



KMETOVALEC.

Ilustrovan gospodarski list.

Uradno glasilo

c. kr. kmetijske družbe  vojvodine kranjske.

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 40 K, na $\frac{1}{2}$ strani 25 K, na $\frac{1}{4}$ strani 15 K in na $\frac{1}{8}$ strani 10 K. Pri večjih naročilih velik rabat. Družabnikom izdatno ceneje.

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. 17. V Ljubljani, 15. septembra 1903. Leto XX.

Obseg: Valilnik za kurja jajca. — Hitra naprava presnega masla. — Donska pšenica in rž »Askania«. — Nekoliko navodil in nasvetov vinogradnikom k bližajoči se trgatvi. — Poučno potovanje učencev kmetijske šole na Grmu v Vipavsko dolino. — Navod, kako se naredi iz ene krone deset kron. — Vprašanja in odgovori. — Gospodarske novice. — Listnica uredništva. — Tržne cene. — Inserati.

Valilnik za kurja jajca.

Valilniki za kurja jajca se izvrstno sponašajo, če se z njimi pravilno ravna in če se nadobavijo iz potrebe. Samoobsebi je umevno, da ne smemo od valilnika več zahtevati, kakor se more doseči pri naravnem valjenju. Kakor pri vsakem stroju ali pripravi, je tudi pri valilniku neobhodno potrebno vedeti, kako je ravnati z njim, če naj dosežemo enakomernih, dobrih uspehov.

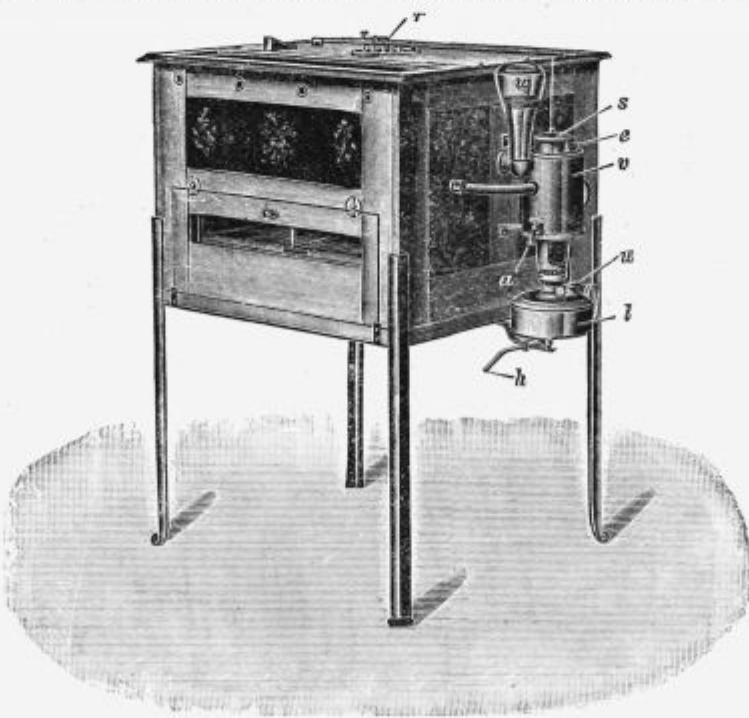
Med najboljše valilnike štejemo vodne valilnike, ki jih izdeluje tvornica F. Sartorius v Göttingenu pod imenom »Germania«. V teh valilnikih se neprenehoma dovajata k jajcem s pomočjo posebno umne naprave zrak in vlaga v zadostni množini.

V današnji številki prinašamo podobe teh valilnikov, in sicer predstavlja pod. 49. tak vodni valilnik. Toplota v vališču se tvori s petrolejko, ki vodo greje, da potem v ceveh kroži okol jajec. Valilnik obstoji iz štirivoglatega lesenega zaboja, ki stoji na štirih nogah. V vališču se

nahajajo železne cevi nad miznico, v kateri so zložena jajca. Miznica je opremljena pri večjih valilnikih s pripravo za obračanje jajec. Vališče je na vse strani dobro osamljeno in je spredaj zaprto z dvojnimi zaklopnici.

V vališče je vdejan toplomer, ki se da od zunaj nadzirati. Pod miznico je cinkova posoda za vodo, iz ktere gre vlaga k jajcem. Na desni strani valilne peči je videti vodno napravo z dvema cevema, ki sta prislonjeni notranjemu kurišču, in vrh tega vodi še ena cev skozi vališče, ki odvaja pline iz petrolejke. Toplota se torej dvakrat izkorišča. Natančna priprava vzdržuje toplino vališča na vedno enaki stopnji, t. j. na 39—40°C.

Pri valilniku »Adler«, ki ga kaže podoba 50. za 100 in pod. 51. za 200 jajec, se za valjenje rabi segret zrak. Razen tega se vališče greje tudi s plini petrolejke, ki dohajajo vanj po rebrnati cevi. Taka naprava ima v primeri z drugim valilnikom z gorkim zrakom to prednost, da ne prihaja zrak preveč segret in suh v vališče. Porabljen zrak gre namreč neposredno iz vališča na



Podoba 49.

prosto, sčemer se skrbi za potrebno prezračevanje in se preprečuje zračni tlak na jajca.

Pri vodnih kakor pri zračnih valilnikih tvrdke Sartorius je dohajanje vlage k jajcem tako vravnano, da se morejo jajca brez prigledovanja valiti. Če se valijo račja ali kurja jajca, se mora skrbeti za večjo vlago z vdevanjem mokre klobučevine.

Pri vzgoji piščet z valilnikom je skoraj neobhodno potrebna tudi umetna koklja, ki izvaljenim piščetom more nadomeščati varstvo in toploto koklje. Tudi take naprave izdeluje tvrdka F. Sartorius v raznih velikostih. Podoba 52. kaže umetno kokljo „Ideal“. Piščeta se denejo v segreti prostor zadaj za flanelo, spredaj se pa nasuje nekoliko krme. Čez en dan ali dva se odpre sprednja zaklopnica, in piščetom se dovoli izhod. — Naprava, ki jo kaže pod. 53., je določena za vzgajo piščet na prostem.

Vse tu imenovane valilnike in priprave ima v zalogi tvrdka Franc Zimmer na Dunaju, IV. Wienstrasse 21.

Hitra naprava presnega masla.

Hitrost umedanja se ravna predvsem po toploti in gostoti smetane. Navadno seročuna, da traja 25 do 30 minut.

Gosta in primerno shlajena smetana se najhitreje umeđe. Lep dokaz o tem sem dobil nedavno na Poganški graščini pri Novem mestu.

Tukaj se pečajo letošnje poletje tudi z izdelovanjem presnega masla in jim gre to delo prav uspešno izpod rok.

Da se jim smetana hitreje umeđa, posnemajo nalašč prav gosto smetano, v kar jim služi novejši posnemalnik „Alfa-Kolibri“. Iz 100 l mleka dobivajo komaj po 7 litrov smetane, tako gosta je. Dobljeno smetano hlade potem v vodi in pred međenjem še nekaj časa s pomočjo ledu, tako da se hladi na povprek 12° C. Navadno se mede smetana od dveh dni skupaj.

Smetana postane v tem času kislatega duha in okusa in tako gosta, da se reže. Namesto da bi jo v pinjo vlivali kakor je običajno, jo morajo vanjo spravljati z lopatico in žlico.

Gospa oskrbnikova mi je pravila, da potrebuje za međenje take smetano samo 10 minut. Tisto jutro se je pa potrebovalo samo 6 minut, tako hitro se je smetana umeđa.

Vse smetane je bilo dobrih 6 litrov, ki se je dobila iz 90 litrov mleka. In teh 6 litrov smetane je dalo 3-5 kg presnega masla! Dobljeno maslo je bilo prav okusno in ravno prav trdno.

