Kdor hoče goljufati, bode goljufan; pride odklonitev, tožba, gotova zguba. Vzorec bodi tedaj sredenj, strogo sredenj! To je ena glavnih točk. Za vzorec se vzame mala cunjica za 4 do 5 kil krompirja. Vsaka vrsta krompirja pride v drugo cunjico, kajti, ako se več vrst v eno in isto dene, se zamore med potjo zmešati in zgaga je neporabna. Te cunjice do 5 kil ena grejo po pošti. Vzorce je poslati istočasno, boljši še par dni pred ponudnim pismom. Ako se v teku časa cena krompirju spremeni, vzorcev ni treba več pošiljati, enkratna pošiljatev zadostuje. V vsaki cunjici bodi listek, ki znači kakovost krompirja, da ni zmed. Ako se doma cena krompirju spremeni, pošlje se nova ponudba z novo ceno na dopisnici. Ako po prvej sprejetej ponudbi ni dopisnice, zastopi se, da je cena ostala ista. Ako je med časom krompir popolnoma ali deloma prodan, treba je to vsem naznaniti, ki so sprejeli eksportne ponudbe. To zahteva trgovska poštenost, kajti sicer zamore trgovec v prekomorju skleniti pogodbo na krompir, ki je že oddan. Škodovati pa naše zadruga vendar nobenemu nočejo.

To so v glavnem konvencionalne navade v eksportnej trgovini s krompirjem, kojih se je treba v lastni prid strogo držati.

Glede fiksovanja cene podam našim zadrugam ter posameznikom, ki pridelajo več krompirja še sledeče podatke, da si zamorejo napraviti takozvani eksportni kalkul. Krompir se prideluje tudi v Egiptu. Sadi se tu pozno na jesen ter je večinoma zrel aprila mesca. Aprila (konec), osobito pa majnika in junija rabi se tedaj le egiptovski krompir. Iz Evrope ga ni v tem času. Konci junija egiptovski pohaja, začne

prihajati iz Evrope. Okoli 2000 vreč ga pride vsaki teden iz Italije, pod imenom patate di Napoli. 1000 vreč vsaki teden iz Francoskega pod imenom pommes de terre de Marseille. Egipet potrebuje vendar 5000 vreč krompirja vsaki teden, primanjkljaj, to je 2000 vreč vsaki teden se pokrije do septembra meseca iz Grškega, Kipra, Krete in Turškega. Francoski krompir je rumen, jako velik, okrogel, lepega izgleda, izvrstnega okusa, tedaj: I/1/a: non plus ultra. 100 kil franko bordo Marseille se kupuje po 7—8½ frankov. Laški krompir je po sredini I/1/b. 100 kil franko bordo, recimo Napoli 5½ do 6½ frankov. Francoski je najdražji. Pri takem blagu so cene, kakor bo vsakdo razumel jako nestalne. Ako je n. pr. na Turškem dobra letina, zamorejo cene neverjetno pasti, tako da je sploh eksport iz Evrope nemogoč. Meseca septembra ali oktobra neha, da ni posebno dobra letina, turški itd. krompir in septembra začne prihajati avstrijski krompir iz Trsta. Avstrijska ladja ga pripelje vsak teden okoli 2000 vreč. Zgodi se vendar mnogokrat, da Avstrija ceno spodbije in potem pride ves krompir, ki ga Egipet potrebuje; 5000 vreč na teden iz Trsta. Ako se kaj takega zgodi, pravijo v veletrgovski šaljivci, da je Avstrijec Lahu in Francozu črepinjo prebil. Reakcija pride, cene na Laškem in Francoskem padajo, in konec je dostikrat ta, da pride vseh 5000 vreč na teden iz Laškega in iz Trsta malo kaj. Po 6letnem opazovanju smem zatrditi, da pride v sredini vsaki teden 2000 vreč iz Trsta. Avstrijski krompir prihaja celih osem (8) mesecev v Egipet to je: sept., okt., nov., dec., jan., febr., marc in skoro celi april, ker je egiptovski zrel šele konec tega meseca. Iz Trsta pride tedaj vsaki teden 2000 vreč, na mesec več kot 8000 vreč, na leto (8 mesecev) okoli 64 tisoč vreč je 6,400.000 kil (6 milijonov!) je 640 vagonov avstrijskega krompirja v Egipet. V Trstu je veliko Lahov in Judov, ki se pečajo s to trgovino, v znotranjem kupujejo pri drugih ter ga prodajajo veletrgovcem v Aleksandriji. Vsa ta lepa laška družba v Trstu je po navadi med seboj dogovorjena. Dostikrat, ko je v Egiptu cena krompirja jako visoka, se dogovorijo ter začnejo nesramno tlačiti ceno pri kmetu, zaslužijo si tako neverjetne svote suhega zlata v krat-

