

KMETOVALEC.

Ilustrovan gospodarski list.

Uradno glasilo

G. kr. kmetijske družbe  za vojvodino kranjsko.

»Kmetovalec« izhaja 15. in zadnji dan v mesecu ter stane 4 K, za gg. učitelje in ljudske knjižnice pa le 2 K na leto. — Udje c. kr. kmetijske družbe kranjske dobivajo list brezplačno.

Inserati (oznanila) se zaračunajo po nastopni ceni: Inserat na vsi strani 90 K, na $\frac{1}{2}$ strani 60 K, na $\frac{1}{3}$ strani 30 K, na $\frac{1}{4}$ strani 15 K in na $\frac{1}{12}$ strani 8 K. Pri večjih naročilih rabat. Družabnikom 20 % popusta. Vsaka vrsta v »Malih naznanilih« stane 30 h.

Vsa pisma, naročila in reklamacije je pošiljati c. kr. kmetijski družbi v Ljubljani, Turjaški trg šte. 3.

Ponatisi iz »Kmetovalca« so dovoljeni le tedaj, če se navede vir.

Št. 5. V Ljubljani, 15. marca 1915. Letnik XXXII.

Obseg: Naznanilo družbenikom. — Kmetovalcem Avstrije. — Kako ohranimo prekaženo meso več let okusno in nepokvarjeno? — K letošnji saditvi krompirja. — Diamalt, dober pripomoček pri peki. — Kaj so bradavice (gobe) in kako jih odpravimo? — Vprašanja in odgovori. — Družbene vesti. — **Inserati.**

Glede naročenih gospodarskih potrebščin

(zlasti glede močnih krmil, umetnih gnojil, modre galice itd.) ne prevzame c. kr. kmetijska družba kranjska, kar se tiče objavljenih cen, pravočasne odpošiljatve in poškodbe na železnici, **nobene obveznosti.**

Cene vsemu blagu se višajo dan zadnevom, železnice nimajo vagonov in zahtevajo izjavo, da smejo pošiljati blago v odprtih vagonih, ne da bi bile za morebitno škodo odgovorne. Zato tudi naša družba napram svojim odjemalcem ne more prevzeti nobene odgovornosti za poškodbo blaga po dežju, če je naloženo v odprte wagone.

Glede točne zvršitve naročil naj družbeni udje potrpe, ker ni odvisna od družbe, ampak od železnice.

Naročeno modro galico družba menda dobi in jo bo bržkone mogla naročnikom pravočasno razposlati za tisto ceno, ki je veljala ob času naročitve. Ta cena je bila itak vsakemu sporočena. Zvrše se pa naročila na modro galico le tistim, ki so poslali denar naprej. Danes je cena modri galici že 200 K za 100 kg, sicer je pa sploh ni več mogoče dobiti. Tudi modro galico mora družba na svojo odgovornost dobivati v odprtih vagonih; zato morajo družbeni udje kako nastalo škodo sami trpeti.

Oljnat tropine so danes edino močno krmilo, ki je res kaj vredno, toda cena jim je odsedaj 50 K za 100 kg. Oljnat tropine bo mogoče dobiti kvečjemu še do konca meseca aprila; pozneje jih bo imel pa le tisti, ki se bo z njimi pravočasno založil. **Oljnat tropine imajo štirikrat toliko krmilne vrednosti kakor sedanji otrobi,** ki so takorekoč same luščine in pleve in so za živino silno potrebne, ker bo brez dobrih močnih krmil živina popolnoma opešala. Za mlade pujske in žlahtno živino ima družba v zalogi bele orhove oljnate tropine prve vrste »rifisk«.

Ribje moke čija prepovedala izvoz tega krmila. Ribja moka je neobhodno potreben dodatek k današnji slabi krmilni sa doječe svinje, za odstavljen pujske in za rastoče prasiče.

Diamalt je sredstvo, dobro vsled tega, ker pomaga, da se speče več pa lepšega kruha, zlasti pa, če se mora rabiti slaba pšenična in ržena moka, koruzna in ajdova moka ali pa celo slabe zmesi raznih mok in kuhanega krompirja, kakor je to sedaj predpisano. Diamalt se čobi pri naši družbi. Opozarjamo na spis o diamaltu v današnji št. »Kmetovalca«.

Dušičnatih umetnih gnojil družba nima več v zalogi, ker je vso zaplenila vojna uprava za izdelovanje streliva. Vsak ud družbe, ki naroči pri nji kako gospodarsko potrebščino, jo mora plačati naprej in izjaviti, da se strinja s tekočo tržno ceno, da bo po potrebi čakal na pošiljatev, če je pri železnicah kaka ovira, in da bo sam trpel škodo, ki bi mogla nastati na železnici.

Semena raznih detelj, travnih mešanic in krmske pese ima kmetijska družba že dovolj v zalogi; naročila na ta semena se bodo vršila točno po cenah, objavljenih v »Kmetovalcu«.

Žita in moke pri naših kmetovalcih prav gotovo ne bodo rekvirirali, ker so zaloge itak veliko premajhne. Od svoje zaloge žita in moke pač lahko vsakdo porabi na dan več kakor je predpisano, toda gleda naj, da ne pride v zadrego, ki more imeti grozne posledice, kajti **že meseca maja ne bo dobiti niti žita niti moke, tudi za drug denar ne.** 240 gramov moke na dan in osebo je za naše razmere res dosti premalo, a upirati se ti določbi prav nič ne pomaga, kajti lahko bomo veseli, če bomo od meseca maja naprej sploh imeli še to množino za dan na razpolago.

!! Varčujte do skrajnosti, trgajte si od ust !!

in skušajte se nasititi z drugimi rečmi kakor s krompirjem, s fižolom, z ješprenjem, s kašo, z razno kisavo itd. ter poskrbite da boste kolikor mogoče zgodaj spomladi pridelali kaj užitnega.

Štev. 4325.

Kmetovalcem Avstrije.

V trdem delu je pospravilo kmetško prebivalstvo avstrijsko lanske pridelke; starčki, žene in otroci so pomagali brez oddiha; kljub precejšnjim oviram so obdelali jeseni polje. Svesti si svojih dolžnosti do drugih so pomagali na tistih posestvih, ktera je oropala vojska vodilne roke posestnika in najboljših delavcev.

Prisiljen vsled zime je kmetški stan počival; pomlad pa mu prinaša delo, ktere ga je vaje, o katerem pa letos vsakdo v resnih skrbah razmišlja, kako ga bo mogoče opraviti.

Zalibog ni upanja, da bi sijalo pomladno solnce na pomirjeno Evropo; posebna odgovornost pa veleva stanu hraniteljev vsega prebivalstva, naj misli tudi na to, da bo še po prihodnji žetvi morala domovina živeti le od tega, kar bo rodila domača gruda.

Zato je letošnje pomladno delo vse drugačnega pomena nego v mirnih časih. Sila armade in zaupanje državljanov sloni na uspehih kmetovalcev.

Stotisoči onih, ki so obdelovali druga leta polje, so letos v orožju; nešteti njih počivajo v tuji zemlji. Dvojno in večkratno breme morajo nositi slabotne rame doma ostalih.

Potreba veli, da ne sme ostati noben kosce rodovitne zemlje neobdelan. Obdelajte vsako njivico, vsak vrt, vsako rodovito jaso v gozdu; kjer tega ne more posestnik sam, naj da zemljo drugim v najem za denar ali za delež. Sejte in sadite posebno rastline, ki so že samemasebi človeku v hrano. Jara pšenica in jara rž ne dajeta povsod dobrega pridelka, ker jih je treba zgodaj sejati in ker potrebuje posebno dobre zemlje in ugodnega podnebja. Kjer tega ni, tam sejte namesto njih rajše ječmen in oves; teh dvoje moramo sedaj prav tako šteti med krušna žita.