Da je pripisati hitrost umeđanja nekoliko tudi dobremu delu holštinske pinje, ki jo tamkaj rabijo, ume se samobsebi, vendar ostane glavna stvar deloma gostota smetane, deloma pa primerna toplotina. R.

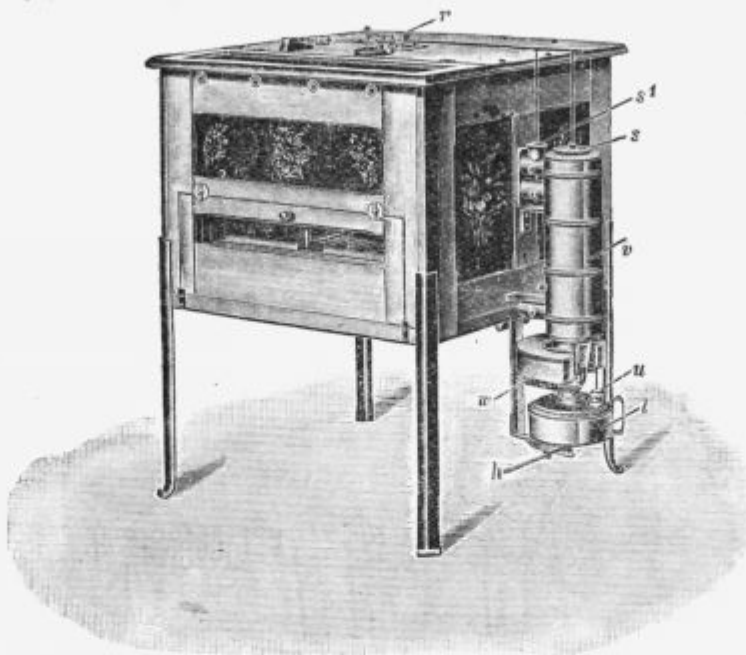
Donska pšenica in rž „Askania“.

O Bahlisenovih žitih sem napisal že l. 1899. (glej „Kmetovalca“ št. 21. z dne 15. novembra) svojo sodbo, ki se ni do danes

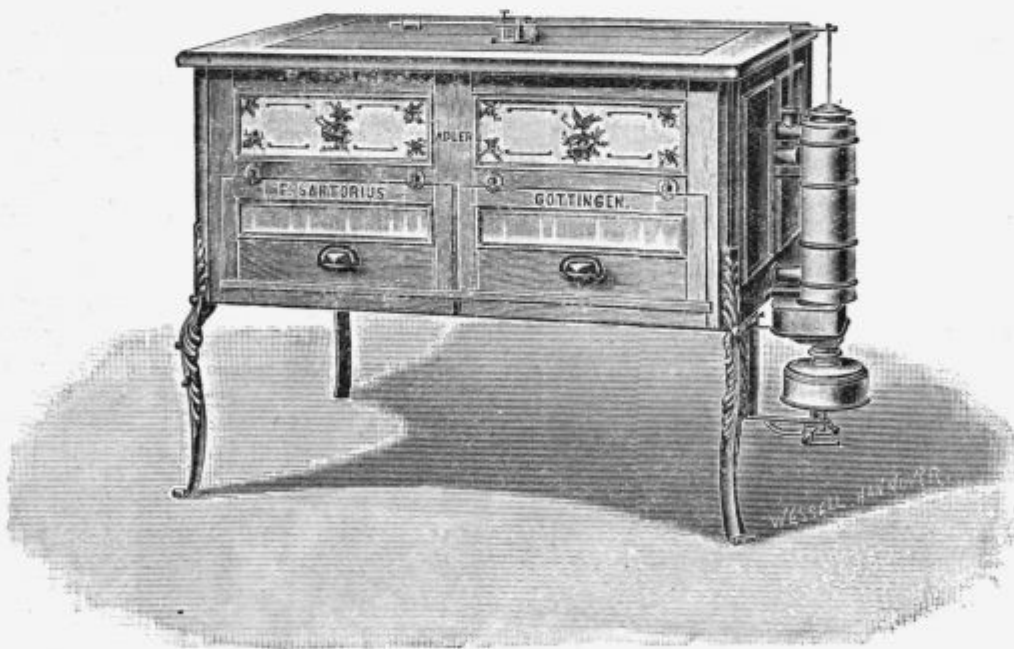
prav nič izpremenila. Takrat se je sejala v poskušališču kmetijske šole na Grmu pšenica „zlata biserica“ in rž „elita“. Poskušnja je pokazala, da ni domače žito nič slabše od Bahlisenovega, ampak da je boljše, kajti pridelek domače pšenice in domače rži je bil v vsakem pogledu lepši kakor pridelek Bahlisenovega žita.

Letos so se znova napravile poskušnje z Bahlisenovimi žiti, in sicer z Bahlisenovo izboljšano donsno pšenico in z Bahlisenovo najnovejšo ržjo „Askania“. Pa tudi te poskušnje so pokazale, da so Bahlisenove žitne vrste za tukajšnji kraj veliko manj vredne kakor naše domače.

Bahlisenova izboljšana donska pšenica se hvali zaradi svoje utrjenosti in bogatih pridelkov, toda do-



Podoba 50.



Podoba 51.

mača pšenica jo nadkriljuje v vsakem oziru. Rasti je donska pšenica res bolj močne, toda njeni pridelki so slabši kakor pridelki domače pšenice in tudi proti rji je bolj občutljiva. To se je prav očitno pokazalo v poskušališču na Grmu.

To pot se je obsejalo z donsko pšenico in domačo pšenico po 50 štirjaških metrov. Končni uspeh je bil naslednji:

Pridelalo se je, in sicer:

	na 50 m ²	na 1 ha	teža 1 hl
donske pšenice . . .	9'60 l	19'20 hl	71'50 kg
domače pšenice . . .	11'80 "	23'60 "	72'50 "

Kakor se vidi na teh številih, je bil pridelek domače pšenice v vsakem oziru boljši, gledé mere kakor tudi gledé teže.

Dočim bi se pridelalo donske pšenice na 1 ha le 19'20 hl, se je do-
bilo domače pšenice na
ravno istem prostoru
23'60 hl. Če računamo
ves pridelek enega hek-
tara na težo, bi pride-
lali donske pšenice skupaj
13'72 q, domače pšenice
pa 17'11 q, torej za 3'39 q
ali 339 kg več kakor
donske pšenice.

Zrnje donske pše-
nice je nekoliko debe-
lejše in nekoliko temnejše
barve kakor je zrnje do-
mače pšenice, sicer je pa
slabše razvito in manj
kleno.

Bahlsenova naj-
novejša rež „Aska-
nia“ se je pa še slabše
sponesla kakor pšenica.
Ta vrsta se hvali zaradi
rodovitnosti in lepega,
težkega zrnja, toda po-
skusi so pokazali ravno
nasprotno. Tudi s to ržjo
se je obsejalo 50 štir-
jaških metrov. Pridelek
bil je pa naslednji:

Bahlsenova rež „Askania“

	na 50 m ²	na 1 ha	teža 1 hl
	8'80 l	17'60 hl	63 kg

Kakor kažejo števila, je bil uspeh dosti neugoden, saj se je pridelalo na 1 ha komaj 11'08 q zrnja. Vrhutega je bilo zrnje tako neenakomerno in slabo, da se ni kakor ne more primerjati z zrnjem domače rži. R.

Nekoliko navodil in nasvetov vinograd- nikom k bližajoči se trgatvi.

Kakšna bo letošnja vinska letina, se sicer še ne more povedati, ker je to še zelo odvisno od poznejšega vremena, toda če ne bo kake uime, bo — sodeč po dosedanjem stanju prenovljenih vinogradov — vsaj ponekod po množini in dobroti še dosti ugodna. Posebno se je tega nadejati v južnih krajih, kjer je grozdje že precej dozorelo in se ni bati, da bi mu sedanja

suša tako škodovala, kakor v bolj mrzlih krajih, kjer je grozdje ravno sedaj v najboljšem razvoju.

