

NARODNI GOSPODAR

GLASILO GOSPODARSKE ZVEZE.

Člani Gospodarske zveze dobivajo list brezplačno.
Cena listu za nečlane po štiri krone na leto; za pol leta dve kroni;
za četrt leta eno krono; posamezne številke po 20 h.

Sklep urejevanja 5. in 20. vsakega meseca. — Rokopisi se ne
vračajo. — Cene inseratom po 20 h od enostopne petit-vrste, za
večkratno insercijo po dogovoru.

Telefon štev. 143.

V Ljubljani, 10. septembra 1903.

Poštno-hran. št. 849.872

Kmetijstvo.

Sadjarstvo.

Presajanje sadnega drevja.

Bliža se zopet čas, ko bode kmetu sadjerejcu treba vzeti v roke kramp, lopato in motiko, da bode presajal spet mlada drevesca. To delo je važno delo, s katerim se tako rekoč prenavlja kraj, okolica in cele pokrajine, kjer namreč se vnema ljudstvo za sadjerejo. Prej zanemarjen pašnik, pust kolovoz, malovredna njiva postane s skrbjo in trudom sadjerejca lep vrt, zasajen z raznim rodovitim drevjem, pod katerim pa raste vsepovsod lepa zelena trava, za katere rast pridni sadjar tudi ni pozabil skrbeti. Ako se ta skrb in trud ponavlja kacic deset let, pa je tak kraj preje poznal potnik, sedaj ga ne more več spoznati. Ne bode mogel prehvaliti pridnih rok, ki so to storile, pa tudi blagroval bode naslednika, kateri šele bode dobiček od tega drevja užival.

Takšno navdušenje za sadjerejo in takšna skrb naj bi zavladala povsod med našimi kmeti. Ako opazujemo njih zemljišča, koliko praznih prostorov še vidimo, kjer bi lahko raslo drevje, bodisi že jedne ali druge vrste. Te praznote nasaditi bodi naloga vsacega

kmeta, da bode lahko s ponosom kazal na svoj sadovnjak, češ storil sem, kolikor sem znal in mi je bilo mogoče.

Kadar namerava kmetič drevje saditi, mora prej premisliti lego kraja, snovi zemlje in vrsto drevs, katere hoče posaditi. „Gliha baje rada vkup štrih“, pravi pregovor. Ako je kmet to prav pogodil, bode z malim trudom mu vzraslo lepo drevo in dobro uspevalo, nasproti pa pri narboljšej postrežbi drevo hira, ako ni zasajeno na primerni legi in zemlji.

Treba nam je toraj vedeti, kakošno lego in zemljo ljubijo posamezna drevesa. Tega se prepričamo najlažje, ako opazujemo odrasla drevesa tam blizo okoli. Ako so ona močna in krepka, mislimo si lahko, da je ondi kraj sposoben za ono vrsto drevja. Nasproti pa, če so stara drevesa kumerna in pritlikava, je gotovo znamenje, da jim manjka hrane. Vender se temu tudi dá precej pomagati, za kar je ravno sedaj prilika, namreč z umnim zasajanjem.

Sploh pa velja pravilo, da sadno drevje raste skoraj povsod, samo da mu ne manjka zraka, t. j. odprtega prostora, kjer ga more vsaj nekaj ur na dan obsevati solnce in pa da ima dovolj živeža v zemlji. Gotovo je, da ga vsaj v mladosti mučijo razne uime, posebno vetrovi, zato sadno drevje

nekoliko v zavetji za kakšnim gričem veliko bolje uspeva, nego na hribu in odprtem prostoru. Čez vse prijetna pa mu je lega za hribom, obrnjena proti jugovzhodnemu solne.

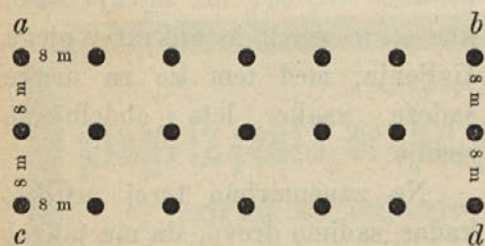
Enako kot lega, odločuje tudi zemlja razvitek drevesa. Kakor sadeži po njivah, enako poželi in potrebuje tudi drevo primerne zemlje, od koder dobiva hrano, da more rasti. Še bolj je treba postreči drevesu ob sajenju zato, ker se to zgodi le enkrat v njega življenju, med tem ko za druge sadeže vsako leto obdelujemo zemljo.

Ne zanemarimo torej prilike, kadar sadimo drevo, da mu takrat dobro postrežemo. Pred vsem je treba skrbeti, da se izkoplje dosti velika jama, za jablane, hruške, orehe, češnje in druga velika drevesa vsaj za meter globoka in široka. Tudi morajo biti jame v primeri z poznejšo velikostjo drevesa daleč narazen. Tako morajo biti omenjene vrste drevesa po 8 do 12 metrov narazen, da se morejo dovoljno razvijati, brez da bi jedna drugi delala senco. V jamo moramo skrbeti, da se v sredino zasadi močan kol, katerega del, ki pride v zemljo, se namaže s kotranom enako ograje ob cestah, ali če tega ni, se pa kol ondi osmudi. Nato se v jamo nasuje rodne prsti, najboljši pa je

mešanec (od lani segnjiti plevel s prstjo vred). Tega se nasuje tako visoko, da pride drevesce v zemljo še potem enako globoko, kot je bilo prej v drevesnici. Sedaj se postavi drevesce h kolu, od koder veter pritiska, da ga tišči h kolu, ne pa da bi ga trgal od njega. Drevesce se priveže z mehko obvezo po dve ali trikrat h kolu, da se s tem lepo zravna, ako je morda krivenkasto. Nato se vzame zopet vsaj nekaj rodne prsti, s katero se korenine zakrijejo, navrh pa se dene drnovje in boljša prst, ki je bila prej ob vrhu zemlje. Kamenje, ilovica in druga rujava prst, ki je bila prej v jami, naj se pa odstrani.

Ako hoče kmet zasaditi kako staro njivo ali senošet na enkrat, je prav lepo, ako svet zmeri in drevesa sadi v vrste. To ne stane veliko truda, koliko pa je potem sadonosnik lepši za oko, za zmiraj. Takšno merjenje je kaj enostavno, da ga lahko izvrši vsaki kmet.

Za primero naj velja sledeči obrazek:



Od kola *a* do kola *b* je 48 metrov, med njimi v presledkih 8 m še pet kolov. Od kola *a* pa do *c* je 16 metrov, enako od *b* do *d*. Tako je ostala v sredi še ena vrsta za drevesca, katerih je na tem prostoru zasajenih 21. Na ta način se prostor razdeli po volji, da nastane lep drevored.

Razume se, da ako se na enako močnej zemlji napravlja tak sadovnik, da se jemljejo drevesa enake velikosti in rasti. Toraj se med visoka drevesa ne mešajo pritlikovci, kar jako kvari pogled. Tudi je lepo, ako se jednih vrst sadja nasadi blizu vkup, da so nekaki sosedi med seboj in se potem tudi sadje lažje spravlja.

Tudi je prav, ako je tak prostor v ravnini ali ugodni legi, da se vrste napravijo kakor kôpe snopja za vetrom, da jim potem veter manj škoduje.

Pohorski.

Kako mogoče stara drevesa nadaljne trohnobe obvarovati?

Večkrat vidimo na starih sadnih drevesih, kako pri raznih razpokah in luknjah jim prosto naliva razno vreme mokroto, od česar seveda ono gotovo in naglo trohni. Ako je drevo še drugače trdno in dobre vrste, mislimo namreč sadno drevo, tedaj je mogoče in vredno se potruditi, da se ono še ohrani. To pa se ugotovi tako le: Kolikor je mogoče doseči v puhline drevesa, se ono z raznimi verili otrebi puhline in ko se ostalo posuši, natare ali namaže se dobro s kotranom, nato se napolni votlina drevesa z različno mešanico od cementa in raznih rudnin, nad to se napravi kaka streha od cementa, da voda odteka. Na tak način zabrani se nadaljno trohnenje drevesa, da se ono ohrani še toliko na mnoga leta.

Raynanje z jabolčnikom v kleti.

Pogostokrat se o jabolčniku govori, da je prekisel ali premehak, napaka, ki se da prav lahko popraviti oziroma odstraniti že pri napravi istega, osobito kar se glede preobilne kisline tiče.

So razni vzroki, ki pridejo tu v poštev, in sicer v prvi vrsti zrak, ki spreminja alkohol v očetno kislino, kakor tudi previsoka toplota v kleti. Treba je toraj jabolčnik v pravem času pretočiti ter ga spraviti v dobro posodo in dobro ne prevročo klet, da počasneje kipi, kajti dokler mošt vre t. j. dokler se sladkor razkraja, toliko časa se ne pojavi cik.

Ker jabolčnik ni tako občutljiv kot vinski mošt, t. j. ker se ne navleče tako hitro postran-

skega duha kot dobro vino, se z jabolčnikom v gotovejšo ohranitev lahko nekoliko drugače postopa kot z vinom.

Pri jabolčniku je treba pred vsem skrbeti, da pride kolikor mogoče malo z nečistim zrakom v dotiko. To se doseže, če se dobro osnaženi, posušeni in zakajeni (zažveplani) sodi, na notranji strani z lojevino (Talg) namažejo. Jabolčnik se ne navleče tega duha ter ohrani dalje časa svojo sladkobo. Da se pa ne napravi tudi kan, je dobro, če se vlije v sod $\frac{1}{2}$ —1, pri večjih sodih tudi 2 do 3 litre finega olja, kakor se to dela tudi pri navadnem vinu, ki je na pipi in ki se počasi iztaka, tako da ni sod po več tednov poln. Paziti je le, da je prav fino namizno olje, prosto vsakega slabega duha, ker drugače se mošt oziroma vino, mesto da bi ostalo zdravo, še poslabša.

Ker se tako olje nič ne pokvari, se ga lahko potem, ko je sod izprazen, precedi ter porabi za družino ali se ga poklada živini.

Da se napravo očetne kisline zavleče, se lahko doda vsaki mesec 15—25 *dkg* sladkorja na 100 litrov. Najpred se sladkor raztopi v mali množini dotičnega vina, potem se pa vlije v sod, nekoliko premeša in sod dobro zabije, da ne more uhajati pri razkrajanju sladkorja razvijajoča se ogljikova kislina.

Če se je pričel jabolčnik že kisati, potem je najbolje, ako se ga skuša čim prej izpiti, ker se ne da več z lahka ozdraveti, razun ako se ga pasterizira t. j. segreje na 60—70° C. Da se tak pokvarjeni mošt lažje pije, se ga zmeša z vodo ali pa se mu doda sproti nekoliko sode bikarbene.

Ako izvira preobilna kislina od nezrelih ali od preveč kislih jabolk, če toraj mošt ne cika, marveč če ima preobilno množino jabolčne kisline, se ta deloma odpravi, ako se takemu jabolčniku

doda za vsakih 100 litrov kakih 10 *dkg* vinske kisline.

Vedno pa veljaj geslo, da za napravo dobrega sadnega mošta je vzeti kolikor mogoče zdravo in zrelo sadje. Čim bolj zrelo in čim finejše je sadje, tim boljši bo mošt, osobito pa, če se ga potem še vrže na vinske tropine. Letošnje leto lepo dozoreva sadje, zato naj se nihče s pobiranjem ne pre-nagli. X.

