

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. 12.

V Ljubljani, 30. junija 1903.

Leto XX.

Obseg: Mehke kosti pri mladih prasičih. — Velevažna nova iznajdba v mlekarstvu. — Iz preskušališča kmetijske šole na Grmu. Zakaj so v Švici kmetje bogati. — Sodba o kranjskih vinih, razstavljenih v deželni vinski kleti v Ljubljani. — Kako je postopati, če se hoče kuhati davščine prosto žganje. — Meje med njivami. — Vprašanja in odgovori. — Gospodarske novice. — Uradne vesti c. kr. kmetijske družbe kranjske. — Listnica uredništva — Tržne cene. — Inserati.

Mehke kosti pri mladih prasičih.

Žlahtni prasiči kaj lahko dobe mehke kosti, in ker se sedaj pri nas žlahtno pleme zelo širi, zato je umestno opozoriti prasičerejce na to bolezen in jim dati svet, kako se je je ubraniti, oziroma kako jo je zdraviti.

Vzroki mehkim kostem pri prasičih (bolezen se pojavlja le pri mladih živalih) so pomanjkanje apna v klaji, preobilo pokladanje krompirja, prežgodaj pričeto pitanje, pomanjkanje pregiba na prostem in drugo.

Prasiči najprej dobe trde noge, veliko leže in se boje hoditi, ker jim hoja dela težave. Pozneje se členi zdebele, kosti se skrivijo in živali dobe krive noge, kakor kaže podoba 34. Tudi hrbet se vdere, ali se pa hrbtenica na stran skrivi. Če bolezen dlje časa traja, prasiči ne marajo več veliko jesti, zmedlijo in koža postane siva in se vidi, kakor bi bila umazana. Prav mnogokrat se pridruži še driska in prasiči poginejo za sušico.

Najvažneje je seveda paziti, da se ta bolezen sploh ne pojavi, kar ni težavno in se stem doseže, da se prasiči naravno vzrejujejo. Doječi svinji kakor tudi mladim prasičem je dosledno pokladati dobro in raznovrstno krmo, jim dati priliko, da žro prst in da se zadosti na prostem pregibljejo. Najboljša klaja za mlade prasiče je zdrobljen ječmen ali tudi oves, zato je bolnim prasičem precej pričeiti tega pokladati, in sicer kuhanega ali parjenega, zraven pa posneto mleko. Bolnim prasičem je pokladanje krom-

pirja omejiti ter jim dajati na dan po dve žlici mesne moke in malo žličico klajnega apna. Dobro je napajati jih z močno razredčeno apneno vodo. Kot zelo uspešno zdravilo se priporoča dajati bolniku na dan žlico zmesi, ki se naredi iz 100 g ribjega olja in 0.3 g fosfora. Zadostno pregibanje na prostem je samoobsebi umevno.

Kadar je pa bolezen že zelo napredovala, potem je pa vsako zdravljenje zaman, in taki pohabljeni prasiči bodo krmo le slabo izplačali.



Podoba 34.

Velevažna nova iznajdba v mlekarstvu.

Iznajdba posnemalnika, t. j. stroja za posnemanje mleka, je naredila velikanski preobrat v vsem mlekarstvu. Odkar imamo ta stroj, se je šele pričelo mlekarstvo splošno razvijati, in nastale so zasebne in združne mlekarne, ki na leto za več sto milijonov kron mleka v denar spravijo, dočim je poprej to mleko glede denarnega skupička kmetovalcem prav malo ali ni nič zaleglo.

Da se je mlekarstvo, recimo promet z mlekom tako počasi in pozno razvil, je vzrok to, ker se mleko tako lahko pokvari. Mleko se drži nepokvarjeno le nekaj ur, v najugodnejšem slučaju par dni. S posnemalnikom je dosežen že velik napredek, kajti z njim nam je mogoče hitro, lahko in ceno posneti največje množine mleka ter izdelati najboljše in trpežno presno maslo, ki je predmet svetovne trgovine. Hvaležni moramo biti za ta napredek,

a ne zadostuje nam pa ne. Želja vseh mlekarjev je obrnjena na to, mleko tako pripraviti, da bi bilo toliko trpežno kakor pivo, kajti šele potem bi mleko postalo splošno tržno blago in bi živinorejec imel pravi dohodek od njega. Ker je torej naprava trpežnega mleka nekaj silno pomembnega za razvoj mlekarstva, zato se neštevilno mlekarstvih tehnikov in veščakov peča s tem perečim vprašanjem.

