

KMETOVALEC.

Ilustrovan gospodarski list.

Uradno glasilo

c. 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.

St. 18. V Ljubljani, 30. septembra 1917. Letnik XXXIV.

Obseg: Naznanilo kmetovalcem. — Porazdelitev vojnih bremen. — Kako se pripravlja dober vinski kis. — Divji kostanj kot krmilo. — Nadomestilo za škrob (štirko). — Sadne tropine kot krmilo. — Vojne naredbe. — Vprašanja in odgovori. — Družbene vesti. — Uradne vesti c. kr. kmet. družbe kranjske. — **Inserati.** — Blagovno poročilo.

Ozimno semensko žito

razpošilja c. kr. kmetijska družba kranjska naročnikom ·udom po vrsti, kakor so se zglasili ter so vpisani in kakor ona sama polagoma blago dobiva. Izjeme se z nobenim naročnikom ne naredi. Zadnji naročniki naj se na zvršitev svojih naročil sploh ne zanašajo, ker blaga gotovo ne pride dovolj in jim zato ne bo mogoče postreči. Veliko vagonov semenskega žita, ki ga je družba obvezno kupila in naprej plačala, ga končno vendar ne dobi, ker prodajalci kupčijo pod raznimi pretvezami razderejo in denar vrnejo. Svalofškega semenskega žita iz Nemčije družba ne dobi, ker osrednje oblasti na Dunaju zaradi valute ne dovolijo uvoza. Kdor je semensko žito naprej plačal po prvotno določeni ceni in dobi avstrijsko blago, mu svoječasno družba vrne preveč plačani znesek. Denar se tudi tistim vrne, katerih naročila se zaradi pomanjkanja blaga ne zvrše. Da bi bili vsi naročniki in celo v kvatrnem tednu meseca septembra postreženi, je v sedanjih razmerah sploh nemogoče, zato c. kr. kmetijska družba nujno prosi, je nikar nepotrebno s pismi naganjati, ker to prav nič ne izda, kajti dokler blago dohaja, se sproti in brez odloga odpošilja na naročnike po vrsti, kakor so vpisani.

Porazdelitev vojnih bremen.

Eno najtežjih vprašanj je pravična porazdelitev vojnih bremen. Zakon o vojnih dajatvah določa, da mora minister za deželno brambo porazdeliti vojna bremena enakomerno na posamezne dežele, deželni predsedniki na okraje, okrajni glavarji na občine in župani na posameznike. Vojska pa gre svoja pota, in potrebe posameznih armad, ki ne morejo pri svoji preskrbi čakati, da se izvrši vse po predpisani uradni poti, ampak morajo v naglici seči po onem, kar jim pride v roko, so povzročile, da so se oddelila takozvana najožja, ožja in daljna vojna ozemlja, ki imajo v prvi vrsti služiti potrebi dotične armade, in v katerih se potem preko zakona in mnogokrat v nasprotju z zakonom po zahtevah armadnega poveljstva gospodari.

Kranjska dežela je vsled dolgo trajajoče vojne z Italijo usodo ožjega vojnega ozemlja v polni meri ob-

čutila. S ponosom lahko rečemo, da je naša domovina najtežja bremena rade volje vzela nase in je tudi odala take množine, da ne bi bil prej nihče pričakoval, da je iz te na videz siromašne dežele mogoče toliko spraviti. Pa vse ima svoje meje, in kranjski deželni odbor je kot čuvar deželne kulture vedno opozarjal oblasti, da naj ne sežejo čez ono mero, ki je dežela brez hudega odškodovanja ne more prenesti.

Zlasti rekvizija sena je spravila kranjsko deželo v težak in jako kritičen položaj. Na opetovane nujne opozoritve in prošnje je dobil deželni odbor od najmerodajnejše vojaške strani odgovor, da se Kranjska takoj razbremeni, ko bo dovoz iz zaledja pokrtil armadno potrebo. Po prizadevanju kranjskega deželnega odbora se je vršil pred enim mesecem v navzočnosti zastopnikov najvišjega armadnega poveljstva poseben posvet zaradi Kranjske, pri katerem je naš predsednik dr. Lampe najodločnejše zahteval, da se mora ves sistem, po ka-

terem se sedaj vrši dobava krmil, v celi državi izpremeniti, sicer Kranjska popolnoma obnemore, preden pride pomoč od drugod.

Dne 10. septembra je pa minister Höfer sklical posvet vseh deželnih vlad, oziroma namestništev, in deželnih mest za krmila, ter vojaštva, da se določijo pravične dajatve sena in slame za vse dežele enakomerno. Dr. Lampe in vladni svetnik Oton pl. Detela sta s številkami dokazala, da je Kranjska želani dala neprimerno več kakor vsaka druga dežela. Od upravičene množine je dala Kranjska lani čez 400 %, Koroška 98 %, druge dežele so pa silno zaostale, tako da je n. pr. Češka dala komaj 50 %. Kje je tu pravičnost? Letos daje za soško armado Kranjska tri četrtine, ostale dežele pa le eno četrtino, in na naše pritožbe se odgovori, da to velja le toliko časa, dokler se dovoz iz zaledja ne zveča. Mi pa ne moremo čakati, dokler se zljubi drugim, ki so tako srečni, da ne živijo v ožjem vojnem ozemlju, več dati, ker tega ne vzdržimo. Zato zahtevamo, da se Kranjski njena dajatev nadalje odpusti in se z vso naglico rekvirira seno in slama po oddaljenejših deželah in dovažajo k fronti v izdatnih množinah.

Nato je vsaka dežela podala svoje poročilo, in vse dežele razen Zgornje Avstrije so dokazovale, da nimajo vsled strašne suše krme niti za domače potrebe in ne morejo ničesar dati.

Od vladne strani se je podala izjava, da treba vsled teh razmer število živine skrbno zmanjšati za eno tretjino. Pri armadi se naj vsi nepotrebni konji v zaledju odpravijo. Najbolj je, če jih dajo kmetovalcem v rejo za delo.

Glede na negativno stališče drugih dežel, je ob sklepu zborovanja dr. Lampe opozarjal na velikansko narodno-gospodarsko škodo, ki pride od tega, da druge dežele zadržujejo dajatve. Saj so vojaški konji narodno premoženje, ki naj po vojni pride zopet ljudstvu v roke. Če se pusti klavna živina poginjati od lakote, je treba tem več klati. Ali naj bodo vse krvave žrtve zastoj, zato ker se dežele daleč proč od fronte še sedaj nočejo sprijazniti s potrebnimi žrtvami? Ali se naj Kranjska, ki itak več trpi od drugih, popolnoma uniči? Zahteva od vlade in od vojaštva, da z isto silo kot na Kranjskem, nastopi drugod. Ako vsak posestnik v celi državi odda eno desetino sena, je armada čez mero preskrbljena, saj zahtevana množina 8 milijonov stotov sena in slame, pravično porazdeljena na celo državo, ne more nikogar uničiti. A da bi eden vse prenašal, drugi pa le gledal, tega se od nas ne more zahtevati. Zato se naj ves sistem dobave po vseh deželnih mestih drugih kronovin nemudoma preustroji, da bo povsod tako izdatno deloval, kakor v ožjem vojnem ozemlju pod pritiskom vojaške sile žalibog deluje.

Tudi zastopnik najvišjega armadnega poveljstva je opozoril vse dežele in politične oblasti in deželna mesta za krmila v istem zmislu, ker bi bile sicer posledice za ožje vojno ozemlje katastrofalne.

Na podlagi podatkov, dobljenih v tem posvetu, se je vršila potem seja pod predstvom ministrskega predsednika Seidlerja, v kateri so se predpisali vsem deželam kontingenti, ki jih morajo nemudoma dobaviti in odposlati armadi.

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.

Pri nas se, žal, po vinskih krajih še pogostoma opaža, da gospodinje namesto zdravega vinskega kisa rabijo nezdravo jesihovo esenco (cvet), ki z vodo pomešana daje sicer močno kislo tekočino, povzroča pa posebno v občutljivem želodcu marsikatero bolezen ali nepriliko; v nerazredčeni 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.

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 neprijeten. Zato sem si namenil, da tukaj natančno opišem, 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 (prekuhavanju, 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 rastlinam 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 (naj si 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. potrebujejo 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) nehajo rasti;

3. potrebujejo zraka, ker morejo 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 očetnih gliv dela kis.

Če ima očetna glivica vse tukaj naštet 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 klobak, materna kožica ali zakis. Če si jo ogledamo pod drobnogledom, bomo videli, da obstoji iz milijonov očetnih bakterij, ki so se sprijele, kakor da bi bile stkane.

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 očet (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 petiot, 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 petiota. 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 jih dajo potrebne beljakovine in rudninske snovi.