Sadite grah in fižol, posebno zato, ker raseta dobro tudi na slabšem svetu. Kjer sta podnebje in zemlja taka, da je mogoče kar na polju pridelovati zelenjad, tam sadite kolikor se le da, zgodnji krompir in zgodnje sočivje, da bo še pred žetvijo dovolj poljskih pridelkov na prodaj. To velja posebno za južne dežele naše države.

Prav važno je pravilno oskrbovanje vrtov na deželi. Če sejete o pravem času in pri tem uporabljate gorke gnojne grede, ako so vam znane, za pridelovanje sajenk, in če poleg tega še pridno škropite, pridelate za svoje gospodinjstvo dosti raznega sočivja in to bolj zgodaj nego druga leta.

Krompirja sadite mnogo, posebno zaradi tega, ker ga tudi v slabši zemlji precej zanesljivo dosti pridelate.

S semenom gospodarite varčno; sejte s sejalnimi strojem, kjerkoli je mogoče. Noben sejalni stroj naj ne stoji med setvijo. Kdor ga ima, naj ga ne rabi le sam; posodi naj ga tudi sosedom. Držite se pravila:

Obdelaj dobro, gnoji močno, sej redko!*)

Onih rastlin, ki so hrana živalim, sejte le za toliko živine, kolikor je imate. Preorjite njive, posejane s krmo, če ne dajo več primerne pridelke in obdelajte jih, če le morete, s takimi sadeži, ki so živež ljudem.

*) Redka setev se v naših krajih ne obnese dobro, ker so njive preveč plevelne, in pa ker naše izredno vlažno vreme preveč pospešuje rast plevela; ta bi redko sejane koristne rastline dušil in drugače oškodoval.

Pa tudi najpotrebnejše surovine važnim veleobrtim morajo priskrbeti letos domači kmetovalci. Kjer je kraj zato, tam naj sejejo letos oljate in predivne rastline. Sejte lan in konopljo tam, kjer so razmere za to, da priskrbite domači industriji potrebno predivo. Če sejete konopljo, kar bo mogoče začeti znova posebno v takih krajih, kjer je pridelovanje te rastline ljudem še v spominu, se ublaži pomanjkanje vreč in vezi.

Kmetovalci Avstrije!

Uvažujte nasvete svojih deželnih korporacij in zadrug, katerih naloga je, da Vam pomagajo z nasveti in dejanji; vršite radi naročila žetvenih komisij in občin, katerim je prepuščena z Najvišjim pooblastilom posebna skrb zato, da se polje obdela; spolnite verno svojo staro in častno dolžnost hraniteljev države in Gospod Bog bo blagoslovil Vašo setev.

Dunaj, 14. februarja 1915.

C. kr. poljedelski minister:

Zenker m. p.

Kako ohranimo prekajeno meso več let okusno in nepokvarjeno?

Vsaka gospodinja na deželi se mora boriti pogosto z velikimi težavami, če hoče ohraniti meso doma zaklanih živali, zlasti prasičev, potreben čas ne le užitno, ampak tudi okusno. Meso je ali preveč prekajeno ali pa premalo, je premehko ali pretrdo, plesni rado, postane sivo, celo nagnito in črivo. Takega mesa pri uporabi dosti odpade ali pa izgubi dosti na teži, če se dlje časa hrani, kar pomeni izgubo zlasti pri prodaji. Marsikako poletje napadejo prekajena stegna male mušice, zaležejo vanja jajčeca, iz katerih se zvale one drobne ličinke, ki se skokoma poganjajo naprej, in ki so že marsikteri gospodinjki delale velike preglavice, zlasti ker jih je težko spraviti iz shrambe, v kateri so se vgnezdile.

Te težave pa minejo docela, če uporabljamo pri shranjevanju prekajenega mesa „Jelo“. Jela, to je ime vosku podobne snovi, s katero se prevleče prekajeno meso, da zrak in različne kalice, ki bi mogle povzročiti gnilobo ali pa plesen, ne morejo do njega. Iz česa je jela sestavljena, to vedo le izdelovalci v oni tvornici Berolinu, v kateri jo izdelujejo. Zato o tem ni mogoče nič natančnejšega poročati, razen da obstoji v glavnem iz voska in gume. Gotovo je le to, kar uče že več kot deset let stare izkušnje, da se namreč meso prevlečeno z jelo, ohrani dolgo časa sočno, okusno in užitno in da ga morete poslati kamor hočete po celem svetu, tudi v najbolj vroče kraje, ne da bi kaj trpelo. Edini pogoj za to pa je, da ravnote tako z mesom kakortudi z jelo pri uporabi popolnoma pravilno in po navodilu, katero hočemo podati v tem spisu.

Za konserviranje mesa z jelo so potrebne sledeče stvari:

Jela sama; ta se topi brez vsake primesi, torej ne da bi bilo treba priliti ji vode ali pridati kake druge snovi, na kolikor mogoče malem ognju; med topenjem jo je treba ves čas mešati. Ko je popolnoma raztopljena, ima 90°—100° C topline; pred uporabo se mora ohladiti na 65°—70° C.

Posoda, v kateri jelo topite, to je kotel ali lonec, mora biti snažna in čista, da ne pridejo v jelo kake

snovi, ki bi jo bodisi onesnažile ali pa ki bi povzročile na mesu gnilobo in plesen. Sicer je pa za to dobra vsaka primerno velika posoda. Da vemo, kdaj je jela za uporabo dovolj topla, zato moramo imeti toplomer, ki nam zlasti določno kaže kdaj ima jela 65° in 70° C topline, ker se le pri ti toplini da dobro in uspešno delati. Toplomer mora biti nalašč za to napravljen; prodaja ga tvornica z jelo vred.

Da ostane plast jele, pokrivajoča prekajeno meso, katero hočemo shraniti za dlje časa, na njem, cela in da se ne raztrga, prevlečemo, pa le večje kose, zlasti šunke, z mrežasto tkanino, navadno imenovano tančico. Ta mora biti primerno močna in gosta. Tvor-nica, ki izdeluje in razpečava jelo, prodaja obenem tudi tančico primernih lastnosti, tako da jo je mogoče naročiti obenem z jelo.

Pri konserviranju mesa je treba paziti na sledeče:

Meso, katero hočemo spraviti za dlje časa z jelo, mora biti dobro soljeno in prekajeno. Če se nahajajo na njem mesta na katerih se je že pokvarilo, potem jih moramo obrezati. Obrezati pa je treba tudi vsak kosec mesa, ki preveč štrli od kosa, tako da dobi ves kos primerno zaokroženo obliko. Meso, ki je že začelo plesniti, je treba na plesnivih mestih dobro zdrgniti s soljo ter ga plesni in soli dobro očistiti. Če so v kosu kake luknje, n. pr. kjer smo odstranili iz mesa kost, treba jih je zamašiti s tančico; to pa zato, da lukenj ne izpolni jela, katero bi bilo le težko dobro in hitro spraviti iz luknje. Paziti je treba tudi, da ne pride na meso kaka muha, ki bi zlegla vanj jajca in zaplodila črve.

Ko smo meso pripravili, raztopimo jelo v primerni posodi, bodisi v loncu ali pa v kotlu, kolikor pač kdo potrebuje. Posoda mora biti popolnoma snažna in čista.