Našim sadjarjem.

Kdor ima kaj sadja na prodaj, naj ga sortira! Sortirano sadje je lepše videti nego zmešano, občinstvo ga rajše kupuje in marsikaka težava od strani odjemalcev odpade pri tem.

Vsako drevo ima velike, srednje in majhne sadove. L. 1900 je dalo nekemu gospodarju eno samo visoko debelo in lepo razraščeno drevo, bila je zlata zimska parmena 166 *kg* sadja, od katerega se je prodala polovica po K 26.40 za met. stot in sicer nesortirano sadje. Ostanek je gospodar lepo prebral ali sortiral, in dobil za en stot:

10 <i>kg</i> lepih namiz-	
nih jabolk po 67 v. = K	6.70
41 <i>kg</i> enakomern.	
sadja za na trg po 43 „ = „	17.63
48 <i>kg</i> malega sadja	
za kuho po . . 19 „ = „	9.22
	K 33.55

to se pravi: sortirano sadje se je prodalo za skoro 33 odstotkov dražje nego nesortirano!

Ako si hočemo zagotoviti trajnih odjemalcev, je treba sadje dobro zapokati.

Jabolka in hruške so sicer, ko še niso popolnoma dozorene, precej trdne, vendar pa ne toliko, da bi jih mogli razpošiljati kakor krompir brez pokanja v vrečah ali košarah. Vsaka otiska pri nezrelem sadu se pri dozoritvi precej očitno pokaže in provzroči, da začne sad tam gnjiti. Zapomnimo si sledeče:

1. Fino namizno sadje je treba zaviti posamič v mehke papir in zapokati najbolje v lesno volno tako, da se sad sadu ne dotika. Posoda ali zavoj mora biti tako poln, da se ne more premakniti noben sad.

2. Dobro gospodarsko sadje namenjeno za surovo uživanje se tudi zavije v priprost papir in tako zloži plastoma v zaboje ali košare, da se sadje ne dotika. Vmesni prostor izpolnimo z rezanico.

Ta, kakor tudi vmesne lege papirja, zabranijo vsaki pritisek.

3. Sadje za okuhavanje se poka v plasti tako, da pride med vsako plast ali vrsto sadja dovolj lesne volne, slame ali papirja. Zgoraj na vrhu, kakor tudi na dnu posode mora biti toliko slame ali česa podobnega, da sadje nepremično leži in se ne more premikati.

4. Le sadje za mošt se lahko razpošilja nezapokano, ker se takoj, ko pride na kraj določbe, razdrobi v sadnem mlinu.

Stroške za pokanje naj sadjar zaračuna kolikor moč po ceni in natančno. Kupec jih bo rad povrnil, ako dobi v roke sadje brez hibe. Zaslužka se pri pokanju ne sme iskati. Če le mogoče naj se izgovori, da pošlje kupec, zlasti zasebnik, zavoj ali ambalažo nazaj, seveda če jo pošlje franko.

Preje naj se naznani kupcu, kakšno da je sadje približno, to pa ne v dolgostni meri, v centimetrih, ampak o približni teži, na pr. tako-le:

landsberški kosmač: (rejneti)
5—6 kos. 1 *kg*, I kakov. 1 *kg* à K...
8—9 „ 1 *kg*, II „ 1 *kg* à K...

Pri večjih naročbah je najbolje, ako pošljemo naročnikom po pošti vzorcev z nakazanimi cenami. Vsak sadjar naj si prizadeva, da bo vedel pravilno imena svojih sadnih vrst; tudi naj popraša pri strokovnjakih, je-li je prištevati njegovo sadje mej fino namizno ali le bolj navadno gospodarsko sadje. Potem se mu tudi ne bo primerilo, da bo ponujal

odjemalcem fino namizno sadje, dočim ima le priprosto gospodarsko sadje. — o —

Vinogradništvo in vinarstvo.

Pripravljanje nove in popraviljanje pokvarjene vinske posode za mošt in vino.

Da se vino v kleti pokvari, je največkrat krivo nepravilno, ali bolje rečeno, zanikerno ravnanje s posodo. Ako pregledamo navadne kmečke vinske kleti ali zidanice sedaj malo pred trgatvijo, ko je toraj lanski vinski pridelek večinoma že poprodan, opazimo le redkeje, da bi bila prazna posoda osnažena in zaprta, marveč je navadno polna ostankov vinskih drož in seveda zgoraj in spodaj odprta. Neredko hranijo v taki posodi tudi krompir, zeljnate glave, peso, repo itd.

Neverjetno je, kako lahkomišljeni so v tem oziru nekateri vinogradniki. Ko pride čas trgatve, se za tako posodo prav nič ne zmenijo, marveč, kar meni nič, tebi nič, stresejo z nje v njej nahajajoče se stvari, splaknijo površno z mrzlo vodo, nakar jo takoj z moštom napolnijo. Kdor ima količkaj zdrave pameti, mora že naprej uvideti, da vino shranjeno v taki posodi, se mora prej ali slej navžiti smrdljivega duha po posodi oziroma popred v njej hranjenih poljskih pridelkih osobito gnilih, ter se končno popolnoma pokvariti.

Pri nevednem ljudstvu obstoji še vedno prepričanje, da mošt ob kipenju vso nesnago iz lesa zvleče, ki se potem v podobi gošče na dno sesede oziroma med kipenjem ali vrenjem izpuhti. To je pač jako napačno, za dotičnika pa tudi prav škodljiv predsodek, kajti če hrani vino nekaj mesecev v taki posodi, se pač prav dobro in kmalu prepriča, kako nespametna je taka trditev.

Nočemo zgubljati veliko besed o tem, kajti komur ni svetovati

ni možno tudi pomagati, ker zanikernega in trmoglavega vinščaka spreobrne le bridka in draga skušnja, marveč hočemo le na kratko omeniti, kako je ravnati s prazno staro in novo posodo ter jo pripraviti sposobno za mošt in vino.

Da vino ni varno devati naravnost v novo posodo, to že vsakdo ve, ker naj si bo še tako dobro izjužena, dobi vino napolnjeno v novo posodo, vendarle več ali manj duha po lesu. Zato pa naj se v tako posodo ne devlje nikoli dobro fino vino, marveč najprvo navadno vino, namenjeno za delavce, ki pa mora ostati več mesecev v njej, da se ves les s tem vinom napoji. V tem slučaju se seveda lahko porabi mesto navadnega vina tudi dobri petijot. Glavno pri tem pa je, da je dotično vino ali petijot popolnoma zdrav, kajti z bolnim n. pr. cikastim, plesnivim ali drugače pokvarjenim vinom, se taka nova posoda, mesto da bi se dobro ovinila, še poslabša, ker se les raznih gliv in slabega duha napoji in navleče.

Bodisi nova posoda ali taka, ki je stala dolgo časa prazna in v kateri so se hranili dalje časa razni poljski pridelki, se mora najpred dobro z mrzlo, čisto vodo izmiti in izlužiti; potem pa z vrelo vodo, v kateri se skuha približno $\frac{1}{2}$ —1 kg sode na hektoliter. Če drži toraj sod 500 litrov, se vzame $1\frac{1}{2}$ —5 kg sode, ter se ga toliko časa z mrzlo vodo izpira, da odteka popolnoma čista tekočina.

Mesto sode se z uspehom porabi tudi žveplena kislina ali hudičevo olje, katero se vzame za vsakih 100 litrov približno 1 deciliter ali na sod od 500 litrov približno $\frac{1}{2}$ litra. Pri tem pa je paziti, da se ne vlije najpred žvepleno kislino v sod in potem vodo, marveč se mora z opreznostjo t. j. počasi hudičevo olje v vodo vlivati, na kar se mora sod istotako,

kakor popred omenjeno, večkrat z vodo izmiti.

V primanjkljaju teh snovi, se pri novih in pustih sodih pomaga s slano vodo. Morska voda je v tem oziru jako prikladna; drugod se pa to doseže, če se raztopi navadna tudi živinska sol v vodi in sicer za vsakih 100 litrov vsebine, približno $1\frac{1}{2}$ —2 kg.

Plesnivi in cikasti sodi se pripravijo tudi z apnom. V tem slučaju se najpred nameče v sod poljubno množino živega (ne vgašenega) apna, potem pa mrzle vode, na kar se pri vehi rahlo zapre in sod na vse strani vali. Ker pride živo apno v dotiko z vodo se prične gasiti ter razvija veliko gorkoto in paro, ki gre v vse špranje ter uniči vse glive, in apno razun tega še neutralizira očetno kislino, enako kakor soda.

Sodi od črnega vina se pripravijo za belo vino, ako se v viseči skledici vtakne pri vehi 20 gr klorovokislega apna (klorsaurer Kalk), ki se polije s 7—10 gr žveplene kisline in z 2—3 žlicami navadne vode ter se ves sod dobro zamaši. Klorov plin razje že v nekoliko urah vse barvilo.

Namesto klorovokislega apna se lahko porabi surova solna kislina. Te se vzame $\frac{1}{4}$ litra za vsakih 100 litrov ter se jo zmeša z 10 litri vrele vode. S to tekočino se sod izpira kakih 20 minut, na kar se sod sprazni ter zopet z raztopino 2 kg kuhane sode dobro izmije.

Ako ni sod zgubil vsega barvila, o čimur se lahko vsakdo prepriča, če odreže majhno lusko na eni notranjih dog in pogleda, če je spodnji les še rudeč, se gori navedeno delo še enkrat ponovi.

Bodisi, da so se taki sodi tako ali tako pripravili, je dobro, če se jih pred rabo še zavini, t. j. da se jih izmije s kuhanim vinom ali vsaj z drožmi oziroma z že pokipelo zdrozgalico (tropine), ali pa da se jih s špiritom dobro zažge. Pri poslednjem je pa treba

velike opreznosti, da sod ne razleti. Zato morajo biti sodi, ko se špirit zažge, na vseh krajih odprti. —

Naj bo toraj vsakdo jako oprezen pri pripravljanju nove in rabljene pa zanemarjene posode za vino, kajti pri količkaj prepovršnemu ravnanju, more pokvariti drugače prav dobri vinski pridelek tako, da zgubi vso ceno, vinogradnik sam pa na ugledu, kar mu more tudi v poznejših letih škodovati. Čim finejše je vino, tim občutljivejše je in zato je snaga v kletarstvu glavni pogoj za ohranitev zdrave in vedno vsakemu okusu priljubljene kapljice.

X.

Splošno.

Naše ježice.

Marsikdo izmed nas se gotovo še spominja časov, ko je kot otrok s hrepenenjem pričakoval lepe jeseni z lepimi ježicami, ki jih je v družbi mladostnih tovarišev hodil tako rad nabirat. Saj si je pa otrok v ugodni letini lahko prislužil tudi lepih dvojač s tem kratkočasjem. In kar ni mnogo manj vredno, marsikak otrok ni zabil celih dnij s postopanjem in brezsmotrenim pohajkovanjem, ampak je z zatiranjem ježic združil koristno s prijetnim in zdravim.