Trte so sicer povprečno manj nastavile kakor preteklo leto, toda kjer ni bilo pomladanskih mrazov, se je grozdje vsled poznejše zadostne gorkote in vlage lepo razvilo. Le bolezn, posebno peronospora in oidium, so letos močno nagajale in je poslednja v kljub večkratnemu škropljenju napravila mnogo škode. Drugače je pa v prenovljenih vinogradih, kjer spomladi mraz ni napravil nikake škode in koder so se proti peronospori in drugim boleznim pravočasno rabila primerna sredstva.

Le žal, da je ravno sedaj nastopila prava suša, ko grozdje za normalni razvoj potrebuje tudi primerne vlage. Če bo še kaj časa trajala taka suša, bo grozdje posebno v bolj mrzlih krajih, kjer pozno zori, mnogo izgubilo po množini in dobroti; kajti vsled pomanjkanja zadostne množine vlage se v listih in v lesu ne more vršiti pravilno pre-
tvarjanje in dovajanje
hrane v trtne dele, po-
sebnost v grozdje, in vsled
tega zaostane v razvoju
in tudi ne pridobi dovolj
na barvi in na vsebini.
Take jagode ostanejo
majhne, so bolj trde ali
lesene, in mošt ima v pri-
meri s sladkobo mnogo ki-
sline. Grozdje se bo pa
zopet lepo popravilo, če
prične v kratkem deževati.

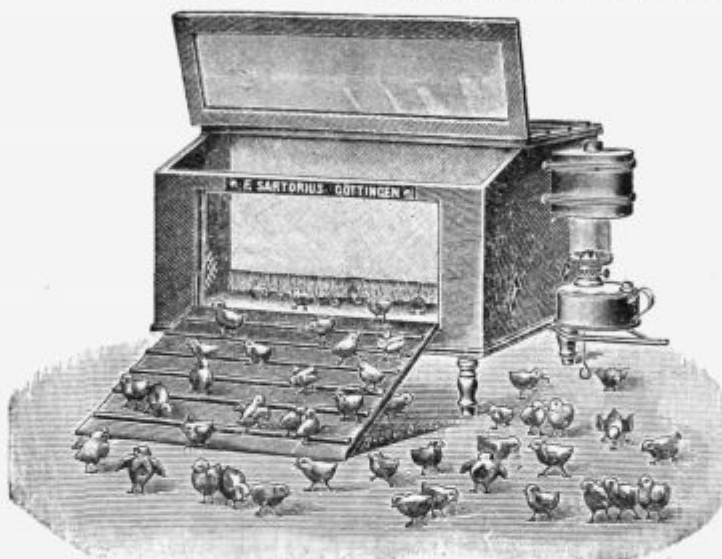
Drugače je pa z
grozdem, ki je že precej
dozorelo. Sicer škoduje
dolgotrajna suša tudi tu,
ker se ga manj pridelava,
vendar lahko popolnoma
dozori ter postane še bolj
sladko, ker se sok v ja-
godah bolj zgoščuje.

Gre se torej sedaj
le za to, kako postopati
pred trgatvijo v slučaju le-
pega ali slabega vremena.

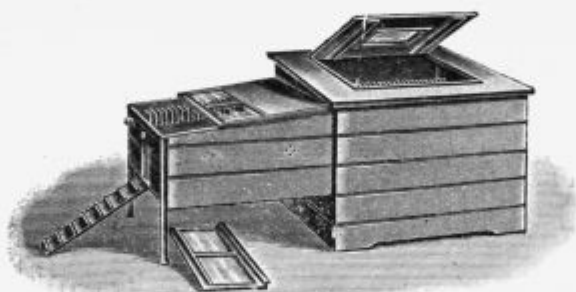
Ponekod imajo na-
vado, da hočejo zoritev
grozdja pospešiti stem, da
odstranijo vse liste okoli
grozdja. To je jakanapačno
delo, kajti ravno ti listi so

za pravilni razvoj grozdja najpotrebnejši in najvrednejši, ker dajejo grozdju največ hrane, posebno sladkorja. Vsakdo lahko sam opazi, da ima grozdje, ki je pre-
zgodaj vse listje izgubilo in je naravnost izpostavljeno
solčnim žarkom, manj sladkorja pa več kisline v sebi
kakor tako, ki do zoritve obdrži lepo in zdravo listje.
Pač se lahko odstranijo vsi listi pod zadnjim grozdom
ter vsi zveneli ali dozoreli in pokvarjeni listi, ker so
nepotrebni in ne dajejo grozdju nikake hrane več.

Istotako se morajo sedaj skrajšati, če se to delo
še ni izvršilo, vsi poganjki na napnencih (šparonih),
in sicer pri 4.—5. listu nad najvišjim grozdom ter
za 1/4.—1/2 vsi poganjki na palcih, in razentega je še
enkrat dobro privezati narazen štrleče poganjke. Ta
dela se mora izvršiti posebno tedaj, če je jeseni pre-
malo gorko in če nastopi deževno vreme, da pride tako



Podoba 52.



Podoba 53.

grozdje bolj na prosto, da tako ne gnije in da bolje dozori.

V krajih pa, kjer se trte vzgajajo visoko in na latnike, se tako natančno delo ne more izvršiti; vendar je tudi tu skrbeti, da se vsaj predolgi poganjki skrajšajo za $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$.

Škropljenje trt ali žveplanje grozdja proti peronospori in grozdni plesnobi je sedaj brezpomembno. Pač pa je jako priporočljivo, da se v krajih, kjer bo trgategv šele čez 1—1½ meseca, če razmere in čas dopuščajo, še enkrat ves vinograd zrahlja, t. j. plitvo prekoplje. To delo ima dvojno prednost, in sicer se prepreči pri hudi vročini naglo izhlapevanje spodnje vlage, potem pa tudi zemlja ob deževnem vremenu več vode popije.

Glede trgatve same naj veljajo naslednji nasveti. Če ne nastopi zelo nagajivo vreme, da se mora s trgatvijo pričeti pred določenim časom, naj se ne trga, dokler vsaj večina grozdja popolnoma ne dozori. Da je grozdje dozorelo, se spozna na tem, da les čez polovico zleseni in istotako grozdni peclji, da listje porumeni ali pordeči ter da jagode postanejo prav mehke in prozorne.

Trga naj se pri lepem vremenu; v vročih krajih ne v prav vročih urah, v mrzlih krajih pa ne v premrzlem času, torej tudi ne prezgodaj zjutraj. V prvem slučaju radi tega ne, da mošt prenašlo ne kipi, vsled česar bi se alkohol prenašlo razvijal ter bi potem pomoril kvasne glive, še preden bi ves sladkor razkrojile; nasprotno se pa mrzli mošt počasi segreva (če se ne segreje umetno), in v takem moštu se kvasne glive počasi množe, vsled česar mošt dolgo časa kipi, preden popolnoma pokipi.

Če pa nastopi dolgotrajno deževno vreme, tako da vsled gnjenja ni mogoče s trgatvijo odlašati, potem je seveda treba trgati tudi pri slabem vremenu ter še nepopolnoma dozorelo grozdje; vendar naj se tudi v tem slučaju ne trga v deževnem vremenu, ker to jako poslabša dobroto vina.

Bodisi pa, da se trga pri lepem ali grdem vremenu, je skrbeti za strogo snago ter za skrbno odbiranje nezrelih in gnilih ali nagnilih jagod; kajti ravno te največkrat povzročajo poznejšo kalnost, da se vina nerada čistijo. Na poslednje mnogo vpliva tudi šibkost vina; zato se vina iz popolnoma dozorelega grozdja mnogo rajša čistijo, ker imajo več moči ali alkohola v sebi. Od pravilne trgatve je torej zelo odvisna dobrota vina; zato naj se nobeden ne prenašlja s trgatvijo, t. j. naj ne trga prezgodaj in naj pri tem skrbno postopa, četudi traja trgategv nekaj dni več.