kem času. Praktičen izhod, ki ga bom pozneje označil, se tu vsem zadrugam v lastno obrambo nujno priporoča. Koliko od teh šest milijonov kil avstrijskega krompirja je slovenskega, to ne morem določiti, k temu mi manjkajo vsi podatki. Po raznih vprašanjih, po izgledu slovenskega leta, ko sem pomagal marsikomu, ki se je na me obrnil do skupne prodaje 80 vagonov, bi sodil, da bo vsaj dobra polovica slovenska, če ne še več. Lahki v Trstu ga prodajajo pod raznimi fantastičnimi imeni: patate di Trieste, patate di Moravia, Ungheria, itd. Kar je ga šlo po mojej priporočbi sem ga krstil: patate slovene, pommes de terre slovenes, slovenski krompir.

V Egiptu gre le rumeni krompir. Imajo namreč babjo vero, da je beli zdravju škodljiv. Tu je vse zastoj, belega, naj bode še tako lep, je le potem kaj prodati, ako so mu cene zelo nizke. Največ krompirja se v Egiptu pojé med muhamedanskim postnim mesecem, ramadan. Muslimi, ki se po alkoranu čez dan postijo, napravljajo po zatonu solnca prave orgije požeruštva. Ta mesec potrebuje Egipet po 8000 vreč na teden. Tukaj bi zamogel končati svojo razpravo, vse kar je odveč, bo marsikomu peto kolo. Kmetovalci bi me pa po vsej pravici vprašali: Kaj nam koristijo vse vaše naprave, ako nam ne poveste i zdravila, pota, kako naj za zdaj direktno eksportiramo!? Evo ga:

Kaj s trgovskimi relacijami? Pred leti sem svetoval vsem, ki so se na me obračali, naj se obrnejo na c. in kr. konzulat v Aleksandriji. Obrnili so se, ta jim je nasvetoval nekaj trdk, o kojih nisem bil baš istega mnenja. Med trgovci s krompirjem ni nobenega Avstrijca-Ogra. Snuje se v Aleksandriji slovenska tvrdka: J. Velkoverh & Sodr. (J. Velkoverh & Cie.), ki se bo pečala z eksportom slovenskih pridelkov. Upam, da se posreči nameravano delo, za zdaj pa še ni nič gotovega. Prišlo je nekaj tožb na tukajšnjem mednarodnem sodišču, a tu konzulat nima nič opraviti. Konzulat naprošen nasvetuje, a ne prevzame za dejanja tretjih nikake odgovornosti. Ker ni eden tod služečih feldvebeljnov, uradnikov na konzulatu, veletrgovine s krompirjem ne pozna, so soveto istih po navadi dvomljivi, kritiziral bi jih, pa to ni moja zadeva, jaz se za to