Dosedaj so izumili tri načine, mleko narediti trpežno, in sicer pasteriziranje, hlajenje, oziroma zmrzovanje, in slednjič zgoščanje (kondenziranje) mleka. Pri prvih dveh načinih ne gre trpežnost čez par dni in je vrhutega ravnanje z mlekom zamudno ter drago in združeno z marsiktero neprijetnostjo, vsled česar ni misliti na splošno vpeljavo.

Kondenzirano mleko, t. j. zgoščeno in v ploščevinastih škatljah zaprto mleko se drži pač leta dolgo. To mleko se rabi le tam, kjer ni dobiti drugega, na pr. na ladjah in v prekmorskih deželah, koder nimajo kravjega ali drugega užitega mleka. Naprava zgoščene mleka je reč tvorniškega podvzetja in nikakor ni težavna, če je dovolj denarja na razpolaganje. Ker se je po naših slovenskih časnikih v zadnjem času z neko vmeno priporočalo pričeti izdelovanje zgoščene mleka, bodi v tej zadevi povedana odkritosrčna beseda. Pri nas danes nimamo vsled naših kmetijskih razmer še temeljnih pogojev za strokovno uspevanje le ene tvornice za zgoščevanje mleka. In če bi ti pogoji tudi obstajali in bi vrhutega bil na razpolago še potrebni denar, potem pa pridejo pogoji za trgovsko uspevanje takega podjetja. Teh pogojev pa ni. Zgoščeno mleko delati je prav lahko, če sta mleko in denar na razpolaganje, a zgoščeno mleko s pridom in lahko prodajati, bi bilo pa za nas silno težavno, če ne naravnost nemogoče. Ne zdi se mi vredno, svoje trditve obširno utemeljevati, le toliko bodi povedano, da so se krogi, ki jim ni bilo nič na tem, žrtvovati par stotisoč kron, resno zanimali za ustanovitev tvornice za zgoščevanje mleka v eni naših planinskih dežel, a proučevanje trgovinskih razmer je privedlo do zaključka, da bi ne bilo škoda le denarja, temveč tudi časa in truda.

Iz gori povedanega sledi, da nista ne pasteriziranje (gretje) in ne hlajenje (zmrzovanje) mleka prava načina delati trpežno blago, zato je bilo rešitev, kako napravljati trpežno mleko, iskati po drugem potu. Največje težave dela tistim, ki mleko grejejo ali hlade, mlečna tolščoba. Segrevanje kakor hlajenje predru-gačita obliko tolščobe v mleku, ki pride izpod krave razdeljena v mleku v silno majhnih kroglicah. Tolščoba se sprijema v večje gručice in vrhutega se tvorijo gručice sirnine, ki delajo mleko slabo prebavno.

Neumornemu delovanju Francoza Goléna (Gaulin) se imamo slednjič zahvaliti, da je z izumitvijo svojega načina premagal težave, ki jih dela tolščoba. Čuditi se moramo pravzaprav, da mlekarstvi učenjaki dandanes, ko se pojavlja iznajdba za iznajdbo, niso že prej dali inženjerjem migljaja, po katerem potu naj iščejo izumitev, da bi mogli napravljati trpežno mleko.

In sedaj se da komaj kaj bolj preprostega misliti, kakor je Golénova iznajdba. Golénov način obstoji v tem, da se tolščobne kroglice razprše v najmanjše delce, da se mleko skoz drobnogled vidi skoraj enolično (homogeno), zato se ta način ohranjenja mleka imenuje homogenovanje mleka. V svrhu homogenovanja mleka služi stiskalni stroj, čegar naloga je, da mleko z veliko silo žene med dvema ploskvama, ki jih zmeti skupaj drže. Sesalka žene mleko neprestano skozi, in

mleko mora zdržati pritisk 250 atmosfer. Da se prepreči dotok mleka v predebelih curkih med prožno stiskani ploskvi, se mora mleko poprej gnati skoz silno majhne luknjice. Ker so te luknjice, če so še tako majhne, še vedno večje kakor tolščobne kroglice, zato se razprševanje kroglic še ne vrši tukaj, temveč šele tedaj, ko se stisnejo skoz jekleni valjar. Ta valjar je nakonec razširjen, in v njem se nahaja stožec, ki se valjarjevih sten skoraj dotika. Izredno majhni prostor med valjarjem in stožcem dela, da se tolščobne kroglice mleka, ki gre skoz, razpršijo v atome. Na takem mleku se smetana nič več ne dela in se mleko tudi ne da več posneti s posnemalnikom.