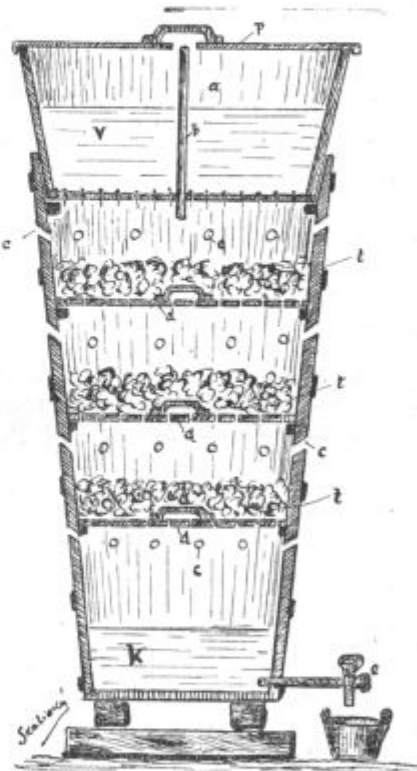
Tekočina, ki se hoče rabiti za napravo kisa, bi morala imeti vsaj 8—10 prostorninskih odstotkov alkohola, to je na 100 l vsaj 8—10 l samega čistega alkohola. Ker se iz alkohola potom kisanja napravi približno polovica očetne kisline, bo imel tak kis 4—5 % očetne kisline.

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 ali tkaninsko mrežico povezana) ali pa steklenica s širokim vratom, ki jo istotako le s tulom povežemo. V to posodo se 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 matrna kožica in se je pod njo tekočina že zadosti skisala, dolijemo 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. Lončni sodčki, 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 petiota izpremeniti v jesih, potem je bolje, da si napravimo v to svrhu posebno kadico. Taka kadica se lahko naredi iz kakega 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 pokipelih, še bolje že cikastih tropin. Če tropine niso cikaste, jih polijemo z vinskim octom, da vanje vsejemo očetnih bakterij. Potem pa nanje nalijemo 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 še bolj pospešimo, če vino spodaj pri pipi večkrat odtočimo in ga zopet nalijemo na vrh. Ko je očet zadosti kisel, ga spravimo v sod in na tropine nalijemo 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. Dolenceve kadi za hitro kisanje, ki nam jo predstavlja zravenstoječa podoba. Ta kad je precej globoka in ima poleg navadnega celega dna še 3—4 dna, ki so drugo od drugega oddaljena po kakih 40—50 cm, kar se seveda ravna po velikosti kadi. Ta dna so prevrtna z drobnimi, kakor gosje pero velikimi luknjicami in se lahko vunjemo. Stene kadi so poševno dol nad sredo vsakega oddelka prevrtane, pa z bolj velikimi luknjami, ker se ima zrak toč dovajati posameznim oddelkom. Pri spodnjem celem dnu je izvrtana luknja, kamor se zatakne pipa. Nad kad se postavi škaf, ki ima tudi prevrtno 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 (špage), ki se mu zgoraj naredi voz, da se v luknjicah drže in gledajo 4—5 cm pod prevrtno dno škafa. Sredi škafa se napravi večja luknja, in v to se natesno vdela večja steklena ali lesena cev, da se toč iz kadi odvaja gorki, pokvarjeni zrak, ki so mu očetne bakterije od-



vzele 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 polititi z dobrim vinskim jesihom.

Če nimamo tropin, vzamemo namesto njih drobno, fino bukovo 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 koščekih motvoza počasi na kislino oblanje prvega dna. Vsled zadostnega pristopa zraka skozi 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 skozi 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 toplota.

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

Da kis dobi boljši okus, devljejo tvorničarji kis v sode, kjer leži, po nekaj vejic péhtrana (*artemisia dracunculus*). V buteljkah se prodaja tak fin vinski jesih (péhtranov kis) precej drago.

Seveda se da tudi iz petiota, oziroma vode in špirita, dober jesih napraviti; opomnim pa, da se po postavi o užitninah (naredbe z dne 20. febr. 1803) tak kis ne sme prodajati za pristen vinski kis. Pristen vinski kis mora imeti vsaj 4½ do 5% očetne kisline in 12 do 14% ekstrakta (izvlečka). — Da postane očet čist, se lahko precedi skozi ogljen prah ali se pa čisti s 15—20 g želatine in 10—15 g tanina na 1 hl.

Divji kostanj kot krmilo.

Že leta 1914. smo v „Kmetovalcu“ opozarjali na želod in divji kostanj, da se dasta porabljati kot krmilo. Takrat še ni bilo tako hudo za krmo kot danes, močnih krmil se je takrat še dobilo na vagone in tudi draga niso bila. Danes vsega tega ni. Nimamo niti suhe krme niti močnih krmil. Kako naj prekrmimo živino!?

Nabirati bo pač treba vse, kar se da za krmo porabiti, in sicer listje, želod, kostanj, napravljati bo treba vejnike, kajti letošnjo zimo bo za krmo res trda.

Blizu fronte smo. Drugje veljajo zakoni, pri nas ne. Kar vojaštvo potrebuje, jemlje na podlagi zakona o vojnih dajatvah tam, kjer dobi in se za potrebo posestnika ne zmeni. Veliko smo že tako oddali legitimnim potom, veliko bomo prav gotovo še morali dati. Ono malo, kar nam ostaja, jemljo večinoma s silo vojaški krdeli, ki so nastavljeni v posameznih krajih. Neukega kmetiča, ali še bolje, boječo ženo, kmalu pregovorijo in ako se vendarle ne vda, pa pretijo. Ženska se ustraši in jim da kar hočejo. — Pa tudi tako ravnanje je naposled razumljivo. Komandant je odgovoren za svoje živali, krmiti jih mora, in ker krme nima, jo skuša dobiti kakor more, saj kmet nikomur ni odgovoren, če mu njegova živina od lakote pogine.

Vsakdo naj bo pripravljen, da mu zna krme zmanjkati, četudi sedaj misli, da jo bo imel dovolj. Zato pa si pripravite nadomestkov za krmila, kakor listja, vejnikov, želoda in kostanja.

Divji kostanj sicer pri nas ni posebno razširjen, vendar ga je v nekaterih krajih toliko, da ga je vredno nabirati.

Nabrani kostanj je posušiti na solncu ali v krušni peči, da se koža ali že pred sušenjem razpoči ali pa jo je pozneje ob vsaki priliki lahko streti. Oluščen kostanj je dobro zmleti ali stolči in je nato dejati dobljeni zdrob, oziroma moko v toplo vodo, ki jo pripravimo v čeburu. Tako naj to stoji en dan, medtem pa je večkrat premešavati. Nikdar pa ni za namakanje rabiti vroče vode. Moka se čez noč vsede, nad njo ostane voda, ki jo previdno odlijemo. Nato je to vsedlino zopet za en dan namočiti v topli vodi. Sedaj dobljeno vsedlino lahko krmimo živalim, ki jo bodo rade uživale, ker smo iz kostanja s takim namakanjem odpravili (izlužili) eskulin, to je neko snov, ki mu daje grenek okus. Obenem pa smo iz kostanja odpravili tudi saponin, ki živalim prav nič ne zaleže, pač pa gospodinji, ki ga more prav uspešno porabiti za pranje. Tako namakan kostanjev zdrob je potem navadno nekoliko kiselkast, kar pa dobroti in užitnosti niti malo ne škoduje. (Glede saponina glej spis „Nadomestilo za milo in škrob (štirka).“)

Nadomestilo za milo in škrob (štirko).

Pomanjkanje mila in škroba se občuti splošno. Brez škroba bi se slednjič še izhajajo, ali mila, mila ni. Vendar pa naj gospodinje vedo, da se perilo veliko manj umaže, oziroma da ostane delj časa čisto, in se rajši pere, ako je poštirkano. Na to že skoraj nihče več ne misli, ker vsak je vesel, da bi le imel milo.

Sicer je hvala Bogu tudi promet z milom urejen in ga dobivamo na karte po nekaj gramov za več mesecev, toda karte pač imamo, ne pa vsaj napol pravega dobrega mila. Ponujajo nam surogate, neko zeleno zemljo, ki perilo prej onesnaži kot pa očisti in drago je, ne izda pa nič. Edini užitek, ki ga ima gospodinja od takega mila je ta, da se lahko veliko in pošteno jezi, ako drugače ne najde zadosti prilike za jezo.

Pomagajmo si tedaj sami! Saponin, ki se nahaja v plodu divjega kostanja, je izborno sredstvo za pranje. Pridobivamo ga tako, da posušen divji kostanj zluščimo, ga zdrobimo, oziroma zmeljemo ter to moko en dan v čeburu namakamo v topli vodi ter večkrat premešavamo. Čez noč se kostanjeva moka usede v čeburu

na dno, nad njo ostane voda, v kateri se nahaja iz te moke izluženi saponin. (Glej spis „Divji kostanj kot krmilo.“) Že ko vodo, v kateri se nahaja saponin prelivamo, vidimo, da se peni kot milnica. Znano je tudi, da se je že prej porabljal divji kostanj, oziroma ekstrakt iz istega za pranje barvaste obleke.