ne brigam. Po tem takem uvidel sem brž, da s te moke ne bo kruha. Slovenskega leta, ko mi je prišlo več vprašanj o krompirju s Slovenskega, ukrenil sem drugo pot in sicer tole: V Egiptu je okoli 80 trgovcev s krompirjem, od teh je, recimo, polovica dvomljivih plačnikov, druga polovica dobrih. Od teh 40 dobrih plačnikov, sem si izbral kakih 10 veletrgovcev, — previdnost ni nikdar dosti velika! — 10 veletrgovcev, koji so v tej trgovini obogateli, milijonarji in večkratni posestniki. Naslovil sem se direktno do teh. Naši ljudje, ki so se naslovili na me, so prodali krompir jako ugodno in kakor je pod takimi pogoji samo ob sebi umevno, nikdo ni zgubil niti beliča. Bilo je lansko leto 80 vagonov rumenega, 20 vagonov belega zbok previsoke ponudbene cene ni bilo oddati, odklonil sem zadevo, ker na špekulativno polje principijelno ne hodim. Vsa trgovina s krompirjem v eksportu gre na menjice, plačane na 1, 1½ ali 2 meseca od datuma izvirne zadrugne fakture. Menjice: veletrgovec X. v Aleksandriji, posameznik ali zadruga Y. potom francoske banke „Crédit Lyonnais“ v Aleksandriji. Našinci se najbolj poslužujejo banke „Crédit Lyonnais“, ne samo ker je največja in najstarejša v Egiptu, temveč tudi, ker ima največ zvez z Avstrijo. Ob enem s ponudbenim pismom bo treba i označiti denarni zavod v Avstriji, kjer se želi denar sprejemati. Najbolj v navadi so menjice na dva meseca od datuma fakture. Mačka v vreči nikdo ne kupi ter veletrgovec mora na vsak način čas imeti, da pogleda, če odgovarja blago vzorcu, po kojem se je sklenila kupčija. To je za obe strani poštena kupčija. Jaz pri celej tej trgovini prav za prav nimam nič opraviti, v prid naših zadrug ter posameznikov posredujem le tako, da jih spravim v zvezo z bogatimi veletrgovci poštenjaki, kjer je vsaka zguba nemogoča. Tisti posamezniki ali zadrugé, ki bi se hoteli na me nasloviti, zamorejo to storiti direktno: dr. Pečnik, Aleksandrija (Egipet), Boulevard Ramleh Nr. 15. Na ponudbe brez vzorcev se ne oziram. Dokler zadrugé same ne pridejo v Egipet trgovat, bo taka direktna zveza potom zaupnika, kar sem v tem slučaju, še najbolj priprosta. Francoske zadrugé (sociétés coopératives agricoles) eksportirajo na-

vadno potom zaupnika (confident, Vertrauensmann).

Kakor sem omenil že začetkoma, je eksportna trgovina s krompirjem, da se na špekulativno polje principijelno ne poda, prav lahka celo preprosta. Direktni eksport je tu vsakej zadrugi zase lahko mogoč, kapitala ni potreba. Pri našem lesu je to celo drugače. Evo pridelek, ki je lahko tržljiv, naš krompir.

Še nekaj! Gospod Maraž iz Vrtojbe na Goriškem mi piše te dni: Mi prodajamo naš zgodnji krompir na Nemško. To leto je prepozno prišel, ne vemo kam ž njim. Imamo ga 400 vagonov, cena pada. Ta zgodnji goriški krompir je lep, velik; škoda, škoda, da je bel. In bel krompir v Egiptu ne gre: 100 kil tega belega krompirja franko bordo Trst ne najde kupca za 4 krone. Ko bi bil rumen, razprodal bi se ves v Egiptu —, in ne za 4 krone, za 7 kron po 100 kil franko bordo Trst. Po zunajnosti je popolnoma podoben rumeni vrsti Marseille, ki hodi po 7 do 8½ frankov v Egipt, franko bordo Marseille. Svetoval bi nujno zadrugam ter posameznikom na Goriškem, in morda i na Notranjskem in Dolenjskem, da poskusijo prihodnjo pomlad s to lepo, veliko vrsto krompirja, ki je rumeni Marseille ter daje v eksportu tako lep zaslužek, ker se plačuje vedno za 2, včasih tudi 3 in 4 franke dražji po 100 kil, kot vsaka rumena dosedanja vrsta iz Slovenskega. Ker je na Francoskem več vrst krompirja, kazalo bi to v Egiptu toli priljubljeno rumeno vrsto z eksportnim imenom Marseille, iz Egipta dobiti, da ne bo zmote. Da se ta vrsta pusti na Slovenskem primerno razširiti ter da ji zemlja in podnebje ugaja, bila bi velika blagodat našem kmetijstvu, davši mu podvojeni zaslužek. Na Goriškem, zlasti Vipavskem, bi morda i kazalo poskusiti z egiptskim rumenim krompirjem, ki je, če mogoče, še lepši in dražji, kot ta v deželi piramid toli slavljena rumena vrsta Marseille. Kdor bi se za to za naše kmetijstvo velevažno vprašanje zanimal, pripravljen sem, preskrbeti mu direktno iz Egipta te dve vrsti. Živo želeč, da se slovensko kmetijstvo okoristi o mojih proučevanjih, sklepam. Kdor zna misliti s svojo glavo, bo vedel, kje leži kmetijsko težišče, kajti

