

KMETOVALEC.

Ilustrovan gospodarski list.

Uradno glasilo

c. kr. kmetijske družbe  za vojvodino kranjsko.

Ureja Gustav Pirc, družbeni ravnatelj.

»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 60 K, na $\frac{1}{2}$ strani 40 K, na $\frac{1}{3}$ strani 20 K, na $\frac{1}{4}$ strani 10 K in na $\frac{1}{12}$ strani 6 K. Pri večjih naročilih rabat. Družabnikom 20 % popusta.

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. 23. V Ljubljani, 15. decembra 1907. Leto XXIV.

Obseg: Kaj more našega kmeta rešiti. — Kako se pripravlja dober vinski kis. — Zložba gospodarskih zemljišč ali komasacija. — Vprašanja in odgovori. — Kaj delajo naše podružnice. — Kmetijske novice. — Družbene vesti. — Uradne vesti c. kr. kmetijske družbe kranjske. — Listnica uredništva — Tržne cene. — Inserati.

Kaj more našega kmeta rešiti.

Naraščanje stroškov kmetijskega pridelovanja, druginja vseh gospodarskih potrebščin, pamanjkanje delavcev, oziroma poslov, in njih velike zahteve delajo kmetovanje zgubonosno, če se po starem naprej gospodari in če kmetovalec ne skuša več pridelovati in svoje pridelke bolje vnovčevati.

Kmeta torej more iz sedanjega opasnega položaja rešiti edinole boljše gospodarjenje, ki na eni strani krči pridelovalne stroške, na drugi strani pa pomore do večjega in boljšega pridelka.

Pa naj javni zastopi še toliko koristnega v prid kmetijstvu ukrenejo, kmetovalca ne bodo rešili iz sedanjega obupnega položaja, če si on sam ne pomaga, kajti umno gospodarjenje, ki je edini rešitelj, more na svojem posestvu uvesti le kmetovalec sam.

V samopomoči je rešitev kmetijskega stanu; javni činitelji pa imajo dolžnost, kmetovalca pri njegovi nameri, da si sam pomaga, krepko in do skrajnosti podpirati. Kmetovalec si pa mora sam pomagati; v to svrho se mora strokovno naobraževati in se enako drugim stanovom združevati na skupni boj za svoje pravice in koristi ter na skupni odpor proti stanovskim sovražnikom in krivicam.

Prva naloga c. kr. kmetijske družbe kranjske, ki obstoji že 140 let, in njenega gospodarskega lista »Kmetovalca« je, naše slovenske gospodarje vzbujati k napredku, jim dajati navodila za umno gospodarjenje, jim pomagati, da pri svojih namerah naredo kmetijstvo dobičkonosnejše, izkratka:

 **kmetovalce vzbujati in vzgajati za samopomoč.** 

Kmetijski družbi kranjski ne gre za gmotne uspehe, marveč želi z nabiranjem udov, oziroma z nabiranjem naročnikov na »Kmetovalca« doseči le gori označeni namen, kajti vsak

ud, vsak naročnik je nov sodelovalec za dovajanje našega kmetijskega stanu k blagostanju. To je edini cilj naše družbe, ki mora biti tudi prisrčna želja vsakega pravega rodoljuba.

Da c. kr. kmetijska družba kranjska vé in ume vršiti svojo nalogo, o tem pričajo njeni uspehi v zadnjih desetletjih, ki se ne kažejo le v ogromnem naraščanju njenih udov, temveč poglavito v nepričakovano velikanskem napredku kranjskega kmetijstva, ki gre povečem na rovaš delovanja naše družbe. V dokaz te trditve podajamo nekaj števil:

Iz drevesnic družbe in njenih podružnic se je v omenjenem času oddalo, torej posadilo, nad **pol milijona** požlahtnjenega sadnega drevja.

Dandanes se travniki pri nas vprek gnoje, in poleg tega dobiva naša dežela na leto blizu **500 vagonov umetnih gnojil**, t. j. več kakor Štajerska in Koroška skupaj potrebujeta. Vsled tega je večja množina na Kranjskem pridelanega blaga najmanj **dva milijona kron** na leto več vredna.

Goved se je glede kakovosti in vrednosti najmanj za 25 % izboljšala, in če vso vrednost kranjske govedi nizko cenimo na 40 milijonov kron, znaša prirastek vrednosti pri kranjski govedi v zadnjih 20 letih najmanj **deset milijonov kron**.

Kranjska je še nedavno uvažala do 60.000 prasičev s Hrvaškega in Ogrskega za pitanje; danes imamo v deželi svojo in vrhutega žlahtno rejo prasičev, ki naše potrebe skoraj popolnoma krije. Domača prasičereja prihrani sedaj na leto najmanj **milijon kron** izdatkov za tuje prasiče in je vsled izboljšanja tudi dobičkonosnejša.

Procvitajoče mlekarstvo na Kranjskem, ki nadkriljuje že večino drugih avstrijskih kronovin, daje sedaj deželi na leto **dva milijona kron** popolnoma novih dohodkov.

Kranjska c. kr. kmetijska družba je vsled svojega delovanja naše kmetijstvo toliko pospešila, da so se njega letni dohodki povišali za **več milijonov kron**.

Udje kmetijske družbe dobivajo za malo udnino letnih 4 kron brezplačno gospodarski list „Kmetovalca“, dobivajo sadna drevesca brezplačno ali po znižani ceni, dobivajo v vseh zadevah nasvete, oziroma navodila, in družba jim po znižani ceni priskrbuje nad 50 gospodarskih potrebščin v zajamčeni kakovosti, kakor sadno drevje, semena, umetna gnojila, močna krmila, stroje itd. **S ponosom lehkó trdimo, da ni enakega zastopa v Avstriji, ki bi toliko storil za svoje ude, kakor c. kr. kmetijska družba kranjska.**

Gospodarski list „Kmetovalec“ je najstarejši slovenski list kmetijske stroke, kajti **„Kmetovalec“ nastopa ravno kar svoj 25. letnik.** „Kmetovalec“ prinaša poučne in spodbudne narodnogospodarske in kmetijske spise iz vseh panog kmetijstva, kakor iz poljedelstva, sadjarstva, živinoreje in mlekarstva, ter neguje vinstvo v taki meri, da popolnoma nadomešča poseben slovenski strokovni list za vinstvo. „Kmetovalec“ je prvi strokovni list v Avstriji, ki je v svojih predelih vpeljal odgovore na gospodarska vprašanja iz vrste naročnikov v posebni obliki in na poseben način. Vsled teh vprašanj in odgovorov prinaša list reči, ki najbolj zanimajo bralce, ter so naročniki nehoti listovi sotrudniki.

„Kmetovalec“ je edini slovenski kmetijski list, ki je redno opremljen z mnogimi **podobami**, ki pojasnjujejo posamezne spise, in ker vemo, kako dobre podobe poživljajo poučno berivo, zato je že sedaj priskrbljenih **mnogo podob za novi letnik.**

Sotrudniki „Kmetovalca“ so vsi najboljši slovenski kmetijski veščaki.

„Kmetovalec“ je strogo gospodarski list, čigar prvi in edini namen je spodbujati slovenske kmetovalce k potrebnemu napredku v kmetijstvu; on se nikdar ne dotika niti z besedico politike; zato naj ne bo slovenskega gospodarja, ki bi ne bil naročen na ta list, ki mu je **odkritosrčen prijatelj, kažipot pri gospodarjenju in svetovalec ob vseh prilikah njegovega gospodarskega življenja.**

Udnino, oziroma naročnino v znesku 4 K je pošiljati pod naslovom:

C. kr. kmetijska družba kranjska v Ljubljani.

Kako se pripravlja dober vinski kis.

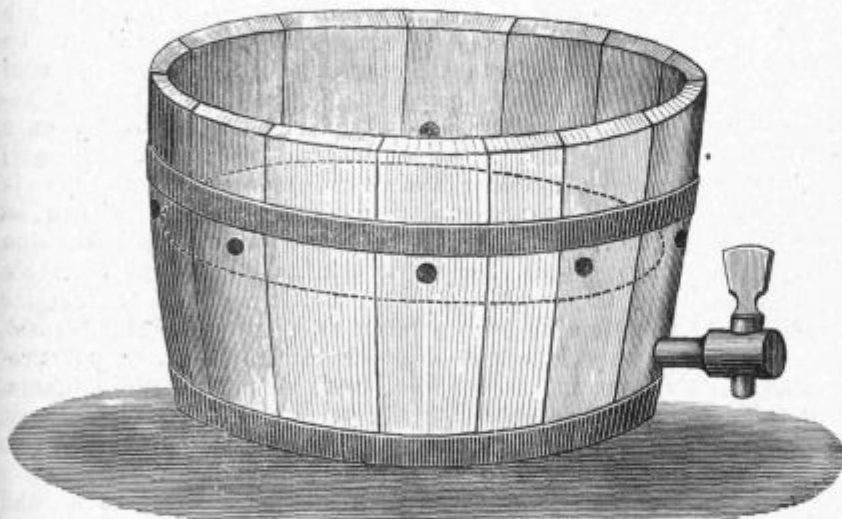
Da se vinstvo bolj izplačuje, moramo gledati tudi na to, da porabljamo vse vinske odpadke. Tako se da n. pr. iz tropin napraviti dober kis ali jesih.