Kje pa je sedaj škrob? Tudi tega dobimo od kostanja. Olupljen plod je dejati nekaj časa v vodo, nato ga zribamo v stroju, ki služi za napravo drobtin ter to zopet denemo v svežo vodo ter dobro pregnetemo z rokami in potem precedimo na sito z večjimi luknjami, nato vlijemo na sito vode in premešavamo, ostanek pa odstranimo. Ono, kar smo precedili skozi sito, damo zopet na finejšo žimnato sito ter vse skupaj postavimo za en dan v vodo. Potem vodo odlijemo, usedlino pa denemo zopet na prav fino sito, zalijemo s svežo vodo in premešavamo. Moko, ki smo jo sedaj spravili skozi sito, razgrnemo na kako platneno znažno cunjto ter denemo na topel prostor, da se osuši, ter jo večkrat premešavamo. Suši naj se počasi. Ta moka je škrob od divjega kostanja, ki je popolnoma enakovreden z onim od krompirja in pšenice, ki so ga prej izdelovali. Kjer gospodinji ni mogoče, da si nabere divjega kostanja, pa naj si kupi kostanjeve moke v drogeriji in si napravi škroba.

Sadne tropine kot krmilo.

M. Humeč.

Pri letošnjem pomanjkanju krmil je zelo važno, da uporabimo za krmo živini in prasičem vse, karkoli ima v tem oziru kako vrednost, in tako z različnimi nadomestki skušamo izravnati ogromen primanjkljaj. V sadnih tropinah, ki jih pri nas navadno zavržejo, imamo izborno krmilo, ki nam zlasti letos lahko veliko odvrne. Vsled obile sadne letine, se bo namreč izdelalo na tisoče in tisoče hektolitrov sadjevca in na vagone tropin se lahko pokrmi goveji živini in prasičem, kakor to delajo že od pamtiveka po Štajerskem in raznih drugih deželah.

Za krmo so uporabne le zdrave, sveže, posušene in nakisane tropine. Čeprav so bile dvakrat premlete in dvakrat odtisnjene, imajo vendar še veliko redilnih snovi. Natančne preiskave so dognale, da imajo take tropine:

sveže 26 % suhe tvarine, 0,8 % beljakovine, 0,7 % tolsče in 14,3 % sladkorja,

suhe 85 % suhe tvarine, 2,8 beljakovine, 2,00 % tolsče in 43 % sladkorja,

nakisane 25 % suhe tvarine, 1,00 % beljakovine, 1,1 % tolsče in 12,4 % sladkorja.

Druga preiskava je dognala:

pri svežih tropinah 27 % suhe tvarine, 1,5 % beljakovine, 1,4 % tolsče in 4,9 % sladkorja,

pri suhih tropinah 91,5 % suhe tvarine, 5,2 % beljakovine, 4,9 % tolsče in 60,8 % sladkorja.

Iz tega je razvidno, da so sveže tropine najmanj toliko vredne kakor kako drugo potrebno krmilo, n. pr. krmska pesa, in da so doslej boljše od marsikaterega dandanašnjega močnega krmila. Suhe tropine pa niso nič slabše nego dobro seno. Tropine, ki so se uporabljale za ocet, niso za krmo, zlasti, ako so se odtisnile že pozno, ko so popolnoma skisale.

Pri tropinah za krmo pa ne prihaja v poštev samo redilnost, ampak tudi ugodni vpliv, ki ga ima taka hrana na prebavo. Poživlja namreč prebavila in s tem pospešuje tek in prebavo.

Pr ti krmljenju sadnih tropin torej ni nikakega pomisleka, ako so le snažne in zdrave.

Sveže sadne tropine se najbolj prilegajo prasičem; pa tudi goveji živini teknejo dobro. Pokrmiti jih je pa treba, preden kipe ali pa potem, ko so pokipele. Pokvarjene (plesnive, gnile) tropine so pa seveda škodljive.

Za živino so najprimernejše suhe tropine, ker jih pokladamo po malem dolgo časa. Ako sveže tropine razgrnemo nekaj dni na solncu ali pa v kakem zračnem prostoru pod streho, n. pr. na podu, pod kozelcem itd., in jih večkrat premešamo, se kmalu toliko osuše, da se ne pokvarijo. Paziti pa moramo pri tem, da jih ne ujame dež, ker potem se ne posuše izlepa. Suhe sadne tropine so izvrstno nadomestilo za razna druga umetna krmila. Posebno jih priporočajo za molzne krave.

Ako tropin ne moremo svežih pokrmiti niti posušiti, jih trdno stlačimo v primerne posode ali v jame, kjer skisnejo. Tudi take so dobre za govejo živino in prasiče.

Svežih tropin damo posamezni živali na dan do 20 kg v več obrokih, suhih razmeroma manj.

VOJNE NAREDBE.

Naredba urada za prehrano ljudstva

z dne 5. septembra t. l., drž. zak. št. 372.,

ki se tiče ureditve prometa s kislim zeljem in kislo repo.

Pod določbe te naredbe spada kislo zelje in kisla repa ter je množino teh vsakdo dolžan naznaniti in v nakup ponuditi na »Gemüse-Obst-Stelle« na Dunaju, I., Plankengasse 4 ali tozadevnemu deželnemu mestu, ako ima tega blaga skupno več kot 20 metrskih stotov ali 2000 kg.

Kdor je svoje zaloge prijavil in v nakup ponudil omenjenemu mestu, pa to mesto v teku treh dni ni ponudbe pismeno potrdilo in prevzelo, more po določbah te naredbe z zeljem in repo prosto razpolagati.

Pošiljatve kislega zelja in kisle repe so vezane na transportno dovoljenje, ki ga je dobiti pri gori omenjenemu mestu.

Prestopki se kaznujejo z globo do 20.000 K ali z zaporom do 6 mesecev ter se more v gotovih slučajih spoznati blago za zapadlo.

S tem je razveljavljena naredba urada za ljudsko prehrano z dne 2. maja t. l., drž. zak. št. 193. — Ta naredba stopi v veljavo z dnem 8. septembra t. l.

Ukaz c. kr. deželnega predsednika na Kranjskem

z dne 17. septembra 1917, št. 27.915.,

o uravnavi prometa s sočivjem.

Na podstavi § 3., točke 1, lit. c, ministrskega ukaza z dne 26. maja 1917, drž. zak. št. 235., o uravnavi prometa s žitom, z moko in s sočivjem se zaukazuje:

§ 1.

Podjetniki kmetijskih obratov smejo od zaseženega sočivja lastnega pridelka porabiti za setev največ deset odstotkov tiste množine, ki jo je smatrati za normalni prihodek dotičnega kmetijskega obrata.

Za preživljanje oseb, navedenih v § 3., točka 1, lit. a, ministrskega ukaza z dne 26. maja 1917, drž. zak. št. 235.

smejo porabiti do prihodnjega pridelka največ deset kilogramov za vsako osebo.

§ 2.

Ta ukaz dobi moč z dnem razglasitve.

Ukaz z dne 17. decembra 1916, dež. zak. št. 60., je izgubil svojo moč.

C. kr. deželni predsednik:

Henrik grof Attems s. r.

Vodilne cene za vino na Kranjskem.

C. kr. osrednja presojevalna komisija cen na Dunaju je glasom sklepa z dne 10. septembra 1917, določila za kranjsko kronovino naslednje vodilne cene za kranjsko vino povprečne kakovosti:

1. Za kranjsko vino v izdelovalni kleti pridelovalca za hektoliter 300 K.
2. Dovoljeni pribitki k pridelovalni ceni za vinotržca pri prodaji na debelo
 - a) pri množinah do 10 hektolitrov . . . 10 %
 - b) pri množinah čez 10 hektolitrov . . . 5 %
3. Za gostilničarje pribitka k ceni računa 25 %
4. Za vinotoč čez ulico pribitka k ceni računa 15 %.

Opomnja uredništva: Cena 300 K za hl kranjskega vina povprečne kakovosti ni nikaka maksimalna, ampak le vodilna cena, ki bodi nekaka podlaga za presojanje, če se vino po primernih cenah prodaja. So torej vina na Kranjskem, ki ne dosežejo povprečne kranjske kakovosti in zato niso vredna 300 K hl, dočim so zopet druga, ki jo visoko nadkriljujejo in se smejo torej dražje prodajati. — Cene za vino v trgovini na debelo niso v tej objavi jasno določene in jih vsekako ne bo šlo obdržati, če se njih izračunavanje ne pojasni, kajti veletrgovci nikakor ne more izhajati z 10, oziroma s 5 % pribitka k pridelovalni ceni, ker ima vsepolno stroškov in vrhutega mora tudi nekaj zaslužiti.

Ureditev prometa s krompirjem.