Jelo topimo pri kolikor mogoče malem ognju brez vode in drugih primesi, to je tako, kakršno dobimo iz tvornice. Samo mešati jo je treba, dokler se popolnoma ne raztopi. Ko je raztopljena, ima $90-100^{\circ}$ C. Za uporabo tako topla jela ni, ker bi se meso, ki bi prišlo ž njo v dotiko, lahko kaj skvarilo. Počakati je treba, da se ohladi na 65° C. Kdaj se to zgodi, to doženemo s toplomerom. Najboljši zato je posebni toplomer, katerega prodaja ista tvornica kot jelo. Jelo je treba mešati s toplomerom samim, pri tem pa paziti kdaj ima 65° C, če jo rabimo za manjše kose, 70° C za večje. Takrat pa vzamemo meso, pripravljeno tako, kakor je preje omenjeno, ter ga utaknemo v raztopljeno jelo. Ker je meso hladnejše, oprime se ga plast jele, ki se ohladi in ostane na njem. To se mora zvršiti hitro, toda mirno in enakomerno in ponoviti čez $\frac{1}{4}-\frac{1}{2}$ ure. Če pa hočemo konservirati večje kose mesa, n. pr. prasičje stegno, potem mu je pa treba napraviti zanjko ktera naj bo dvakrat prevezana, kakor kaže podoba 15. in ga zaviti v tančico. Šele nato se pomoči v jelo, ki mora imeti sedaj 70° C, se pusti notri najmanj 5 sekund, sicer pa toliko časa, dokler uhajajo mehurčki iz raztopine; ko se prva plast jele strdi pomoči se meso zopet za pet sekund v raztopino in stvar je gotova.



Podoba 15.



Podoba 16.



Podoba 17.

Pri spravljanju večjih kosov je treba gledati zlasti na to, da so vse večje luknje v mesu izpolnjene s tančico (pod 16.), in da je ves kos vanjo skrbno zaviti in zašit, (pod. 17). Priporočajo tudi na mesno stran stegna dati tančico v dveh plasteh, zato da se jela pri uporabi laže popolnoma odloči.

V jelo odeti kosi mesa se spravljene v hladnem in suhem prostoru, v katerega solnce ne more posijati, drže dobro tudi par let. Ko jih hočemo porabiti, tedaj odstranimo jelo s tem, da jo prerežemo s topim orodjem, n. pr. z žličnim ročajem, parkrat navzkriž in vsa plast jele se da prav lepo oluščiti, seveda, če je bil kos primerno gladko obrezan.

Ze rabljena jela se vedno zopet more porabiti za novo konserviranje; treba je le primešati ji nekaj sveže jele, je po potrebi precediti skozi sito in delo ž njo se vrši prav tako kot s samo svežo jelo. Zato se pa stroški konserviranja z jelo drugo leto zelo zmanjšajo, kar jelo še bolj priporoča.

Kdor hoče spraviti le malo mesa, temu seveda ne kaže naročiti toliko jele, da bi mogel vanjo, ko je raztopljena, potopiti celo stegno in enako velike kose. V takem slučaju zadošča manj jele; ko je ta raztopljena, polijemo ž njo meso, položeno v primerno posodo; nato meso nekoliko privzdignemo, da se tudi na spodnjih ploskvah prevleče z jelo. Če to ni dosti, je treba manj zakrite dele površja še posebej polivati z raztopljeno jelo, in sicer toliko časa, da je povsod, kolikor se da, enakomerno prevlečeno.

Želeti je, da bi se naše gospodinje po deželi poprijele tega načina konserviranja, ki bo gotovo boljše nego pa puščati meso tako dolgo v dimnikih, da izgubi vso sočnost ter da popolnoma odrveni.*)

K letošnji saditvi krompirja.

Lansko leto je bil pridelek krompirja povsod manjši kakor navadno. Ker ga bo zato letos prej zmanjkalo, moramo saditi več zgodnjega krompirja. Dobro bo pa tudi saditi letos sploh več krompirja nego druga leta, da ne bo zmanjkalo živeža, ker se ne more vedeti, kakšna bo letina.

Pri saditvi krompirja ne smemo nepotrebnem trčati. Za 1 mernik posetve je treba 140 kg semenskega krompirja; posade ga pa tudi do 320 kg, kar je očitna potrata. Zato je zlasti letos umesten opomin, da varčujemo s semenom in da ga porabimo le toliko, kolikor je res treba.

Kakor pri vseh drugih semenih tako je tudi med raznimi sortami krompirja pogosto velika razlika. Eno pa je gotovo: Čim lepši je semenski krompir, tem lepše bo rasel in tem boljše rodil. O tem nihče ne dvomi in strokovnjaki imajo čisto prav, če trdijo, da daje debelejši semenski krompir bogatejše pridelke, kar je skoraj samoobsebi umljivo in kar kažejo poskusi večšakov, kakršni so: Wollny, Drechsler, Werner i. dr.

*) Jela se dobi pri »Deutsche Konservierungsgesellschaft« Marienfelde bei Berlin, Grossbeerenstr. 49 in stane kg 2 nemški marki, nalašč za rabo jele prirejen toplomer 4 M in meter tančice 0.30 M.

Pri krompirju pa moramo pri sedanjih razmerah tudi iz gospodarskih ozirov s semenom skrajno varčevati.

Pri nas semenski krompir razrežejo v koščke, da ga ne gre preveč v izgubo. Pri tem je treba vedeti tole: Krompir je treba rezati podolgem, le če pomanjkuje semena, počrez. Na krompirjevem gomolju razločujemo namreč dva konca: debelejši zadnji konec ali popkov konec, s katerim je bil krompir priraščen na steblo in drobnejši prednji konec ali vrhni konec. Na popkovem koncu je manj očes, pa še ta so redka in slabotna; na vrhnem koncu pa so očesa gosta in močna. Če režemo krompir počrez, dobimo iz popkovih koncev slabše rastline in slabše prideleke, iz vrhnih koncev pa boljše. Popkov konec tudi rajše gnije in steklí. Rezanja počrez torej ne moremo priporočati. Podolžno rezanje krompirja je torej edino pravilno, ker le na ta način dobimo dve enakomerno razviti polovici, ki dajeta enakomerne rastline in dober pridelek.

Drobnejši krompir sadimo nerazrezan; toda izkušnja uči, da je pridelek boljši in večji od debelejšega in bolj razvitega razrezanega krompirja nego od celega drobnega.

Letos je res nujno potrebno varčevati s krompirjevim semenom. Ta varčnost pa ne sme biti taka, kakor nekteri priporočajo, da bi rezali iz debelejšega, popkovega konca le očesa pa naj bo še tako globoko, ali pa da bi rezali srednje debel krompir kar na osem delov, droben pa na štiri; tega pri najboljši volji ni mogoče priporočati. Tako se more delati za poskušnjo, na skrbno obdelani in dobro gnojeni zemlji; po naših njivah in v veliki meri pa ne.

Mi potrebujemo letos dober in gotov pridelek; na to moramo delati že pri saditvi s tem, da sadimo pri vsi varčnosti le dosti močne krompirjeve sadike!

Najboljše bo, kjer je to mogoče, tudi letos rabiti debelejšše popkove konce za kuho in saditi le obe polovici prednjih koncev; te pa je mogoče, če bi primanjkovalo semena, še deliti, ako je krompir dovolj debel, in njiva dobro obdelana. Da bi bil pa krompir iz tako malih „sadič“ lepši kakor iz debelega krompirja, to pa prav gotovo ni res.