dobro pridelati je nekaj, a dobro prodati dosti več.

Dr. Karol Pečnik,
Aleksandrija (Egipt.)

Denarni promet hranilnic in posojilnic.

V mesecu juliju:

Hranilnica in posojilnica v Renčah: Prejemki 4588 K 16 h, izdatki 4436 K 72 h, denarni promet 9024 K 88 h, prejete hranilne vloge 2760 K, izplačane hranilne vloge 16 K, dana posojila 730 K — h, vrnena posojila 214 K.

V mesecu avgustu:

Hranilnica in posojilnica v Polhovem gradu: Prejemki 3574 K 98 h, izdatki 3168 K 18 h, denarni promet 6743 K 16 h, prejete hranilne vloge 2278 K, izplačane hranilne vloge 1244 K — h, dana posojila 600 K, vrnena posojila 60 K.

Hranilnica in posojilnica Zgornji Besnici: Prejemki 553 K 05 h, izdatki 503 K 22 h, denarni promet 1056 K 27 h, prejete hranilne vloge 460 K, izplačane hranilne vloge 201 K 50 h, vrnena posojila 7 K 36 h.

Hranilnica in posojilnica v Trebelnem: Prejemki 6281 K 03 h, izdatki 4328 K 32 h, denarni promet 10609 K 35 h, prejete hranilne vloge 1062 K, izplačane hranilne vloge 630 K, dana posojila 3644 K, vrnena posojila 160 K.

Hranilnica in posojilnica v Trnovem: Prejemki 16438 K 78 h, izdatki 15775 K 07 h, denarni promet 32213 K 85 h, prejete hranilne vloge 5735 K 55 h, izplačane hranilne vloge 3293 K 43 h, dana posojila 12106 K 25 h, vrnena posojila 6942 K 18 h.

Hranilnica in posojilnica v Kojsko-Šmarten v Brdih: Prejemki 3618 K 78 h, izdatki 3188 K 58 h, denarni promet 6807 K 36 h, prejete hranilne vloge 439 K — h, izplačane hranilne vloge 2356 K 85 h, dana posojila 830 K.

Hranilnica in posojilnica v Tomaju: Prejemki 2125 K 85 h, izdatki 1458 K 10 h, denarni promet 3583 K 95 h, prejete hranilne vloge 1470 K, izplačane hranilne vloge 110 K 62 h, dana posojila 1120 K, vrnena posojila 140 K.

Hranilnica in posojilnica v Metliki: Prejemki 19674 K 40 h, izdatki 14945 K 38 h, denarni promet 35619 K 78 h, prejete hranilne vloge 5924 K 30 h, izplačane hranilne vloge 2353 K 14 h, dana posojila 10880 K — h, vrnena posojila 2410 K.

Hranilnica in posojilnica v Senožečah: Prejemki 2343 K 25 h, izdatki 2141 K 04 h, denarni promet 4484 K 29 h, izplačane hranilne vloge — K, dana posojila 640 K, vrnena posojila 1350 K.

Hranilnica in posojilnica v Marezigah: Prejemki 1919 K 33 h, izdatki 1233 K 64 h, denarni promet 3152 K 97 h, prejete hranilne vloge 600 K, izplačane hranilne vloge 100 K, dana posojila 350 K, vrnena posojila 165 K.

Hranilnica in posojilnica v Leskovicah: Prejemki 2622 K 02 h, izdatki 2110 K, denarni promet 4732 K 02 h, prejete hranilne vloge 1310 K, izplačane hranilne vloge 10 K, dana posojila 500 K, vrnena posojila 1190 K.