Uradno se objavlja glede ureditve prometa s krompirjem tole:

Naredba urada za prehrano ljudi z dne 26. julija t. l., drž. zak. št. 311., (objavljena v 15. številu letošnjega »Kmetovalca«) odreduje zaseženje vsega letošnjega krompirjevega pridelka. Da se zagotovijo zadostne množine krompirja tistim, ki ga ne pridelujejo in da se istočasno ozira na potrebe kmetovalcev, je Urad za prehrano ljudstva odredil, da se kakor le mogoče hitro odda in zagotovi 20 milijonov metrskih stotov krompirja. Kadar je ta množina dosežena, dobe kmetovalci ostali krompir na prosto razpolaganje. Čim hitreje kmetovalci oddajo predpisano množino krompirja, tem hitreje bo zasega dvignjena in dobe kmetovalci svobodno gibanje pri razpolaganju čez svoj krompir. V prid kmetovalca samega je torej, njemu predpisano množino krompirja čimprej oddati. Množina zahtevanega krompirja je tako izračunjena, da ni ogrožena preskrba kmetovalcev in gospodarjenje na kmetijah.

Predpisani kontingenti se določijo za vsako deželo posebej ter jih deželna vlada porazdeli na posamezne okraje z ozirom na njih možnost krompir dobaviti. Kakorhitro je deželni kontingent skupaj, se da prometu s krompirjem v dotični kronovini svoboda, toda samoobsebi umevno se je držati maksimalnih cen. Z vsa silo bodo prizadete oblasti morale pritiskati, da se najmanj dve tretjini dežel-

nega kontingenta pred nastopom mraza porabnikom odda, ker je drugače ogrožena preskrba prebivalstva skozi zimo. Glede ostale tretjine kontingenta bo Zavod za promet z žitom ob vojni s pomočjo okrajnih glavarstev in deželnih ter okrajnih komisij, ki se imajo ustanoviti, poskrbel za strokovno hranjenje in poznejšo oddajo krompirja. Preskrba s krompirjem je zadeva cele države. Posebej bo določeno, koliko kontingentiranega krompirja ostane za porabo v deželi in koliko ga bo iz dežele odposlali.

Da konsumenti krompir prav hitro dobe, se dovolijo kmetovalcem nagrade za hitro oddajo, i. s. po 5 K za vsak metrski stot krompirja, ki se odda do 30. novembra t. l. S tem se cena krompirju poviša od 15 do 17 K na 20 do 22 K za q. Vrhutega se kmetovalca odškoduje z 2 K za vsak q, če krompir na račun Zavoda za promet z žitom hrani na določenem prostoru ali pri sebi od 1. decembra naprej, vsled česar more dobiti kmetovalec pozneje že za prevzet, toda ne še oddan krompir 22 do 24 K za q.

Tisti, ki pridelujejo krompir samo na vrtovih ali na prav majhnih zemljiščih, se ne štejejo med kmetovalce. Deželni kontingenti bodo tako proračunjeni, da deželne oblasti lahko oddajo tako urede, da se bo malim posestnikom po možnosti prizanašalo.

Pri razdelitvi deželnih in okrajnih kontingentov se imajo oblasti posluževati kmetijskih zastopnikov. Ustanove se deželne in okrajne komisije, po potrebi tudi več v enem okraju, da se oddaja krompirja z vsemi silami pospeši. Te komisije bodo tudi one kmetovalce označile, katerim je zaupati, da bodo znali krompir čez zimo zanesljivo hraniti in bodo imele nalogo stalno nadzorovati strokovno pravilno hranjenje krompirja. Posebna važnost se bo pokladala na pritegnjenje trgovskega stanu, ki mora biti v teh komisijah zastopan in ki ima izkušnje pri hranjenju, nakladanju in prevažanju krompirja v svojem okolišu, zlasti s svojimi sredstvi glede skladišč in vozov, s katerimi mu bo podpirati delovanje Zavoda za promet z žitom ob času vojne.

Naredba urada za prehrano ljudstva,

dogovorno z drugimi ministri z dne 14. septembra t. l., drž. zak. št. 378.,

ki se tiče prometa z divjim kostanjem in želodom.

§ 1.

Divji kostanj in želod je vsak lastnik (upravičenec do užitka) dolžan pospraviti ali ga popasti.

§ 2.

Ako ta tega ne more storiti, ima o tem obvestiti županstvo, da poskrbi pospravo.

§ 4.

Vsak lastnik (upravičenec do užitka) ima občini naznaniti do 30. septembra t. l. množino divjega kostanja, ki jo je pospravil do 15. septembra t. l. in množino želoda, ki ga ni popasal do tega dne. Pozneje pospravljene množine tega blaga je priglasiti vsakokrat do zadnjega dne naslednjih mesecev ter je navesti kraj, kjer je spravljeno.

§ 5. in 6.

Od pospravljenega blaga sme lastnik pokrmiti le ono množino, ki jo določi v to deželno mesto za krmila, množino nad tem je prodati omenjenemu mestu.

§ 7.

Deželno mesto ima plačati za 100 kg zrelega, suhega,

zdravega blaga, brez prsti in drugih primesi, brez vreče na mestu prevzema:

za divji kostanj po 30 K,
za želod . . . po 70 K.

§ 8.

Ako je pospravila kostanj ali želod v zmislu § 2. občina, tedaj gre tej polovica izkupička za pokritje stroškov, ostalo polovico dobi lastnik.

§ 9.

Pošiljanje divjega kostanja in želoda je vezano na transportno dovoljenje, ki ga izdaja deželno mesto za krmila.

§ 12. in 13.

Ako se lastnik brani oddati nadmerne množine, se mu odvzamejo prisilnim potom, od prevzemne cene se mu odbije 10 %.

§ 14.

Prestopki se kaznujejo z globo do 20.000 K ali z zaporom do 6 mesecev, ter se v posebnih slučajih spozna blago za zapadlo.

§ 15.

Naredba stopi v veljavo z dnem razglasitve ter se obenem razveljavi min. naredba z dne 28. septembra 1916, drž. zak. št. 330.

Vprašanja in odgovori.

Na vsa kmetijsko-gospodarska vprašanja, ki dohajajo na c. kr. kmetijsko društvo kranjsko ali na uradništvo „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 edinole 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 vprašalčeve ime, 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 pozneje 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 pisnu 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 uradništvo ne more poznati vseh, včasih zelo važnih okoliščin in zato za take odgovore ne prevzame nikakega jamstva.

Vprašanje 125. Sedaj, ko dobivajo prasiči največ obranega listja od pese, repe itd., imajo skoraj vedno bolj ali manj hudo drisko. Kaj naj pridevam pesnemu listju, da prasiči ne bodo imeli driske? (F. V. v K.)

Odgovor: V listju od pese, repe itd., je veliko kalijevih soli in zlasti oksalne kisline, ki povzroča vnetje črev in dela drisko. Največ je vzrok oksalna kislina in je mogoče njen slab učinek preprečiti, če se s kako rečjo zamori, t. j. nevtralizira. Oksalna kislina se nevtralizira z zdrobljeno kreda ali tudi s klajnim apnom, katerih snovi je dodati listju od pese $\frac{1}{2}$ do 1 % ali pa je prasičem mešati med klajo na dan 30 do 40 gramov imenovanih snovi. Najbolj zdravo je listje od pese in repe mešati z drugo suho klajo, n. pr. z rezanico od detelje, sena, plev itd. ter listja nikdar toliko primešavati, da mora povzročiti drisko.

Vprašanje 126. Ker v kljub visokim cenam ni skoraj mogoče dobiti kake kavine primese (cikoriije), zato vprašam, ali bi se ne dalo doma narediti kako nadomestilo za kavo n. pr. iz hrušek ali kaj drugega in kako? (L. S. v H.)

Odgovor: Kavinih primesi, oziroma kavinih nadomestil je cela vrsta, izmed katerih se jih da tudi doma na preprost način več narediti. Najpreprostejše tako nadomestilo je ječmenova, tudi Kneipova kava, ki se naredi, če se ječmen ali še bolje ješpren praži. Pri vseh teh primeseh se gre v prvi vrsti dati kuhanemu mleku boljši, oziroma drugačni okus, ker mnogo ljudi samega mleka ne prenese. Odcedek ječmenove kave pa seveda nima temne barve, kakršno nekateri zahtevajo, dasi na temni barvi ni nič ležeče, zato

se temna barva kavinega nadomestila doseže z rečmi, ki dajo gostejši in temnejši odcedek. Suhe hruške, zlasti od drobnih sladkih vrst, počasi sušene in končno tudi pražene in na kakršenkoli način fino zdrobljene, so izborna kavina primes, zlasti pomešana z ječmenovo kavo, ki dá temnobarvano kavino nadomestilo dobrega okusa. Namesto ječmena se s pridom rabi kot nadomestilo za kavo oluščen in pražen želod. Tudi pražene pečke od grozdja so prav dobro porabne, a preveč se jih naenkrat ne sme pripraviti, ker imajo te pečke v sebi veliko olja in se sprazene kmalu spridijo, dočim se samo posušene celo leto drže.