Pa še na nekaj moramo opozoriti naše gospodarje in gospodinje, in sicer na to, da krompir v kleti ne sme prezgodaj odganjati, ker to škoduje njegovi kaljivosti in rodovitosti. Zato hranite semenski krompir na hladnem, v nizkih kupcih.

Semenski krompir je treba razrezati nekaj preje nego ga sadimo, torej ne sproti, razgrniti ga po tleh, zato da se zasuši preden pride v zemljo. Na ta način ga obvarujemo gnitja, kar je važno zlasti v mokrih letih.

Kdor bo tako delal, naj bo prepričan, da uspeh ne izostane, ako posadi tako pripravljen krompir v dobro zemljo.

Rohrman.

Diamalt, dober pripomoček pri peki.

Krušno žito imenujemo ono žitno zrnje, iz katerega se melje moka za kruh. To zrnje je obdano z luščino, v kateri se nahaja trda belkasta snov.

V mlinu se zrno oluščí, ona trda belkasta snov pa se zdrobi v moko; luščine, z ostanki nezdobljene belkaste snovi so otrubi.

Moka je torej fino zdobljena vsebina žitnega zrna brez luščin; povečini sestoji iz kleja (rastlinskih

beljakovin) in iz škroba (šterke). Povprečno je v moki 10 % kleja in 58—68 % škroba. Poleg teh snovi se nahajajo v moki še: voda (12 %), sladkor (2 1/2 %), maščoba (1 1/2 %), guma in dekstrin (5 %), in končno sirova rastlinska vlakna in razne rudninske snovi.

Najvažnejša dela moke sta klej, ki redi telo in škrob, ki ga greje.

Iz moke se peče kruh. Če bi napravili testo kar preprosto s tem, da bi primešali moki vode in nekoliko soli in da bi to mešanico posušili kar na zraku, bi bil to tudi kruh, pa težko užiten in prav malo prebaven, kajti želodec in čreva škroba ne moreta dovolj prebaviti; prebaven postane šele, ko se izpremeni v sladkor ali dekstrin, kar se godi deloma pri kvašenju, deloma pa v želodcu. Če spečemo hlebce iz takega testa, n. pr. če jih zagrebemo v žrjavico, kakor je pri nekterih divjih narodih še vedno navada, postane kruh že laže prebavljiv; vsled vročine se škrob namreč izpremeni v lep; ta pa želodčni in črevesni soki laže izpremene v sladkor ali dekstrin nego neizpremenjen škrob. Mi seveda s takim kruhom ne bi bili zadovoljni, ker ga nismo vajeni in bi ga torej naši želodci ne prenesli, ker morejo prebaviti le rahel, lahko prebavljiv kruh, to je tak, kakršnega navadno pečemo.

Naš kruh je rahel in luknjičav, škrob v njem je kolikortoliko že izpremenjen deloma v lep (klej), ki je laže prebavljiv, deloma pa že v sladkor in v dekstrin. Nastali sladkor se v kruhu izpremeni s pomočjo kvasnih gliv in mlečne kisline še naprej v alkohol in v plin, imenovan ogljikova kislina. To se godi pri vzhajanju testa. Plin, ki nastaja, pa polni in napihuje klejaste mehurčke, kar dela kruh rahel in luknjičav. Vse te izpremembe v moki povzročimo z mešanjem, gnetenjem in peko, kar se torej dela, kakor je vsakemu znano, na sledeči način: Moko vmesimo najprej v testo s soljo in vodo ter ji dodamo kvasu. Vmesen kruh vzhaja, t. j. škrob v njem se izpreminja vsled delovanja fermenta cerealina, ki se nahaja v moki, v sladkor. Kvasne glive prično pri zadostni toplini sladkor razkrajati v alkohol in v ogljikovo kislino, ogljikova kislina pa razkrajajo vmeseno testo. Vzhajano testo pride v krušno peč, kjer se vsled velike vročine ostali še ne v sladkor izpremenjeni škrob predela v klej, in kjer segreta ogljikova kislina testo razteza in dela kruh luknjičav. Za peko kruha po našem načinu so zato najbolj sposobne tiste vrste moke, ki imajo v sebi veliko kleja, ker klej dela testo krepko in prožno in napravi, da se v kruhu narejeni in z ogljikovo kislino napolnjeni mehurčki lahko raztezajo, ne da bi popokali.

Kaj je torej kruh? Kruh je zmes moke, vode in soli (testo), ki s pomočjo kvasnih gliv vzhaja, se v krušni peči speče, postane pri tem rahlo in lahko prebavljivo, to pa vsled tega, ker se pri tem škrob vsled vročine izpremeni v prožni in lahko prebavljivi lep.

Iz vsake moke se da speči kruh, toda tem težje, čim manj je v nji kleja. Moka iz žita deževnih letin je slaba za peko, prav tako turščična in ajdova moka ter one močnate zmesi, predpisane sedaj zaradi vojne, posebno če jim je primešan kuhan krompir; v testu iz teh močnih vrst namreč ni dovolj kleja.

Je pa sredstvo, s katerega pomočjo se da napraviti tudi iz slabe moke okusen, rahel, lep, lahko prebavljiv in lepo zapečen kruh.

To sredstvo je „diamalt“. Diamalt je izdelek iz slada, to je iz kaljenega ječmena, ki po svoji naravi povzroči, da kruh bolje vzhaja in da se lepše peče. V

diamaltu je namreč veliko sladkorja poleg tega pa še, kar je glavno, ferment „diastaza“, ki izpreminja iz škroba nastali lep v sladkor. Diamaltov sladkor redi in krepi drože in pospešuje torej vzhajanje kruha, in dela tudi slabo moko dobro za peko, ker pretvarja škrob v klej. Pa tudi pri dobrih mokah učinkuje diamalt izvrstno, ker razkrajja vse sestavine testa, jih napravi za peko porabnejše, kruh sam pa prebavnejši. Moka, zamešana z diamaltom, zadržuje več vode, vsled česar je na oko peciva za 10 % več.

Diamalt zboljša pecivo v vsakem oziru, zlasti pa glede okusa, dviga njega redilnost, mu daje fino, nežno in trajnejšo rezko svežost. To je posebno važno za tiste gospodinje, ki kruh doma peko in pa zlasti sedaj, ko smo prisiljeni pšenični moki primešavati druge, slabejše za peko, in celo kuhan krompir. Razen tega se pri uporabi diamalta za peko prihrani čas, delo in kurivo, ker se vse delo hitreje vrši.

Diamalt je gosta tekočina, ki se hranjena na hladnem, suhem prostoru v dobro zaprti posodi, drži skoraj neomejeno dolgo časa. **Na vsak kilogram moke ali močnate zmesi je vzeti 1 do 2 dg diamalta,** to je pičlo dve jedilni žlici.

Ker je diamalt sicer vedno, letos pa še posebno važno sredstvo za peko dobrega,okusnega in lahko prebavnega kruha, zato ga nujno priporočamo vsem, ki pečejo kruh doma.

Zalogo diamalta ima c. kr. kmetijska družba kranjska, oddaja ga pa v pločevinastih vrčih, ki drže po 4½ kg. Vrč diamalta brez poštnine stane 8 K in zadostuje za skoraj 2500 kg moke.

Ker diamalt pri nas še ni znan in preskušen in ker bi se zato marsikomu zdel tak izdelek za poskušnjo prevelik, svetujemo našim udom, da jih po več skupaj naroči vrč diamalta za poskušnjo.

Kaj so bradavice (gobe) in kako jih odpravimo?