Ko sem zadnjih par jeseni hodil večkrat pod hrastovjem, pod katerem sem pred desetletji sam nabiral dišeče ježice, navadne in še z večjim veseljem „gosposke“, sem se čudil, da leži sedaj ta mili spomin mladih dnij pozabljen in zapuščen po tleh. Povpraševal sem otroke, zakaj da ne gredo nabirat obilno posutih ježic, pa so mi odgovorili: „Ni vredno, po $1\frac{1}{2}$ —2, krajcarja za kilogram ni mogoče nabirati ježic.“ Mislil sem si sam pri sebi: Saj res ni vredno. Prav imate.

Toda pojte danes h kakemu strojarju in vprašajte po čim ku-

puje dobre ježice. Odgovor bo: slabe kranjske po 5—6 kr., dobre ogerske po 7—8 kr. Strojari plačuje torej ježice trikrat dražje nego domači prekupei, ki so ceno ježicam tako hudo potlačili, da so temu postranskemu zaslužku mnogih ubožnih otrok popolnoma zavili vrat in ga v jedru zadušili. Sram jih bodi! In sredstvo zoper? Nabirajte ježice, ravnajte prav ž njimi in jih pošiljajte potem skupno v večjih množinah naravnost strojarjem, ki bodo plačali blago, kakor je vredno. Saj je vendar ježica brez primere bogatejša na čreslu nego n. pr. smrekov lub ali hrastova skorja, ker ima hrastova skorja le kakih 7 stopinj, ježice pa okoli 23 stopinj čreslovine v sebi.

Zakaj pa so ogerske ježice v kupčiji vedno 2 do 3 vin. pri *kg* dražje od domačih? Zato ker so ogerske v obče boljše kvalitete v kupčiji od domačih, to so pa zopet vsled tega, ker Oger z ježicami prav ravna, mi pa napačno. In vendar od narave naša domača ježica ne zaostaja niti za las za ogersko. A mi ne smemo ravnati z ježico tako, kot doslej. Nabirajo se najraje ob kakem deževnem vremenu, to je napak. Nabiraj ježice v suhem vremenu! Domu prišedši strese otrok ježice v kak temen in senčen kot, češ, da bi vtegnile na solncu preveč zgubiti na teži. To je napak. V suhem nabrane ježice dobro izpostavi za nekaj dni ljubemu solncu, da jih posuši. V temi prično ježice plesnjevati in to jim odvzame skoro vso silo in sposobnost za strojenje. Če se pa še namakajo ježice v gnojnici ali vodi, da postanejo težje, je to ne samo sleparjenje kupca, ampak tudi oškodovanje samega sebe, kajti strojar takoj čuti na pezi, duhu in tipu (mastno ali ne) in barvi (lepo rumene ali motno sive) s čim ima opraviti in za skvarjeno blago po pameti ne bo plačal niti vinarja. Za prav dobre ježice pa mi je rekel že

nekater strojar, da rad plača po 7 do 8 kr. ali 14 do 16 vinarjev, če treba tudi kak vinar več za 1 *kg*, samo če bi jih dobil.

Konec vsega je: Še se izplača ubožnejšim ljudem nabirati ježice. Samo da jih je treba brati ob suhem vremenu, doma dobro posušiti na solncu in potem oddati naravnost strojarju lepo rumene, mastne s finim duhom brez vsakega poprejšnjega poskusa na brezvesten način vplivati na specifično težo blaga. Po ježice torej!

Fr. —ov.

Pridelovanje maka.

Za mak je treba, ako naj uspeva, lahke, peščene ilovice, dobro obdelane in pognojene. Na zelo zvezno ali celo mokro zemljo nikar ne sej maka, ker si lahko prepričan, da se ti slabo sponese. Najrajši sejemo mak na dobro gnojeno krompirišče ali repišče, časih tudi na novo preoran svet; toda v slednjem slučaju da zatiranje plevela veliko opraviti. Njivo odločeno za mak je treba dobro pripraviti. Rep ne sme biti gori in kadar sejemo, mora biti njiva gladko povlečena in ne preveč suha. Izmed raznih vrst maku se največkrat seje glavičasti mak s temnosivim zrnjem; pa tudi oni z večjimi glavami, ki so odprte in seme lahko raztresajo, se nahaja pogosto. Najboljši čas za setev je prva tretjina sušca meseca; seje se kakor običajno na široko in sicer približno po 12 do 14 litrov, ali kar je isto po 7 do 9 *kg* na 1 *ha*. Da seme padé bolj enakomerno je dobro, da ga zmešamo z peskom, suho prstjo ali pepelom. Zelo dobro je sejati mak se strojem v vrsto (le škoda da pri nas skoro ni moč naleteti nanj), ker dva- do trikratno okopavanje bistveno pospešuje rast te rastline. Seme se sme le čisto plitvo spraviti pod zemljo; navadno vzamemo v ta namen čisto lahko brano z zobmi ali pa trnjevo vlačugo.

Glavni del oskrbovanja makove njive obstoji v vednem snaženju njive, kar dosežemo s pletvijo in z razrejevanjem posamnih rastlin na kakih 12 centimetrov druga od druge v času, ko so dobile tretji listek.

Žetev pade običajno v prvo polovico kimovca, marsikje je nekoliko popreje; pri tem se zrele glavice previdno porežejo ali pa se tudi cele rastline porujejo, na kako plahto ali v vrečo iztrepajo, nato povežejo v majhne snopiče in zložijo skupaj v po koncu stoječe kopice, da se dobro presuše. Pri ugodnem vremenu se pozore snopki v 4 do 5 dneh, na to pa se seme popolnoma iztreplje.

Zelo previdno je treba postopati pri spravljanju makovega semena v kašči. Mak sme biti nasut le v prav tanki plasti in ga je treba pogostoma obračati, ker zelo rad postane zaduhljiv in plesnjoben. Kot srednji pridelek velja 14 do 16 hektolitrov ali 8 do 10 meter-skih stotov makovega semena na 1 *ha*. V večji meri sejejo mak po Češkem, Moravskem, Nižje Avstrijskem, Štajerskem, sploh planinskih deželah, v vzhodni Galiciji in na Ogrskem. Po Tirolskem in v vzhodni Galiciji sejejo mak navadno vmes med krompir in repo.

Ako priporočamo slovenskim gospodinjam, zasejati si perišče maka, storimo to zavoljo tega, ker bi bil lahko mak ceneno in izvrstno nadomestilo za drage rozine pri našem pecivu, ob enem bi pa tudi lahko gospodinja privoščila svojcem večkrat kaj dobrega, nego je mogla doslej.

*

Dobra mačka, koliko je vredna?

Kakor ni vse zlato, kar se sveti, tako tudi vsaka žival glede delavnosti in marljivosti ni enako vredna. Isto velja tudi o mačkah. Nekatera ne upa si čez kuhinjski prag, temuč v kuhinji preobrača posodo in pojedla ostanke, dočim druge ne vidiš skoraj nikoli, ker

si išče živež na polji in po zimi v temnih kotih hrama. Tudi nekatera pazi samo na ptiče in domačo perutnino, med tem, ko druga gleda le samo na miši in podgane. Takšne vrste mačke je res vredno, da jo imaš pri hiši, pa da njen zarod razširjaš, kajti te dobre ali slabe lastnosti se navadno tudi po zarodu razširjajo.

Naj povem sedaj neko zgodbo, katera se je pred več leti zgodila na Pohorju. Neki kmet imel je pridnega mačka, katerega je pa nekoč nenadoma zmanjkalo. Nekdo je videl, da ga je odnesel — jastreb. Dobro tri dneve je minulo, ko pa v jutru četrtega dneva vstane dekle in zakuri, zasliši praskanje ob vežnih vratih. Odpre in kaj zagleda: Mačka nekoliko sicer opraskanega, zraven pa veliko ptico — jastreba — mrtvega. Ta je neki pograbil mačka, ga daleč odnesel, pa ko se je vsedel z njim na tla, meneč ga pojužinati, maček ni bil len, pa je zadavil svojega sovražnika. Toda to mu še ni bilo dosti, temuč hotel je to svoje junaštvo izpričati s tem, da je cela dva dneva vlačil jastreba na dom, da ga niti poskusil ni. Takšna mačka je res zlata vredna.

Vrednost scalnice pri goveji živini.

Po skušnjah je dokazano, da 4 litri goveje scalnice imajo kot gnojivo vrednost 3 krajc. Govedo ki ima 500 kg žive vage, odda na leto od 2865 l ali 3200 kg scalnice, v okroglej ceni 21 gold. Gnojnica, ako stoji le do šest tednov v gnojišču, izgubi že do 70% redilnih snovij za rastline, v znesku 14 gld. 70 kr. To pa more vsak pameten živinorejec zabraniti, ako skrbi za takšno steljo, katera scalnico kmalo porabi in redilne snovi tako v sebi obdrži. Najlaže se to zgodi, ako nastiljamo govedi žaganje, (nekako otrobom enake odpadke ali izrezke od lesa) katero enako gobi, vso mokroto kmalu povžije, na kateri

način se scalnica najlaže ohrani. Tudi je prav, ako se sredi hleva napravi nekaka jama, da se v njej nabere scalnica in ko je nje nekaj, se posuje ta z imenovanim žaganjem, dobro premeša, da postane gosta kaša, katera se z vilami ali lopatami iztrebi in spravi v pripravljeno pravo gnojno jamo, kjer se zmeša z prstjo in pusti vse gnjiti do časa porabe, ko je treba voziti gnoj na njivo. Tako pripravljenega gnoja ima 1 hktl. ceno 75 kr.

Ako pogosto vidimo pri kmetijah, kako se prosto odteka gnojnica v stran, da se ne kroti nje izhlapenje z primernim nastiljem, niti z dobro gnojno jamo, celo še ne z napeljavanjem na travnike, temuč da se ta odceja v kak ničvreden jarek, moremo trditi, da se z njo odceja tudi obilen del kmetovih pridelkov, kateri se nahajajo v gnoju in s tem v pravilnej porabi scalnice in gnojnice.

Podgane, kako jih zatirati?

Znano je skoraj v obče, zlasti pa še na bolj samotnih kmetijah blizu gozdov, kakšna nadloga so podgane. Ne le razni gospodarski pridelki, zrnje v žitnicah, koruza v sušilnici, repa in sočivje v kleti, sadje v shrambah, posebno še meso in zabela, ako ni dobro okvarjena, vse to ta golazen najde in česar ne požre, še več onesnaži. Toda še to ni dovolj, temuč pogosto se loti živih živalij v hlevu, svinj starih in mladih, zgodilo se je že, da je pitanca hodila objedati tako dolgo, da mu je špeh in meso ob hrbtišču preglodala, da je vsled tega poginil. Pa tudi se loti parkljev goved, da je večkrat ono z oglodanimi parklji za dalje časa kruljevo, da težko hodi.

S tem je menda že dosti povedano, kolika nadloga za kmeta so podgane, posebno še, ako se namnožijo zlasti na zimo. Gotovo je toraj, da jim je gorak vsak

kmet in dostikrat premišljuje o sredstvih, kako bi prišel temu nebodigatreba do živega. Včasih jo ugame prav, da se mu posreči jih zatreti, včasih pa tudi skoraj nobeno sredstvo nima uspeha. Naj navedemo tukaj nekoliko pripomočkov, kateri so se kot navadni izkazali za najboljše to golazen pokončevati.