Vprašanje 127. Imam bučo, ki jo je nekdo predčasno odtrgal in je tehtala $51 \frac{1}{2}$ kg ter je merila v obsegu 206 cm. Ako bi dorasla popolnoma, bi gotovo tehtala 60 kg. Takih buč bom imel okoli 40 komadov. Ali bi bilo priporočati porabo semena od tako debelih buč tudi drugim kmetovalcem? (M. G. v B.)

Odgovor: Taka buča ni nič nenavadnega, ker se Vam bo vsaka tako zdebela, ako ima na razpolago zelo gnojno zemljo in dovolj vlage. Celo pa se buča zdebela, ako porezujete vse druge buče na istem steblišču tako, da ostane na njem en sam plod ali pa vsaj malo istih. Seme tedaj ni vzrok boljši rasti ali kakor najbrže Vi menite, da je to izreden slučaj ter, da bi kazalo porabiti seme za razmnožitev bučne vrste, ki se tako zdebela. Ona buča torej ni nikaka posebnost in je njeno seme ravno tako, kot seme drugih buč iste vrste.

Vprašanje 128. Prosim, sporočite mi, kako ceno bo imel letošnji lep med v satovju? (A. M. v R.)

Odgovor: Dosedaj še niso uradno določene nikake cene za med. Pač pa je sklenilo Osrednje čebelarstvo društvo v seji dne 28. junija t. l., da je cena 10 K za 1 kg iztrčanega medu v primeri z draginjo drugih živil in z ozirom na hranilno vrednost medu primerna. Na čebelarskem shodu dne 15. avgusta t. l. pa so ceno za trčan med določili po 12 K za 1 kg kot primerno. Med v satovju bi imel tedaj biti v gotovem naziranju primerno cenejši, vendar Vam tu ne moremo imenovati nikake številke, ker se cena ravna po tem, kako je satovje polno. Čujemo pa, da nekateri čebelarji zahtevajo za 1 kg zdravega, lepega medu v satovju od 12 do 15 K in je to popolnoma upravičeno, kajti vosek je dandanes silno drag. Pravzaprav je pa škoda prodajati med v satovju, ampak med centrifugirajte ter odajate čistega, vosek pa prodajate svečarju, ki Vam ga bo dobro plačal. Naše naziranje seveda ni merodajno.

Vprašanje 129. Oče bi mi poslal nekaj jabolk ter Vas prosim pouka, ali je za pošiljanje sadja po železnici potrebno prevozno dovoljenje? (J. K. v S.)

Odgovor: Glasom naredbe urada za prehrano ljudi z dne 30. julija t. l., drž. zak. št. 324., člen I., je pošiljanje sadja po železnici dovoljeno brez transportnega dovoljenja le v množinah izpod 50 kg. Za množine nad 50 kg je potrebno transportno dovoljenje, ki ga je dobiti pri »Gemüse-Obst-Stelle« na Dunaju I., Plankengasse 4, ali pa pri deželni podružnici tega urada. Na Kranjskem je poverjena pravica takega urada »Kranjski aprovizacijski družbi v Ljubljani«, ki za Kranjsko izdaja tako dovoljenje.

Vprašanje 130. Moj sosed je požel še čisto zeleno krompirjevo in jo krmi prasičem. Nekateri sovaščani trdijo, da bo zato njegov pridelek na krompirju slabši, drugi pa zopet trdijo, da to nima nikakega vpliva. Prosim sporočila, ali je porezovanje še zelene krompirjevice pridelku na gomoljih res v škodo? (A. G. v M.)

Odgovor: Mnenje onih sovaščanov, ki trdijo, da pre zgodnje porezovanje zelene krompirjevice oškoduje pridelek na gomoljih, je pravo. To pa zato, ker krompirjevi listi jemljejo iz zraka ogljikovo kislino, katero s pomočjo list-

nega zelenila prevajajo v takozvani asimilacijski škrob (šterko), ki jo oddajajo v gomolje, kjer se nabira in gomolje debeli. Gomolj je poleg vode večini iz škroba. Čim več pripravijo listi škroba, temveč ga gre v gomolje, tem debelejši bo krompir. Dokler so krompirjevi listi (krompirjevica) še zeleni, dobavljajo gomolju škrob, kakor hitro pa steblišče z listi vred porežete, odvezmete gomolju dohod škroba in se zato gomolji več ne morejo debeliti, pridelek je zato slabši. Krompirjevič je pustiti, dokler se ne usuši, suha ne more več dovajati škroba in tedaj jo smete odstraniti. Teoretično bi tedaj moral imeti Vaš sosed letos drobnejši krompir kot Vi, ako je isti rasel na enaki zemlji, ob istem gnojenju in pod istimi okolnostmi kot Vaš. Zgoditi pa se zna, da bo sosedov krompir ravnotako debel kot Vaš in bi to znalo oživet v Vas mnenje, da porezovanje krompirjevice ne škodi pridelku. Ako pa pomislite na vseh sto in sto okolnosti, ki v naravi v uspevanju rastline soodločajo, tedaj se ne čudite, ako da sosedov krompir morda istotako dober pridelek in vedite, da bi bil ta pridelek lahko boljši, ako bi krompirjevice ne bil požel. Pokrmljenje sveže krompirjevice pa tudi ni priporočljivo in zlasti ne v večji meri, ker vsebuje neke alkalije, ki utegnejo živalim škodovati.

Vprašanje 131. Po mojem mnenju imam pravico do preživnine, ker sem vdova in je moj sin poklican k vojakom ter sedaj kmetije ne morem obdelovati, da bi ne imela posla in ne najetih delavcev. Vložila sem zopet prošnjo, a župan je ni hotel sprejeti in je rekel, da nimam nikake pravice do preživnine. **Kako naj postopam, da vendarle dobim preživnino?** (A. S. v Č.)

Odgovor: Če menite, da imate pravico do preživnine, ker je Vaš sin pri vojakih, in sicer pravico na podlagi § 2. zak. z dne 27. julija t. l., ki je bil objavljen v 15. številki »Kmetovalca«, potem se morate pismeno zglašiti pri okrajni komisiji za preživljanje in ne pri županu, ki v tej zadevi sploh nima ničesar odločevati. V zglasitvi na okrajno komisijo morate utemeljiti zakaj zahtevate preživnino. Pri okrajni komisiji tudi nima nihče pravice kar ustno prošnje zavrniti, ampak komisija mora prošnjo pismeno zavrniti in zavrnitev utemeljiti. Proti odloku okrajne komisije za preživljanje je dovoljen priziv, ki ga je vložiti tekom 60 dni pri okrajni komisiji ter ga je nasloviti na deželno komisijo za preživljanje, ki končno veljavno razsodi.

Družbene vesti.

* **Naročila na krmsko peso.** Od c. kr. urada za prehrano ljudstva avtorizirano mesto za preskrbo s sočivjem in sadjem (Gemüse-Obstversorgungsstelle) na Dunaju I., Plankengasse 4, vsprejema naročila za nakup krmske in sladkorne pese iz inozemstva. Kmetovalci in trgovci s semeni naj tedaj množine, ki jih žele kupiti, prijavijo do 15. oktobra 1917 pri omenjenem mestu ter naj naznanijo tudi naslov vzgojevalca in naslov odposiljatelja, od katerega žele blago kupiti. Kdor je že sklenil kako pogodbo naj navede tudi cene. Ker se morajo pogajanja z inozemstvom kmalu začeti, naj se vsakdo pravočasno oglasi, ker se na poznejše prijave ne bo oziralo. — To opozorilo velja le za one, ki imajo naročiti večje množine.

* **Semensko žito.** Iz današnjega uvodnega spisa posnamemo udje lahko, da je družbi došlo doslej že toliko župansko potrjenih prijav glede izvirne ozimne pšenice in rži, da naj naročniki izza zadnjega časa nikari s sigurnostjo ne računajo na gotovo dobavo. Vse te prijave in tiste, ki

družbi še vedno dohajajo se sicer prevzamejo in vknižijo, vendar pa le čisto nezavezano in brez odgovornosti tudi glede pravočasne ali zadostne izvršitve. Družbo naj tudi nihče ne nadleguje z zahtevami zaradi hitreje odpreme ali z vprašanji glede časa izvršitve. Kakor bo družbi žito dohajalo, tako se bo brez odloga po vrsti odposlalo tistim preje, ki so preje naročili. Posameznim udom zaradi pomankanja pisarniškega osobja družba ne utegne odgovoriti na taka vprašanja, ki pa stvar itak nič ne pospešijo.