Hranilnica in posojilnica v Semlju: Prejemki 7909 K 53 h, izdatki 7479 K 02 h, denarni promet 15388 K 55 h, prejete hranilne vloge 7325 K 10 h, izplačane hranilne vloge 4322 K, dana posojila 1000 K, vrnena posojila 120 K.

Hranilnica in posojilnica v Renčah: Prejemki 2121 K 16 h, izdatki 1290 K 48 h, denarni promet 3411 K 64 h, prejete hranilne vloge 1784 K, izplačane hranilne vloge — K, dana posojila 280 K, vrnena posojila 140 K — h.

Hranilnica in posojilnica v Srednji Vasi: Prejemki 15400 K 03 h, izdatki 13897 K 45 h, denarni promet 29297 K 48 h, prejete hranilne vloge 8491 K 43 h, izplačane hranilne vloge 3148 K 04 h, dana posojila 2100 K, vrnena posojila 600 K.

V mesecu septembru 1901:

Hranilnica in posojilnica v Marezigah: Prejemki 1471 K 03 h, izdatki 1421 K 04 h, denarni promet 2892 K 07 h, prejete hranilne vloge — K, izplačane hranilne vloge 78 K — h, dana posojila 1310 K, vrnena posojila 50 K.

Hranilnica in posojilnica v Trzinu: Prejemki 2328 K 09 h, izdatki 1657 K 75 h, denarni promet 3985 K 84 h, prejete hranilne vloge 1468 K 43 h, izplačane hranilne vloge 397 K 70 h, dana posojila 260 K, vrnena posojila 400 K.

Hranilnica in posojilnica v Frankolovu: Prejemki 1192 K 67 h, izdatki 1083 K 53 h, denarni promet 2276 K 20 h, prejete hranilne vloge 45 K — h, izplačane hranilne vloge 324 K, dana posojila 950 K, vrnena posojila 800 K.

Hranilnica in posojilnica v Stariloki: Prejemki 8993 K 22 h, izdatki 7126 K 03 h, denarni promet 16119 K 25 h, prejete hranilne vloge 2998 K, izplačane hranilne vloge 4491 K — h, dana posojila 1200 K, vrnena posojila 1600 K.

Hranilnica in posojilnica na Vrhniki: Prejemki 11442 K 14 h, izdatki 8152 K 55 h, denarni promet 19594 K 69 h, prejete hranilne vloge 7886 K 91 h, izplačane hranilne vloge 5400 K, dana posojila 250 K, vrnena posojila 920 K.

Hranilnica in posojilnica v Zgornji Besnici: Prejemki 471 K 59 h, izdatki 249 K 47 h, denarni promet 721 K 06 h, prejete hranilne vloge 300 K, izplačane hranilne vloge 245 K 60 h.

Hranilnica in posojilnica za farno občno Kamenje: Prejemki 884 K 02 h, izdatki 823 K 13 h, denarni promet 1707 K 15 h, prejete hranilne vloge 407 K, izplačane hranilne vloge 719 K, dana posojila 100 K, vrnena posojila 300 K.

Hranilnica in posojilnica v Renčah: Prejemki 2412 K 32 h, izdatki 962 K 20 h, denarni promet 3374 K 52 h, prejete hranilne vloge 760 K, izplačane hranilne vloge 70 K, dana posojila 392 K, vrnena posojila 774 K.

Hranilnica in posojilnica na Igu pri Ljubljani: Prejemki 4560 K 52 h, izdatki 3076 K 78 h, denarni promet 7637 K 30 h, prejete hranilne vloge 1810 K, izplačane hranilne vloge 404 K — h, dana posojila 1640 K — h, vrnena posojila 1100 K.

Hranilnica in posojilnica v Tunicah: Prejemki 3125 K 98 h, izdatki 3121 K, denarni promet 6246 K 98 h, prejete hranilne vloge 2250 K, izplačane hranilne vloge 320 K, dana posojila 1000 K, vrnena posojila 560 K.