Živalsko telo je sestavljeno iz sila majhnih delov, celic imenovanih, ktere moremo videti le z drobnogledom. Število teh celic v telesu je ogromno; jih je bilijone, in človek si ne more niti misliti njih števila.

Vsaka celica ima samostojen ustroj; enakovrstne celice tvorijo pa skupine, zvane celično tkanino.

Celica torej je v gotovem zmislu samostojno bitje, ki dobiva hrano iz krvi, jo predeluje, in po uporabi iztrebi. V teku nekterih dni se vsaka celica popolnoma prenovi.

Celica pa ne le živi, ampak se tudi plodi, to je tvori nove celice, torej novo celično tkanino; mi to vidimo in pravimo: Telo ali deli telesa rasejo.

Tisti del prebavljene hrane, ki prodre skozi čreva v žile mezigovnice, se izpremeni po raznih ovinkih v kri in kri se pretaka po celem životu ter donša celicam hrano. Vsaka vrsta celic ima svoj ferment, ki pomaga prinešeno hrano iz krvi predelati v snov, dotični celici lastno. Tako nastajajo in se presnavljajo v v mesu mesne celice (mesna tkanina), v kosteh kostna tkanina, v koži kožna tkanina itd. Vsak organ telesa obstoji torej in se obnavlja iz njemu lastnih celic, ki skupaj tvorijo njega celično tkanino. V zdravi živali se to neprestano vrši po potrebi in v lepem delavnem redu.

Včasih pa se pripeti, da življenje in množenje celic krene na napačno pot: Celica ne more več živeti, odmrije, se posuši, segnije, postane snetiva. Ta usoda doleti navadno večjo skupino celic, večje dele tkanin, ali pa cel organ; mi pravimo: del telesa se suši, gnoji, postaja snetiv. Delajo se gnojna uljesa; največkrat gnoj sam zatre snovi, ki so bolezen povzročile, gnojno ulje se zaceli in izvrši se nekako naravno zdravljenje. Snetivost je pa nevarna, ker razdira tkanino in ne pripušča, da bi nastala nova zdravejša. Rak je nekaka snetivost, ki razdira tkanino na znotraj in ki je navadno neozdravljiva.

Pripeti se pa tudi, da se vrši razmnoževanje celic, in tkanin napačno, t. j. da nastajajo namesto zdravih celic, enakih svojim materam, drugačne, ki niso le odveč, ampak celo škodljive. Prične se divjanje celic, ki je med drugim vzrok odprtih ranam; te se ne celijo in namesto da bi se prerasle z mesom in s kožo, pa tvorijo divje meso iz celic, ki niso niti mesne niti kožne.

Nekaj podobnega so tudi bradavice. Včasih so zelo velike, tako da jih imenujejo naši ljudje gobe. Bradavice rasejo na koži; zakaj, to še ni popolnoma dognano. So učenjaki, ki pravijo, da so vzrok bradavicam glive cepljivke, kar je verjetno, ker se hitro množe; posamezna žival jih ima včasih prav mnogo. Znano je tudi, da so bradavice nalezljive.

Bradavice so zelo različne; razlika izvira odtod, da zrastejo bodisi iz spodnjih ali pa iz zgornjih plasti kože, vsled česar nimajo vselej enake sestave in oblike. Bradavice zraste iz spodnjih plasti kože predero gorenjo kožno plast; rasto naprej, ostanejo pa v zvezi s svojimi maternimi celicami; če so pokrite z gorenjo plastjo kože, imajo obliko razkavih kožnih bul; nektre pa se drže kože s peclji. Te bradavice morejo postati debele kakor otroška glava; navadno niso sočne, ampak suhe in trde, tako da škripljejo, če jih režeš z nožem. Tuptam so bradavice tudi sočne in mehke.

Bradavice, nastale iz vrhne plasti kože, so tudi precej suhe, imajo v sebi malo krvi in vsa njih spodnja plast je prirasla koži; včasih so združene ali pomešane z onimi iz spodnje plasti.

One, ki nimajo vrhne kože, so mehke in dosežejo velikost dlani; če so sočne, potem morejo biti povrhu mokre, celo snetive te so znane pod imenom „mokre bradavice“.

Tudi na koži sluznici nastanejo bradavice, n. pr. v gobcu, v požiralniku, v želodcu, v črevah itd.

Bradavic je torej veliko vrst ter različne sestave in oblike; vselej pa so bradavice posledica boleznega divjanja celic.

Malokdaj pride žival z bradavicami na svet, navadno jih dobi šele pozneje. Mnogokrat preidejo kar sameodsebe, včasih celo prav hitro. Škodljive so zato, ker kvarijo vnanost živine in ker, na vimenu ali na sescih, ovirajo ali celo onemogočujejo molžo. So torej sitne, življenju pa niso nevarne.

Odpravljanje bradavic ni tako lahko kakor bi si kdo mislil. Domača sredstva nič ne pomagajo. Če kdaj po rabi domačega sredstva bradavice izginejo, je uspeh le dozdeven, ker bi bile izginile sameodsebe in to tudi, če bi človek rabil čisto vodo ali pa ničesa.

Najzanesljivejše sredstvo zoper bradavice je odprava z operacijo. Če bradavice, ki se vobče počasi razvijajo, kar odrežeš ali podvežeš, zrasto zopet nove in sicer tem hitreje, čim večkrat jih odstraniš na ta način. Kdor hoče bradavice za vselej odpraviti, ta naj izreže iz spodnje ali iz zgornje

plastu kože njih korenine, t. j. vso tisto celično tkanino, ki divja, in tvori napačne celice, in napačno tkanino.

Posamezne bradavice je lahko izrezati, izžgati ali s kako jedko snovjo uničiti; to delo pa prepusti večjemu živinozdravniku. V novejšem času se istočasno z operacijo priporočajo tudi notranja zdravila, in sicer arzenikova (mišična), ki so zelo strupena; napredaj so le na živinozdravnikov recept in le živinozdravnik more povedati kako naj se rabijo.

Živinozdravništva nevesčemu človeku je torej včasih pač mogoče posamezne bradavice zatreti; tuptam se mu celo posreči, da uniči tudi bradavične korenine tako, da bradavica res izgine. Dobro je tako odpravljanje bradavic zato, ker pomaga, da bradavice izginejo hitreje nego bi sameodsebe, kar bi se v takih slučajih navadno prej ali slej zgodilo. Kadar pa je vime s seski takorekoč posuto z bradavicami, tedaj pa je odpravljanje bradavic silno težavno, dela včasih živalim velike bolečine, tako da žival pri operaciji ni mirna, in da jo je treba vreči na tla, povezati, in vsak dan odstraniti le nekaj bradavic.

Izrezavanje bradavic z divjajočo tkanino vred naj se zato prepušča le večjemu živinozdravniku.

Ta izžge posamezne velike bradavice z razbeljenim železom; pri tem pa pazi, da ne rani poleg ležeče zdrave kože; če kri močno teče, ustavi krvavenje s primernimi sredstvi.

Dobro sredstvo je tudi mazanje bradavic s solitarjevo kislino, ki je silno jedka in zato nevarna. Če kane na zdravo kožo, na roko ali na obleko, jo takoj sežge. Pri rabi solitarjeve kisline namaži zdravo okolico bradavice s kako maščobo, da kislina ne pride k zdravi koži. Solitarjeva kislina razjele ve vrhno plast bradavice; zato ostrži prihodnji dan razjedeno plast s kakim orodjem, n. pr. z nožem, ostalo bradavico pa namaži zopet s kislino in to toliko časa, da izgine. Kdor temu delu ni vešč, ta stori bolje, če se ga ne loti, ker more napraviti več škode nego dobička.