Glede naprave vina mi je pripomniti, da dobivajo sedaj na Kranjskem pa tudi na Štajerskem in Primorskem vedno večjo veljavo milejša vina, torej ne trpka in zelo barvana; to je treba že pri trgatvi ali pri iztiskanju mošta upoštevati, da se tako napravi kupcem in drugim uživalcem ugajajoča pijača.

Natrgano grozdje naj se torej takoj stisne ter naj se mošt pusti, da sam zase pokipi v zaprtih posodah, ali pa, če je bilo trgano v deževnem vremenu, se lahko pusti en dan na tropinah, potem se pa stisne da takó dobi nekoliko čreslovine, ki pospešuje čiščenje takega vina in mu daje tudi nekoliko polnejši okus.

Pri napravi črnega vina se grozdje reblija, t. j. da se na žični mreži takoj sproti, kakor se trga, odstranjujejo peclji od jagod ter se mošt pusti, da več dni kipi le v dotiki z lušinami. Kdor noče pri napravi belega vina grozdja takoj ali v 24 urah stisniti, mora

na ta način postopati. Peclji se odstranijo radi tega, da vino ne postane pretrpko in da ne dobi celo grenkega okusa. Lušine črnega grozdja pa morajo ostati vsaj nekaj časa z moštom v dotiki, da dobe barvo, ki jo alkohol izvleče iz njih, drugače ostane vino popolnoma belo. Izjema je le pri trtah barvarici in alikante, ki imata že v soku grozdja mnogo barvila. Čim dlje časa se pusti tak mošt na lušinah, tem bolj črno bo vino.

Po Istri in Dalmaciji, kjer ima grozdje še preveč barve, se tudi tod, koder se vino pravilno napravlja, mošt ne pušča, kakor nekda, po 6—12 dni na tropinah, marveč le par dni ali dokler ne dobi dovolj barve, nakar se odtoči ter pusti, da mošt sam zase v posodah popolnoma pokipi. Na ta način se pridelajo svetlejša in milejša črna vina, ki so vsekakor bolj priljubljena kakor taka, ki na vseh pecljih popolnoma pokipe.

Seveda se mora naprava vina ravnati ponekod še vedno po krajevnih in tudi trgovskih razmerah, kajti pogostokrat rabijo trgovci tudi nekaj jako trpkega in močno barvanega vina, da morejo z njim zboljševati šibkejša in malobarvena vina ter jih tamošnjemu okusu prirediti. Vsekakor se pa sedaj milejša vina mnogo laglje in bolje prodajajo kakor trpka, zagatna.

Končno mi je opozoriti še glede določitve cen novemu vinu, kajti tudi v tem oziru se vrše še mnoge napake.

Naši vinogradniki premalo čitajo in se premalo brigajo za vinski pridelek in za razvoj kupčije v drugih krajih, in tako nikdar ne vedo primerno ceniti svojega pridelka.

Dokler ni bilo še toliko novih nasadov, se je pridelovalo na Kranjskem le malo vina (1884. l. komaj 59.000 hl sedaj se pa prideluje že čez 200.000 hl), in ker ljudstvo ni bilo toliko navajeno na tuja vina, namreč na istrska, dalmatinska in tirolska, kakor tudi na pivo, se je kranjsko dolensko vino dobro in hitro prodajalo, in sicer po neverjetno visokih cenah. Žal, da so te cene morale pasti, in to vsled vedno večjih vinskih pridelkov, in ker je tudi pivo povsodi bolj prodrlo, se je zmanjšala poraba vina. Zato se pa sedaj domača vina z visokimi cenami teže oddajajo, ker večina kupcev stremlje po cenem blagu, in tako se je ravno v zadnjih letih pripetilo, da so mnogim vinogradnikom na Kranjskem in tudi v drugih deželah vina zaostala, vkljub temu, da so jih pričeli v zadnjih mesecih prav po nizkih cenah ponujati.

Kolikortoliko so temu vzrok tudi vinogradniki sami, ker se pri določitvi cen ne ozirajo na razne okoliščine in nočejo računati. Jeseni se navadno nastavlja nekoliko previsoke cene, in kupci, namesto da bi nakupili vina pri domačih pridelovalcih, si napolnijo kleti le s tujim vinom, mogoče tudi z boljšim in polovico cenejšim, dočim se za domači pridelek niti ne menijo ali pa le toliko nakupijo, kolikor ga potrebujejo za mešanje s tujim vinom, ki gre potem pod imenom domačega pridelka v promet. Posledica takega početja je, da vino zaostane, in ko vinogradnik pride v denarne stiske in ko pride druga trgategv, je revček primoran svoj pridelek, ki se navadno med tem časom vsled pogostih domačih in prijateljskih obiskov na polovico skrči in mogoče še kaj pokvari, znatno ceneje oddati, kakor bi ga bil oddal koj jeseni.

Zato bi bilo želeti, da bi vinogradniki postopali, kar se tiče cen, koj jeseni nekoliko previdneje, da bi namreč na podlagi stroškov, ki so jih imeli za vseletno obdelovanje, ter na podlagi pridelanega vina določili

zmerno ceno za vso dotično občino ter bi to ceno in približno množino pridelka razglasili v strokovnih listih. To bi bilo hvaležno delo kmetijskih podružnic.

Določena cena pa bi morala ostati vsaj za nekaj mesecev neizpremenjena, četudi bi se veliko kupcev oglasilo, kajti z vednim menjavanjem cen, posebno če naglo poskoči, se kupci ne vabijo, marveč se v pravem pomenu besede — odganjajo. Le na ta način si bo mogoče zopet pridobiti stalnih odjemalcev in zopet dobiti dotičnemu kraju nekdanje dobro ime ter napraviti pivu in žganju nekoliko konkurence.

Če bi pa gostilničarji ne hoteli tudi v tem slučaju upoštevati teženj domačih pridelovalcev, t. j. da bi svoje kleti polnili le s tujim in slabim blagom ter to točili pod nepravim imenom in s tem svet slepili, potem pa naj bi pridelovalci in uživalci sami postopali proti njim s sredstvi, ki so najcenejša, ki pa vzamejo vsakemu prodajalcu nakrat obstanek.

Takim nereelnim gostilničarjem in vinskim trgovcem stopata na Niževavstrijskem vlada in dežela strogo na prste; pri nas se pa vse mirno trpi.

Fr. Gombač.

Poučno potovanje učencev kmetijske šole na Grmu v Vipavsko dolino.

(Opisal drugoletnik J. Lovrač.)

(Dalje.)

Lepo jutro nas je pozdravilo, ko smo se zbudili v Logatcu. Bili smo uverjeni, da bomo imeli odslej lepo vreme na potu. V Logatcu smo si imeli predvsem ogledati tamošnjo mlekarico. Takoj po zajutru smo se podali tjakaj. Pridružil se nam je tukaj tudi naš učitelj g. Skale, višji živinozdravnik iz Novega Mesta.

Zadružna mlekarna v Logatcu.

Ta mlekarna se je ustanovila l. 1898., l. 1901. je pa dobila lepo novo stavbo, ki leži sredi vasi. Ta stavba je veljala zadrugo 35.000 K. Za stavbeni prostor je dala 4000 K., za zgradbo samo 21.000 K in za notranjo opravo 10.000 K. Ta novodobno urejena mlekarnica zavzema sedaj, kar se njene uredbe tiče, prvo mesto na Kranjskem.

Njen namen kakor tudi drugih mlekarskih zadrug je ta, da spravlja v denar mleko svojih členov. Ukvarja se najbolj s prodajo svežega mleka in smetane, pa tudi z izdelovanjem presnega masla in sira. L. 1902. se je prodalo iz te mlekarne 455.759 l mleka, 24.046 l posnetega mleka, 15.600 l smetane, 4715 kg presnega masla, 8414 kg sira in 765 kg skute.