Prvi in najboljši pokončevalec podgan je gotovo dobra mačka. Pravim dobra mačka, kajti kakor marsikatera žival, tudi mačka ni vsaka enako pridna za svoj posel. Nekatera je, ki ji ni treba skoraj nikoli dajati hrane, ker se preživi po letu na polji, po zimi pa pod streho od samih mišij in podgan. Spet pa je druga sama lenoba, da vedno leži kje na zapečku, odkoder hodi oblizovat posodo v huhinji, kjer dostikrat več potare in ognjusi, nego je sama vredna. Skrbeti je torej treba, kjer je dosti podgan ali tudi sploh, da se ne naselijo, da se ohrani pri hiši vsaj jedna pridna mačka, kateri se vsaj ob slabem vremenu daje po nekaj več ostankov od mize, da se preživi. Da se mačka privadi na prostore, kjer podgane in miši najbolj škodujejo, treba je časih ondi priložiti kak grizljaj, kar jo pozneje vabi tje. Kakor hitro ona zavoha golazen, pa podgane mačko, v takem kotu gotovo mačka sama rada čaka, podgane pa, ako jih tudi ne vlovi, pobegnejo, da je potem mir ondi pred njimi.

Drugi pomoček podgane pokončevati so pa raznovrstne pasti. Te so mnogovrstne, železne, od žice, največ pa od lesa. Nekatero žival ubijejo, druge pa le samo ujamejo. Te opisovati je skoraj nemogoče, boljše bi bilo, kadar katero bolj umetno zna narediti, da jeden komad pošlje kakšnej družbi, kjer bi se jih dosti ponaredilo in razširilo za malo ceno med ljudstvom. Poznamo več vrst prav umetnih pastij, katere je izumil priprosti kmet, pa njih na-

prava ni prekoračila domačega praga.

Tretje sredstvo za uničevanje podgan pa so razni strupi. Te pa je težko priporočati, ker jih je več vrst in med njimi mnogo takih, ki so škodljivi tudi drugim živalim, celo ljudem, ako bi jih nažrta živad prilezla do kake hrane in ondi kaj poskušala ali izbljuvala. Ne govorimo toraj tu o arzeniku ali še hujših strupovih, samo nekaj bolj pohlevnih omenimo, katere če tudi kaka druga živad poskusi, ji veliko ne škodujejo. Sploh pa se mora omeniti, da kadar se nastavlja golazni kakoršna si bodi strupena reč, dene naj se na takšno mesto, kjer druga žival ne hodi in se ona morda več ali manj poškoduje.

Prvič se svetuje živega apna zmešati z nekoliko proženo koruzino moko in to priložiti na kacej deski na kraj, kjer podgane najraje plazijo. Ako se tega precej nažre, začne podgano žejati in ko se napije vode, ji apno škoduje da pogine.

2. Svetujejo nekateri skuhan krompir, v katerega se porivajo žveplenke, da se žveplo oriba in ostane v krompirju. Ta se enako priloži na mesto, kjer hodi golazen in če se ga loti, je enako zastrupljena.

3. Priporoča se nekaka morska goba, (špongia se tudi imenuje), katere se nareže za lešnik velike kosce, namaže z kakšno mastjo in to dobro osoli. Zraven blizo se priloži kakšna posodica z vodo, da se živad lahko hitro napije. To se baje tako napne v živadi, da mora poginiti.

4. Je sredstvo rastlina, imenovana po nekod pasji jezik (die gebräuchliche Hundszunge, kynoglossum officinale L.). Ona raste povsod na suhih krajih, ob cestah, smetiščih itd. Ta 40—50 cm. visoka rastlina ima rudeč cvet, pa kosmato perje, kar vse ima zopermduh. Te rastline se sveže ali posušene potakne po luknjah, kjer hodijo in gnejdijo podgane, kar

jim je baje tako zoperno, da tak kraj zapuste.

5. Se preženejo podgane, ako se jim v luknje namečejo koščki cunj, v zelenem ali modrem vitrijolu namočenih. Vitrijol dobi se v vsakej večjej prodajalni in zadočuje ga za le par novcev.

6. Napravi se „južina“ od gipsa ali malca, kateremu se primeša za polovico moke, se nastavi na primernem mestu, zraven pa tudi posoda z vodo. Ako se žival tega nažre in navrh napije, mora se ji gladen želodec zastrupiti.

7. Gotovi pomoček pregnati podgane dalje je kamenoolgjeni máz (Steinkohlentheer), s katerim se navadno mažejo nove lesene stavbe, katere se tem potom lažje ohranijo na mokrem. To mazilo jako smrdi, kakor človeku in živalim, tudi podganam, da raje tak kraj zapuste.

8. Posebno sredstvo zoper podgane tudi je morska čebula, katera se opeče, na kosce zreže in z enako množino svinjske masti zmešana, po pol palca na debelo se namaže na nastavljeno mesto. Neki mlinar na Sedmograškem je baje na ta način v jednej noči 48. podganam zaudal.

Našteli smo toraj nekaj sredstev, s katerimi bi bore kmetomogel braniti svoje težko pridelano imetje v pridelkih, ko je ono že shranjeno mu za užitek v shrambah, proti ondotnemu sovražniku — požrešnej podgani.

Razne drobnosti.

Zveri v angleški Indiji so pravi strah ondotnim prebivalcem. V letu 1886. je bilo umorjenih od njih 24.841 ljudij in sicer od kač pičenih 22.134, od tigrov raztrganih 928, od volkov 222, od leopardov 194, od medvedov 113, od hijen 24, od slonov 57 in od drugih zverij še 1169. — Zverij je bilo pokončanih v tem letu nad 57.531. Koliko zverij se ondi nahaja, lahko

posnamemo iz tega, da je v jednem letu bilo pobitih 23.769 tigrov in 22.275 leopardov. Pač srečna država!

Vprašanja in odgovori.

Vprašanje 69: Na razna vprašanja glede „zlate pšenice“ odgovarjamo.

Odgovor 69: Pšenica je ozimna. Seje se in zori istočasno kakor domača. Dobrépolje leže 450 m nad morjem. Dolina je okrog in okrog obdana z gorami, ki so na jugu najvišje in na severu najnižje. Zima je zelo mrzla, ker imamo navadno jasen mraz, med tem ko je v nižjih ravninah megla. Vendar se doslej še ni opazilo, da bi tej pšenici mraz škodil. Pozebla še ni nobenkrat. Istotako se ni še opazilo na njej snetju. Ne dvomimo prav nič, da se bo v drugih krajih še bolje ponašala kakor pri nas in se prav hitro vdomačila. Jeden mernik posetve da okrog 12 mernikov pridelka.

Vprašanje 70: (R. P. v Š.) Koliko vinogradov je sedaj okuženih na Kranjskem in na Štajerskem in koliko hl vina se sedaj pridelava?

Odgovor 70: Na Kranjskem je sedaj od trtne uši uničenih oziroma okuženih skupaj 10.000 ha ali 92% vseh vinogradov; na Štajerskem pa okroglo 20.000 ha ali okroglo 59%.

L. 1902. se je pridelalo na Kranjskem skupaj 206.500 hl vina, na Štajerskem pa l. 1901 skupaj 780.000 hl.

Vprašanje 71: (R. P. v Š.) Ali se res dodaja vinu salicilna kislina da ne pokipi popolnoma ter da ohrani sladkobo?

Odgovor 71: Res je, da se z dodanjem salicilne kisline še nepopolnoma pokipelem moštu vstavi nadaljno burno kipenje ter vinu ohrani dlje časa sladkobo, toda pred takim početjem Vas svarimo, ker je salicilna kislina zdravju škodljiva (prvi simptom je, da začne človeka po želodcu grizti, t. j. da prične, kakor pravimo, trebuh boleti) in toraj po postavi kaznivo tako početje.

Bolje je, da mošt, če hočete ohraniti mu sladkobo, dobro zažveplate, t. j. da zažgete nekaj žvepla v praznem sodu ter v tega mošt pretočite, da se nasiči tega dima namreč žveplene soksiline (SO₂).

Vprašanje 72: (R. P. v Š.) Kedaj naj pričnem s trgatvijo?

Odgovor 72: To vprašanje je sicer precej nejasno, toda ker smo prepričani, da ste drugače mislili nego se glasi

vprašanje, podamo Vam naslednje navodilo: Pri normalnem vremenu naj se s trgatvijo prične, ko je grozdje zrelo. Znaki za to so: Enoletni les čez polovico oleseni; listi porumene ali porudeče; grozdni pecelj počni t. j. oleseni do jagodnih pecljev; jagode postanejo jako mehke in prozorne. Pri nekaterih vrstah se tudi kaj rade otresejo. Ko pričnejo jagode veneti, je grozdje že prezrelo.

Pri nenormalnem vremenu se pa morate ravnati po okolnostih.

Vprašanje 73: (V. Ž. v M.) Kako se preženejo uši pri piščetih ter klošči in druga golazen pri psih?

Odgovor 73: Pri piščancih najhitreje s Caherlinom, kojega dobite malone v vsaki štacuni. Pri psih pa preženete bolhe in uši če psa najpopred v vodi skopljete ter s črnim milom izperete, potem pa osušite in počesete. Šele nato pa s Caherlinom postopate.

Klošče pa ni dobro kar trgati, ker se jih ne odstrani popolnoma, marveč obliči glava še vedno v koži, kar prozoriči potem vnetje. Da se jih korenito odstrani, namaže se jih z oljem ali s špiritom, nakar sami izpadejo oziroma se jih mnogo lažje z glavo vred odstrani.

Vprašanje 74: (F. Š. v J.) Kako se napravi jesih iz sadnega mošta?

Odgovor 74: Vporabiti treba 2 kadi od 2—3 metrov visoki, z dvojnimi v notranjem večkrat prevrtanim dnom. Najpred se napolni ena kad z moštom oziroma vinom, ki ostane notri 24 ur pri gorkoti 25—30° C. Po preteku nadaljnjih 24 ur se odlije polovica te tekočine v drugo kad. Po preteku nadaljnjih 24 ur se ta polovica zlije zopet v prvo kad. Pri takem pretakanju pride jabolčnik z mnogo zrakom v dotiko in vsled gorkote se prično kmalu močno razvijati očetne glive, tako da postane po preteku 4—5 dni že precej kisel.

V popolni jesih se pa spremen šele v teku 3—4 tednov. Ako se ga še zagreje na 50—55° C postane čistejši ter zadobi barvo starega kisa. Segreti kis tudi rajši sprejme umetno čistilo.

Vprašanje 75: (D. R. v Šm.) Kako se odstranijo črvički iz lesa osobito iz sobne oprave?

Odgovor 75: Najpred se iz dotične luknjice, kjer črv vrta, izpiha ves prah, kar se najlažje z majhnim balončkom ali mehkom doseže, potem se pa vlije ali sikne v osnaženo luknjico nekoliko bencina. Ta pomori crvička takoj če pride z njim v dotiko, zato pa se mora najpred lesni prah odstraniti. To delo

naj se, če le mogoče, po dnevu izvršuje, da ne pride bencin v dotiko z lučjo ker eksplodira. Prevrtane luknjice se potem zamažejo s kitom, gipsom ali s cementom.