Pogosto se dogaja, da se nam vsled neprevidnosti vino scika. Iz takega vina se da napraviti izvrsten vinski kis, ki se v trgovini, če je pravilno pripravljen, jako dobro plačuje: na drobno po 40 h in več 1 l, na na debelo po 28 do 30 K 1 hl, starejši kis tudi draže.

Pri nas se, žal, po vinskih krajih še pogostoma opaža, da gospodinjne namesto zdravega vinskega kisa rabijo nezdravo jesihovo esenco (cvet), ki z vodo pomešana daje sicer močno kislo tekočino, povzroča pa posebno v občutljivem želodcu marsiktero bolezen ali nepriliko; v nestanjšani obliki je pa celo hud strup, ki je že veliko nesreč povzročila.

Temu nasproti je pa dober vinski kis izvrstno zdravilno sredstvo in v kuhinji ne daje le jedilom finega okusa, ampak tudi zelo podpira prebavljanje želodca.

Dasi vsaj vinogradniku dober domač kis ceneje hodi kakor iz esence (cveta) napravljen, vendar ta iz same brezbriznosti in lenobe večkrat rajši kupuje esenco, kakor da bi si pripravil dober domač jesih.



Podoba 119.

Dostikrat je pa tudi krivo to, ker ljudje kisa ne znajo pravilno pripraviti, vsled česar ima neki neprijeten, rekel bi nezrel duh po aldehidu očetne kisline, ki je marsikomu zelo neprijeten. Zato sem si namenil, da tukaj natančno popišem, kako se vinski kis pripravlja.

Vinski kis (ocet) se lahko napravlja iz vsake alkoholne pijače potom kisanja in obstoji v bistvu iz vode, očetne kisline in snovi, ki jih je imela dotična alkoholna pijača v sebi, to je n. pr. pri vinskem octu tudi vinska kislina, beljakovine, čreslovina, rudninske snovi itd.

Očetni cvet ali esenca je pa vodena, navadno 10 odstotna raztopina čiste očetne kisline, ki se tvorniško izdeluje iz odpadkov (katrana) pri suhi destilaciji (prekuhanju, žganju) lesa.

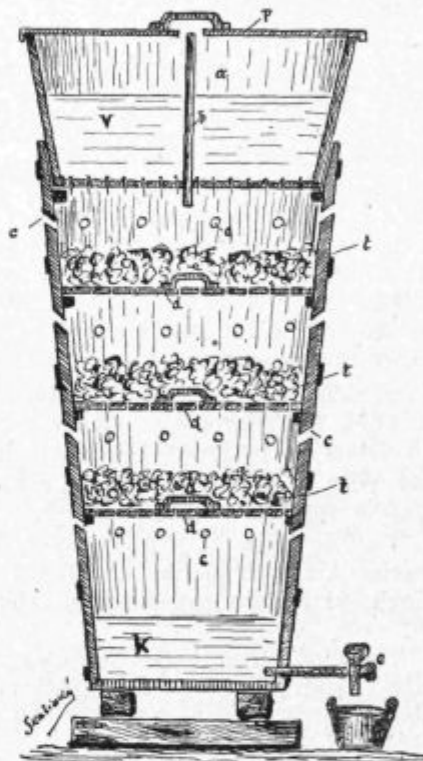
Kadar se vino ali kaka druga alkoholna (opojna) pijača kisa, se pretvarja njen alkohol v očetno kislino in v vodo.

To povzročajo majhne enostanične rastline, ki so podobne glivicam, ki pri kipenju mošta izpreminjajo sladkor v alkohol (kvasnice), samo da so veliko manjše in se drugače pomnožujejo.

Tem rastlinicam pravimo bakterije očetnega kisanja ali očetne bakterije (*bacterium aceti*). Te bakterije se morejo razvijati le pod gotovimi pogoji, in sicer:

1. potrebujejo kako alkoholno, a ne preveč močno tekočino (ne nad 10 odstotkov alkohola na težo), ki pa ima v sebi tudi druge redilne snovi, in sicer dušik (najsi bo v obliki beljakovin ali pa v obliki amoniakovih soli), dalje rudninske snovi, kakor fosf. kislino, kalij, magnezijo in apno (te snovi najde vse v vinu ali v vinskih odpadkih);

2. potrebuje precej visoko toplino, in sicer najbolje 20—30 ° C, to je 16—24 ° R; v hladnejši tekočini (pod 10 ° C) in v zelo gorki (nad 35 ° C) neha rasti;



Podoba 120.

3. potrebuje zraka, ker more le s pomočjo kisika, ki se nahaja v zraku, alkohol pretvarjati v očetno kislino. Naravnost iz sladkorja v moštu ali v tropinah se torej kis ne more delati. Najprej mora pokipeti sladkor v alkohol, in šele iz tega se s pomočjo očetne glivice dela kis.

Če ima očetna glivica vse tukaj naštetih pogoje, potem se more hitro in pravilno razvijati. Najprej se na površini take tekočine dela fina, tenka kožica, ki se vidi, kakor bi bila mastna. Ta kožica se pozneje zdebela, da je, če je bolj stara, lahko tudi prst debela. V tem slučaju se seveda uleže na dno posode. Tej kožici pravimo klobuk, materna kožica ali zakis. Če si jo ogledamo z drobnogledom, bomo videli, da obstoji iz milijonov očetnih bakterij, ki so se sprijele, kakor da bi bile stekane. Ob tej kožici se seveda alkohol hitro izpreminja v očetno kislino, da, če je kožica že močno debela in če nima zadosti alkohola v tekočini, razkrajajo celo očetno kislino v ogljikovo kislino in vodo, ali, drugače povedano, jo sežiga. Iz tega razvidimo, da bi posebno v že narejenem octu ne smeli pustiti očetne kožice, posebno ne, če je že močno debela, ker tukaj le škoduje, in sicer s tem, da ocet (kis) slabša.

Omenim pa še, da očetne bakterije prav tako lahko uničimo, kakor druge glivice, namreč, če dotično tekočino močno segrejemo, na kakih 60–70° C. Če torej kis skuhamo, se v njem ne bo mogla glivica več razvijati.

Že iz tega, kar sem dosedaj povedal, bo čitatelj spoznal, v katerem oziru se pri nas pri napravi vinskega kisa godijo napake.

Prvič se mnogokrat ne pusti, da bi mošt-prešnik ali pa petijot, ki ga hočemo rabiti za napravo kisa, zadosti pokipel, in vsled tega tekočina nima zadosti potrebnega alkohola.

Drugič se tekočina dostikrat kisa v premrzli kleti in poleg tega še v zaprti posodi, kamor zrak nima dostopa. Vsled tega se na površju tekočine namesto matrne kožice dela kan, ki brani, da se očetne bakterije ne morejo razvijati. Kan pa dela iz alkohola vodo in ogljikovo kislino, ki uhaja, torej tekočino, ki je pripravljena za kis, popolnoma pokvari.

Če je pa ta tekočina močno alkoholna, potem se kan ne more razvijati, ampak vsled nepravilnega delovanja očetnih bakterij kisanje ni popolno; namesto očetne kisline se razvija veliko aldehida, to je snov, ki je neka medstopnja med alkoholom in očetno kislino, ima pa manj kisika kakor ta in ima neprijeten duh po miših.

Zato pa hočem sedaj nakratko popisati pravilno napravo vinskega kisa.

Če delam kis iz vina, bo gotovo najboljši, in sicer tem boljši, čim starejša je vino. Namesto iz vina kis lahko delam iz petijota. Izprešane tropine polijem s sladko vodo in pustim, da dobro pokipi (10–14 dni), ter potem sprešam in napravim iz te pijače kis.

Tudi iz vode, ki ji dodam nekoliko špirita, lahko napravim kis, če pustim to tekočino, da se kisa na tropinah, ki ji dajo potrebne beljakovine in rudninske snovi.

Tekočina, ki se hoče rabiti za napravo kisa, bi morala imeti vsaj 8–10 prostorninskih odstotkov alkohola, to je na 100 l vsaj 8–10 l samega čistega alkohola. Ker se iz alkohola potem kisanja napravi približno polovica očetne kisline, bo imel tak kis 4–5 % očetne kisline.