Ko je zadruga pričela delovati, je štela 72 členov, ki so donášali povprek 200 l mleka na dan. Zadruga se je krepko razvijala, kakor je razvidno iz letnih poročil. Že koncem leta 1898., t. j. dobrih 6 mesecev potem, ko je začela delovati, je štela 126 členov, od katerih je prejela povprek 800 l mleka na dan. Do leta 1902. je število členov naraslo na 400, množina mleka, ki ga povprek na dan donašajo, pa na 1700 l. Stari prostori niso več zadostovali, zato se je zgradila l. 1901., kakor že rečeno, nova mlekarna, ki zadošča vsem zahtevam naprednega mlekarstva.

Mlekarna sama je pritlična stavba in obstoji iz sprejemnice, kjer se mleko sprejema in oddaja, potem iz majhne pisarnice, ki se nahaja tik sprejemnice, in iz glavnega prostora; spodaj se nahaja klet, ki je predeljena v dva dela in rabi sprednji del za sirno kuhinjo, drugi pa

za shrambo za sir. Na mlekarno je prizidana ledenica, ki je potrebna za hlajenje mleka in presnega masla. Sprejemnica je blizu 2 m više od glavnega prostora, zato da mleko — amo tjakaj doteka. Sprejemnica je opravljena s tehtnico, s parotvorcem, ki daje potrebno parno silo, potem s pripravo za pomivanje posode in z več drugimi pritliklinami. V glavnem prostoru vidiš posnemalnik, pasterizirno pripravo in hladilnik, razentega pinjo in gnetilnik. V pasterizirni pripravi se mleko segreva na 75 ° C, da se stem uničijo škodljive glivice, ki bi utegnile kvariti mleko. Segreto mleko se potem na velikem hladilniku shladi na 11—12 ° C. Pasterizirna priprava segreva tudi mleko za posnemanje. Parotvorec, ki dovaja potrebni sopar v pasterizirno pripravo in posnemalnik, da jih goni z majhnimi turbinicami, deluje s silo štirih atmosfer in stane 2800 K. Posnemalnik imajo Alfa BE, ki posname na uro 500 l mleka. Dobljeno posneto mleko se rabi večidel za izdelovanje pustega sira.

Mlekarna dobiva sedaj na dan povprek po 1700 mleka in ga plačuje po 10—12 h liter. Če konec leta kaj preostaja, se ostanek razdeli med člene. Plačuje se mleko z ozirom na množino tolšče, kar se mora odobravati; tolšča se pa določa z butirometrom.

Glavni odjemalci mleka in mlečnih izdelkov so v Reki in v Trstu.

V spodnjih prostorih smo ogledali priprave za izdelovanje sira in sir, ki ga je bila polna shramba. — Ker smo hoteli v Logatcu še marsikaj videti, smo odšli iz mlekarne, ki nam jo je z vso prijaznostjo razkazoval predsednik g. Majdič, in smo se podali odledovat gospodarske stavbe posestnikov Tollazzija in Mihevc. Pri Tollazziju smo si ogledali goveji hlev z lepo pincgavsko in ravno tako lepo in dobro muriško živino, potem pa kozolec, kakršnega ne vidiš nikjer na Kranjskem. Velik kozolec je namreč postavljen na stebre iz samega rezanega kamna. Pri drugem posestniku je bila opaziti ista dobrostojnost. Ogledali smo tukaj hlev z gnojiščem, lepo in primerno urejeno korenjsko klet in pa snažno shrambo za orodje. Velik, obokan hlev je bil poln pincgavskih krav, ki so bile vse prav lepo rejene. Tukaj se je jasno videlo, kako napreduje živinoreja, kjer se ljudje poprimejo mlekarstva. Kakor pa napreduje kmetijstvo, tako se širi tudi blagostanje ljudstva.

Nato smo se podali v spremstvu g. nadučitelja v ondotno okrajno drevesnico, kjer se je pa močno poznal sled pretekle zime. V tej drevesnici, ki meri približno 5000 m², se vzgajajo visokodebelnate jablane in hruške. Z drevesnico je v zvezi tudi gozdni vrt.

Ker nam je do kosila ostajalo še nekoliko časa, smo se podali na grič, ki se dviga zad za Spodnjim Logatcem. Tukaj smo imeli lep razgled na oba Logatca in na vso okolico.

Po kosilu nam je g. nadučitelj razkazal ljudsko šolo, lepa rezbarska dela svojih učencev in dobro oskrbovan šolski vrt.

Med tem se je približal čas odhoda. Da ne zamudimo vlaka, smo odrinili urnih nog na kolodvor. Ob treh smo bili že v Postojni.

V Postojni.

S kolodvora smo šli naravnost v Postojensko jamo, da vidimo ona podzemeljska čuda, ki jih prihaja gledat nebroj ljudstva iz najoddaljenejših krajev. Neko posebno čustvo nas je prešinilo, ko smo prišli pred vhod, iz katerega nam je nasproti vel mrzel zrak iz globočin. Polagoma smo stopali po mračnem, izpočetka

ozkem vhodu; svetlobe dneva je zmanjkalo in na njeno mesto je stopila električna razsvetljava v jami. Preden smo se nadejali, se je pred nami razprostiral ogromen prostor „Velika dvorana“, ki človeka najbolj iznenadi. Strme smo obstali nad prepadom. Visoko nad nami se je razprostiral mogočen obok, zgrajen od roke Vsemogočnega, v prepadu globoko pod seboj smo pa občudovali reko Pivko, bobnečo v svojem podzemeljskem kraljestvu...

Po stopnicah smo prišli nizdol na most, od koder smo, še enkrat se nazaj ozrši, se jeli pomikati naprej. Na plesišču smo se zopet ustavili in zapeli „Lepa naša domovina...“

Jama ima dobre in varne poti. Razsvetljuje jo 36 velikih električnih obločnic in nebroj žarnic. Vsak korak vodi v nove prostore, pred nove podobe. Od stropa vise nizdol — nalik ledenim svečam pozimi — orjaški kapniki, tem nasproti pa rasejo od tal navzgor drugi. Pri električni razsvetljavi se vidi vse toliko lepše. Po dveurni hoji smo prišli zopet na prejšnje mesto nazaj in kmalu smo bili na prostem.

Ker smo vajeni čas dobro izkoriščati, smo ta večer ogledali še mlekarnico postojenske mlekarske zadruge in hleve gg. Arka in Dekleve.

Ondotna mlekarna se peča večinoma s prodajo svežega mleka, ki ga ji donša 60 členov. Plačuje ga po 10 h liter in ga pošilja največ v Reko in Opatijo, kjer ga prodaja po 16 h liter. Po potrebi izdeluje tudi presno maslo, ne pa sira, dasi ima tudi za to potrebno pripravo.

V hlevu g. Dekleve smo videli isto, kar v Logatcu: poln hlev lepih molznih krav pingavskega plemena. Ta posestnik redi 40 glav goveje živine, toda razen molznih krav je bilo vse na paši. Pingavske krave so jako dobre molznice. Na leto molzejo po 2000—2500 l mleka. Po teletu molzejo 15—20 l mleka na dan. Dobra pa je ta živina tudi za pitanje in za vprego. Tudi ni izbirljiva v klaji.

Od tam smo prišli že v mraku v hlev g. Arka. Tukaj smo videli poleg pingavske živine tudi simodolsko. To pleme je doma v Švici in so ga začeli zaradi njegovih odličnih lastnosti vpeljevati tudi na Notranjsko. Pri boljših posestnikih, kjer ima živina približno tako postrežbo, kakršne je vajena v svoji domovini, dobro uspeva; za male posestnike bo pa boljše, da se drže pingavskega plemena.