Bradavice odpravljajo tudi z jodovo tinkturo, s koncentriranimi sublimatnimi raztopinami, s sivo mažo živega srebra in z mišično mažo. Vsa ta sredstva so pa silno strupena; lekarna jih prodaja le na živinozdravnikov recept.

Prav dobro pa manj nevarno sredstvo je salicilna kislina. Ta kislina se dobi v lekarni raztopljena pomešana s kolodijem. S primernim čopičem, ki ga da lekarnar, se namaže bradavica. Zdravo okolico bradavice je treba istotako zavarovati z mastjo pred razjedanjem. Čez par dni se bradavica zmehča z gorko vodo, razjedena plast se ostrže, ostali del bradavice pa namaže vnovič s salicilno kislino. To se ponavlja toliko časa, da bradavica izgine.

Najpriprostejše sredstvo, ki ni prav nič nevarno, je salicilov obliž. Ta se dobi v vsaki lekarni pod imenom „obliž za turiste“. Obliž se razreže; kosček obliža, ki mora imeti velikost in obliko bradavice, se pritiska na vsako bradavico, kjer se prav dobro drži. Čez par dni se obliž in bradavica z gorko vodo omehčata, razjedena plast bradavice pa se po možnosti globoko izpraska. To se ponavlja po potrebi.

Pri vsakem odpravljanju bradavic, bodisi s tem ali onim sredstvom, je pa zelo dobro dobiti od živinozdravnika recept za arzenikovo raztopino in to rabiti po njegovem navodilu kot notranje zdravilo.

Vprašanja in odgovori.

Na vsa kmetijsko-gospodarska vprašanja, ki dohajajo na c. kr. kmetijsko družbo kranjsko ali na uredništvo „Kmetovalca“, se načelno odgovarja le v „Kmetovalcu“. Odgovori, ki so splošno poučni, se uvrstijo med „Vprašanja in odgovore“, na ostala vprašanja se pa odgovarja pisмено, če je priložena znamka za odgovor. Odgovarja se edino le na vprašanja, ki so podpisana s celim imenom; brezimna vprašanja ali taka, ki so zaznamovana le z začetnimi črkami, se vržejo v koš. V „Kmetovalcu“ se pri vprašanju nikdar ne natisne vprašalčevega imena, ampak vedno le pričetne črke imena in kraja. Redno se v vsaki številki odgovori le na tista vprašanja, ki so prišla vsaj 4 dni pred izdajo lista; na poznejše došla vprašanja se odgovori v prihodnji številki. Kdor takoj želi odgovora na kako kmetijsko-gospodarsko vprašanje, mora priložiti znamko za odgovor. Na vprašanja, ki niso kmetijsko-gospodarska, se ne odgovarja v „Kmetovalcu“, ampak le pisмено, če je pisemu priložena 1 K v znamkah kot prispevek k družbenemu pokojninskemu zakladu. Zadnje zlasti velja za pravne odgovore, ki seveda morejo biti le splošne vsebine, kajti uredništvo ne more poznati vseh včasih zelo važnih okoliščin in zato za take odgovore ne prevzame nikakega jamstva.

Vprašanje 32. Na vrtu imam kar naprej pota zaraščena s plevelom, ki ga z ničemer ne morem zatreti. Ali bi kazalo pota posuti s karbidovim apnom in ne da bi to škodovalo blizu potev rastočim trtām in sadnemu drevju? Ali je kako drugo sredstvo za zatiranje plevela na vrtnih potih? (F. K. v K.)

Odgovor: Karbidovo apno je skoraj čisto in bi v pričetku vsekakor oviralo rast plevela. Plast apna bi bila v pričetku blatnata, bi se močno prijemala čevljev, pozneje pa bi se posušila in drobila, in plevel bi izpod nje vendarle rasel, morda še bujnejše. Oškodovanja blizu rastočih rastlin se ni bati. Vrtna pota se čistijo plevela, če jih v suši dosledno plevete in ogrebate, ker v takem času poškodovane rastline najhitreje poginejo. Kdor sam ne dela in torej mora delavce plačati, ter mu ni ležeče na majhnem izdatku, temu se izplača rabiti sredstvo „Weg damit“, ki se dobi z navodilom vred pri tvrdki Anton Werunsky na Dunaju V/2, Gumpendorferstrasse 102. S tem sredstvom se baje plevel na potih hitro zatere; delo je snažno in izumitelj trdi, da je ceneje kakor pletev.

Vprašanje 33. Redim ovce že čez 15 let; nikdar še niso bile bolne in vedno so se mi dobro sponašale. Letos po novem letu so pa jele bolehati in dve sta že poginili. Bolezen se kaže v tem, da jim začne od čeljusti dolj vrat otekati in da je v truplih onih, ki poginejo, polno vode. Kakšna ovčja bolezen ovac je to in kako naj jo zdravim? (M. Ž. v Z.)

Odgovor: Vaše ovce so vodenične; bolezen izvira iz obolenja raznih organov. Ker pa jim prične vrat pri sapniku otekati, mislimo, da so metljave, t. j. da imajo pljavke v jetrih. Oteklina so z vodo napolnjene, pa tudi na drugih delih telesa so ovce vodenične. Metljivost dobe ovce na mokrih pašnikih ali pa na takih prostorih, ktere voda preplavlja. Zdravljenje, ki pa ni posebno uspešno, prepustite živinozdravniku, predvsem pa skrbite za zdravo pašo. V Nemčiji je vodenica pri klavnih ovcah „cesarska napaka“, za katero mora prodajalec brez ozira na vse drugo 14 dni jamčiti.

Vprašanje 34. Telica, ki se je ravnokar otelila, je dobila volčič na koži, t. j. koža je postala trda in se drži reber, žival pa hira. Ali naj volčič na koži režem oziroma zavlečem? Kako naj zdravim kožni volčič pri govedu? (M. B. v R.)

Odgovor: Ovčič na koži je največkrat bolezen izvirajoča iz prenavljanja (berite spis v zadnji št. „Kmet.“) v zvezi s prehlajenjem in boleznijo kožnih živcev. Ovčič rezati ali zavleči je neumnost. Z zdravili se ne da dosti napraviti, živali pokladajte lahko prebavljivo in tečno krmo ter jo imejte v suhem, zračnem in svetlem hlevu. Poškropite jo vsak dan s terpentinovcem ali kafrovcem ter jo dobro zdrgnite s slamo. Bolezen je navadno dolgotrajna in če ne opazite, da gre bolezen na bolje, jo zakoljite pravočasno, sicer pogine za vodenico.

Vprašanje 35. Kako naj odpravim živini bradavice? (A. D. v L.)

Odgovor: Kot odgovor na Vaše vprašanje objavljamo v današnji številki „Kmetovalca“ daljši spis o tej stvari.

Vprašanje 36. Dve leti stara telica puli pozimi sosedni živini dlako. Ali je to škodljivo, kaj je temu vzrok in kako naj telico tega odvadim? (F. T. v V.)

Odgovor: Če pull govedo dlako sosedni živini, mu to lahko škoduje, ker se more pripetiti, da se dlaka v želodcu spopime in da nastane iz nje končno debela žoga, ki povzroča želodčne bolezni, včasih celo smrt. Puljenje dlake more biti ali razvada, ali pa je posledica napačnega presnavljanja; temu je pa najbrže vzrok preveč prazna krma, to je tako, ki ima v sebi premalo rudninskih snovi. Ker pri nas pozimi živino navadno napačno krmijo in ker Vaša telica puli dlako le pozimi, bo vzrok slaba krma. Pokladajte ji dobro seno in deteljo, poleg tega pa še kako močno krmilo, n. pr. oljnate tropine.