Hranilnica in posojilnica v Zagradcu: Prejemki 3104 K 35 h, izdatki 3091 K 08 h, denarni promet 6195 K 43 h, prejete hranilne vloge 675 K, izplačane hranilne vloge 1290 K, dana posojila 1790 K, vrnena posojila 400 K.

Hranilnica in posojilnica v Šturiji: Prejemki 7869 K 34 h, izdatki 4667 K 87 h, denarni promet 12537 K 21 h, prejete hranilne vloge 2818 K — h, izplačane hranilne vloge 741 K — h, dana posojila 3920 K, vrnena posojila 2160 K.

Hranilnica in posojilnica v Črničah pri Gorici: Prejemki 2970 K 84 h, izdatki 2648 K 04 h, denarni promet 5618 K 88 h, prejete hranilne vloge 2347 K, izplačane hranilne vloge 407 K 50 h, dana posojila 1540 K, vrnena posojila — K.

Hranilnica in posojilnica v Rovih, Prejemki 6394 K 70 h, izdatki 5382 K 55 h, denarni promet 11777 K 25 h, prejete hranilne vloge 3224 K — h, izplačane hranilne vloge 1357 K 94 h, dana posojila 1000 K, vrnena posojila 890 K.

Hranilnica in posojilnica v Srednji Vasi: Prejemki 11396 K 86 h, izdatki 10322 K 44 h, denarni promet 21719 K 30 h, prejete

hranilne vloge 7884 K, izplačane hranilne vloge 4476 K 16 h, dana posojila 1800 K, vrnena posojila 560 K — h.

Hranilnica in posojilnica v Rovtahn pri Logatcu: Prejemki 7300 K 48 h, izdatki 4933 K 36 h, denarni promet 9667 K 60 h, prejete hranilne vloge 2703 K, izplačane hranilne vloge 735 K 65 h, dana posojila 3880 K, vrnena posojila 1610 K.

Hranilnica in posojilnica v Poljanah nad Skofjo Loko: Prejemki 22088 K 57 h, izdatki 17492 K 84 h, denarni promet 39581 K 41 h, prejete hranilne vloge 11543 K 68 h, izplačane hranilne vloge 7257 K 15 h, dana posojila 100 K, vrnena posojila 350 K.

Hranilnica in posojilnica v Sečah pri Škofji Loki: Prejemki 19605 K 33 h, izdatki 15926 K 90 h, denarni promet 35532 K 23 h, prejete hranilne vloge 8425 K, izplačane hranilne vloge 7423 K 38 h, dana posojila 4318 K, vrnena posojila 100 K.

Hranilnica in posojilnica v Horjulu: Prejemki 3504 K 16 h, izdatki 3331 K 84 h, denarni promet 6836 K — h, prejete hranilne vloge 2244 K — h, izplačane hranilne vloge 329 K 69 h, dana posojila 1150 K — h, vrnena posojila 745 K 37 h.

Hranilnica in posojilnica v Vipavi: Prejemki 39814 K 87 h, izdatki 36228 K 70 h, denarni promet 76043 K 57 h, prejete hranilne vloge 26298 K, izplačane hranilne vloge 5785 K 26 h, dana posojila 16101 K — h, vrnena posojila 5232 K 87 h.

Tržne cene 5. oktobra t. l.

Na trgu v Gorici

za 100 kg

za pšenico	K 17—
„ ječmen	23—
„ oves	15-20
„ tursico	13 60
„ krompir	4—
„ seno	5—

Na trgu v Kranju

za 50 kg

za pšenico	K 7 75
„ rž	6-50
„ ječmen	6 50
„ oves	6—
„ ajdo	7—
„ proso	6-50

Na trgu v Mariboru

za hektoliter

za pšenico	K 17—
„ rž	15-20
„ ječmen	14-20
„ oves	15—
„ tursico	14—



Vsaka gospodinja in mati

se mora blagrovati, katera rabi z ozirom na zdravje, varčnost in dobri okus Kathreiner-Kneippovo sladno kavo (pristno samo v znanih izvirnih zavitkih).

Pozor! Gospodarji!

„Gloria“ redilna krma za konje, zabranjuje boleznim, vzdrži konje močne in iskre.