Za napravo kisa je treba, kakor je bilo že rečeno, gorkega prostora. Najboljša je kaka izba, ki se da dobro kuriti. Kdor hoče le malo kisa napraviti, temu seveda zadostuje navadna soba, posebno prostor blizu peči. V tem slučaju se naliže nekoliko finega vinskega jesiha v kako široko in ploščato posodo, n. pr. lonec, ki je le toliko pokrita, da ne pride nesnaga vanjo (torej s kakim tulom povezana), ali pa steklenica s širokim vratom, ki jo istotako le s tulom povežemo. V to posodo sa naliže nekoliko na 25° R segrete tekočine in dodenemo nekoliko dobrega vinskega jesiha, da z njim v tekočino vsejemo očetnih bakterij. Ko se je čez nekaj časa na površju tekočine napravila materna kožica in se je pod njo tekočina že zadosti skisala, dolijem polagoma zopet nekoliko vina, ne da bi materno kožico preveč poškodovali. Če pa kis potrebujemo in ga mislimo nekoliko odvzeti, ga moramo vselej odvzeti na dnu posode, ker je tam vsled večje teže najbolj močan kis. Zato ima taka posoda za napravo kisa pri dnu navadno pipo za odtakanje; če je nima, se kis lahko iz posode potegne z gumijevo cevjo. Tisti lončeni sodčeki, ki jih pri nas kmetje navadno rabijo za napravo kisa, bi ne bili tako napačni, če bi bili le zadosti odprti, tako da bi imel zrak prost pristop, kar

bi se doseglo, če bi se jim ob straneh in pri vrhu napravilo nekoliko lukenj.

Če hočemo večje množine vina ali petijota izpremeniti v jesihi, potem je bolje, da si napravimo v to svrhu posebno kadico, kakor nam jo kaže podoba 119. Taka kadica se lahko naredi iz takega starega soda, če se čez sredo prežaga. Nekoliko nad sredo zvrtamo v steno kadi več večjih lukenj, da ima zrak skoz nje pristop v kad. Blizu dna zavrtamo luknjo, kamor vtaknemo pipo. Potem natresemo približno do lukenj v kadico prokipelih, še bolje že cikastih tropin. Če tropine niso cikaste, jih polijemo z vinskim octom, da vanje vsejemo očetnih bakterij. Potem pa na nje naližemo pogretega vina, ki ga hočemo v kis podelati, in kad pokrijemo s kakim pokrovom. Seveda moramo kad postaviti na gorak kraj. Skoz luknje prihaja k tropinam zrak, in vino se začne kmalu kisati, kar se bolj pospešimo, če vino spodaj pri pipi večkrat odtočimo in ga zopet naližemo na vrh. Ko je ocet zadosti kisel, ga spravimo v sod in na tropine naližemo zopet drugega vina. Če nimamo vina, lahko vzamemo tudi vodo, ki smo ji na 100 l dodali 8–10 l finega špirita. Še hitreje se kis dela s pomočjo R. Dolenčeve kadi za hitro kisanje, ki nam jo predstavlja podoba 120. Ta kad je precej globoka in ima poleg navadnega celega dna še 3 do 4 dna, ki so drugo od drugega oddaljena po kakih 40–50 cm, kar se seveda ravna po velikosti kadi. Ta dna so prevrtana z drobnimi, kakor gosje pero velikimi luknjicami in se lahko vna jemljo. Stene kadi so poševno dol nad sredo vsakega oddelka prevrtane, pa z bolj velikimi luknjami, ker se ima zrak tod dovajati posameznim oddelkom. Pri spodnjem celem dnu je izvrtana luknja, kamor se zatakne pipa. Na kad se postavi škaf, ki ima tudi prevrtano dno, kakor dna znotraj kadi. Da pa vino, ki se vanj naliže, ne izteče prehitro, temveč le počasi kaplja, se skozi te luknjice povlečejo koščeki motvoza, ki se mu zgoraj naredi voz, da se v luknjicah drže in gledajo 4–5 cm pod prevrtano dno škafa. Sredi škafa se napravi večja luknja, in v to se natesno vdela večja steklena ali lesena cev, da se tod iz kadi odvaja gorki, pokvarjeni zrak, ki so mu očetne bakterije odvzele kisik. Škaf se pokrije s pokrovom, ki ima na sredi luknjo, in sicer ravno nad zračno cevjo. Preden se začne kis delati, snamemo škaf s kadi in narahlo potrosimo na vsako dno nekoliko pokipelih, če le mogoče že cikastih vinskih tropin, tako da sega do pri strani izvrtanih zračnih lukenj. Če tropine niso cikaste, jih moramo politi z dobrim vinskim jesihom.

Če nimamo tropin, vzamemo namesto njih drobno, fino bukovno oblanje (oblanice), ga skuhamo v vodi, da izgubi okus po lesu, in ga potem, ko se osuši, polijemo z vinskim jesihom ter potrosimo na dna.

Nato postavimo škaf na kad in vlijemo vanj mlačno vino, ki ga hočemo za kis porabiti. Vino kaplja po kosčkih motvoza počasi na kislo oblanje prvega dna. Vsled zadostnega pristopa zraka skoz luknje ob straneh se začnejo razvijati očetne bakterije in ves trop ali oblanje se kmalu prevleče s tenko materno kožico.

Del alkohola, ki se nahaja v vinu, se vsled tega že na prvem dnu izpremeni v očetno kislino. Kar se tukaj ne izpremeni, se izpremeni na drugem ozir. Na tretjem dnu, in nazadnje napol skisano vino prikaplja v spodnji del kadi, ki mora ravno toliko ali pa več držati, kakor škaf.

Potem se to napol skisano vino skoz pipo odtoči in se zopet naliže v škaf. Če se to pri zadostni toplini dva- do trikrat ponovi, se mora ves alkohol izpremeniti

v očetno kislino in iz vina nastane fin kis. Seveda je treba skrbeti za zadostno gorkoto. Zato se kis navadno dela poleti v podstrešju ali v kakem drugem gorkem prostoru, ali se pa ima nalašč za to potreben prostor, kjer se kuri na 20—24 °R, tla in stene se pa polivajo z vodo, da se napravi vlažen zrak, ki potem zabranjuje, da preveč vina ne izhlapi, kar bi se drugače brez dvoma zgodilo pri tako visoki toplini. Seveda je treba ta prostor večkrat prezračiti, da pride vanj namesto že pokvarjenega zopet svež zrak. Da bi se pri tem prostor preveč ohladil, se ni bati, ker se vsled kisanja znotraj kadi razvije precejšnja toplina.

Večje take octarne (jesiharne) imajo navadno več kadi (3—4). Potem se vino, ki je prekapljalo čez prvo kad, nalije na drugo, potem na tretjo, in če je treba, še na četrto, in ko tam skoz priteče, je iz njega že hud kis. Tako se v 24 do 48 urah dá iz vina napraviti dober kis.

Da kis dobi boljši okus, devljejo tvorničarji kisa v sode, kjer kis leži, po nekaj vejic péhtrana (artemisia dracunculus). V buteljkah se prodaja tak fin vinski jesih (pehtranov kis) tudi po 60—80 h liter.

Seveda se da tudi iz petijota, oziroma vode in špirita, dober jesih napraviti; opomnim pa, da se po postavi o užitninah (naredba z dne 20. febr. 1803) tak kis ne sme prodajati za pristen vinski kis. Pristen vinski kis mora imeti vsaj 4 1/2 do 5 % očetne kisline in 12—14 % ekstrakta (izvlečka). — Da postane ocet čist, se lahko precedi skoz ogljen prah ali se pa čisti s 15—20 g želatine in 10—15 g tanina na 1 hl.

Zložba gospodarskih zemljišč ali komasacija.

Piše D. Gustinčič, asistent c. kr. agr. komisije v Ljubljani.

(Dalje.)

Drugi zgled :

Zložbeno ozemlje v Lazah na Nižjem Avstrijskem je merilo 4189 ha in se je komasovalo z naslednjimi stroški :

1. Zaslužek zemljemarskega osobja . . .	52.508 K
2. Vodstveni stroški, t. j. stroški za pisarne v bivališču krajnega komisarja, pisalne in risalne potreščine . . .	5.352 K
3. Stroški za priročnike, znamenja, količe, mejnike itd. in stroški za zamejenje potov . . .	13.394 K
4. Naturalno delo udeležencev . . .	3.502 K
5. Drugi (slučajni) stroški . . .	5.244 K
Skupaj . . .	79.600 K

Ker je bilo polje premokro, močvirnato, se je istočasno z zložbo izvršilo tudi osušenje, ki je stalo 84.362 K. Če prištejemo še to vsoto prejšnji, dobimo 163.962 K vseh stroškov, ali okroglo število 164.000 K za vse zloženo in zboljšano ozemlje omenjene občine, ali za 1 ha 39 K 14 h.

Izkazalo pa se je, da je bil po komasaciji in omenjeni melioraciji vsak ha zemlje za 268 K več vreden kakor prej in da je znašal čisti pridelek po operaciji za 1 ha 13 K 40 h več kakor pred zboljšanjem. Z gospodarskega stališča so se pokrili ti stroški torej že tekom 3 let. Vrednost vse zboljšane zemlje je poskočila za 452.590 K in njen čisti znesek za 22.630 K. Ker je dežela podelila tej občini za te operacije 48.400 K podpore, so bili poplačani vsi stroški že tekom 2 let.