Vprašanje 37. Imam dobro kravo, ki pa sedaj težko jé; našel sem, da ima otekel in trd jezik. Zakaj postane kravi jezik otekel in trd kakor les? Kako naj zdravim to bolezen? (P. B. v R.)

Odgovor: Ta bolezen povzroča pri goveji živini neka glivica (*aktinomyces visis*), ki se v jeziku naseli. Bolezen je težko ozdravljiva; zdravi naj jo le živinozdravnik.

Vprašanje 38. Ali je sumljivo, če ima goveja živina sivomodre maroge na spodnji ustnici zunaj in znotraj ter na nebu? Tista žival, ki ima bolj sivomodro ustnico, ima tudi večje take maroge. To je pri nas zelo razširjeno. Morda je to kaka nalezljiva bolezen, in če je, ali jo je naznaniti? Kako se bolezen imenuje in zdravi? (J. Š. v M.)

Odgovor: Barva smrčka pri govoji živini je pri raznih pasmah različna, in sicer temnosiva, ali pa blede mesnate barve. To velja kolikortoliko tudi za spodnjo ustnico. Živina mešane pasme ima smrček in spodnjo ustnico enobarvne ali pa marogaste. Sluznica v gobcu je pokrita z zgornjo stjo, ki je bodisi semtertja ali pa povsodi temnebarvna, namesto da bi imela blede mesnato barvo. Čimbolj temnejša sta smrček in pa spodnja ustnica, ali čimbolj sta marogasta, tem rajše se nahajajo znotraj v gobcu temne maroge. Te temne maroge so torej nekaj popolnoma naravnega in niso nič sumljivega.

Vprašanje 39. Kakor znano, se je vršilo splošno popisovanje žita in moke; nekteri imajo precejšnje zologe, drugi pa zopet veliko premalo. Pa tudi tisti, ki imajo velike zologe, utegnejo do prihodnje žetve izhajati le, če porabijo na dan za vsako osebo 240 gramov moke. To je pa pri nas veliko premalo, ker obstoji kmetjska hrana ponajveč iz močnatih jedi in kruha, omenjena množina pa zadostuje komaj za vsakdanji kruh. Ali bodo zaplenili moko in žito tistim, ki jo imajo dovolj do prihodnje žetve in kaj bo s tistimi, ki nimajo zadostnih zalog? (A. F. v G.)

Odgovor: Naši kmetovalci nimajo takih zalog moke in žita, da bi jim mogli kaj zapleniti; nasprotno: skoraj vsi imajo moke in žita veliko premalo. Tisti, ki nimajo zadostnih zalog, bodo morali moko ali žito dokupovati, če bodo imeli denar in če bo te reči naprodaj. Na kake podpore bodisi v denarju ali v blagu se ni zanašati. Edino upanje je, da bo naprodaj, sveda za drag denar prihodnje mesece, turščica iz Ogrskega. Po našem mnenju s sedanjimi zalogami moke in žita nikakor ne bomo izhajali. Zato svetujemo vsakemu, naj kar mogoče varčuje, kajti prav gotovo pride čas, ko ne bo prišlo na osebo in dan niti 240 gramov moke. Namesto moke rabite torej v gospodinjstvu po možnosti druga

živila, in sicer, fižol, kašo itd. Kdor ne verjame, da nam preti velika nevarnost, ta bo prav gotovo v poletnih mesecih trpel veliko pomanjkanje, če ne celo lakoto, kajti takrat tudi za drag denar prav gotovo ničesar ne bo dobil.

Vprašanje 40. Koliko staro žrebe naj dam rezati in kakšen vpliv ima rezanje na razvoj živali? (A. B. v T.)

Odgovor: Če konja ne daste rezati in če torej ostane žrebec, postane takega telesa kot žrebec, to je dobi močnejše kosti, bolj razvito mišičevje, posebno pa dosti močnejši vrat. Za kolikor preje režemo konja, tem slabše se mu razvijejo kosti, mišice in vrat in tem bolj je njegovo truplo podobno kobiljemu. Ker pa nečemo imeti niti prešibkih konj, niti okornih kakor je žrebec, zato je treba, da daste konja rezati, ko je že dovolj razvit, ko pa še nima žrebčevih oblik. Iz tega vzroka režejo navadno letnike, in sicer spomladi, ker je čas takrat iz raznih ozirov zato najbolj ugoden.

Družbene vesti.

* Vsako naročilo se pri sedanjih razmerah izvrši le proti predplačilu ali po povzetju; družba v tem oziru ne more delati izjeme, ker tudi dobavitelji napram družbi enako postopajo. Naročniki in tudi načelniki podružnic, ki naročijo kmetijske potrebščine za svoje podružnice, naj družbi denar obenem z naročilom vpošiljajo, ali pa naj privolijo, da se vrednost pošiljatve povzame. Vse cene so razvidne iz »Družbenih vesti«. Najceneje izhajajo naročniki, če na podlagi nižje objavljenih cen sami izračunijo, koliko stanejo naročene potrebščine; njih vrednost naj družbi po poštni položnici naprej plačajo, kajti v tem slučaju si prihranijo dokajšnjo povzetno provizijo, ki jo železnica sicer zaračuna.

* P. n. gg. družbene ude nujno prosimo, da vse gospodarske potrebščine pravočasno naročajo ter se pri naročilih ozirajo na objave v »Kmetovalcu«. Družba oddaja le tiste predmete, ki jih objavlja zato prosimo, naj naročniki ne povprašujejo po predmetih, ki jih ni v zalogi. Vsak naročnik naj natančno naznani svoj dom, pošto, oziroma železniško postajo.

Po pošti moremo poslati le množine semena do 20 kg, ker letos pošta težjih pošiljatev ne sprejema. Kdor naroči več, naj obenem naznani zadnjo železniško postajo, ker se mu mora blago po železnici poslati.

Češpeljnih drevesc družba letos navzlic vsemu trudu ni mogla priskrbeti v svrhu brezplačnega oddajanja svojim udom. Vse tozadevne prijave so torej neveljavne in namesto češpelj dobe dotičniki jabolka ali hruške.

Semenskega krompirja srednje zgodnjih vrst onelda in zborow ter nekaj ameriških vrst kakor rumeni delmeny, peauchblow in pišelevec je družba letos prav malo pridelala, vsled česar se bo mogla ozirati le na hitre in manjše naročbe svojih udom. Cena semenskemu krompirju je K 26— sto kg z vrečami vred. Vrsto izbere družba naročnikom sama.

* Semenskega žita je skušala družba kupiti na Češkem in na Ogrskem, žal pa so ostala vsa prizadevanja v tem oziru brez uspeha.

* Semenske zmesi detelj in trav, izbrane čiste in preskušene kakovosti, ima c. kr. kmetijska družba v zalogi in jih oddaja kmetovalcem po nižje objavljenih cenah. — Opozarjamo na spis »Sestava in setev travnih in deteljnih zmesi«, ki ga na za-

htevanje vsakomur zastoj pošljemo. Obenem opozarjamo na knjigo Weinzierl-Turk: O sestavljanju in setvi travnih mešanic, ki stane pri družbi za ude 1 krono.