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

„Gloria“ prašek za žrtje in pitanje svinj, povzroča, da svinje rado jedo, da se nabira meso in mast.

„Gloria“ mlekarski prašek za krave, pospešuje izločenje mleka in odstranje napake mleka. — 1 veliki zavitek velja K 1-20, mali K 0-70, 5 kg v zavitku za poskus po pošti K 5— poslano z Dunaja.

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

Rusko patentovano mazilo za usnje po pol kg K 1-10, 1 kg K 2—, 5 kg K 8—.

Štedilni kolomaz, najfinjša kakovost, 5 kg K 1-40, 100 kg K 24—.

Navodilo brezplačno.

Miha Barthel & drug. Dunaj X.

(129) 12—1 Občuje se slovenski.

P. t. gosp. naročnikom

Bartel-oviga apna za poklajo!

Naznanjamo, da našega 40%, garantiranega čistega apna za poklajo pošiljamo od 1. okt. t. l. dalje z zaloge Ljubljana po ravno tisti ceni kot dosedaj z Dunaja, pa samo v vrečah po 50 kg.

Svarimo Vas pa pred malovrednim apnom za poklajo, kateri ima v sebi samo 30—32% fosforne kisline, tem več pa Chlor & Arsen.

Pisma in naročila prosimo pod naslovom:

Mihael Bartl in drug.

Dunaj X. Keplergasse 20. (128) 2—2

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

C. kr. priv.

pred ognjem in tatovi varne

blagajne

prodaja najceneje dobro znana tovarna blagajnic

M. Adlersflügel

založnik Raiffeisnovih posojilnic

Dunaj, I., Franz Josefs-Quai št. 13.

(95) 24—19

Novo! Novo! Novo!

Ročni stroji za sejati

za deteljo, travna semena, rž, oves, ječmen, koruzo itd.

Prednosti: Prihranitev semen, rednost v sejanju, velikanska hitrost. Porabljenost po gorovjih, jarkih in zakotjih. — Ceno in trpežno.

Cena: **50 K** za en stroj proti povzetju z Dunaja.

Glavna prodajalnica: (124) 10—2

ECHINGER & FERNAU, Wien, XV. Neubaugürtel 7 u. 9.

— Razglednike na zahtevanje. —



Žive velike uharice,

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

C. FRANK,

tvrdka za izvažanje žive divjačine, veletrgovina z živalimi.

(126) 12—3 Dunaj IV., Waaggasse 12.

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

Najboljša uporaba mleka! Kar največ in najfinejšega surovega masla!

Le mogoče, če se mleku odvzame smetana po

Alfa - Separator - ju.

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

Akcijska družba Alfa-Separator,

(122) 13-8 Dunaj, XVI., Ganglbauergasse 29.

Ceniki, podučne brožure brezplačno.

Najizvrstnejši in priznано najboljši (86) 12—12

plugi iz jekla na 1, 2, 3 in 4 rezala,

brane za travnike in mah, razdeljene in diagonalne,

poljski valarji, obročasti in iz gladke plehovine,

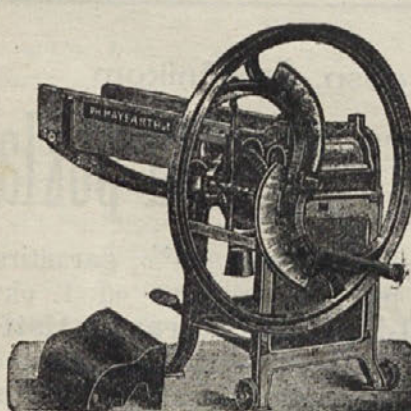
stroji za sejanje „Agricola“,

stroji za košnjo in žetev, za mrvo, deteljo in žito,

grablje za seno in žetev, za obračanje mrve,

patentovani sušilni aparati za sadje, prikuho itd.

Preše za vino in sadje, kakor tudi za vsako porabo



Mlini za sadje in grozdje, stroji za obiranje grozdja.

Stroji za rezanico, na valčkih in z mazljivimi tečaji, jako lahko za goniti, pri čimur se prihrani za 40% moči.