Te komasacije se je udeležilo 78 posestnikov in stroški so se bili tako zmanjšali, da je plačal povprečno vsak samo 376 K.

Pripomniti pa moram še, da ta dva zgleda nista izbrana najsrečnejše, kar se tiče stroškov. Oba sta iz prve, poskusne dobe. Dandanes, ko ima Niž. Avstrijska že izurjene tehnike in druge uradnike za taka dela, se vršijo komasacije znatno ceneje. Izvolil sem jih samo zato, ker nisem imel o drugih komasacijah tako točnih podatkov na razpolago. Avstrijska komasacijska literatura je vobče še zelo pičla, in še ta ni potekla iz peres strokovnjakov. Razen par ministrskih brošur, ki nam pojasnjujejo komasacijo edino le z ekonomskega stališča, in nekaj drugih krajših feljtonskih sestavkov, počiva še vse naše znanje o zložbi v skriptih teoretov-profesorjev. Njena tehniška stran pri nas sploh še ni obdelana, in kdor se hoče poučiti o njej, mora seči po pruskih delih.

5. Pomisleki proti zložbi.

Kakovost in dobrota zemlje se zelo hitro menjuje v nekaterih ozemljih. Že od njive do njive opazamo včasih znatne razlike. Veliko večje ali včasih še celo prav velike razlike pa nahajamo med posameznimi zlogi. Vsled tega nastanejo za nekatere udeležence in sicer za one, ki imajo kose v boljši zemlji, veliki pomisleki, ker se boje, da bi utegnili dobiti oddelila v manj rodovitnem ali celo nerodovitnem svetu.

Taki pomisleki so popolnoma nični, zakaj proti takemu oškodovanju je vsak udeležec zakonito zavarovan, in sicer na ta način, 1.) da dobi v oddelilu isto vrednost, t. j. če dobi oddelilo v slabši zemlji, v zemlji nižjega razreda, je dobi toliko več, da se pridelnost njegovega novega imenja ne zmanjša, in 2.) da so gotovi kosi, ki se v poljedelske namene ne dajo porabiti, izključeni iz zložbe.

Velike važnosti je tudi lega kakega kosa. Nekaterim kulturam ali nasadom je ugodna lega neizključljiv pogoj. Nekatere rastline zahtevajo jutrnje solnce, druge zopet poldansko in popoldansko. Te dobro uspevajo edino v mokri, one zopet samo v suhi in lahki zemlji. Umevno je torej, da takih parcel nihče noče in ne more žrtvovati zložbi.

Nekatere občine na Krasu imajo svoja zemljišča na kraševitem, apnenem (griškem) svetu in na laporu. Razlika v vrednosti in rodovitnosti takih zlogov je tako velika, da bo treba to dejstvo pri komasaciji še posebej upoštevati, zakaj nikdo ne bo hotel pustiti svojih njiv v rodovitnem, proti suši vztrajnejšem laporu in se preseliti z vso zemljiško posestjo na plitko kraševino.

Dalje so nekateri kosi izpostavljeni velikim elementarnim poškodbam, kakor n. pr. povodnji, toči, suši, peščenim nasipom itd. S komasacijo bi taki posestniki iskali dobička; to bi bilo krivično in bi komasacijo bistveno oteževalo.

Istotako bi tudi oni ne mogli prepustiti svojega posestva zložbi, ki so si ga obzidali. Tudi gozdovi in večji logi, ki bi se zanje porabilo dosti časa in bi stalo mnogo truda in denarja, preden bi se kultivirali, se ne smejo sprejeti v zložbo.

Po našem dež. zakonu so brezuvetno zložbi podvržene naslednje vrste zemljišč: njive, travniki, vrtovi na polju, meje, preske in korone, ne glede na to, ali so zasajene z rodnim, dobiček donajajočim drevjem ali ne; dalje poti in izgoni, jarki in kosi brez nasadov, osamljeni logi, rašče in kosi, ki so namenjeni za pe-

gozdenje. Poslednji pa le tedaj, če so zložbi v prid ali je vsaj ne ovirajo.

(Konec prih.)

Vprašanja in odgovori.

Vprašanje 374. Ker mi primanjkuje sena in otave, da bi s temi krmili vole opital, sem prisiljen pokladati rezanico, zato vprašam, katera krmila naj pokladam poleg rezanice, **da se voli najhitreje opitajo?** Nekteri mi svetujejo pokladati zdrobljen ječmen in rež, skupaj pomešana, drugi zopet turščično slamo, drobno razrezano in namočeno, tretji fižol in nekteri menijo, da se voli najhitreje opitajo s kvasom iz ržene moke. (F. Sch. v P.)

Odgovor: Pitanje volov samo s senom in z otavo je sicer prav dobro in za zdravje živali tudi umestno, vendar je zelo počasno in predvsem veliko predrago. Če računate, koliko Vas stane vse pokladeno seno ter delo itd. in koliko potem dobite za vole, vsekako izračunite izgubo. Govedo ima velik želodec, in če naj se nasiti, se mora napolniti, in polnitev želodca samo z dragim senom je predrago in tudi iz gospodarskega stališča ni primerno. Ceno vole le tedaj opitamo, če jim pokladamo ceno rezanico, bodisi iz ktere koli žitne slame, ali pa tudi iz turščične slame, če jo dovolj drobno zrežemo in užitno ter prebavno naredimo. S samo turščično slamo, in če jo še tako dobro pripravimo, volov ne moremo opitati. Pokladajte volom po vsakokratnem krmljenju toliko sena in otave, kolikor Vam kaže, drugače pa pokladajte kot poglavitno krmilo rezanico iz slame, pomešano z močnimi krmili, ki imajo v sebi dovolj beljakovin, ki so za pitanje neobhodno potrebne. Taka močna krmila so zdrobljeno žito, in sicer v prvi vrsti oves in ječmen, dočim je rež res zelo redilna, vendar kaj rada povzroča bolezni v prebavilih, zato je z njo previdno ravnati. Dobro močno krmilo so otrobi, še boljše so oljne tropine (n. pr. lanene ali sezamove tropine), a ker so oljne tropine dvakrat do trikrat tako redilne kakor otrobi, zato nam kaže zaradi visokih cen otrobov danes pokladati z boljšim gmotnim uspehom oljne tropine. Kaj imenujete kvas iz ržene moke, nam ni znano, če pa menite kakšno testo iz ržene moke, potem Vam je biti pri pokladanju tega krmila silno previdnim, ker lahko povzroči nevarne bolezni v prebavilih. Fižol je jako redilno krmilo in pri sedanjih nizkih cenah se da v to svrhu s pridom rabiti, če se previdno postopa. Opozorimo Vas na 351. vprašanje v 21. števil. letošnjega „Kmetovalca“.

Vprašanje 375. Ali kaže pokladati shušani molzni kravi med rezanico pomešan kuhan krompir, in če ne, **sčim shušano kravo poredim in dosežem več mleka?** (I. P. v D.)

Odgovor: Krompir je prav dobro krmilo za goved, in tudi za molzne krave, in če ste kravi pokladali samo rezanico, potem ni čuda, da je shušala. Krompir se sme govedu pokladati le z rezanico ali s senom ter se ga sme dati kravi na dan z ozirom na njeno velikost 8 do 15 kg. Najbolje je pokladati zrezan ali zdrobljen sirov krompir, ker je tak bolj zdrav kakor kuhan in dela prebavila ohlapna in se nepotrebno porabi veliko kuriva. Krompir je za goved pač redilen, vendar ima v sebi kaj malo beljakovin, in te je vsekako nadomestiti s primerno množino močnih krmil. Shušane krave ne zredite s samo rezanico in s krompirjem in ji tudi ne povečate mlečnosti; vsekako morate pokladati tudi seno in močna krmila, kakor zdrobljeno žito, otrobe, oljne tropine itd.

Vprašanje 376. Imam štiri leta staro kobilo, ki je pričela kašljati in dobro segrizeno mrvo izmetavati. Sosedje trdijo, da ima kobila smoliko, pa se odzunaj nič ne pozna. Kako naj kobilo zdravim? (J. P. v D.)

Odgovor: Vaša kobila je vsekako bolna, kajti kašelj je vselej znamenje kake bolezni. Ktero bolezen ima vaša kobila, tega mi ne moremo vedeti, zato Vam priporočamo obrniti se da večjega živinozdravnika. Morda je kobila le prehlajena in ima vneta dihalna, zato kašlja, in če pazite, tako vnetje hitro preide in kašelj preneha. Da pa kobila žveči, a potem klajo iz gobca meče, se da domnevati, da ima bolečine v gobcu, ki prihajajo od vnetja dlesna in zobnega mesa vsled menjave zob. Kadar konj menjava zobe, ima vselej velik naval krvi k zobnemu mesu in to se napne in boli. Proti temu ni treba ničesar ukreniti, ker je naravno in samoodsebe preide.