Priporočila se: Vzajemna zavarovalnica proti požarnim škodam in poškodbam zvonov.
Edini domači zavod te stroke: Ljubljana, Medjatorova hiša.

S e j m i.

Na Kranjskem:

11. septembra v Senožečah.
14. " v Ljubljani, Črnem Vrhju Št. Vidu pri Ljubljani, Loškem potoku, Žužemberku, Velikih Brusnicah (za živino), Vinici.
15. " v Šmartnem pri Litiji, Idriji, Banji Loki, Osilnici, Šent Janžu na Dolenj. pri Radečah.
16. " v Rakeku.
17. " v Št. Lambertu, Podvelbu (Dol.) in Škocijanu.
21. " v Boštanju, Senožečah, Višnjigori, Kranju (konjski), Ribnici in Zg. Tuhinju.
22. " v Črnomlju.
27. " v Podbukovju in Borovnici.
28. " v Bučki.
29. " v Drnovem, na Dovjem, Rovtah (Vrh Kanton), Loki, Grosupljem, Mirni Peči, Mengšu, Novi Vasi (na Blokah), Zaverših.
1. oktobra v Starem Trgu.
5. " v Kostanjevici, Litiji pri Fari, na Jasenicah, Gor. Logatcu, na Vidmu poleg Krke, Litiji in St. Rupertu.
6. " v Metliki, Sv. Heleni.
7. " v Motniku in Zagorju (na Notr.), Zdenski Vasi in Šturji.
8. " v Toplicah in Št. Petru na Notranjskem.
10. " v Tržiču.

Na Štajerskem:

13. septembra v Dobovi.
14. " v Rogatcu, Mancu, Kozjanski Komis., Loki, Št. Janžu (pri Trabrzi), Šmarju (blizu Celja), Braslovčah.

15. septembra v Zdolah v soseski Pletanje.
17. " v Dobrin, Kapeli pri Brežicah.
21. " v Št. Jurju ob juž. ž., Frankheimu, Laškem, Luči in Podsredi.
24. " v Bistrici, sv. Rupertu pri sv. Trojici (v Goricah).
27. " pri Sv. Urbanu pri Ptuj.
29. " pri sv. Barbari, sv. Lorencu (Ptujski p.), Marnbergu, Mureki, Šošanju, Verzeji, Vildonu in Pilšanju.
3. oktobra pri sv. Lorencu (Slov. Goricah), Kostrivnici.
4. " pri sv. Mariji v Jarenini, Artičah, Žavcu.
5. " v Arnžu, Konjicah, Dolu pri Hrastniku.
6. " pri sv. Urbanu pri Slivnici pri Celju.
8. " v Lavboku.
10. " v Poličanah, Rajhenburgu.

Na Koroškem:

14. septembra v Jezeru (Kapelsk. k.), za živino in blago, Gradšah.
15. " v Tribinji.
18. " v Rencigi.
22. " v Zgor. Beli in Trubeniku.
28. " v Šmihelu pri Pliberku, Ukvah, Št. Vidu pri sv. Mih. traja semenj štiri tedne, t. j. 14 dni pred in 14 dni po sv. Mih.
29. " v Grajfenberzi, Pusarnici, Redendolu, Rožeci in Št. Pavlu.
4. oktobra v Trbižu.

Na Primorskem:

14. septembra pri sv. Križu, Telmecu (Videm. del.), Cerknem in Sežani.
17. " v Nabrežini.
19. " v Rifenbergu.
21. " v Tolminu.
22. " v Komenu in Borštu za les.
25. " v Bali (Maggio) (Videm. del.).
26. " v Slinji.
29. " v Cevdatu (Cividale) 3 dni na Bihovici in Bovcu.
4. oktobra v Veroni (14 dni).
4. " do 14. Bosunu (Belund).
4. " v Kastvi.
5. " v Šmarji (Monte) pri Kopr.

7. oktobra v Šuti ali sv. Tulih-u.
7. " do 21. v Padovi.
10. " v Turjaku (2 dni).

Trgovina in obrt.

Trgovina.

Naredba zadevajoča trgovino na obroke.

(Nadaljevanje.)

B) Iskanje naročnine na blago po samostojnih trgovinskih agentih.

Trgovski agenti, kateri niso uslužbeni pri kakem obrtniku, smejo vedno le vzorce seboj imeti in le pri takih osebah iskati naročb, katere blago dotičnih vzorcev v svojem poslovnem obratu uporabljajo (§ 59. c. obrtnega reda). Kot legitimacija služi trgovinskemu agentu obrtni list (§ 12. min. naredbe z dne 27. decembra 1902).

K A in B. Za obrtnike, uslužbene trgovinske potovalce in samostojne trgovinske agente inozemstva, kateri v tuzemstvu iščejo naročb, veljajo tiste določbe, kot za domače potnike te vrste, z razločkom, da nadomestuje za zadnje zahtevane tozemske legitimacijske listine pri potovalcih za obrtna podjetja iz dežel ogerske krone domača legitimacija, oziroma domači obrtni list in pri potnikih za obrtna podjetja iz carinskega inozemstva trgovinskim pogodbam odgovarjajoča legitimacija domače države.

C. Hoditi od kraja do kraja z blagom ter ponujati je na prodaj, razun na sejnih, in raznašati blago od hiše do hiše, smejo le po postavi o krošnjarstvu pooblašene osebe (§ 60. obrt. reda). Od tega so gotove izjeme, katere so pa vender za trgovino na obroke brez pomena.

Obrt.

Laneno olje.

Laneno olje spada v vrsto tolšč in olj, katere prištevamo mej naj-

bolj razširjene spojine na zemlji. Te spojine so za nas zanimive, ne samo zato, ker se še mnogo slovenskega ljudstva peča s pridelovanjem oljnatih rastlin, kakor lanu, solnčnic, konopelj, buč itd. ampak tudi zato, ker imamo na Kranjskem, pa tudi po drugih slovenskih deželah, zlasti na južnem Štajarskem, kakor tudi v sosednji Istri in Dalmaciji precej močno obrt, ki se peča s proizvodanjem raznih vrst olja, posebej na Kranjskem v Preski s stiskanjem lanenega olja. Sicer se pa tudi v vsakdanjem življenji srečavamo vsaki hipec z oljem in tolščo. Zato naj podam v tem članku nekaj splošnih opomb o oljih in tolščah, posebej o lanenem olji. V naslednjih par člankih pa hočem popisati, kako silno starokopitno in neracionalno da postopa naš slovenski oljar pri svojem poslu in kako napravljajo olje drugje na umnejši, sedanjim razmeram primernejši način. Morda se nam posreči tudi tukaj napraviti korak k napredku, ki bi slovenski domovini le koristil. Kajti če se nam posreči laneno olje ceneje izdelovati in bolje prodajati, bi bil v stanu tudi laneno seme bolje plačevati in to bi bila najlepša vzpodbuda za zopetno pridelovanje ljubeznivega lanu, ki ima v svojem spremstvu tako lepe spomine na nekdanje pošteno, varčno, delavno in trezno, pa vendar tudi prijazno veselo življenje slovenskega ratarja.

Omenil sem že, da so olja in tolšče silno razširjena na zemlji. Nahajajo se v rastlinah in živalih. Njih poraba za živež je zelo mnogovrstna, rabijo se pa tudi kot surovine za mnoge stroke kemijske obrtnije — omenjam naj le milarstvo, izdelovanje stearinovitih sveč in umetnega putra, barvarije s turško rdečino, fabrikacijo firnežev itd. Poleg tega se rabijo tolšče in olja pri marsikateri drugi obrti in umetnji; za lekarnarja in izdelovalca parfumov so ravno

tako neizogibno potrebne, kot za slikarja. S pridobivanjem, čiščenjem in predelovanjem olj se peča na tisoč in tisoče oseb, kapital, ki se pretaka v trgovini z olji znaša neštete milijone.

Vsak posestnik, ki redi živino, je ob enem tudi proizvajalec živalske tolšče, poleg tega pa pridelujejo v mnogih deželah še nalašč take rastline, ki se rabijo neposredno za dobavo tolšče.

V deželah, kjer se goji oljka, lan, zemeljski oreh, solnčnica itd. se naravnost deluje na pridobivanje olja. Oni kmetje, ki pridelujejo bombaž v Ameriki, pa tudi naši dolenjski in notranjski viničarji, ki negujejo Noetovo drevesce, proizvajajo tolščo, dasi tudi tega naravnost ne nameravajo.

Vendar pa je tolšče, ki jo daje živinoreja in poljedelstvo, veliko premalo, da bi mogla zadostiti obrtni potrebi Evrope, zato morajo tuji deli sveta zakladati jo z velikanskimi količinami, spominjamo le na orjaške ladije, ki dovažajo neprenehoma iz tropičnih krajev kokosovo olje in navadno palmovo olje evropskim in severoameriškim tvornicam.

Pa tudi to še ne zadostuje. Zato pošiljajo razni primorski narodi leto za letom v severna ladijevja, ki imajo nalogo naloviti veliko kitov, da dobijo tolščo, ki je nakopičena v telesu teh živalij. Ker se pa potreba množi hitreje nego proizvodnje surovin, za to je vedno proizvodnje surovin, za to vedno stopanje cen pri tolščah in oljih naravna posledica. Le napredku v kemiji se ima obrtnija zahvaliti, da je našla pota in steze, da se dobivajo mnoga telesa, za katera je bilo popreje nujno potreba tolšče, danes tudi brez nje in je tako zabranila neizmerno povišanje cen pri raznih tolščah in oljih.

Vendar pa bodo kljub vsemu napredku v kemiji nekateri obrtni

oddelki še vedno nujno potrebovali tolšče, tako semiš-strojarija, turškordeče barvanje, kakor tudi izdelovanje firnežev, parfumov in pa raznih zdravil.

Kakor že omenjeno, je pridobivanje in predelavanje tolšč podlaga delu mnogo tisočev ljudi, čiščenje surovih tolšč samo je predmet važne obrti; zato smatramo lahko obrt tolšč in olj za eno najvažnejših vejic kemijsko tehnijske obrti.

Laneno olje posebej spada mej tekoče tolšče. Tekoče tolšče se nahajajo v rastlinstvu tako pogostoma, da komaj najdemo rastlino, ki bi je nič ne imela.

Največkrat pa se nahaja olje v rastlinskem semenu, oljka je najbolj znani zgled za one sadove, ki imajo posebno veliko olja v sadnem mesu. Olje pa nahajamo tudi v listih in korenih.

Družina križnic (n. pr. ogršica) in solanej (krompirju sorodne rastline) spada k onim, ki imajo posebno veliko olja v sebi in zato se tudi pridelujejo za olje na debelo.

Rastlinsko seme ima največ olja v sebi takrat, ko popolnoma dozori, vendar pa opazamo pri eni in isti rastlini precejšnje razlike oziroma množine olja po različnosti zemlje in podnebja, v kojem so rastle.

Množina olja, ki se nahaja v raznih semenih je tudi silno različna, dočim ima riž le na pr. 0.775 odst. torej niti en odstotek olja v sebi, ga imajo sladki mandeljni do 54 odstot.