Mlini za debelo moko, reznice za repo.

stroji za mlatiti s patentovanimi valčnimi, okroglimi in mazljivimi tečaji na roko, na vitál in za na par.

víteli (kupje) za naprego 1 do 6 živinčet.

Najnovejši mlini za čiščenje žita, trijerji, za roškanje turšice.

Samotvorne patentovane brizgalnice za pokončavanje grenkulje in trne uši

„Syphonia“, prenesljive štedilne peči,

parniki za krmo, preše za seno in slamo na roko, pritrdljive in za prepeljati, kakor tudi vse poljedeljske stroje.

izdelujejo garantovano po najnovejši in priznано najboljši napravi

Ph. Mayfarth & Co.

c. kr. izklj. priv.

tovarne za poljedeljske stroje, livarne železa in fužine na par

DUNAJ, II./1. Taborstrasse št. 71. 750 delavcev.

Ustanovljene 1872.

Odlikovane s čez 450 zlatimi, srebrnimi in bronastimi svetinami na vseh večjih razstavah.

Ilustrovani katalogi in mnoga priznanska pisma brezplačno. — Zastopniki in prodajalci se radi sprejmó.

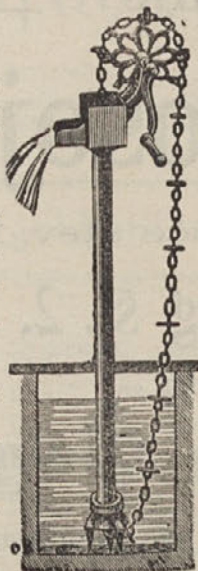
~~~~~ Dopisuje se tudi v slovenskem jeziku. ~~~~~

**Ako se nočeš** pri vsakem izpumpanju  
tedaj si kupi gnojnice **jeziti**,  
(90) 24—19

**Klementovo**  
**pumpo na verige,**

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

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



**Josip Klement,**

tovarna strojev v Hrobeih-Roudnici ob/L.



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

**Slov. vinogradniško društvo**  
v Ljubljani

registrovana zadruga z omejeno zavezo  
priporoča svojo veliko zalogo

**pristnih domačih vin**

starih in novih

Iz Dolenjske, Štajarske, Istre, Vipave in Goriške.

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



(94) 24—19

Na zahtevo pošiljajo se uzorci brezplačno.

**Centrala za nakup in prodajo!**

**Gospodarska Zveza**

v Ljubljani

posreduje svojim članom

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

**prodajo** vse vrste kmetijskih pridelkov itd. ter ima v zalogi vse tiskovine za raiffeisenske hranilnice in posojilnice, katerim preskrbi po znižani ceni tudi železne blagajne, varne proti požaru in vlomu. Zaloga Barthel-ovega klajnega apna, oddaja se od 5 kg naprej.

**Posredovalnica za Zvezine trgovce!**

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

 **Najboljša in najsigurnejša** 

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

**prilika**  
za  
**štedenje!**

Denarni promet v dvanajstih mesecih  
**nad 24 milij. K**

# Ljudska posojilnica

preje: Gradišče štev. 1

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

sprejema

## hranilne vloge

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

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

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

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

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

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

Za nalaganje po pošti so poštnohranilnične položnice na razpolago.

V Ljubljani, dne 1. oktobra 1900.

**Dr. Ivan Šusteršič,**  
predsednik.

**Josip Šiška,**  
knezoškofjski kancelar,  
podpredsednik.

Odborniki:

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

**Dr. Andrej Karlin,**  
stolni kanonik v Ljubljani.

**Dr. Viljem Schweitzer,**  
odvet. koncipijent v Ljubljani.

**Josip Jarc**  
veleposestnik v Medvodah.

**Karol Kauschegg,**  
veleposestnik v Ljubljani.

**Gregor Šlibar,**  
župnik na Rudniku.

**Frančišek Leskovic**  
zasebnik in blagajnik „Ljudske po-  
sojilnice“.

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

**Dr. Aleš Ušeničnik,**  
profesor bogoslovja v Ljubljani.

**Ivan Kregar,**  
načelnik okrajne bolniške blagajne  
v Ljubljani.

(115) — 13