Vprašanje 377. Ali se res bakren kotel v kratkem času prežge, če se kuri z drvimi iz češnjavega in češpljevega lesa? (G. R. v Z.)

Odgovor: Ni vzroka trditvi, da bi se bakren kotel prej prežgal, če se pod njim kuri s češnjavim ali češpljevim lesom, kajti ta lesa nimata v sebi tvari, ki bi nastajale pri sežiganju in bi bolj razjedale baker kakor snovi, ki nastajajo pri sežiganju drugih vrst lesa.

Vprašanje 378. Naredil sem petijot, ki noče kipeti, in domnevam, da je moj uslužbenec petijot natočil v močno zažveplan sod, ki ga je poprej morebiti premalo izpral. **Kaj naj storim, da petijot hitro pokipi?** (F. S. na L.)

Odgovor: Žveplena solislina, ki se nahaja v zažveplanem sodu, pač more kipenje zadrževati, ker preprečuje razvijanje kvasnih gliv. Če je Vaše domnevanje pravo, tedaj petijot pretočite v drugo posodo ter pri pretakanju tekočino dobro prezračite, t. j. pustite jo, da skoz kako cedilce globoko teče, da pride z zrakom v veliko dotiko. Morda eno pretakanje ne bo dovolj in ga boste morali ponoviti. Tudi premrzla shramba ovira kipenje, kajti kvasne glive se razvijajo le pri zadostni toplini. Najprimernejša toplota je 18 stopenj po Celziju, zato Vam priporočamo petijot hraniti v dovolj gorki shrambi. Kvasne glive morajo živeti, in če naj živijo morajo imeti tudi hrane. Hrana za kvasne glive so predvsem dušikove spojine, in če teh ni v petijotu, se glive ne morejo razvijati. Da petijot ne pokipi ali vsaj ne hitro, je čestokrat vzrok pomanjkanje omenjene hrane.

Vprašanje 379. Kakor je znano, pridelujemo sedaj na Dolenjskem prav izvrstno vino, in prej malo obrajtani „cviček“ ima sedaj sloveče ime. Vse plje cviček, vse ga hvali, a nihče ne ve, odkod je ime „cviček“. Izvolite radovednim bralcem „Kmetovalca“ to raztolmačiti. **Odkod je ime „cviček“ in koliko časa se približno že rabi?** (K. T. v Št. J.)

Odgovor: Dolenjsko vino se v Ljubljani, v njeni okoličnici in deloma po Gorenjskem že najmanj pol stoletja imenuje cviček. V prejšnjih časih se je v Ljubljani in po Gorenjskem popilo razmeroma zelo veliko metliškega, vipavskega in goriskega vina ter poleg tega iz nekterih slavnih dolenjskih gorici tudi vino, ki je bilo prav izborno. V tistih časih se je pa tudi točilo rdečkasto vino iz slabjših dolenjskih gorici, ki je bilo precej ostro kislo ter je bilo v teh pokrajinah odnekaj prav priljubljena poletna pijača. Velik del dolenjskih trtnih nasadov je tvorila zelenika, ki zelo pozno zori in zato daje, oziroma je dajala vino z ostro kislino. Za rdečkasto in posebno kislina vina sta izšla Ljubljanačan in Gorenjec ime „cviček“. Izraz znači nekaj posebno kislega ter se rabi v prenesenem pomenu besede enako kakor „vrisk“ za nekaj izredno kislega. Po profesorju Erjavcu se imenujejo ostro kisle češminove jagode „cvič“ in je iz tega razlagati neko sorodstvo med besedama cvič in cviček. Urednik našega lista je rabil pri svojem predavanju 25. marca l. 1885. v Radečah pri Zidanem mostu izraz cviček ter je bil zato napaden v raznih listih. Na dotične napade je odgovoril v obširnem spisu v „Kmetovalcu“ pod naslovom „Cviček“, in od takrat je menda ta izraz prešel v slovensko strokovno

literaturo, dasi je bil med ljudstvom že zdavnaj prej splošno znan in rabljen. Poprej je bila beseda cviček res zaničljiv izraz za dolensko kislico, dandanes je pa rdečkast in pristen dolenski cviček iskano blago, ki se izredno dobro plačuje. Kar je naš urednik leta 1885. govoril in pisal glede cvička, tako se je v resnici zgodilo, in danes Dolenjec prideluje izborno vino, ki se razmerno dobro prodaja, in zaničevana beseda cviček je danes ime, ki ima dober glas.

Vprašanje 380. Na zelniku, ki je na eneminstem mestu odkar pomnim, je zelje prej prav dobro uspevalo, a sedaj par let sem se prav slabo sponaša. Ali naj **stari zelnik** **zboljšam** z umetnimi gnojili, ali naj ga za nekaj časa opustim in z deteljo obsejem? (J. F. v P.)

Odgovor: Če imamo na eneminstem prostoru več ali veliko let zaporedoma isto rastlino, potem se prej ali slej pokaže slabjši pridelek. To velja tudi za zelnik, če ga imamo več let na istem prostoru. Vzroki temu so različni. Dotična rastlina navzlic zadostnemu gnojenju enostransko izsesava zemljo, in sčasoma se v zemlji razmnože v obilnem številu razni škodljivci iz živalstva in rastlinstva, ki ovirajo razvoj dotične rastline. V takem slučaju pravimo, da je dotična zemlja za to ali ono rastlino utrujena. Vseh vzrokov take utrujenosti pa še ne poznamo, zato kako posebno gnojenje, n. pr. z umetnimi gnojili, nima vselej zaželenega uspeha in moramo tisto zemljišče nekaj časa rabiti za pridelovanje drugih rastlin. Mi Vam predvsem zadnje priporočamo, vendar morete narediti poskušnjo z umetnimi gnojili; morda dosežete dober uspeh. Zelnik je gotovo prav dobro zagnojen, kar se tiče dušika, zato poskusite le s kakim fosfatnim in kalijevim gnojilom; tudi z apnom ne bo napačno štipati. Preveč teh gnojil pa ne smete rabiti, ker drugače zelnate glave pokajo in se zelje nerado ali slabo kisa. Gnojite sedaj jeseni in vzemite na ar 6 kg Tomasove žlindre, 2 kg kalijeve soli in 10 kg apnene moke, ali namesto zadnje primerno množino cestnega blata. Zelnik za nekaj let v deteljišče izpremeniti bo bržkone najbolje in v to svrhu podsejte spomladi pod jarino lucerno, ki bo na starem zelniku prav gotovo izborno in dolgo let uspevala.

Vprašanje 381. Dal sem nekomu svojo njivo za 6 let v najem, in ko je ta rok pretekel, je najemnik sedaj že 4 leta njivo naprej, in sicer molče v najemu obdržal. Letos jeseni sem mu najemščino njive za prihodnje leto odpovedal, a on odpovedi ne sprejme, češ da sem dolžan najemščino dve leti poprej odpovedati. **Koliko časa poprej se mora odpovedati zakup, ki se je molče podaljšal?** (F. M. v S.)

Odgovor: V Vašem slučaju velja § 1115. splošnjega državlanskega zakona, ki slove: „Molčeče obnovenje zakupne pogodbe velja pod istimi pogoji, kakor je bila dogovorjena. Pri najemščinah velja le za eno leto, če se pa redni užitek šele pozneje more dobiti, potem pa za toliko časa, kolikor ga je potrebno, da se ta užitek spravi. — Iz tega sledi, da Vaš zakupojemalec nima prav, ker zahteva dveleten rok za odpoved, zato Vam priporočamo, da se obrnete do svojega sodišča za pouk, kako Vam je proti najemniku postopati.

Vprašanje 382. Pri našbo spomladi veliko pomanjkanje krme, zato sem se odločil **vpeljati krmljenje, kakor je na Gorenjskem običajno**, da bom namreč zrezal seno in slamo skupaj, pomešano natlačil v kad, z vodo zalil in drugi dan pokrmil. Čul sem tudi, da enako delajo s samo rezanico iz slame in jo s slano vodo zalivajo. Ali je tako krmljenje priporočeno? Kteri način je boljši? (J. R. v Št. J.)

Odgovor: Vsekako je bolje mešati seneno in slamnato rezanico, ker ima seno veliko več redilnih snovi v sebi kakor slama. Omenjeni način pripravljanja krme ima svojo prednost, ker se v kad stlačena in poskropljena rezanica omehča, se segreje in deloma razkroji, vsled česar je lažje prebavna.