Med raznimi oljnatimi rastlinami so posebno nekatere važne za industrijo, ker se rabijo v veliki meri za to, da se iz njih iztiska olje. To so zlasti spodaj naštete, katerim pridevamo takoj poprečne srednje vrednosti za vsebino olja, ki jo imajo v sebi:

Laneno seme ima poprečno 37 odstot. tolstega olja; ogršica 42.5 odstot.; konoplja 33.6 odst.; mak 41 odst.; solnčnica 23.6 odst.;

bombaž 30.3 odst.; sezam 37 odst.; zemeljski oreh 41.2 odst. tolstega olja.

Zadnje tri navajam zato, ker so za živinorejca važne tropine, ki ostanejo pri narejanji dotičnih olj.

Kakor sem že tudi omenil ima način pridelovanja in pa kakovost tal ter gnojenja velik vpliv na oljnatost semen, kakor se razvidi iz sledečih mejnih vrednostij:

Ogršica ima v sebi od 37.9 do 45.1 odst. olja; laneno seme 25.7 do 37.1 odstot. olja; konoplja od 25.1 do 26.1 odstot. olja; mak od 48.3 do 49.3 olja v sebi.

Tu navedena števila se nanašajo na absolutno množino, to je na vse olje sploh, ki se nahaja v semenu; za praktično življenje pa imajo ta števila le relativno vrednost, ker se v resnici nikoli ne dobi toliko olja, kolikor ga je v semenu. Več ali manj ga vedno ostane v ostankih prešanja in pri dobivanji olja ne pride v poštev.

S pomočjo raznih izboljšav, ki so jih izmislili izdelovalci olja pri strojih in aparatih v ta namen služečih, se je posrečilo ono količino olja, ki ostane v tropinah zelo skrbno, o tem povemo več v članku o pridobivanju in stiskanju olja.

Ako se slednjič ozremo še nekoliko bližje po lanenem olji, bi utegnili o njem omeniti to-le:

Laneno olje spada mej tako zvana sušiča olja, ki se spremenijo v tenki plasti zraku izpostavljena zelo hitro v debelotekočo maso, ki postane kmalu podobna strjenemu kleju (limu) in dobi slednjič obliko trdnega telesa smoli podobnega.

Sušiča olja so podlaga važne obrtne vejice: proizvodjanja laka in firneža.

Število sušičih olj je zelo veliko in podamo tu le pregled onih ki se največkrat rabijo:

Laneno olje, orehovo, makovo, konopljeno, ricinovo, grozdnih pečka, bučnih pečka, olje iz soln-

čne rože, iz tobakovega semena, rmene divje resede, krešinega semena, jelkino olje, olje iz bombaževega semena.

Najvažnejše med temi je brez dvojbe laneno olje, ker je podlaga za izdelovanje firnežev in lakov in se ga v ta namen veliko porabi.

Laneno seme, ki je jajčno okroglo, na eni strani prišpičeno, je svetlorjavo in bogato rastlinske sluzi in tolstega olja. Olja se da dobiti z mrzlim stiskanjem 21—22 odstotkov, z gorkim stiskanjem do 28 odstot. teže semena.

Pri stiskanji lanenega olja ostanejo pogače, ki jim pravijo lanene tropine ali cegovna. Ta je zavoljo obilnih beljakovin izvrstno močno krmilo za domačo živino, posebno govedo.

Laneno olje je različno po tem, ali je bilo toplo ali hladno iztisnjeno. Hladno iztisnjeno je svetlo zlatorumene barve in ima nek poseben okus in vonj, toplo iztisnjeno pa je jantorovormene do rjavkaste barve in ima močnejši duh nego hladno iztisnjeno. Specifična teža popolnoma svežega lanenega olja je pri 15° C 0.9347 ali 100 litrov svežega lanenega olja tehta samo 93 kg 47 dkg, je torej lažje od vode. Kot olje za svečave da laneno olje zelo veliko saj.

Ako laneno olje 35 ur močno segrevamo, postane debelo tekoče in temne barve. Ako to maso kuhamo z razredčeno žvepleno kislino, tedaj dobimo neko plastično maso, ki se na zraku strdi, tako imenovani oljni kavčuk, ki se rabi za napravo nepremočljivega blaga.

Laneno olje se da tudi beliti z raztopino železne galice. To se dene skupaj z lanenim oljem v belo steklenico in izpostavi skozi nekaj tednov svetlobi, vsaki dan pa je treba dobro skompati in pretresti mešanico. Olje postane slednjič popolnoma čisto in brezbarvno.

F. P.

ZADRUGA

Zvršitveni predpisi k zakonu o reviziji pridobitnih in gospodarskih zadrug.

(Konec)

III. Pregledovanje.

§ 15. Pridržujoč si napotila in navodila, katera se deželnim odborom, zavezam ali preglednika postaviti poklicanim oblastvom vzvidi dati pregledniku za pregled sploh ali za razne vrste zadrug (društev) ali za posamezne preglede, je preglednik o svojem pregledovanju, bodi si da ga je postavil deželni odbor, zaveza ali po § 2., odstavku 2 zakona z dne 10. junija 1903. l. (drž. zak. št. 133) kako državno oblastvo, v obče ravnati se po naslednjih načelih.

§ 16. Preglednik ima dolžnost uredbe in poslovanje zadruga (društva) v vseh delih uprave preskusiti. Predmet njegovemu prigledu ni samo računsko ravnanje, redno pisanje opravičnih knjig, pravočasna in dejstvom ustrezna sestava letnega računa i. e., temuč preglednik naj se tudi prepriča, ali zadruga v svoji napravi in vsem delovanju ustreza določilom zadružnega zakona ter namenom in smotrom zadružništva.

Dolžnost mu je torej ugotoviti, ali z ene strani organi zadruga (društva) ravna po zakonitih in ustavnih določilih, ali z druge strani opravilno gospodarstvo zadruga (društva) porokuje za uspešno delovanje.

V teh mejah naj preglednik ne samo ugotovi najdene nedostatke in poroča o njih, temuč dolžnost mu je tudi o pregledu s poukom uplivati na opravitelje zadruga (društva), opozarjati jih na njihove dolžnosti in pa na opažene nedostatke in hibe, dajati jim svete, da se doseže namenu primerno ravnanje in, ako treba, razjasniti jim, kako bi bilo v okom priti pretečim nevarnostim.

Pri nedostatkih, ki se dado odstraniti kar tako, naj preglednik sili na to, da se odstranijo takoj. V preglednem poročilu je povedati, v koliko so se v njem navedeni nedostatki odvrnili že neposrednje s tem, da je preglednik posegel vmes.

§ 17. Vzemaje, da te okoliščnosti niso že za gotovo znane pregledniku, ima dolžnost z vpogledom v zadružne registre ali kako drugače pred opravo pregleda pridobiti si znanje o ustavu, o opraviteljih zadruga itd. S tem se bo hkratu mogel prepričati o sestavi zadruga, njenem namenu in pa o tem, ali se je ustrezalo vsem predpisom o zglaševanju k zadružnemu registru.

Razen tega bode praviloma neobhodno potrebno, pred opravo pregleda vpogledati v listine o prejšnjih vpogledih in pri zadružgah (društvih), ki so pod pregledom zaveze ali deželnega odbora, v kake druge dotično zadruga zadevajoče listine deželnega odbora ali zaveze.

§ 18. Pregled je opraviti na sedežu zadruga (društva). Če ne kaže boljše nasprotno, naj preglednik poprej pove zadrugi (društvu), ki se bo preskuševalo, da bode in kdaj bode pregled. Načelstvo je dolžno nemudoma to naznaniti nadzornemu svetu, če je kak postavljen, da se bode mogel udeleževati pregleda. To naznanilo je izkazati pregledniku.

Če se pregleduje brez poprejšnjega naznanila, naj preglednik še pred začetkom svojih del pozove načelstvo, naj obvesti nadzorni svet in po opravljenih prvih uvodnih preglednih delih z nadaljevanjem pregleda čaka dotle, da pridejo udje nadzornega sveta ali da bi vsaj mogli priti.

Preglednik naj, ako zahtevajo, opraviteljem zadruga (društva) pokaže svojo izkazno ali postavno listino.

§ 19. V kolikor to zahteva izvedba pregleda, ima preglednik pravico vstopiti v opravilne in obratne prostore, vpogledati v knjige in liste in preskusiti zalogo blagajnice in pa zaloge efektov, dolžnih listin in blaga. Od organov in narokojemnikov zadruga (društva) more zahtevati za korenit in popolen pregled potrebne povedbe in pojasnila, da dobi kolikor moči popolno in resnično podobo gospodarstva zadruga (društva) (§ 6., odst. 1. zak. z dne 10. junija 1903. l., drž. zak. št. 133).

Ako bi se pregledniku pri njegovem delovanju delale kake zapreke, treba je najprej opozoriti na nerednostne kazni, s katerimi se v zakonu preti na tako ravnanje (§ 11. prav kar v misel vzetega zakona) in, ko bi bilo to brez vspeha, potem, kakor je stvar, to naznaniti sodišču prve stopnje ali političnemu deželnemu oblastvu.

§ 20. Blagajnično zalogo je ugotoviti vpričo vsaj enega opravitelja zadruga (društva), ako moči, v navzočnosti organa, kateremu je naročeno voditi blagajnico.

Če je knjigovodstvo pomanjkljivo, ima preglednik pravico, po svojem mnenju pravišne vpise postaviti poleg najdenih. Te pa se ne smejo narediti nečitne, in razen tega je za te vpise preglednikove rabiti tinto drugačne barve, kakor je drugih vpisov, ter primerno poočititi, da so ti vpisi od preglednika.

Ako bi se pokazalo, da je to v kakem primeru potrebno, more preglednik, da popreskusi pravost posameznih računskih postavkov, poprašati upnike ali dolžnike zadruga (društva); pri tem pa je vedno ravnati z največjo opreznostjo in sosebnostjo ogibati se vsega, kar bi moglo škodovati kreditu zadruga (društva).

Da ugotovi važne okoliščnosti, more preglednik vsak čas, ko pregleduje, storiti zapisnik, ki naj ga

podpišejo navzočni opravitelji zadruge (društva).

IV. Obrazec vprašanj za preglede po preglednikih, katere je postavilo sodišče ali politično deželno oblastvo.

§ 21. Spodaj podani obrazec vprašanj bodi vodilo za to, na katere točke naj se posebno pazi preglednik, katerega je postavilo kako državno oblastvo, pri vseh vrstah zadrug (društev) o svojem pregledovanju. Poleg tega mu bode pa tudi vso svojo pozornost vedno obračati tudi na tiste strani materialnega in formalnega pravnega gospodarstva, katere po kakovosti in vrsti dotične zadruge (društva) se posebno veljajo pri njih delovanju in sploh vsak čas v svojem pregledu ravnati se po posebnostih posameznega primera.

V. Poročevanje.

§ 22. O podatku pregleda naj preglednik sestavi pregledno poročilo, v katerem je razložiti vse za presojo gospodarstva zadruge (društva) bistvene okolnosti, odgovoriti na vprašanje, ali se je ravnalo vse po zakonitih in ustavnih določilih, in navesti vse najdene nekoliko važne nedostatke (§ 16., odstavek 4. tega ukaza).

V poročilu je povedati čas začetka in konca pregleda.