Izvirno seme ozimnega ječmena, i. s. prof. Tschermakovega in enakovrstnega »Frainspitzer« zgodnjega ječmena bo družba morda že v kratkem tudi nekaj vagonov prejela. Udje, ki nameravajo letos posejati izvirnega ozimnega ječmena, naj družbi brez odloga pošljejo svojo priložilo, ki mora seveda biti priloženo običajno župansko potrdilo glede resnične porabe tega žita v semenske svrhe. Le kdor res nima svojega semena in kdor si domačega semena potom svojega žitnega komisijonarja nikakor ne more priskrbeti naj si izvirnega ozimnega ječmena pri družbi naroči, ker dobi družba le prav pičlo množino tega semena.

(Nadaljevanje družbenih vestí v inseratnem delu.)

Uradne vesti c. kr. kmetijske družbe kranjske.

Seja glavnega odbora dne 12. marca 1917.

(Dalje.)

Za nove ude so se prijavili in jih je glavni odbor sprejel gg.: Mikuletič Avgust, posestnik v Mali Bukovici; Bevič Ivana, posestnica v Dol. Zemonu; Logar Marija, posestnica v Mali Bukovici; Štemberger Anton, posestnik v Vrhovem; Klančar Anton, posestnik v Orehovici; Koritnik Martin, posestnik v Otoščah; Fabčič Anton, posestnik v Podgriču; Fabčič Ivan, posestnik v Škrlah; Ferjančič Anton, posestnik v Podragi; Žvanut Ivan, posestnik v Lozicah; Žvanut Jernej, posestnik v Lozicah; Žvanut Hieronim, posestnik v Lozicah; Žgur Josip, posestnik v Podbregu; Preprost Josip, posestnik v Št. Vidu; Trošt Filip, posestnik v Podgriču; Nabrgoj Anton, posestnik v Podgriču; Sorta Josip, posestnik v Lozicah; Zaletel Francišek, posestnik v Črnučah; Gende Matija, posestnik v Gazicah; Granc Martin, posestnik v Gazicah; Žarn Martin, posestnik v Vel. Mraševem; Žarn Anton, posestnik v Vel. Mraševem; Žarn Franciška, posestnica v Vel. Mraševem; Žibert Marko, posestnik v Skopicah; Zorko Ivan, posestnik v Dol. Skopicah; Zorko Ivan, posestnik v Vel. Mraševem; Zorko Anton, posestnik v Vel. Mraševem; Zlobko Martin, posestnik v Grazicah; Zlobko Ivan, posestnik v Češencah; Pinčolič Franciška, posestnica v Bušeti vasi; Pfeifer Emil, pos. v Hrastju; Pavlovič Rozalija, posestnica v Gor. Pirošici; Intichar Emil, posestnik v Škrabčah; Horžen Mihael, posestnik v Račji vasi; Turšič Mihael, posestnik v Gazicah; Škoda Ivan, posestnik v Gazicah; Retelj Francišek, posestnik v Gazicah; Butara Ana, posestnica v Cerkljah; Barbič Ivan, posestnik v Gazicah; Benčin Matija, posestnik v Vel. Mraševem; Baznik Mihael, posestnik v Hrastju; Jurečič Martin, posestnik v Vel. Mraševem; Jurečič Ivan, posestnik v Hrastju; Andrejaš Francišek, posestnik v Vehrah; Unetič Ivan, posestnik v Gazicah; Jeglič Franja, posestnica v Ljubljani; Župevc Matija, posestnik v Krškem; Pavlič Urban, pos. v Selcah; Pfajfar Francišek, posestnik v Selcah; Pintar Josip, pos. v Podblici; Potočnik Ivan, posestnik v Podblici; Pogačnik Ivan, posestnik v Jamniku; Pintar Ana, posestnica v Podblici; Pintar Matevž, posestnik v Dražgošah; Ilovski Albin, župnik v Bukovščici; Zupanc Antonija, posestnica v Podblici; Katrašnik Jakob, posestnik v Jamniku; Kordež Marija, posestnica v Jamniku; Kordež Helena, posestnica v Jamniku; Mohorič Marija, posestnica v Jamniku; Gortnar Ivan, posestnik v Jamniku; Bertoncelj Ivan, posestnik v Podblici.

(Dalje sledi.)



KMETOVALEC.

Ilustrovan gospodarski list.

Uradno glasilo

c. 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 zaračunajajo 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 $\frac{1}{8}$ 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. 18. V Ljubljani, 30. septembra 1917. Letnik XXXIV.

Blagovno poročilo.

Ljubljana, 30. septembra. Prevzemne cene za 1916/17 za sledeče avstrijske pridelke: Za sto kg Drž. zak. 219 z dne 31. julija 1917: Pšenica K 40.—, Rž K 40.—, Pira K 40.—, Ječmen za varenje K 37.—, Ječmen za krmo K 37.—, Oves K 36.—, pri oddaji pred 15. nov. se pribije še 2 K pri 100 kg. Proso K 28.—, Grah ali leča K 55.—, Jedilni fižol in bob vseh vrst K 40.—, Fižol in bob, grah ali leča za krmo K 30.—, Grašica K 29.—, Mak K 150.—, Ogrščica K 100.—, Repiš K 97.—, Suhe češplje, sto kg, Drž. zak. 290. z dne 6. sept. 1916: a) do 105 kom. K 104.—, b) 106 do 130 kom. K 100.—, c) nad 130 kom kg K 95.—, d) merkant. blago K 65.—, Povidi K 120.—, Držav. zak. 159 z dne 10. aprila 1917: Sladne kali K 22.—, Pivovarniške tropine, posušene K 26.—, Tropine solčnih rož, oluplj. pečk K 25.—, neoluplj. K 17.—, Tropine bučnih pečk oluplj. K 30.—, neoluplj. K 20.—, Lanene tropine K 25.—, Konopne tropine K 19.—, Tropine repnice K 18.—, Makove tropine K 24.—, Krompirjevi izlučki posušeni K 19.—, sto kil, kolodvor obratovališča, brez vreč, vstevši stroške nakladanja. Krompir 15 K od 5. sept. dalje. Drž. zak. 256/17 z dne 14. junija. Seno 17 K, škupa (ržena slama) 10 K, slama od žita, graha, in grašice 8 K, fižolova, bobova, ječina, makova, repična in koruzna slama po 6 K za 100 kg. Sajca. V ozemlju Ljubljane velja kos pri pridelovalcu 28, v trgovini pa 32 vinarjev, v vseh drugih delih dežele velja jace pri pridelovalcu 20, v trgovini pa 24 vinarjev, glej ukaz c. kr. dež. predsednika z dne 7. nov. 1916 št. 34201. Moka. Pšenična moka za peko, pšenični zdrob, pšenična debela moka (graham krušna moka) K 110.—; pšenična moka za kuho K 90.—; pšenična enotna moka K 75.—; ržena enotna moka K 47.— za 100 kg od bližnje železn. postaje mlina (brez vreč). — Ajdovamoka, bela št. 1, 82 h; temna št. 2, 58 h. Koruzen zdrob 84 h, koruzna moka 52 h, koruzna oblodla 52 h. (Odredba c. kr. dež. vlade z dne 14. maja 1916, št. 16303) Jesprenj št. 10, 66 h; št. 9, 68 h; št. 8, 75 h.

Žita in moke posreduje občan. Zavod za promet z žitom ob času vojne, podružnica v Ljubljani. Gori označene prevzemne in najvišje cene objavljene so čisto neobvezno glede pravilnosti. Za semensko blago določene so primerno višje cene. Do c. kr. kmetijske družbe obrniti se je le glede tistih kmetijskih potrebščin, katerih cene so objavljene v družbenih vesteh »Kmetovalca«.

Medu v satovju ali pa že očičenega kupi A. Sušnik, Ljubljana Zaloška c. 21. 167

Pristni čebelni vosek in med kupi v vsaki količini trgovec Jurej Jenko, Skofja Loka in proti tozadevnih ponudb cene in množine. 98

Izšla je

edino prava, starodavna BLASNIKOVA

VELIKA
PRATIKA

za navadno leto
1918,
ki ima 365 dni.



V Ljubljani.

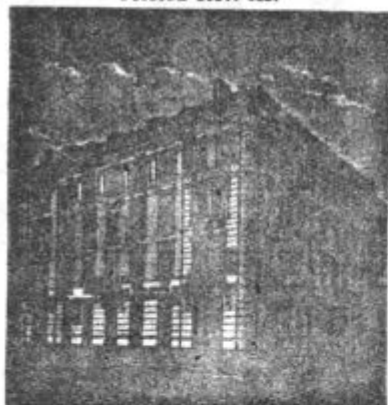
Natisnili in založili J. Blasnik-ovi nasledniki.
Vse tiskovne pravice prihranjene.

Cena 40 vinarjev.

Le ona Pratika, ki ima na prvi strani tako podobo, kakoršna se vidi tu, je prava starodavna Pratika. Zahtevajte torej le Blasnikovo »Veliko Pratiko«, ktera se drži gesla: »Vse za vero, dom, cesarja!«

Naša Pratika prinaša tudi letos mnogo zanimivih podob. Držite se Vaše prijateljice Velike Pratique, ktere ste najbolj navajeni.