Resnično je tudi, da živina tako prirejeno krmo rajša uživa in zlasti se na ta način trda slama bolje spravlja v prid. Na drugi strani ima pa tako ravnanje tudi svoje slabe strani, ker tako omehčana klaja dela prebavila ohlapna, ki so potem posledica raznim boleznim, in poleg tega živina tako klajo premalo prežveči in oslini, kar zopet povzroča premajhno porabo krme. Na Gorenjskem običajnega pripravljjanja krme iz teh razlogov nikakor ne potrdimo, celo ne zato, ker se premalo pazi na snago. Kadi, kjer se krma tako prireja, se morajo vsak dan prav skrbno osnažiti, drugače se v njih tvorijo za zdravje silno škodljive snovi. Sicer pa na ta način ne boste živine prerediti, če ne boste rezanici obenem dodajali kakega močnega krmila, kajti slama ostane slama, naj bo suha ali namočena.

Vprašanje 383. Imam konja, ki vsako zimo dobi silno dolgo dlako ter je popolnoma kosmat. Ker je konj zaradi tega na oči zelo grd in ga je težko snažiti, vprašam, če bi bilo res dobro **konja ostriči**, kakor se mi svetuje? (A. P. v R.)

Odgovor: Nekteri konji imajo že od narave lastnost, da so čez zimo kosmati, največkrat je pa temu vzrok premrzel hlev, zato si narava sama pomaga, da da konju gorkejšo odejo. Konja Vam nikakor ne priporočamo striči, ker je korist veliko manjša kakor mogoča škoda. Če je konj zaradi mrzlega hleva kosmat, je veliko bolje hlev popraviti, da bo gorak.

Vprašanje 384. Mojemu žrebetu je glava silno otekla, žival ne mara jesti ter ima veliko vročino. Kakšna bolezen je to in kako jo je zdraviti? (A. R. v D.)

Odgovor: Žrebe bo imelo šen v glavi, ki prihaja od ran v koži ali v notranjih sluznih kožah glave, vsled česar pridejo v kri strupene snovi. Taka žrebeta navadno poginejo za zastrupljenjem krvi. Predvsem je poiskati rane, in če se dobe, jih je skrbno izprati in razkužiti. Sicer je za zdravljenje tako obolelega konja izključno zadeva večšega živinozdravnika, zato bi bilo vsako nadaljno navodilo brezpomembno za Vas.

Vprašanje 385. Nameravam narediti **iz akacijevega lesa dva vinska soda** po 20 hl, pa me sosedje strašijo, da dobi vino v takih sodih neprijeten duh po lesu. Ali je to res? Kako bi se dalo preprečiti? (A. L. v V.)

Odgovor: Akacijev les je zelo žilav in trpežen ter je zato prav izvrstno poraben za vinske sode. V novem sodu iz akacijevega lesa pa vino res dobi neprijeten okus in tudi neprijeten duh, kar pa ravno tako velja pri novih sodih iz hrastovega lesa. Preden se vino dene v nov sod, pa naj bo iz ktereakoli lesa, se mora sod poprej primerno pripraviti, t. j. iz lesa se morajo izlužiti vse škodljive snovi. V ta namen je najbolje sod izpariti, in sicer s paro, ki se s primerno silo napelje v sod. To je seveda le tamkaj mogoče, kjer je na razpolaganje parna sila, n. pr. v bližini kake tvornice, ki ima parni stroj. Drugače se pa mora nov sod izplakovati s kropom, ki se mu lahko dodane nekoliko sode ali žveplene kisline. Pri izplakovanju je paziti, da se krop ne ohladi, in ga je torej večkrat z drugim, dovolj vročim nadomestiti. Tako izplaknjen sod se potem z vodo napolni, ki se v teku nekterih dni ali tednov večkrat zmenja. V nov sod je prvič na vsak način dejati kako slabše vino, dokler sod ni dobro ovinjen.

Vprašanje 386. Imam prasiča, ki ga pitam, a je sedaj izgubil ves tek, oziroma težko je in ima tuintam krvave sline. V zadnjem času je dobil po životu višnjevkaste lise in **ščetine mu izpadajo**. Kakšna bolezen je to in kako jo je zdraviti. (J. T. v V.)

Odgovor: Vaš prasič ima bolezen, ki se imenuje gniloba ščetin ali tudi škorb. Vzroki te bolezni še niso popolnoma jasni, bržkone so pa napačno krmljenje in neprimerni svi-

njaki. Prasiča ste menda premalo na prosto izpuščali, niste mu dajali prsti, pokladali ste mu vedno enoinisto neprimerno krmo in v svinjaku niste skrbeli za svetlobo in snago. Da ima prasič tuintam krvavo slino, prihaja od obolelega in zmečkanega zobnega mesa, ki je znak te bolezni. Pogledajte prasiču v rilec in našli boste zobno meso umazano višnjevkasto in zrahljano, ki rado krvavi. Pokličite takoj živinozdravnika in predvsem dajte prasiču svetel, snažen in suh svinjak. Pri suhem in gorkem vremenu naj prasič hodi na prosto in naj dobiva priliko, da v prsti riže in je žre. V svinjak mu dajte zaboj s prstjo. Ravnotako premenjajte krmo in pokladajte zlasti kuhan in zdrobljen ječmen ali oves, potem kuhano korenje in peso ter na dan kaka dva do tri litre kuhanega posnetega mleka. Notranja zdravila naj zapiše živinozdravnik.

Vprašanje 387. Moj sadovnjak, kjer rase 4 do 6 let staro drevje, je pregosto zasajen, zato ga hočem sedaj razredčiti, da bo drevje v pravi razdalji. Sadno drevje, ki ga izkopljem, nameravam drugam posaditi. Ali se more tako drevje brez škode presaditi in kdaj je v to svrhu najprimernejši čas? (A. L. na M.)

Odgovor: Brezdvomno se tako drevje lahko presaja, in če se skrbno ravna, je škoda neznatna. Škoda obstoji le v tem, da drevje v svoji rasti nekoliko zastane, a to tem manj, čim bolje se presaja. Če se na pr. tako sadno drevo z vso zemljo, ki se drži korenin, varno izkoplje ter prenese, ne da bi se zemlja zrahljala, potem rase drevo naprej in se niti ne pozna, da je bilo presajeno. Tako presajanje je pa malokdaj mogoče in je združeno z velikimi stroški. Navadno drevo varno izkopljemo, mu skrajšamo korenine in vrhove ter ga pravilno na drugo mesto vsadimo. Pri takem presajanju je sploh vse tisto upoštevati, kakor pri vsaki umni saditvi drevja. Sadno drevje se presaja, ko je rast popolnoma prenehala, t. j. v pozni jeseni, pozimi, če ni snega, in zgodaj spomladi. Vobče se daje prednost jesenski saditvi, oziroma presajanju.

Vprašanje 388. Ali bi smel sedaj jeseni ali pozimi zaliti divje ameriške trte z razredčeno hlevsko ali straniščno gnojnico? Ali naj trte nekoliko odgrebem in ali bi se ves dušik do pomladi izgubil? (A. P. v R.)

Odgovor: Tako gojenje trtam ni napačno in se trte z njim prav izdatno počive in okrepčajo. Ravnatl je pa pazljivo, kajti premočna gnojnica trsne korenine lahko osmоди. Zaraditega naj bo gnojnica dovolj razredčena in je z njo trte zalivati takrat, ko je zemlja že od dežja z vodo prepojena. Če so trte mlade, se gnojnica poliva povrhu, ali se pa prst nekoliko odgrebe in potem nazaj poravna. Pri starejših trtah se narede z železnim drogom nekoliko od trte proč luknje in v te se nalije gnojnica, kolikor je more zemlja popiti. Luknje se potem s prstjo napolnijo. Če se gnojnica nalije v luknje, ali pa če se čez njo odgrebena prst nasiplje, potem se ni bati, da bi se znatna množina dušika v zrak izgubila.

Vprašanje 389. Iz sosedovega gnojišča se steka gnojica pred moj hlev in v vodo, kjer napajamo živino. Ali morem sosedu na kak način prisiliti, da zavaruje odtok svoje gnojnice na moje dvorišče in v živinsko napajališče? (A. P. v R.)

Odgovor: Morda se izteka gnojica iz sosedovega gnojišča na Vaše dvorišče že več kakor 30 let, ne da bi bili Vi ali Vaš prednik kdaj proti temu kaj oporekali. V tem slučaju je Vaš sosed priposestval služnostno pravico do iztoka svoje gnojnice na ali čez Vase dvorišče. Če pa ta služnostna pravica ne obstoji, potem morete proti sosedu tožbenim putem postopati in boste dobili v to svrhu primerno navodilo pri okrajnem sodišču. Proti sosedu se pa na vsak način da postopati iz zdravstvenopolicijskega stališča, ker je tako raztekanje gnojnice škodljivo zdravstvu sploh in posebej

živini, ki se napaja s ponesnaženo vodo. Zahtevajte od župana, da vrši tozadevno svojo dolžnost, in če Vaša zahteva nič ne izda, se obrnite na okrajno glavarstvo.

Kaj delajo naše podružnice.

Čč. načelnštva podružnic nujno prosimo za redna in kratka poročila o svojem delovanju, ki bodo njim v čast in tovarišicam v spodbudo!