Če je preglednika postavil deželni odbor ali zaveza, je pregledno poročilo predložiti deželnemu odboru ali zaveznemu načelstvu, drugače pa združenemu (društvenemu) načelstvu (§ 7., zakona z dne 10. junija 1903. l. drž. zak. št. 133).

Pregledniki, katere je postavilo kako sodno ali politično oblastvo, naj s svojim naznanilom o opravljenem pregledu predlože spisec za pregled zahtevanih stroškov ali pa, če se je o tem dosel porazum s pregledano zadrugo (društvom), to priobčijo in povedo znesek.

VI. Odstranjenje zapaznih nedostatkov.

§ 23. Če je pregled pokazal, da se je grešilo zoper zakonita ali ustavna določila, naj preglednik zadrugi (društvu) določi primeren rok, v katerem je odpraviti nedostatke. Rok je določiti tako, da bode zadrugi (društvu) po navadnem hodu opravil moči očitane nedostatke odstraniti v dovoljenem roku.

Ako se pregledniku ne dokaže, da so hibe odpravljene pred pretekom roka, naj, če ga je postavil deželni odbor ali zaveza, potem deželnega odbora ali zaveznega načelstva, drugače pa naravnost prepis svojega preglednega poročila s kakimi morebiti potrebnimi pojasnili predloži trgovinskemu sodišču (§ 9., zakona z dne 10. junija 1903. leta, drž. zak. št. 133).

§ 24. Naznanila, da se ni ravnalo po zakonitih ali ustavnih določilih, ki se oddajajo po § 9. zakona z dne 10. junija 1903. l. drž. zak. št. 133), nalagajo pristojnemu sodišču ali političnemu deželnemu oblastvu dolžnost delati na to, da se bode ravnalo vse po zakonitih in ustavnih določilih.

Pri pridobitnih in gospodarskih zadrugah naj sodišče se posebno preudari, ali je povod uradno postopati po §§ 87. do 89. zakona z dne 9. aprila 1873. l., (drž. zak. št. 70.)

VII. Pregledni stroški.

§ 25. Ako preglednik zahteva, naj mu oblastvo ugotovi pregledne stroške (§ 10., odstavek 2. zakona z dne 10. junija 1903. l., drž. zak. št. 133), naj s pismeno vlogo naznani svoje razhodke v gotovini, zahtevano povračilo in za izmero povračila bistvene okolnosti. Stroški se ugotove poslušavši načelstvo pregledane zadruge (društva). Po pravni moči sklepa je pregledne stroške pobrati uradoma ter vročiti pregledniku.

Stroške pobira trgovinsko sodišče, ako zahteva preglednik,

tudi tedaj, če zadruga odlašala poravnati s preglednikom dogovorjene pregledne stroške in če se z listino dokaže, da je dogovorjen določen znesek stroškov.

§ 26. Oblastveno postavljeni pregledniki ne smejo, tudi če so se z zadrugo (društvom) porazumeli o preglednih stroških, pobirati jih sami. Pobira in pregledniku vročuje naj stroške oblastvo, katero je postavilo preglednika.

VIII. Tajnostna dolžnost preglednikova.

§ 27. Vsak preglednik, brez razločka, kako je postavljen, je dolžan v tajnosti hraniti opravilne in obratne razmere, za katere je zvedel o svojem pregledu. V preglednem poročilu jih sme razpravljati samo v toliko, kolikor so predmet kake izpodtike (§ 12. zakona z dne 10. junija 1903. l., drž. zak. št. 133).

Poleg tega mora preglednik tudi v vseh drugih odnosih proti osebam, katerim ni kakega naznanila dolžan, molčati o podatkih pregleda in se posebno zdržavati vseh namigljajev, ki bi mogli škodljivi biti kreditu zadruge (društva).

§ 28. Ta ukaz zadobi moč hkratu z zakonom z dne 10. junija 1903. l., drž. zak. št. 133.

Revizijski zakon in naše zadruge.

Z različnih dopisov in vprašanj razvidimo, da niso vse naše zadruge povsem na jasnem, kaj jim je storiti vsled revizijskega zakona, kedo je bode pregledoval (revidiral) itd.

Revizijski zakon določuje, da bodo zadruge pregledovali revizorji

1. združenih zvez, ki so za revizijo pooblaščen — ali pa
2. deželnih odborov.

Ker pa bo od vseh avstrijskih deželnih odborov najbrž samo je-

Bilance.

I. Okrajna hranilnica in posojilnica v mestu Kamnik,

registrovana zadruga z neomejeno zavezo, za dvanajsto upravno leto 1902.

Člani: v upravnem l. pristopilo 62, izstopilo 85, sklepom računskega l. 741; odpovedano: 0.

Denarni promet: K 946.324-93.

Imetje (Aktiva)	K	h	Izguba (Pasiva)	K	h
Inventar	1.352	45	Deleži	35.060	—
Posojila	617.798	61	Hranilne vloge s kapital. obr.	573.725	62
Zaostale obresti	18.143	45	Predplačane obresti posojil .	2.197	44
Nal. denar pri družih zavodih	10.419	66	Izposojila	37.737	90
Obresti od naloženega denarja	696	02	Rezervni zaklad splošni . . .	3.512	08
Predplač. obresti od izposojil	180	32	„ „ „ posebni	5.475	10
Prehodni	85	64	Neizplačana "dividenda . . .	1.538	80
Gotovina 31. decembra 1902 .	15.992	69	Čisti dobiček	5.421	90
	664.668	84		664.668	84

Posojil. za slovenjegraški okraj v Št. Ilju p. Turjakom,

registrovana zadruga z neomejeno zavezo, za tretje upravno leto 1902.

Člani: v l. 1902 pristopilo 39, izstopili 3; koncem leta 108; odpovedano: 3.

Denarni promet: K 136.176-06.

Imetje (Aktiva)	K	h	Izguba (Pasiva)	K	h
Posojila	45.689	49	Deleži	1.090	—
Zaostale obresti posojil . . .	120	32	Hranilne vloge s kapit. obrest.	64.607	23
Naložen denar	20.000	—	Predplačane obresti posojil .	588	25
Obresti od tega	222	50	Posebna rezerva	313	61
Prehodni zneski	41	60	Čisti dobiček	165	82
Inventar	550	—			
Gotovina konec leta 1902 . .	141	—			
	66.764	91		66.764	91

Hranilnica in posojilnica v Št. Rupertu,

registrovana zadruga z neomejeno zavezo, za tretje upravno leto 1902.

Člani: začetkom l. 143, v upravnem l. pristopilo 37, odpadlo 9, koncem l. 171.

Deleži: začetkom leta K 710, v upravnem letu prirastlo K 185, odpadlo K 45, koncem l. K 850; odpovedano: 0.

Denarni promet: K 51.031-88.

Imetje (Aktiva)	K	h	Izguba (Pasiva)	K	h
Posojila	35.355	—	Deleži	850	—
Naložen denar	204	—	Hranilne vloge s kapitalizova-	13.115	89
Inventar premični	191	12	nimi obrestimi	23.300	—
Zaostale obresti posojil . . .	291	15	Izposojila	178	01
Plačane tiskovine	75	—	Predplačane obresti posojil .	157	11
Gotovina 31. decembra 1902 .	1.495	18	Rezervni zaklad	10	44
	37.611	45	Čisti dobiček		
				37.611	45

den (nižjeavstrijski) zvrševal pregledovanje zadrug po svojih revizorjih, a drugi nobeden, bodo slovenske zadruge pregledovali samo le revizorji zadrugnih zvez.

Prvo, kar morajo naše zadruge storiti, je, da — če še niso — takoj pristopijo kaki taki zadrugni zvezi, ki bo pooblaščen za revizijo in daje „Gospodarska zveza“ v tej zadevi rade volje vsakojaka pojasnila.

Samo ob sebi je umevno, da bo pri vseh svojih članicah bodisi posojilnicah ali drugih zadrugah zvrševala revizijo „Gospod. zveza“ v Ljubljani.

Vse zadruge dobijo ali so že dobile od pristojnih trgovskih (deželnih, okrožnih) sodišč poziv, da morajo v 4. tednih dotičnemu trgovskemu sodišču naznaniti, kedo jih bode pregledoval (revidiral) ali kako se bode pri njih pregledovalo.

Kakor smo naše članice po posebni okrožnici podučili, odgovorijo zadruge na dotični poziv kratko: „Našo zadrugo bode pregledovala (revidirala) zadrugna zveza.“

Vloge s koje dajo zadruge trgovskemu sodišču odgovor, ni treba kolekovati.

To je vse, kar je storiti zadrugam z ozirom na revizijski zakon.

Končno še pripomnimo, da se ne bo mogla nobena zadruga izogniti reviziji, če bi se pa vendar pripetilo, da bi katera zadruga ne bila po njej pregledana, ji bo poslalo trgovsko sodišče revizorja bližnje zadrugne zveze — seveda na stroške dotične zadruge.

Denarni promet.

Na tekoči račun so nam vposlali sledeči zavodi:

Vipava, hr. in pos. (12. 8.)	K	568-77
Metlika, „ „ „ (13. 8.)	„	2000-—
Pula, istarska pos. „ „	„	3000-—
Loški pot., hr. in pos. del. št. „	„	1001-—
Škofjal., hr. in pos. (14. 8.)	„	3000-—

Zajmovna blagajnica za Župu i Raščane,

registrovana zadruga na neograničeno jamčenje.

Članovi: Na svrsi g. 1902. bilo je 44 članova;

Imetje (Aktiva)	K	h	Izguba (Pasiva)	K	h
Novca u blagajni	424	22	Zložaka na štednji	110	40
na zajmovima udijeljena	4.567	89	Pasivnih tek. računa	4.000	—
Vrijednost pokućstva i ostalog	549	15	Potpore i upisnika	280	—
			Pričuvene zaklade	246	86
			Zadružne dionice	904	—
	5.541	26		5.541	26

Gospodarsko društvo v Trnovem,

registrovana zadruga z omejj. zavezo, za četvrto upravno leto 1902.

Člani: v l. 1902 prirastlo 76, odpadli 3, koncem l. 928 članov s 933 deleži.
Denarni promet: K 698.625·01.