V gostilni deželnega poslanca g. Arka smo imeli večerjo in smo dobili tudi potrebno prenočišče.

(Konec prih.)

Navod, kako se naredi iz ene krone deset kron.

Kmetijska družba ima na Viču pri Ljubljani v zakupu majhno posestvo, kamor spada travnik v obsegu dobrih 9 oralov. Ta travnik je dal prvo leto zakupa (1893.) 96 stotov (po 100 kg) sena in otave, torej 10 stotov na oral, in je bil sploh na glasu kot najslabši travnik na Viču.

Jeseni l. 1893. je bil travnik pognojen z 2500 kg Tomasove žlindre in 2500 kg kajnita. To gnojenje se je ponovilo vsako tretje leto, in sicer v l. 1896., 1899. in 1902., le da se je lansko leto gnojilo s 1900 kg rudninskega superfosfata in s 700 kg kalijeve soli ter s 500 kg kajnita. Travniki je torej dobil do letos, t. j. v 11 letih 9400 kg Tomasove žlindre, oziroma rudninskega

superfosfata in 8700 kg kalijevih gnojil. Vsa ta gnojila so stala 1116 kron, vsled česar pride na leto stroškov za umetna gnojila okroglo 100 kron. Vsako leto je bil travnik seveda korenito prebran in po možnosti tudi s hlevsko gnojnico polit.

Letos je dal travnik samo sena 184 stotov in 152 stotov otave, torej skupaj 336 stotov mrve, ali na oral 37 stotov. V enajstih letih smo travnik, ki je bil prej najslabši v vasi, naredili za najboljšega, kajti pridelek smo skoraj štirikrat povečali. Letošnji pridelek pa ni zarezati na rovaš splošnji dobri letini za sena, kajti pridelek je bil skoraj isti kakor lansko leto, in če je bil kaj boljši, je to pripisati ravno zvršenemu gnojenju z rudninskim superfosfatom. Košnja sena je bila letos res sploh dobra, a košnja otave se ni nič kaj obnesla; na našem travniku je pa bila ravno košnja otave izredno dobra.

Če računamo stot sena po 4 K, je bil vreden pridelek travnika prvo leto 384 K, sedaj je pa vreden 1344 K ali na leto za 960 K več. In sčim smo to dosegli? Z umnim obdelovanjem in stem, da smo dali travniku umetnih gnojil, kojih vrednost je bila na leto povprečno 100 K. Vsaka krona za umetna gnojila je dala za 10 kron sena.

Vprašanja in odgovori.

Odgovor na 142. vprašanje v 16. št. „Kmetovalca“ glede ameriške trte „*armon rupestris*.“ Od večšaka smo dobili naslednje visticke: Ta trta rase v njej prikladi zemlji jako bujno, rada sprejme cepitev, posebno na zelno, se debeli enakomerno s cepičem in dobro nadomestuje rupestris montikolo, koder slednja ne uspeva. Les dobro dozori in, kolikor sedanje izkušnje kažejo, trta ni občutljiva za mraz.

Gospod Anton Tavčar, tajnik vinaškega društva v Krepljah nam je pa sporočil: Videl sem v državni trtnici pri Trstu pred kratkim trte, cepljene na aramon rupestris in na drugih njej podobnih hibridih, ki so jako lepe in polne grozdja. Vendar pri nas skušnja uči, da je najboljša podloga, zlasti za rdečo kraško zemljo, riparija portalis, ktere nobena druga trta ne prekosi.

Vprašanje 146. Pet let že trpim veliko škodo pri svojih kravah. Kadar pride poletje pridejo krave ob mleko, pa ne zaradi paše ali klaje, ker je vedno enaka in dobra. Krave postanejo kakor zverine divje in plašne in so kar naprej pripravljene, da bi ušle. Pri nas so prav gotovo ljudje, ki znajo krave zmotene narediti, jim mleko vzeti, in še tisto mleko, ki ga puste, je čisto vodeno. Vsled tega sem prisiljen krave prodati, če so še tako lepe. Kaj mi svetujete ukreniti, da ne bom imel take škode in da bom imel mir? (F. B. v S.)

Odgovor: Vi stavite neprimerno pri svojih kravah na rovaš čarovnije in želite od nas sveta, kako se tej v bran postaviti. Ne zamerimo v takih slučajih, če naši ljudje, kadar se jim kaka reč zdi nerazumljiva, precej mislijo na vraže, kajti z ene strani so v verskih resnicah premalo podkovani in z druge strani jim nedostaja strokovne naobrazbe. Verem in izobražen človek že zdavnaj več ne veruje na vraže, in to tudi Vam in vsakemu naših gospodarjev priporočamo. Za vsak pojav v naravi, in če se nam v pričetku še tako čuden zdi, najdemo sami ali pa najde kdo drug čisto naravne vzroke, in tako tudi v Vašem slučaju. Zakaj izgubijo Vaše krave izredno veliko mleka in kar ga je, je čisto vodeno? Kaj takega se vsekdar pokaže, kadar je mlečna živina vznemirjena. Vednostne preskušnje so pokazale, da je krava, ki je bila čenč vznemirjena, zjutraj za 7 % manj in za 16 % slabšega mleka molala. Če pa vznemirjevanje dolgo traja in je izredno

silno, potem seveda moljenje skoraj popolnoma neha in mleko postane zelo vodeno. Tako je tudi z Vašimi kravami, o katerih pišete, da so kot zverine divje in plašne. Kaj pa spravlja Vaše krave v tak trajen in silen nemir? Menimo, da smo pravo pogodili, če pripisujemo vzrok gosenci sprevođaici, ker le ta edina more povzročiti pri živini znake, kakor se nahajajo pri Vaši govedi, in to tem bolj moremo domnevati, ker so pri Vas še širne hrastove šume, kjer je ta gosnica doma. Dlaka te gosnice ima na koncu majhne kljukice, ki se vidijo pod drobnogledom, ter povzročajo na človeški ali živalski koži neznosno pekoč in srbeč občutek, ki živino kar divjo naredi. Najnevarnejše so te gosnice ob levanju in zabujanju, kajti takrat se posamezne dlačice potrgajo na ta ali oni način, plavajo po zraku, veter jih zanaša ter pridejo na kožo, v oči ali v grlo. Koder povzročajo pekoče srbenje, vnetje oči, hudo kašljanje i. t. d. in pri živini omenjeno divjanje, vsled česar krave izgube mleko. Konci meseca maja ali v pričetku meseca junija se gosnica sprevođnica izleže iz jajec in zato se šele takrat, t. j. ob pričetku poletja prične kazati neprilika pri živini, ki jo Vi stavite na rovaš čarovniji. — Koder se ta šiba redno prikazuje, tam je edino sredstvo, odvračati jo, splošno uničevanje goseničje zalege z goseničjimi baklami. Napadeni in vznemirjena živina se pa zdravi z izmivanjem z močnim luzom, ki se dobro vdrgava v srbečo kožo, ali pa z vdrgavanjem salmiaka.

Vprašanje 147. Imam konja, ki že dlje časa na levo sprednjo nogo šepa, dasi ima zdravo kopito. Kopito je bolj gorko nego na desni nogi. Ali ima konj vneto kopito, in kako naj ga zdravim? Nekteri mi svetujejo na kopitu puščati, drugi mi pa svetujejo devati na noge mrzle obkladke iz kravjaka. (F. V. v S.)

Odgovor: Bolezni v notranjih delih kopita, ki povzročajo šepanje, je več, in mi Vam ne moremo svetovati, ker ne vemo, za katero boleznijo je Vaš konj bolan. Take bolezni so: rak na notranji strani strele, vnetje mesenih delov kopita, ki more priti od ranjeja ali pa prehlajenja, notranje poškodovanje svitka, tisi na kopitov podplat, zakovanje, vbodenje in slednjič kot najnevarnejše: vnetje člena, ki je pod kopitom. Ne moremo Vam drugega svetovati, kakor da pokličete večšega živinozdravnika, ki bo dognal bolezen in Vam dal navodilo za zdravljenje.