Kmetijska podružnica na Raki.

Naša podružnica je priredila svoj 1. kmetijski sestanek 10. novembra t. l. v šoli na Raki. Vkljub slabemu vremenu in neki drugi oviri se je zbralo prav lepo število kmetovalcev, ki so z velikim zanimanjem poslušali predavanje deželnega komisarja za vinstvo o napravi trne silnice, ki je tudi za tukajšnji kraj silno potrebna in je pogrešamo. Nadejamo se, da tako silnico v kratkem času ustanovimo. Gospod predavatelj je nadalje prav poljudno raztolmačil novi zakon o prometu vina ter so sedaj naši vinščaki prav vneti zanj, ker vidijo, da je zakon naperjen proti brezvestnim vinskim trgovcem in je na veliko korist vinščakom. — Na Raki pridelujemo vedno več vina, posebno letos ga imamo veliko in dobrega, a stari vinski tovarniki, ki so semkaj hodili, so večinoma pomrli in novi ter mlajši ne poznajo naših gor, zato je vinska kupčija premalo živahna. Gosp. komisar Gombač je sprožil misel, naj bi ustanovili vinarsko zadrugo s sedežem v Krškem, ki bi bila zelo umestna ter bi pomagala vinarom svoj pridelek kmalu spraviti v denar. Navzoči so to misel z velikim navdušenjem pozdravili. — Po končanem govoru gospoda predavatelja se je vnela živahna razprava in gosp. Gombač je odgovarjal na razna vprašanja pozno v mrak. — Pri tej priliki opozarjamo vinske trgovce, ki žele dobrega dolenjskega vina, da obiščejo naš kraj in se obrnejo, oziroma se zglase pri načelnštvu kmetijske podružnice na Raki, ki jim bo pri nakupu vina radovoljno šlo na roko v vseh pogledih, da bodo zadovoljni z dobroto vina in z njegovo ceno.

Kmetijska podružnica v Matenji vasi.

Naša podružnica je bila ustanovljena 22. aprila 1906 ter je pri ustanovnem shodu govoril družbeni ravnatelj g. Gustav Pirc. Novi podružnici je takoj pristopilo 32 udov in svoj redni občni zbor je imela 16. decembra 1906. — Letos je pristopilo k podružnici več novih udov. Dne 8. septembra t. l. je kmetijska podružnica otvorila v zvezi z domačim pevskim društvom ljudsko knjižnico, ki ima sedaj že blizu 300 knjig poučne in zabavne vsebine. Pri otvoritvi ljudske knjižnice je govoril o pomenu takih knjižnic gosp. pravnik Avgust Dellinz ter gosp. deželni komisar Gombač o kmetijstvu in o sadjarstvu. Upravo knjižnice je prevzel gosp. nadučitelj Pegan. — Podružnica si je nabavila za skupno porabo svoje travniško brano. Svojim udom je priskrbela v teku leta blizu 4 vagone umetnih gnojil, in sicer potem skupnega naročila, vsled česar so gospodarji samo pri voznini prihranili več kakor 400 K. V času svojega kratkega obstanka je imela naša podružnica 5200 K denarnega prometa. — Letošnji občni zbor se je vršil 24. novembra t. l. in je pri tej priliki predaval družbeni ravnatelj g. Gustav Pirc iz Ljubljane o zlaganju zemljišč in o izboljševanju travnikov, za kar ga je v imenu navzočih prav iskreno zahvalil podružnični načelnik g. Milan Žnidaršič. Po posredovanju podružnice pride prav v kratkem predavat o zlaganju zemljišč gosp. geometer D. Gustinčič, in kakor vse kaže, se v naši občini tako zlaganje kmalu vresniči in bomo tako prvi na Kranjskem, ki storimo ta velevažni korak v prosep našega kmetijstva.

Kmetijske novice.

Tridneven kletarski tečaj v Vipavi. Zaradi od več strani izražene želje priredi podpisani tekom letošnje zime, najbrž sredi meseca januarja l. 1908., v Vipavi tridneven kletarski tečaj, kjer bo teoretično in pratično učil vse, kar mora vsak vinogradnik, gostilničar itd. znati v kletarstvu. Teoretični pouk (predavanja) se bo vršil v kaki primerni sobi, za praktične vaje je pa dalo kmetijsko društvo v Vipavi svojo vinsko klet na razpolago. Kdor se misli tega tečaja udeležiti, naj se zgledi potom pristojnega županstva ali pa naravnost pri podpisanih v saj do 25. t. m. Kdaj se bo tečaj vršil, o tem bodo udeleženci pravočasno obveščeni potom županstev. — C. kr. vinarski nadzornik B. Skalický.

„Umna živinoreja“ se imenuje knjiga, ki jo je spisal okrajni višji živinozdravnik F. Dular in jo je svojčas izdala za svoje ude družba sv. Mohorja v Celovcu. Ta knjiga je že pošla, zato je omenjena družba sklenila izdati drugi natis in ravnokar je izšel prvi del te knjige, ki je popravljen in predelan. Knjiga se dobiva pri družbi sv. Mohorja v Celovcu.

Družbene vesti.

Današnja številka je predzadnja v tem letu. Zadnjega decembra izide zadnja številka. Kdor ne bo več družbeni ud, naj lista nikar ne vrača, ker družba „Kmetovalca“ pošilja brez izjeme samo onim, ki plačajo udnino. Pri tej priliki prosimo družbene prijatelje, naj družbi pridobije mnogo novih udov. — Ude, ki smo jih prosili za letnino pismeno od tukaj, prosimo, naj udnino (4 krone) kmalu pošljejo po poštni položnici, ki je bila pismu priložena.

** „Nagodba z Ogrsko“ je naslov nemške pisani knjižici bivšega kmet. ministra grofa Leopolda Anersperga, ki je v nemškem izvirniku priložena današnji številki „Kmetovalca“, in sicer po neposrednjem naročilu c. kr. kmetijskega ministrstva. Pisatelj knjižice prav mirno in nepristransko ter s strokovnega stališča zagovarja nagodbo z Ogrsko, ki je ravnokar v razpravi v državnem zboru. Iz te knjižice je posneti, da je nagodbo tudi z agrarskega stališča smatrati za dobro in jo je sprejeti. Bralcem našega lista, ki umejo nemški, prav toplo priporočimo, naj knjižico prebero in naj jo raztolmačijo drugim, ki ne umejo nemški. — Pri tej priliki uredništvo „Kmetovalca“, ki je uradno glasilo c. kr. kmetijske družbe kranjske, odločno zavrača vse izmišljene časninarske vesti, da je družbeni glavni odbor ali vodstvo družbene pisarne v kateremkoli pogledu kdaj nastopilo proti predloženi nagodbi z Ogrsko. Glavni odboro tej zadevi ni sploh nikdar razpravljali in iz družbene pisarne se istotako v tej zadevi niti črka ni poslala.

** Glede oddaje sadnega drevja v l. 1908. opozarjamo na razglas med uradnimi vestmi v tej številki.

** Naročnikom na Tomasovo žlindro javljamo, da je družba že oddala vso Tomasovo žlindro, ki jo je za to leto kupila in ki je prišla preko morja v Trst. Zaloga v Trstu je izpraznjena, zato tega blaga od tamkaj ne dobimo več in pred pomladjo tvornice v Trst sploh ne pošljejo več Tomasove žlindre. Posrečilo se je pa družbi kupiti Tomasovo žlindro na Nemškem, ki bo pa v Ljubljano dohajala po železnici, ter je računati z dejstvom, da bo vsak vagon najmanj 14 dni na poti. Sicer družba skrbi, da je vedno nekaj zaloge v Ljubljani in je vedno nekaj vagonov na potu, vendar ne moremo več jamčiti, da bi vsako naročitev takoj mogli izvršiti. Za slučaj kake zamude prosimo naročnike iz tega

razloga oprostivte. Po železnici bomo odslej dobivali le 18% Tomasovo žlindro, a tvornica si je pridržala pravico poslati tudi slabše ali boljše blago z ozirom na železno rudo, ki se iz nje dela železo in ki pri njej odpada žlindra, kakor ravnajo slučaj nanese. Tomasova žlindra se bo seveda vselej zaračunavala po vsebini fosforove kisline.

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

Tomasovo žlindro,	16 %		18 %	
	po 6 K	10 h	6 K	70 h 100 kg

z vrečo vred.

Ta cena velja le za oddajo nadrobno v vrečah po 100 kg, dočim za oddajo podružnicam na vagone po 100 vreč more družba ceno še izdatno znižati. Podružnice, ki leže ob železniški progi Trst-Ljubljana, Reka-Ljubljana ali Trst-Bohinj-Jesenice-Trbiž in nazaj do Kranja in naroče poln vagon, imajo tudi dobiček pri voznini, ker potem družba ne vračuni vožnje do Ljubljane, ki je v gorenjih cenah zapopadana, temveč le resnično plačano voznino.