Imetje (Aktiva)	K	h	Izguba (Pasiva)	K	h
Nal. denar pri družih zavodih	4.776	84	Deleži	1.473	—
Obresti od naloženega denarja	75	90	Neizplaćane obresti deležev	215	73
Vrednost blaga	158.978	66	Izposojila	161.865	72
Terjatve na blagu pri zadruž.	87.674	26	Dolg na blagu nezadružnikom	153.688	36
Inventar premični 10% odpis	3.533	90	Zaostale obresti izposojil	572	02
Inven. nepremični a) opekarna	2.444	03	Rezervni zaklad	3.787	38
b) druga poslopja in zemljišća	64.790	41	Čisti dobiček	4.972	02
Predplaćane obresti posojil	3.181	60			
Nal. denar pri družih zavodih	206	—			
Gotovina 31. decembra 1902	912	63			
	326.574	23		326.574	23

Zagradec, hr. in pos. (14. 8.)	K	1200·—
Gorica, cen. " " "	"	9600·—
Borovnica, " " " (15. 8.)	"	1500·—
Šturije, " " " " " "	"	1000·—
Jesenice, " " " " " "	"	6000·—
Kandija, " " " " " "	"	6000·—
Vojsko, " " " " " "	"	500·—
Št. Jakob v Rožu, " " " " " "	"	5000·—
Žužemb., hr. in pos. (18. 8.)	"	1000·—
Sorica, " " " " " "	"	1934·50
Trebelno, " " " " " "	"	1000·—
Cerkno, " " " " " "	"	6000·—
Bloke, " " " (19. 8.)	"	8000·—
Trebelno, " " " (20. 8.)	"	2000·—
Dobropolje, " (21. 8.)	"	1500·—
Borovnica, " " " " " "	"	1500·—
Planina, " " " " " "	"	500·—
Škofjal., lj. " " " " " "	"	1000·—
Šturje, " " " (22. 8.)	"	1200·—
Vrhnika, " " " " " "	"	2000·—
Metlika, " " " (23. 8.)	"	633·65
Cerknica, " " " " " "	"	15000·—
Škofjal., lj. " " " (25. 8.)	"	2000·—
Vipava, " " " " " "	"	5000·—
Dobropolje, " (26. 8.)	"	3000·—
Tržič, " " " " " "	"	501·42
Smlednik, " " " (26. 8.)	"	200·—
Cerkno, " " " " " "	"	102969·30
Višnjag., " " " " " "	"	1200·—
Idrija, lj. " " " " " "	"	500·—
Škofjal., " " " (28. 8.)	"	3000·—
St. Jernej, slov. " " " " " "	"	3000·—
Tunice, hr. in pos. (29. 8.)	"	700·—
Kamnik, I. okr. h. in p. " " " " " "	"	400·—
Kandija, hr. in pos. (10. 8.)	"	3000·—
Šmartno pri Litiji, hran. in posojilnica (30. 8.)	"	1000·—
Tržič, hr. in pos. (1. 9.)	"	2600·—
Vipava, " " " " " "	"	3000·—
Beram, dr. za št. i zaj. " " " " " "	"	400·—
Trebelno, hr. in pos. (2. 9.)	"	2500·—
Tržič, " " " " " "	"	1000·63
Tomišelj, " " " " " "	"	1000·—
Tunice, " " " " " "	"	600·—
Višnjagora, " " " " " "	"	1000·—
Starit., km. " " " " " "	"	7000·—
St. J. obj. ž. " " " " " "	"	1500·—
Šmartno pri Litiji, hran. in posojilnica (2. 9.)	"	1000·—
Šturije, hran. in pos. " " " " " "	"	700·—
Tinjan, dr. za št. i z. (3. 9.)	"	600·—
Rob, hr. in pos. (3. 9.)	"	1000·—
Št. J. p. K., " " " " " "	"	800·—
Višnjag., " " " " " "	"	4000·—
Ljubno, " " " (2. 9.)	"	39997·17
Škofjal., lj. " " " (4. 9.)	"	1500·—
Srednjav., " " " (5. 9.)	"	2000·—
Žužemb., " " " " " "	"	315·33
Gorje, " " " " " "	"	1000·—
Staraloka, " " " " " "	"	6000·—
Kandija, " " " " " "	"	4000·—
Struge, " " " " " "	"	2200·—
Sorica, " " " " " "	"	915·68
Žužemb., " " " " " "	"	1000·—



Žive velike uharice

volkove, medvede, divje
mačke, ptice roparice, ka-
kor vse vrste žive divja-
čine kupuje

G. Frank,

tvrdka za izvažanje živé div-
jačine, veletrgovina z živalimi.

Dunaj V., Zentagasse 48.

v lastni hiši. 193 12—1

Ilustrovani kupovalni ceniki s neobhodno
potrebnim svetovalcem za lovce in pri-
ateljce lova brezplačno in poštine prosto.

Edina zaloga na Kranjskem.

Železnato vino	LEKARJA Piccoli - ja v Ljubljani. Dobiva se v lekarnah
krepča malokrvne, nervozne in slabotne osebe	

Edina zaloga na Kranjskem.

LEKARNA PICCOLI

„pri Angelju“

Ljubljana, Dunajska cesta.

Polliterska steklenica velja 2 K.

Blag. gošp.

Piccoli,

lekarnar.

Ljubljana.

Pri neki gospej, katera je trpela dolgo časa na nervoznosti, sem vporabljal z izvrstnim uspehom **Vaše** železnato vino. Prosim torej, pošljite mi nadaljnjih šest steklenic imenovanega vina.

Dr. L. Färber

Gorica, 6. junija 1901. c. kr. štabni zdravnik — Raštelj št. 19.

Zunajna naročila izvršuje lekarnar **Gabrijel Piccoli** v Ljubljani točno, ako se mu pošlje znesek, ali po poštnem povzetju. II 176 24—11

Delniška družba tovarne strojev **N. HEID** v Stockerau.

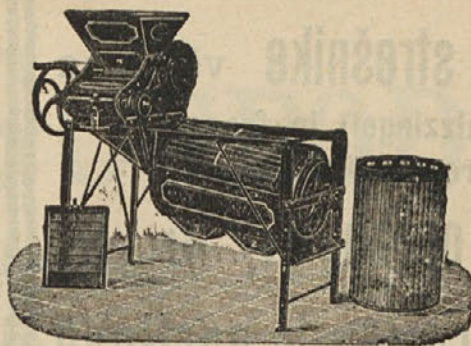
Trijerji

(čistilniki)

za vsakovrstne namene s kovanimi plehi patent „Heid“.

Trijerji

za laneno seme, deteljo, rž, lečo in bob.



Vprave za skladišča, posebno dober sistem in popolna izvršitev. **Excelzior**, mlin za šrotanje, pat. „Heid“.

Lahek za goniti!

Veliko naredi!

Nizka cena!

Nad šestdeset prvih odlikovanj! 179 12—11

C. kr. priv.

pred ognjem in tatovi varne

blagajne

prodaja najceneje dobro znana tovarna blagajnic

M. Adlersflügel

založnik **Raiffeisnovih** posojilnic

Dunaj, I., Franz Josephs-Quai št. 13.

(170) 24—16

MIHAEL KASTNER, Ljubljana

priporoča svojo najmnogovrstnejšo zalogo vedno sveže napolnjenih tu- in inozemskih

mineralnih vodâ

vrelčnih pridelkov.

Najcenejša prodaja

morske soli in soli za živino,

voznine prosto na vsako železniško postajo.

Žgalnica za kavo

vedno sveže žgana kava, vsakdanje pošiljatve po železnici in pošti.

187 10—8

Zaloga petroleja in olja

za poljedelske in druge stroje ter mline.

Ponudbe, vzorce in cenike na zahtevanje brezplačno in poštne prosto.

Najpopolnejši

perilni stroj, likalnica, ožemalnica
in pinja

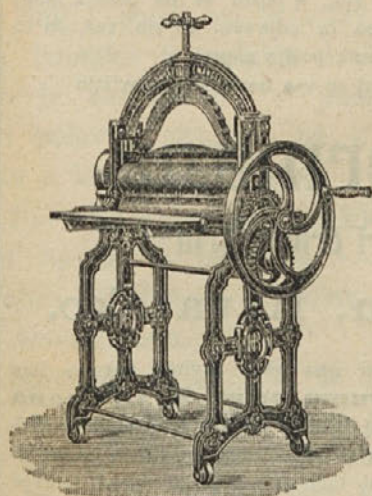
in sploh vsakršni praktiški stroji za gospodinjstvo in gospodarstvo po najzmernejših cenah, nedosegljivo trdni. Plačuje se tudi na obroke

Ponuja franco do katerekoli postaje

181 10—10

Društvo „Gospodar“

Zahtevajte cenik! v Hustopečich-Hranic, Morava. Zahtevajte cenik!



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

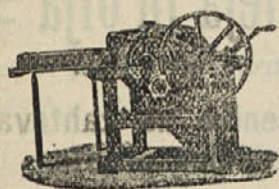
Zarezane strešnike vštricne
(Strangfalzziegel) in francoske
(gepresste Falzziegel)

zidarsko opeko * * *
cement, roman in portland
glinaste peči in **štedilnike**
plošče za tlak, šamotne in cementne
kot vse drugo
stavbinsko blago
ponudijo po najnižjih cenah v poljubnih
množinah (184) 10—9

F. P. Vidic & Comp.
Ljubljana.

Nad 200 strojev v zalogi!

Najboljše mlatilnice,



gepeljne, trijerje, či-
stilnice (pajkelne),
slamorenice, mline in
preše za sadje, fine
kose, srpe in

amerikanske kosilne stroje

(Damo tudi na poskušnjo)

in vse potrebščine za poljedelstvo v veliki
izberi priporočata po nizki ceni

Karol Kavšeka nasl.

Schneider & Verovšek

trgovina z železnino in zaloga strojev

Ljubljana, Dunajska cesta 16.

190 x—2 Slovenski ceniki brezplačno.

„Gospodarska Zveza“

v Ljubljani, Gradišče št. 1

naznanja svojim udom, da ima vedno v zalogi vsa
potrebna **umetna gnojila**, kakor **Tomaževo**
žlindro, **kalijevo sol**, **solitar**, **superfosfat**
(koščeno moko) in **Barthel-ovo klajno vapno**.

Naročila se točno izvršujejo!

Pozor!

Pozor!

Vsem, kateri boleajo ≡
na želodcu in težki prebavi

daje gotovo pomoč in povrača izgubljeno zdravje

edino prava

Germanova zdravilna življenska esenca

katera je nenadkriljivo sredstvo in deluje z največjim uspehom
pri vseh želodčnih boleznih, kakor: slaba prebava, pomanj-
kanje teka, želodčna otekline, napihovanje, podrigovanje,
zgaga, zlatenica, omotica, glavobol, krč itd. Germanova
življenska esenca pomaga proti jeternim in sleznim boleznim,
proti hemeroidom, čisti pokvarjeno kri in izločuje vse nečiste so-
kove iz krvi.

Germanova življenska esenca odganja zaostale vetrove
in neznosne gliste, a s tem, da povrača izgubljeni tek in voljo
do jedi, donša mnogo k okrepljenju telesa.

Germanova življenska esenca je pomagala že več ljudem,
kateri so jako veliko potrošili za razna zdravila brez uspeha,
kateri se pomoči več nadejali niso.

Germanova življenska esenca se pripravlja iz blagodelu-
jočih, povsem neškodljivih rastlinskih sokov, je jako prijetnega,
nekoliko grenkega okusa, tako da ga lahko uživajo tudi občut-
ljive osebe, ženske in otroci, kateri drugih zdravil ne morejo
jemati. —

Cena steklenici 1 K 40 vin., s pošto se ne pošilja manj
nego 2 steklenici, za spremnico in odpravo 40 vin. več, in to
samo po povzetju ali če se znesek pošlje naprej

Glavna zaloga, kamor naj se vse naročbe naslavljaajo

K. Germana

lekarna „pri črnem orlu“

v Belovaru, Hrvatsko.

V znak pristnosti ima vsak zavitek tiskano ime
tvrdke: **Lekarna k „črnemu orlu“ K. Germana**
u Belovaru. Zato zahtevaj izrecno pristno Germanovo šiv-
ljensko esenco; ako pa ti se ponudi druga, za katero bi se tr-
dilo, da je boljša ali pa ravno tako dobra, je ne vzemi, temveč
jo naroči po pošti, ako je tamkaj ne dobiš.

191 2—2