Vprašanje 148. Kdaj naj se donejo češplje v sod, da se bodo pozneje žgale, ali morajo biti popolnoma zrele? (V. S. v Sl L.)

Odgovor: Pri vseh rečeh, iz katerih se žganje kuha, je glavna snov sladkor, ker iz sladkorja se dela ob kipenju alkohol, ki daje žganju dobroto in vrednost. Čim več je sladkorja, tem bolje je, in ker imajo češplje tem več sladkorja, kolikor bolj so zrele, zato bodi pravilo za kuhanje žganja rabiti po možnosti zrele češplje, ker je v njih tudi več onih snovi, ki dajo slivovcu prijeten okus in vonj. Zrele češplje je dejati takoj v sod in je gledati, da se tvoreči alkohol ne spreminja v kisovo kislino, t. j. da žonta ne seika.

Vprašanje 149. Imam mlade pujske od dveh prasic po 1 mesec stare, ki so dosedaj radi sesali, a sedaj sem zapazil na njih neki izpuščaj, in sicer rdeče mehurčke, in to najbolj na zadnjih nogah in pod vratom, vsled česar se kar naprej drgnejo, včasih do krvi. Pri nas pravijo tej bolezni srbečica, in skušnja nas uči, da po tej bolezni napadene živali zastanejo v rasti, so vedno slabotne in slabe za prodajo. Kako naj zdravim srbečico pri pujskih? (J. Š. v S.)

Odgovor: To, kar Vi imenujete srbečico pujskov, je posledica motenja v hranitvi, ki se kaže v svinjarih, kjer nimajo pujski prilike jesti prst, se premalo pregibajo in nimajo snaznega svinjaka. Dajte pujskom priliko, da bodo mogli tekati in riti po prsti, in če je mrzlo in slabo vreme, da ne morejo

vun, jim pa dajte v svinjak v kakšen suh kot kup prsti, ki je lahko pomešana z drobirjem lesnega oglja in starega zidu. Mladi pujski morajo dobivati prst. Doječi svinji dajte vsak dan žlico klajnega apna med krmo in malo žličico vsakemu pujsku, kakor hitro začne sam jesti. Če boste tako postopali in vrhutega svinjak pridno dedili, se Vam ta bolezen nikdar ne pojavi in prasiči bodo sploh veliko bolje uspevali. Ob pravilnem ravnanju se pujski sami od sebe popravijo, če že ni zamujeno, vendar Vam priporočamo bolne pujske zmirati z mlačno milnico ter jih mazati z vazelinom, pri čemer pa skrbite, da se ne prehlade.

Vprašanje 150. Imam njivo za 6 mernikov posetve posejano z nemško deteljo na zelo peščenih zemlji. Ktero umetno gnojilo bi ugajalo temu deteljšču in koliko? (M. Z. v C.)

Odgovor: Potresite to deteljščo, ki meri 1 oral, (6 mernikov posetve je 1 oral) še jeseni s 400 do 600 kg Tomasove žindre in s 150 do 200 kg kalijve soli. Če pa morete brez zimo vrhutega deteljšča še z gnojnicami politi in s čistim blatom ali pa z apnom poščipati, boste imeli še izbornejši uspeh. Če vsi to naredite, boste prihodnje leto najmanj trikrat toliko lucerne našosili, kakor če nič ne gnojite. Da je spomladi deteljšča prebranati, je samobesebi unevno.

Vprašanje 151. Kje se nahaja v vinski kleti ogljikova kislina, zgoraj ob stropu ali spodaj pri tleh. (R. J. na S.)

Odgovor: Ogljikova kislina je izdatno težja od zraka, zato se v vinskih kletih nahaja vedno pri tleh.

Vprašanje 152. Imam veliko njivo lepe turščice, kjer so pa vrane skoraj vse storže naključvale in uničile. Ali imam pravico terjati povračilo za škodo od najemnika lova in kako naj postopam? (I. K. v Št. J.)

Odgovor: Ker vrana ni lovska žival in jo vsak sam sme na svojem posestvu pobijati, zato nimate pravice do povračila za škodo.

Gospodarske novice.

* **Prvi čebelarški shod** s predavanjem na Kranjskem se je vršil 25. dne avgusta v ljudski šoli v Šmartnem pri Kranju. Tega shoda se je udeležilo 59 čebelarjev in prijateljev čebelarstva iz vseh krajev dežele in celo s Štajerskega in Primorskega. — Pri tej priliki priporočamo našim udom izbornu delujočo slovensko čebelarsko društvo, ki v svrhu povzlige čebelarstva vse naredi, kar je v njegovi moči. To društvo, ki je priredilo gori imenovani shod, je na letošnji mednarodni čebelarški razstavi na Dunaju častno zastopalo naše nekdanje tako imenitno čebelarstvo, in ono izdaja čebelarški list, ki se sme kazati z enakimi listi bogatejših narodov. C. kr. kmetijsko ministrstvo je v ožigled uspešnemu delovanju tega našega društva na predlog c. kr. kmetijske družbe dovolilo ravno kar izredno veliko podporo za l. 1903. v znesku 1500 kron. Udnina za čebelarsko društvo znaša na leto samo 2 kroni, zato se pa dobiva društveni list brezplačno. Udnino in zglasitev za pristop je poslati društvu blagajniku gosp. I. N. Babniku v Ljubljano, ali pa potom naše družbe.

* **Posvetovanje o konjerejskih zadevah** naše dežele se je vršilo 4. t. m. v žrebčarski postaji na Selu pri Ljubljani v navzočnosti osrednjega konjerejskega sosveta c. kr. kmetijskega ministrstva. Ta sosvet so zastopali: c. kr. sekcijski šef baron Schlosser, eksccelencia Dominik grof Hardegg, vitez pl. Haupt in Aristid Baltazzi. C. kr. deželno vladno zastopal deželni predsednik eksccelencia baron Hein. Razen častnikov žrebčarske postaje iz Gradca in Sela se je udeležil posvetovanja samostalni konjerejski odsek naše družbe po svojih zastopnikih, in sicer po odsekovem podpredsedniku Lenarčiču in odsekovem tajniku in višjemu živinozdravniku Pavlinu.

* „Navod za oskrbovanje malih gozdnih posestev na Kranjskem in Primorskem“ je naslov knjige, ki jo je ravnokar izdalo gozdarsko društvo za Kranjsko in Primorsko v Ljubljani ter jo je spisal Avgust Guzelj c. kr. gozdarski komisar v Novem mestu. Ko smo knjigo dobili v roke, smo vsikliknili: Hvala Begu! kajti če je bila katera knjiga potrebna, je bila gotovo ta. Naslov knjige že pove njeno vsebino, in nespametno bi jo bilo ocenjevati, kajti gospoda pisatelja oseba je porok dobremu delu. Edino, kar moremo mi glede te knjige storiti je, da jo iskreno priporočamo, pa ne samo, da se knjiga kupi, marveč da se s premislekom prebira. Knjiga stane sicer le 1 krono, a branja večji gozdni posestniki jo morejo dobiti tudi brezplačno pri vseh c. kr. okrajnih gozdnih nadzorstvih, ali pa pri vodstvu gozdarskega društva za Kranjsko in Primorsko v Ljubljani (na Turjaškem trgu št. 3, v I. nadstropju, t. j. v hiši kjer je nastanjena tudi naša družba).