Polne hranilnice račun št. 338.400.
Telefon št. 185.



Ustanovljena 1882.

Kmetijska posojilnica ljublanske okolice

registr. zadruga z neomej. zavezo
v LJUBLJANI

v lastnem združnem domu na Dunajski cesti št. 18.

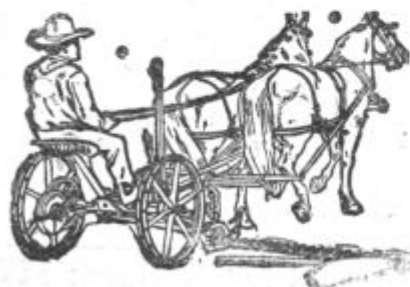
Obrestuje hranilne vloge po $4\frac{1}{4}\%$ (2)

brez vsakega odbitka rentnega davka, katerega plačuje posojilnica sama za vložnike.

Sprejema tudi vloge v tekočem računu v sveti s čakovnim prenosom
ter jih obrestuje od dne vloge in do dne dolega.

Stanje hranilnih vlog 23,000.000 kron

Stanje rezervnih zakladov: 1,000.000 kron.



Kosilne stroje Mac
Cormick in „Zmaj“,
mlatilnice vseh vrst,
čistilnice, trijerje,
mline in preše za
sadje in grozdje, žganjarske kotle in sploh
vse poljedelske stroje priporočata (5)

Schneider & Verovšek

trgovina z železnino in poljedelskimi stroji

Ljubljana,

Dunajska cesta 16.



Točna in
hitra postrežba!



(8) C. kr.

KMETIJSKA DRUŽBA KRANJSKA

je izdala in prodaja naslednje
knjige:

Zvezek	Cena K
1. (Razprodan)	
2. Fr. Štupar: Apno v kmetijstvu	—30
3. Fr. Štupar: Navodilo, kako je sestavljati poročila o letini	—20
4. (Razprodan.)	
5. M. Kostanjevec: O užitnosti od vina in mesa	1-50
6. V. Rohrman: Poučno potovanje v Švico	1-—
7. (Razprodan)	
8. Boh. Skalický: Siljenje ali káljenje ameriških ključev	—30
9. Razprodan.	
10. B. Skalický: Kmetijske razmere na Češkem	—70
11. Gustav Pirc: Poglavje o govedoreji na Kranjskem	—30
12. Pridelovanje in razpečanje namiznega grozdja ter zgoja trt na špalirju. (B. Skalický)	—50
13. O sestavljanju in setvi travnih mešaníc. (Weinzierl-Turk)	1-—
14. A. Sivic: Poljudno navodilo za merjenje lesa	1-50
15. Steuert-Jamnik: Sosesta Razumnika konjereja	1-—
48 raznih gospodarskih navodil po 10 vin. komad.	

Ljudska posojilnica

registrovana zadruga z neomejeno zavezo

v Ljubljani, v lastnem domu, Miklošičeva cesta št. 6, nasproti hotela „Union“ za frančiškansko cerkvijo

sprejema hranilne vloge vsak delavnik dopoldne od 8. do 1. ure in jih obrestuje po (7)

Vloge v »Ljudski posojilnici« so popolnoma varno naložene, ker posojilnica daje denar na varna posestva na deželi in v mestih.

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

Rezervni zakladi znašajo en milijon kron.
Stanje hranilnih vlog je bilo koncem leta 1916 okroglo 26 milijonov kron.

brez odbitka rentnega davka, katerega plačuje zavod sam za svoje vložnike, tako da dobe le-ti od vsakih 100 kron čistih 4 krone 25 vinarjev na leto.

»Ljudska posojilnica« sprejema vloge tudi po pošti in daje za njih vplačilo na razpolago poštne položnice. Sprejema tudi vloge na tekoči račun ter daje svojim združnikom posojila proti vknjižbi z amortizacijo ali brez nje na osebni kredit proti poročstvu ali zastavi vrednostnih papirjev. — Menjice se eskomptujejo najbolje.

Nadaljevanje „Družbenih vesti“:

* Glede cen za semensko žito poročamo udom, da je prišteti k določenim najvišjim prevzemnim cenam pribitek K 12— za pripoznano, odnosno K 20— za izvirno semensko žito in K 2— kot premijo pridelovalcu za oddajo pred 15. novembrom. Tako stane n. pr. izvirna ozimina na moravski ali češki postaji K 62— sto *kg*, k tej ceni je prišteti voznino do Ljubljane provizijo žitnega komisijonarja (subkomisijonarja), vreče, kalo in primanjkljaji in režijske stroške, ki jih mora družba udom nizko računati po 6 do 8 odstotkov. Zaenkrat objavi družba, oddajanje pripoznanega semena pšenice, po K 80.— in izvirnega semena pšenice, rži in ječmena po K 90 sto *kg* v Ljubljani. Cena za izvirno Svalöfsko nemško pšenico ktere je troje vagonov pa ostane seveda nespremenjena K 160.— za 100 *kg*. Družba bo vpoštevaje krajevne razmere in podnebje sama odločila, katero vrsto ozimnega semena bo dodelila posameznim udom naročnikom.

* C. kr. kmetijska družba kranjska ima za svoje ude v zalogi sledeče kmetijske potrebščine:

Apneni dušik v železoploščevinastih zaklopnih po 100 *kg* neto, z 18 odstotki dušika doide družbi iz Dalmacije bržkone že v kratkem. Prijave za cele zaklopnice po K 50— sto *kg* sprejema družba že sedaj. Tudi to gnojilo je pičlo kontingentirano na dežele in ga zato družba seveda ne more izven Kranjske pošiljati. Amonijeva sulfata družba letos ne bo več dobila.

Kajnit K 15— sto *kg* z vrečo vred.

Kalijev hipermanganat, ki se ga vinogradniki letos zaradi pomanjkanja žvepla močno poslužujejo, stane pri c. kr. kmetijski družbi za ude 6 kron *kg*. Navodilo o porabi je podano v spisu »Bolezni na grozdju«, ki je udom proti plačilu 10 h na razpolaganje.

Žveplenokislo glino namesto galuna, kot primes galičnemu škropivu, ima kmetijska družba v zalogi, ter jo oddaja po 70 h kilogram.

Galun po K 110— sto *kg*.

Melior, novo sredstvo proti peronospori na trtah in proti drugim glivičnim in živalskim škodljivcem na vseh rastlinah, stane *kg* za ude 3 K 40 vinarjev. (Glej spis »Melior« v »Kmetovalcu« št. 11. z dne 15. junija 1915.)

Salojidin (natrijev tiosulfat) proti grozdnim plesnobi namesto žveplove moke, stane K 1'20 *kg*. Glede rabe natrijevega tiosulfata opozarjamo na spis »Sredstva proti plesnobi« v prvi številki »Kmetovalca«.

Fenolftaleinov reagenčni popir, ki se rabi pri napravi trsnega škropiva, pola po 1 K.

Rafija (extra Majunga) po K 25'60 *kg*. Rafija se oddaja le v celih snopih po približno poldrug *kg*.

Trokarji so po 8 K komad. Požiralnikove cevi in trokarji služijo v to, da se napenjanje govedi hitro in zanesljivo odstrani.

Napajalnike za teleta iz pocinjene pločevine oddaja družba po 15 K.

Požiralnikove cevi z dvojno tkano cevko za goved z gobčnim lesom po K 29—, z žično cevko za goved št. 3466 po K 15—.

Mlečne cevi iz kosti, številka 3561 po K 1'40.

Klajno apno, 38—42%, precipitirano (ne žgano) ima družba zopet v zalogi in ga oddaja *kg* po 96 h.

Bernadotov vinomer (vinsko tehniko) za hitro določanje alkohola v vinu mrzlim potom. Cena temu vinomeru je 12 K ter je denar pri naročitvi naprej poslati.

Antiavit v varstvo setev pšenice, turščice, graha, grašice, travnih in deteljnih, vrtnih in gozdnih semen vseh vrst pred poljskimi vranami, vrabci, kokošmi, golobi, fazani itd. si je družba zopet nabavila. Osminka kile v dvanajstih litrih vode raztopljenega antiavita zadostuje za impregniranje 130 *kg* setve ter se razpošilja kot vzorec brez vrednosti.

Glede uporabe antiavita opozarjamo na spis »Odvračanje škode po vranah« v »Kmetovalcu« št. 2. z dne 15. marca 1914. Naroča naj se pravočasno pred časom setve, t. j. približno 15. februarja ali 15. septembra. Antiavit se dobi v zaklopnih po 1 *kg* za 18 K, $\frac{1}{2}$ *kg* za K 8'50, $\frac{1}{4}$ *kg* za K 4'50, $\frac{1}{8}$ *kg* za K 2'60, 50 g za K 1'40.