* **Deteljno seme**, zjamčeno predenice čisto in potrjeno od kmetijsko-kemijskega preskušališča v Ljubljani, oddaja družba s ojim udom z zavojem vred, in sicer seme domače, štajerske ali črne detelje po 2 K 60 h in seme lucerne ali nemške detelje po 2 K 20 h kilogram.

* **Semena detelj in trav** ima družba naslednje vrste v zalogi:

domača detelja (<i>trifolium pratense</i>)	K 2'60
lucerna (<i>medicago sativa</i>)	" 2'20
švedska detelja (<i>trifolium hybridum</i>)	" 3'60
bela detelja (<i>trifolium repens</i>)	" 3'80
esparzeta, izluščena (<i>onobrychis sativa</i>)	" 1'60
francoska pahovka (<i>avena elatior</i>)	" 2'—
angleška ljuljka (<i>lolium parrerie</i>)	" 1'40
laška ljuljka (<i>lolium italicum</i>)	" 1'40
pasja trava (<i>dactylis glomerata</i>)	" 2'20
senožetna latovka (<i>poa pratensis</i>)	" 2'20
navadna latovka (<i>poa trivialis</i>)	" 2'80
medena trava (<i>hedeus lanatus</i>)	" 2'—
svetlikasta trstika (<i>phalaris arundinacea</i>)	" 5'—
trstikasta bilnica (<i>festuca arundinacea</i>)	" 2'—
rdeča bilnica (<i>festuca rubra</i>)	" 2'80
lisičji rep (<i>alopecurus pratensis</i>)	" 3'60
travniška bilnica (<i>festuca pratensis</i>)	" 2'—
mačji rep (<i>phleum pratense</i>)	" 1'60
pasji rep (<i>cynosurus cristatus</i>)	" 2'80
šopulja (<i>agrostis stolonifera</i>)	" 3'60
zlata pahovka (<i>trisetum flavescens</i>)	" 5'—
pokončna stoklasa (<i>bromus erectus</i>)	" 2'80
zmes travnih semen za trajne senožeti	" 2'20

* **Severnonemško seme krmske pese** dobivajo udje pri družbi po 96 h kilogram z zavojem vred, in sicer rdečo in rumeno mamutovko in rumeno ekenderfovko.

* **Glede oddaje semen** naznanjamo, da veljajo gori označene cene z zavojem vred in s stroški za vozni list le pri naročilih nad 5 kg. Pri naročilih do 5 kg se posebej zaračunata zavoj in vozni list.

Jare semenske pšenice bo dobila družba iz Češkega, i. s. iz posestev grofa Kinskega, če blago ne bo v vojaške svrhe rekvirirano ali če ne bo izvoz prepovedan. Cena bo 70 kron 100 kg. Prijave družba že sedaj sprejema. Ta jara pšenica je od vrste stare češke menjalne pšenice, ki je trda in steklenasta, torej tudi porabna za izdelovanje najboljših moke v valjčnih mlinih. Menjalna pšenica se lahko seje spomladi ali kot ozimna v jeseni.

* **Antlavit** v varstvo setev pšenice, turščice, graha, graščice, travnih in deteljnih semen itd. pred poljskimi vrani, vrabci, kokošmi, golobi, fazani itd. stane kg 14 kron. Osminka kile v dvanajstih litrih vode raztopljenega antiavita zadostuje za impregniranje 130 kg setve in stane proti predplačilu K 2'20 ter se razpošilja kot vzorec brez vrednosti. Glede uporabe antiavita opozarjamo na spis „Odvratanje škode po vranah“ v „Kmetovalcu“ šte. 2. z dne 15. marca 1914.

Za vinogradnike in vinske trgovce ima družba v zalogi sledeči novi dve kletarski potrebščini: 1. **Bernadotov vinomer** (vinsko tehtnico) za hitro določanje alkohola v vinu mrzlim potom. Cena temu vinomeru je 6 K ter je denar pri naročitvi naprej poslati. 2. **Eponit**, s katerim se

vzame vinu vsak zoprni okus ali duh, bodisi po gnilobi, plesnivcu, po sodu, grenkobi itd. Kg eponita stane 5 K brez poštnine in zavoja. Množine eponita po 10 kg se pošilja za 60 vinarjev s poštnino in zavojem vred kakor vzorec brez vrednosti in je denar naprej poslati.

Perceid s 45 odstotki sulfatne zmesi redkih elementov stane K 70— sto kg in po izkušnjah se doseže s 150 kg perceida enak uspeh kakor s 100 kg modre galice. Perceida je družba mogla dokupiti le prav majhno množico.

* **Umetna gnojila** ima c. kr. kmetijska družba naslednja v zalogi:

Rudninski superfosfat s 14 do 16% v vodi raztopne fosforove kisline po K 9— 100 kg z vrečo vred. Pri naročilih na cele vagone se pošlje to gnojilo franco na vsako železniško postajo.

Ker tvornice radi preobilih naročil, pomanjkanja delavcev in vreč naročitve sedaj le počasi zvršujejo, naj se to gnojilo naroči vsaj 14 dni ali tri tedne pred porabo. Kdor naroči cel vagon, naj družbi po možnosti pošlje potrebno množico praznih vreč, da se zvršitev naročitve še bolj ne zavleče.

Najfinejše zmleto pravo sicilijansko žveplo stane K 30— sto kg in priporočamo udom, da ga takej naročijo, ker je uvažanje tega predmeta zvezano s čimdalje večjimi težkočami.

Kalijevo sol po K 13'60 100 kg. To gnojilo se oddaja tudi v vrečah po 50 kg za 7 K. Kdor gnoji travnike s Tomasovo žlindro ali z rudninskim superfosfatom, ta mora gnojiti tudi s kalijem, bodisi s kalijevo soljo ali s kajnitom. Mi odločno priporočamo kalijevo sol, ki ima v sebi 42% kalija in stane 13 K 60 h, dočim ima kajnit le 12—14% kalija ter stane 6 K 50 h. Namesto 300 kg kajnita se vzame le 100 kg kalijeve soli, a ima še več kalija in se vrhutega še prihrani 5 K 90 h.

Kajnit po 6 K 50 h 100 kg.

Kostno moko po 13 K 100 kg z vrečo vred.

Kostni superfosfat po 13 K 100 kg.

* **Za živinorejce** ima družba v zalogi požiralnikove cevi za odraslo goved po 12 K komad in za teleta, ovce in koze po 7 K komad. Trokarji so po 5 K komad. Požiralnikove cevi in trokarji služijo v to, da se napenjanje govedi hitro in zanesljivo odstrani. — V zalogi ima družba tudi mlečne cevi komad po 80 h. Mlečne cevi se rabijo za odtok mleka, kadar kravo vime tako boli, da je ni mogoče molsti. — Napajalnike za teleta iz pocinjene ploščevine oddaja družba po 10 K.

Klajno apno, 38—42%, precipitirano (ne žgano) blago, oddaja družba v izvornih vrečah, težkih 50 kg po 26 h. V manjših množinah pa po 28 h kg. Za manjše pošiljateve na zunan se še posebej zaračuni za vsako pošiljatev 30 h za zavoj, vozni list itd. — Manj kakor 5 kg se ne razpošilja.

Tropine podzemeljskega oreha. Družba oddaja te tropine po 50 K 100 kg iz Ljubljane; dobivajo se v vrečah po 100 kg.

Sezamove tropine. Družba jih oddaja po 50 K 100 kg iz Ljubljane z vrečami vred.

Ribja moka je med tem zopet došla. Stane K 44— sto kg, vreče so po 75 kg. V manjših množinah stane kilogram 50 vinarjev.