* Oves kupuje po najvišjih ljubljanskih tržnih cenah c. kr. vojni erar, in sicer v vsaki, tudi majhni množini naravnost od kmetov. Vsako soboto od 10—11 dopoldne bo pa c. kr. kmetijska družba kupovala na podlagi poslanih ali osebno prinesenih vzorcev oves in pozneje tudi drugo žito za c. kr. vojni erar, in sicer v svoji pisarni v Ljubljani na Turjaškem trgu. Pri nakupovanju bo navzoč zastopnik vojaštva. Plačevalo se bo najmanj po zadnji ljubljanski tržni ceni. Ponujeni oves mora biti primerno čist. Vzorec mora biti enak vsi zalogi; kdor bo na podlagi vzorca prodal in potem poslal slabejše blago, bo imel škodo, ker se blago ne bo sprejelo. Torej pozor in vestno ravnanje. Kmetovalec, poslužite se te prilike, prodati svoj pridelek bolje kakor po prekupecih! Tožite, da v Ljubljani noben trgovec ne plačuje po tržnih cenah, ki so v listih objavljene, sedaj imate priliko prodajati po teh cenah. Kupljeno blago mora prodajalec na svoje stroške poslati v Ljubljano ter tudi užitnino plačati. Prvo kupovanje se bo vršilo v soboto, 19. t. m. Ponudniki po pošti naj gledajo, da bodo vzorci pravočasno došli. Prodajalec, ki osebno pridejo, morejo blago precej s seboj pripeljati. Kupovalo se bo le od pridelovalcev samih, in ne od prekupecev.

* Izredni občni zbor dolenjskega kletarskega društva v Novem mestu je preložen na četrtek, 24. septembra t. l., in sicer zaradi tega, ker ni bil zadnjič sklepčen. Na dnevnem redu je važna sprememba pravil; za vsako spremembo je pa potrebna navzočnost polovice členov. P. n. zadrugniki naj se torej gotovo udeležijo tega zborovanja.

* Opozorjamo na gnojenje travnikov z umetnimi gnojili prihodnje jesen in presimo gg ude, naj gnojili, t. j. Tomasovo žlindra, kalijevo sol, oziroma kajnit, kmalu naroče, drugače bo težko točno postrežati, kajti jeseni je silen naval na železnice in se mora računati z zamudami. Po dosedanjih izkušnjah bomo jeseni oddali kakih 150 vagonov umetnih gnojil, in to največ na drobno, iz česar more vsakdo posneti, da je le ob pravočasni naročitvi mogoče premagati tako delo v zadovoljstvo č. n. naročnikov. Cene umetnim gnojilom ostanejo kakor so bile spomladi, in sicer:

	16 %	17 %	18 %
Tomasova žlindra	6 K 20 h	6 K 50 h	6 K 80 h
kalijeva sol po 12 K 60 h in kajnit po 5 K. Vse. cene veljajo z vrčami vred za 100 kg, postavljenih na ljubljanski kolodvor ali v družbenem skladišču. Vsa gnojila se oddajajo le v celih vrečah po 100 kg, izvzemši kalijevo sol, ki se dobiva tudi v vrečah po 50 kg.			

* Fosforovokislo klajno apno, in sicer od tvrdke Barthel na Dunaju, bo imela družba vsled opetovano in mnogostransko izražene želje svojih udov od sedaj naprej v zalogi ter ga bo oddajala 100 kg po 24 K, 50 kg po 12 K in v vrečah po

5 kg pa po 2 K 50 h. Manj kakor 5 kg se ga ne bo oddajalo. Denar za naročbe na klajno apno je naprej pošiljati in se na naročbe brez denarja ne bo oziralo. Opozorjamo tudi na inserat v današnji številki „Kmetovalec“.

* Premovanje konj za leto 1903 se je vršilo meseca avgusta in septembra. V nastopnih vrstah pričbujemo imena odlikovancev.

Pri premovanju v Postojni 8. dne avgusta so dobili: a) za kobile z žrebetom posestniki: Anton Požar iz Petelin 70 kron, Frančišek Ogrin s Stare Vrhnike in Peter Bernik iz Postojne po 40 kron, Frančišek Dekleva iz Petelin in Andrej Burger iz Postojne po 30 kron, Peter Lušin iz Postojne 20 kron, Ivan Petrič iz Markovca in Ivan Šantelj iz Gorič vsak srebrno svetinjo; b) za mlade ubrejene kobile posestniki: Blaž Samotorčan iz Male Ligojne 50 kron, Ivan Vodopivec iz Hraš 20 kron; c) za eno- in dveletne žrebice posestniki: Andrej Delost iz Koritnice in Frančišek Progler iz Postojne po 30 kron, Frančišek Ogrin s Stare Vrhnike, Ivan Baša iz Bitinj, Ivan Hladnik iz Košane in Peter Bernik iz Postojne po 20 kron, Alojzij Fatur iz Zagorja srebrno svetinjo.

Pri premovanju v Škofljici 11. dne avgusta so dobili: a) za kobile z žrebetom posestniki: Ivan Strah iz Spodnje Zadobrove 70 kron, Anton Garbas iz Babne gorice 40 kron, Ivan Kraljič iz Iške Loke in Jernej Pipan iz Vižmarjev po 30 kron, Anton Uršič iz Studenca, Martin Novac iz Studenca in Martin Furlan iz Verbljen po 20 kron, Anton Zupančič iz Gumniš, Josip Garbas iz Šmarja in Ivan Šteblaj iz Studenca vsak srebrno svetinjo; b) za mlade ubrejene kobile posestniki: Ignacij Česenj z Broda 50 kron, Ivan Kumše z Bresta 30 kron, Anton Skubec iz Glinka, Ivan Marinko iz Vnanjih Goric in Anton Kastelic iz Škofljice vsak srebrno svetinjo; c) za eno- in dveletne žrebice posestniki: Ignacij Česenj z Broda 30 kron, Anton Klemen iz Kleč, Josip Garbas iz Tlake in Ivan Gerbec iz Studenca po 20 kron, Jernej Samotorčan iz Ligojne, Ivan Kraljič iz Iške Loke in Ivan Švigelj iz Bresta vsak srebrno svetinjo.

Pri premovanju v Kamniku 12. dne avgusta so dobili: a) za kobile z žrebetom posestniki: Ivan Debevec iz Polja 70 kron, Frančišek Behinjec iz Zaloga 40 kron, Ivan Stenko iz Peč 30 kron, Matevž Repnik iz Volčjega Potoka srebrno svetinjo; b) za mlade ubrejene kobile posestniki: Anton Fajfar iz Vopovelj 50 kron, Ivan Jaševc iz Volčjega Potoka 30 kron, Jakob Skok iz Pristave 20 kron, Matevž Hubad iz Vesce, Frančišek Nastran z Dobrave in Matija Bobnar iz Lahovč vsak srebrno svetinjo; c) za eno- in dveletne žrebice posestniki: Marija Rahne iz Štude, Josip Mrak iz Podgorja in Aleš Krumpestar iz Zaloga po 20 kron, Ivan Stenko iz Peč in Ivan Golob iz Podgorja vsak srebrno svetinjo.

(Konec prih.)

Listnica uredništva.

G. L. v S. L. Tvrdke, ki se pečajo s pripravljanjem gozdnega semena in ki kupujejo smrekove in druge češarke so B. Seckl v Wiener Neustadt in Wallpach-Schwanenfeld v Inostu.

J. S. v T. Na Koroškem nimate nobene novejšega lovskega zakona.

J. K. v Ž. Naše prepričanje je, da si mora kmet sam pomagati, a dolžnost poklicanih činiteljev je, kmeta za samopomoč vzgojiti in ga v njegovem delovanju podpirati, ker je najvažnejši sloj države. Z umnim gospodarstvom se pri nas povsod da dohodek najmanj podvojiti, in le zvišanje dohodka more rešiti našega kmeta. So še druga sredstva, ki so tudi dobra, in ki tudi pomagajo, rešilna sredstva pa niso. Naš kmetovalec je podoben žitnemu trgovcu, ki kupuje žito po 15 K, a ga prodaja po 10 K.

A. Ž. na S. Kdor ima pravico za žganjetoč, sme tudi špirit na drobno prodajati.