Benzoekisli natron (Natrium benzoicum) za uporabo kot ohranjujoče sredstvo pri konserviranju sadja, 100 gramov 4 krone. Za vsak liter sadnega izdelka je vzeti raje manj kakor 1 gram tega natrona.

Eponit, s katerim se vzame vinu vsak zoprni okus ali duh, bodisi po gnilobi, plesnivcu, po sodu, grenkobi itd. *kg* eponita stane 6 K brez poštne in zavoja. Množine eponita po 10 *dek* se pošilja za 70 vinarjev s poštino in zavojem vred kot vzorec brez vrednosti in je denar naprej poslati.

! Samo !

za

eno krono

pošilja

C. kr. kmet. družba

:: kranjska ::

ilustrirano knjižico

„Izrejevanje

:: matic“ ::

ki je neobhodno potrebna vsakemu čebelarju. (16)

Dva jesenska prasiča za pleme proda Albin Albinini, posestnik v Spodnji Dobravi št. 1 pošta Podnart. Cena do dogovora. 198

Vinometre »Bernadot« — Asbestov bombaž in prašek — Eponit — Francosko želatino — Lipovo oglje — Marmornat prašek — Modro galico — Natrijev bisulfit — Ribji mehur — Špansko zemljo — Tanin — Žveplo v prahu — Limonovo kislino — Vinske kislino — Sodo bicarbono — Strupa proste barve itd. ima v zalogi po naj-

nizji ceni

(6)

Drogerija ANTON KANC

Ljubljana, Židovska ulica 1.

Kmetovalci!

Ena poglavitnih vojnih dolžnosti za vsakega kmetovalca v zaledju je, da sedaj kolikor mogoče veliko pridela. Da pa doseže kar najboljše žetve in dobre kakovosti, v to je gnojenje s kalijem:

kajnitom ali kalijevo soljo

neobhodno potrebno.

Kalijeva solna gnojila šele izkoriščajo v zemlji se nahajajoče dušičnate in fosforove snovi.

Priporočati je, da si jih vsak pravočasno priskrbi.

Na joh je vzeti za srednje gnojenje 300 *kg* kajnita (jeseni ali zgodaj spomladi) ali 100 *kg* 40% kalijeve soli (za spomladno gnojenje).

Cene in pogoje proizvesti je pri vseh kmetijskih družbah in trgovcih z umetnimi gnojili.

Pojasniti o uporabi vseh umetnih gnojil daje zastoj

Landwirtsch. Auskunftsstelle des Kalisyndikats

Wien, I. Schauflegasse 6.

ali pa

Franco Mulec v Gradcu

(Graz) Felix Dahnplatz 6.

Mala naznanila.

Za vsako besedo je naprej plačati 6 vinarjev v denarju ali znamkah, sicer se naznanila ne objavijo. Vsak ud. c. kr. kmetijske družbe more na leto brezplačno prijaviti eno štirivrstno objavo, tičejo se gospodarskega prometa.

Upravništvo ne prevzame posredovanja.

Tudi letos kupuje **R. Luckmann**, prej J. Leuza nasl. v Ljubljani na Martinovi (Ahacjevi) cesti 10 po najvišjih cenah raznovrstna zelišča, suho cvetje (suhe rože), lipovo cvetje, korenine, lubje in semena. Kdor si hoče s pridnim nabiranjem zagotoviti dober zaslužek, naj zahteva pojasnila pri imenovani tvrdki. 80

Čebele, tudi v A.-Ž. panjih, **med** in **vosek** kupuje I. N. Babnik, Dravljice, p. St. Vid pri Ljubljani. 151

Medu iztočenega, garantirano pristno čebelnega, kupi večjo množino in prosi tozadevnih ponudb s ceno Franc Oblak, Sv. Gregor, pošta Ortnjek, Dolenjsko. 166

Suhe gobe (Jurčke)

kupuje v vsaki množini in po najvišjih cenah M. Rant, Kranj, največja eksportna tvrdka suhih gob. 168

Acetilenska naprava za 15 luči, dobro ohranjena, je po ugodnih pogojih naprodaj pri Vinko Jan-u v Sp. Gorjah pri Bledu. 185

Parilne kotlje od 50-400 l vsebine, tudi pocinjene, decimalne tehtnice, mlatinice, vrtnice mlince za čiščenje mlačnega žita v treh velikostih, kot so na Koroškem navadni, dalje geplje transmissije itd. priporoča in razpošilja J. Božič v Dolini pošta Grafenstein Koroško 186

Dve žrebici sta zašli ali bili ukradeni julija meseca na planini Rišca na Pokluki, Gorenjsko. Ena je dveletna, črna, belonoga, z belim repom in belo zvezdo ter liso na hrbtu (čakasta), druga je pa enoletna, siva, z široko belo liso na glavi, belimi (ribjimi) obrvmi in belimi nogami. Kdor jih zasledí ali pripomore do zasleditve, dobi nagrado za prvo 200 kron, za drugo 150 kron in naj takoj naznani podatke Ivanu Rusu, trgovcu na Bledu. 190

Kupim bukov gozd za izsekati ali v last, orehova in češnjeva debela, dobro ohranjene vinske sode od 5 h/l, čebelni med nestrčen in strčen, lešnikove in orehove jedrca itd. Ponudbe na Al. Kobal, Postojna, Studeno. 195

Smrekove storže kupuje F. Dolenz, Kranj. 196

Šest prasičkov po 7 tednov starih ima naprodaj Peter Jenko, Lipica, pošta Škofja Loka. 197

!! Šibre !!

iz svinca, natančno okrogle v poljubni velikosti.

Izdelovatelj vsak zase.

Natančneje pojasnila daje

F. MAXIAN, Neu Paka na Češkem.

Naslov prosim natančno zapomniti!

Oklic kmetovalcem!

Bliža se čas setve lanu.

Vsak kmetovalec naj si od pridelanega lanenega semena pridrži za setev le najboljše. Kdor nima semenskega lanenega semena ali pa ne zadosti, naj se obrne na naše pooblaščenke, ki mu bodo seme sporazumno z nami pravočasno preskrbeli. Naša glavna zastopnika za Kranjsko sta gg. Mihael Omahen in F. S. Škrabar, oba v Višnji Gori na Dolenjskem.

Dolžnost vsakega kmetovalca je, da letos vsaj še enkrat toliko lanu poseje, kot pretečeno leto; dolžnost vsakega, ki dosedaj ni lanu sejal je, da se obrne na naše posredovalce in zahteva seme ter kolikor le mogoče veliko lanu poseje!

Da kar največ lanenega semena in prediva pridelamo, ni le v prid vsakega posameznega kmetovalca, temveč tudi v splošno državno korist, kajti naše predivo in laneno seme nam je v veliki meri pripomoglo, da so se gotovi načrti sovražnikov izjalovili; pa tudi po vojski bo velike važnosti, da bomo imeli sami zadosti prediva in lanenega semena, ter postanemo vsled tega neodvisni od sedaj nam sovražnega inozemstva, kar bo zopet kmetovalcem le v korist. (45)

Zato Vas prosimo, zahtevajte od naših pooblaščenecv vprašalne pole, ki jih kar najhitreje in natančno izpolnite, ter oddajte pristojnemu županstvu, da na ta način dobimo natančen pregled in da nam bo mogoče Vas pravočasno podpirati z novim semenskim lanenim semenom!

Avstrijska centrala za predivo, Trautenuau.

Yinski kamen

suhe gobe, kumno, med, vosek, sveže in suho sadje, smrekove storže, sploh vse deželne in gozdne pridelke, kakor tudi vinske sode in vse vrste praznih vreč kupi

(40) veletrgovina

Anton Kolenc, Celje.

Rmečka gospodarska zadruga v Postojni,

registrovana zadruga z omejeno zavezo
sklicuje

redni občni zbor

na nedeljo, dne 14. vinotoka 1917

ob 11. uri dopoldne

v občinsko pisarno v Postojni.



(44)

Dnevni red:

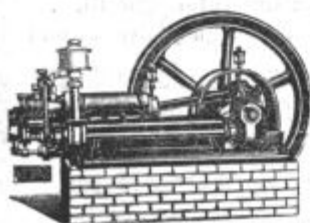
1. Poročilo načelstva s predložitvijo bilance za l. 1916.
2. Poročilo nadzorstva.
3. Sklepanje o teh poročilih.
4. Volitev nadzorstva.
5. Čitanje revizijskega poročila z dne 22. avgusta 1917 in sklepanje.
6. Sklepanje o eventualni likvidaciji zadruge.

V Postojni, dne 18. septembra 1917.

Načelstvo.

Gospodarska zveza v Ljubljani

Dunajska cesta — Bavarski dvor. (3)



Velika zaloga vsakovrstnih poljedeljskih strojev
iz najslavitejših avstrijskih tovarn.

Zastopstvo za **parne kotle** znanih tvornic „WELSLIA“.