Rudninski superfosfat po 7 K 75 h 100 kg z vrečo vred.

Kajnit po 5 K 50 h 100 kg.

Kalijevo sol po 12 K 60 h 100 kg. To gnojilo se oddaja tudi v vrečah po 50 kg za 6 K 50 h, ker tvornica za množine po 50 kg zaračuna 20 h za vrečo. Kdor gnojil 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 40 % kalija in stane 12 K 60 h, dočim ima kajnit le 12—13 % kalija ter stane 5 K 50 h. Namesto 300 kg kajnita se vzame le 100 kg kalijeve soli, a ima še več kalija in se vrhutega še prihrani 3 K 90 h.

Kostni superfosfat po 11 K 100 kg z vrečo vred.

Kostno moko po 10 K 100 kg z vrečo vred.

** Močna krmila in sicer lanene in sezamove tropine, bo imela družba odslej vedno v zalogi ter oboje oddaja po 19 K 100 kg z vrečami vred. Te tropine se oddajajo le v vrečah po 50 kg. Zaloga sezamovih tropin je sedaj še omejena, ker dotična tvornica ne dobiva dovolj sezamovega semena, po novem letu so nam pa zadostne množine obljubljene.

** Klajno apno oddaja družba v izvornih vrečah, težkih 50 kg, po 22 h kg. V manjših množinah, nad 20 kg, po 24 h, v množinah pod 20 kg pa po 26 h kg. Za manjše pošiljke na zunaj se še posebej zaračuni za vsako pošiljatev 30 h za zavoj, vozni list itd. — Manj kakor 5 kg se ne razpošilja. — Opozarjamo, da je klajno apno potreben dodatek h krmu, koder krmila nimajo v sebi dovolj rudninskih snovi, zlasti fosforove kisline, in da klajnega apna ni zamenjati z ničvrednimi redilnimi štopami za živine.

** Živinsko sol priskrbuje družba vsem tistim, ki ne morejo osebno v Ljubljano ali ki je v svoji bližini ne morejo kupiti, po 6 K 90 h 100 kg ali pa 3 K 60 h 50 kg. Žlivinska sol se oddaja le v vrečah po 50 kg. Le tista naročila na živinsko sol se izvršujejo, ki se zanja denar naprej pošlje. V navedeni ceni so všteti izdatki za vozni list in stroški ob sprejemu denarja, ki se morajo plačevati v Ljubljani.

** Za živinorejce ima družba v zalogi požiralnikove cevi po 12 K in trokarje po 5 K. Oboje služi 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.

Uradne vesti c. kr. kmetijske družbe kranjske.

Naredbe glede oddaje družbenega sadnega drevja spomladi l. 1908.

Gg. ude prosimo, naj svoje naročitve na sadno drevje pri-
glase pri svojih podružnicah, oni pa, ki niso uvrščeni v podružnice,
v družbeni pisarni v Ljubljani ustno ali pismeno. V vsaki pismeni
naročitvi je povedati, na katero železniško postajo je drevje poslati.

Oddajalo se bo visoko in pritlično drevje. Ker zaloga po-
sameznih skupin in različnih vrst ni velika, si družba pridržuje
pravico, da preobilne naročitve skrči in namesto naročenih vrst,
ki so že pošle ali jih sploh nima, dá drevesa drugih primernih
vrst, če jih bo še imela.

Naročitev na veliko število dreves družba ne bo zvrševala,
ker je njena naloga pospeševanje sadjarstva po deželi sploh, in
zato skrbi, da se dobre vrste kolikor mogoče razširijo med kmet-
skimi posestniki.

Pri naročanju veljajo tele določbe:

1. Podružnica sklene, ali vzame za svoje ude brezplačna
drevesca ali ne. Če jih vzame, potem mora poslati vso udnino
glavnemu odboru v Ljubljano, če jih pa ne vzame, ji ostane
polovica udnine za podružnične namene; le udnino gg. učiteljev
mora vso poslati glavnemu odboru.

2. Če podružnica obdrži polovico udnine, morejo njeni udje
dobiti po 4 drevesa za znižano ceno 2 kron.

3. Cena za vse drugo drevje je 80 vinarjev za drevesce.

4. Navedene cene veljajo na mestu drevesnice, oziroma na
mestu kolodvora, in sicer s zavojem vred.

5. Vsa naročila je treba vsaj

do 15. februarja 1908

sporočiti družbi. Kdor do tega časa ne naroči brezplačnega drevja,
potem ne bo imel več pravice do njega.

6. Če bi utegnili kaj drevja ostajati čez naročitve družbenih
udov, ga morejo dobiti neudje po 1 K 20 vinarjev drevesce.

Glavni odbor c. kr. kmetijske družbe kranjske.

V a b i l o

k občnemu zboru kmet. podružnice v Gorjah, ki bo v nedeljo,
dne 22. decembra 1907 ob treh popol. v posojilniški dvorani
v Gorjah.

S P O R E D:

1. Poročilo načelnika o delovanju podružnice.
2. Pobiranje udnine in vpisovanje novih udov.
3. Votitev novega odbora.
4. Predložitev računov za l. 1907.
5. Razni nasveti.

K zborovanju niso vabljeni samo udje, temveč vsi gospo-
darji, oziroma živinorejci, ker se bo razgovarjalo o živinorejski
zadruzi, ki se ustanovi za gorjansko občino. Žeteli je obilne ude-
ležbe, ker je to velikega pomena za obstanek kmetijstva.

Če bi pa ob določni uri ne bilo zadosti udeležencev, bo pol
ure pozneje drug občni zbor ne glede na število udeležencev.

Kmetijska podružnica v Gorjah,

dne 1. decembra 1907.

Jakob Jan, načelnik.

V a b i l o

na občni zbor kmetijske podružnice v Tacnu dne 22. decembra
ob pol 4 popoldne v restavraciji Koširjevega dvora.

S P O R E D:

1. Predavanje g. ravnatelja Gustava Pirca o kmetijstvu in
porabi umetnih gnojil.
2. Poročilo o dosedanjem podružničnem delovanju.
3. Pobiranje udnine.
4. Vpisovanje novih udov.
5. Slučajnosti.

Kmetijska podružnica Tacen,

10. decembra 1907.

Franz Ks. Sajovic, načelnik.

V a b i l o

k občnemu zboru kmetijske podružnice v Žireh, ki bo v
nedeljo, dne 22. grudnia t. l. ob treh popoldne v prostorih
načelnika Iv. Kavčiča, št. 6. v Žireh.

S P O R E D:

1. Pregled računov za l. 1907.
2. Razni nasveti in predlogi.

Kmetijska podružnica v Žireh,

dne 4. grudnia 1907.

Ivan Kavčič, načelnik.

V a b i l o

na občni zbor kmet. podružnice v Boh. Srednji vasi, ki bo
dne 26. decembra t. l. ob treh popoldne v šoli v Sred. vasi.

S P O R E D:

1. Poročilo načelnikovo.
2. Podružnični računi.
3. Pobiranje udnin za l. 1908.
4. Slučajnosti.

Kmetijska podružnica v Boh. Srednji vasi,

dne 28. novembra 1907.

I. Rihteršič, načelnik.

V a b i l o

k občnemu zboru kmetijske podružnice v Mengšu, ki bo v
nedeljo, dne 22. grudnia 1907, ob treh popoldne pri načelniku
g. Vinku Majdiču.

S P O R E D:

1. Odobrenje računa za preteklo leto.
2. Plačevanje udnine, in vpisovanje novih udov.
3. Volitev podružničnega odbora.
4. Slučajnosti.

Kmetijska podružnica v Mengšu,

dne 8. grudnia 1907.

Vinko Majdič, načelnik.

V a b i l o

k občnemu zboru kmetijske podružnice v Trnovem, ki bo
dne 26. decembra 1907 ob treh popoldne v čitalnici v Trnovem.

Spored se bo vršil v zmislu § 32. družbenih pravil.

Kmetijska podružnica v Trnovem,

dne 9. decembra 1907.

Mart. Zarnik, načelnik.

Urbančič, tajnik.

Listnica uredništva.

F. D. v K. Po zakonu je služnostne pravice po možnosti
utesniti, zato ste upravičeni do dotične voznje po tujem svetu le
tedaj, če ne tvori razširjenja služnostne pravice. Če imate pravico
do voznje čez tuj travnik in svrhu obdelovanja svojega zemljišča,
potem spada k taki pravici tudi voznja gnoja.

I. K. v W. Žganje proti plačilu oddajati, t. j. prodajati,
četudi svojim delavcem, je dovoljeno le tistemu, ki ima koncesijo
za prodaja žganja nadrobno.

I. B. v B. Kupčija se more razdreti, če kupec dokaže, da je
bil za nadpolovično vrednost pri kupčiji oškodovan.

A. Z. v P. Za Vas velja odgovor na 385. vprašanje v tem listu.