Gonilna sila za stroj mora imeti 7—8 konjskih moči, in stroj sam, ki v eni uri homogenuje 1000 litrov mleka, stane nekaj tisoč kron. Seveda se homogenovano mleko da še pasterizirati, vsled česar se v njem zamore vse škodljive glive.

Goljufati na ta način, da bi se tako mleko posnemalo, ni mogoče, in se tako mleko tudi ne prismodi. Važno je tako prirejeno mleko tudi za dojenčke, ker se jim lahko priskrbi trpežno mleko vedno enakomerne sestave. Na mlekarstvi razstavi v Hamburgu, ki je bila letos meseca aprila, se je tudi že doprinesel dokaz, da je Golénov način homogenovanja mleka praktično poraben. Mlekarski veščak Pittius v Berlinu poroča, da je imel tako mleko, ki je bilo več kot mesec dni staro, a je imelo okus in vonj kakor popolnoma sveže, dasi ima Pittius vsled večletne skušnje jako občutljiv nos in jezik za mleko.

Ako se vse uresniči, kar se poroča o tem novem načinu prirejanja trpežnega mleka, potem se bo razvila kupčija z mlekom kakor kupčija s pivom v steklenicah, in mi Kranjci, ki imamo prekrbovati naša vroča pomorska mesta in v bodočnosti tudi tržaške ladje z mlekom, moramo biti zelo pozorni, da se z novo iznajdbo pravočasno okoristimo.

Iz preskušališča kmetijske šole na Grmu.

V preskušališču, ki ga ima za pridelovanje krme kmetijska šola na Grmu, so se nasejale l. 1898. tudi razne mešanice za stalne in začasne travnike.

Izmed teh hočem navesti samo dve, ki sta se sestavili po navodilih veščaka D. Weinzierla na Dunaju.

Prva mešanica, pripravna za začasne travnike, t. j. za travnike, ki se imajo rabiti po 4 do 6 let, je bila naslednja in so se porabile za 25 m² velik prostor, ozir. za 1 ha, naslednje množine semena z dodatkom 50 % semena, in sicer:

		za 25 m ²	za 1 ha
32 % detelj.	15 % domače detelje	0.75 dkg	3.— kg
	2 % bele detelje	0.05 "	0.20 "
	15 % švedske detelje	0.55 "	2.20 "
78 % trav.	10 % angleške ljuke	1.45 "	5.80 "
	5 % laške "	0.75 "	3.— "
	10 % pasje trave	1.15 "	4.60 "
	10 % travniške bilnice	1.50 "	6.— "
	18 % mačjega repa	0.80 "	3.20 "
	15 % francoske pahovke	3.— "	12.— "
	100 %	10.00 dkg	40.— kg

Druga mešanica, pripravna za stalne travnike, je bila pa na naslednji način sestavljena in so se porabile za njo na 25 m² velikem prostoru, oziroma na 1 ha, naslednje množine semena, in sicer z dodatkom 70 % semena:

		za 25 m ²	za 1 ha
20 % detelj.	10 % domače detelje	0.85 dkg	2.40 kg
	2 % bele detelje	0.08 "	0.32 "
	3 % švedske detelje	0.18 "	0.72 "
	5 % nokote	0.32 "	1.28 "
	8 % mačjega repa	0.62 "	2.48 "
80 % trav	10 % francoske pahovke	4.80 "	17.20 "
	15 % pasje trave	2.50 "	10.00 "
	5 % laške ljulike	0.75 "	3.00 "
	5 % angleške ljulike	0.75 "	3.00 "
	10 % zlate pahovke	0.75 "	3.00 "
	5 % travniške bilnice	1.25 "	5.00 "
	7 % rdeče bilnice	1.12 "	4.48 "
	10 % travniške latovke	0.85 "	3.40 "
	5 % navadne latovke	0.40 "	1.60 "
	100 %	14.72 dkg	58.88 kg

Zanimive so sedaj, po preteku 5 let, izkušnje, ki so se napravile pri teh mešanicah, in sicer gledé detelj kakor tudi gledé trav, ki so se sejale.

Izkušnje gledé detelj so bile že popisane l. 1901. v „Kmetovalcu“ štev. 12. z dné 30. junija. Takrat sem povedal, da je detelja že po preteku dveh let popolnoma izginila in da se je ruša vsled tega močno zredčila. Le nokota je ostala, ki zasluži, da jo zaradi njene trpežnosti, tečnosti in rodovitnosti sejemo povsod med večletne mešanice, kjer le uspeva.

Zanimive so pa tudi izkušnje s travami, kajti tudi pri travah se je pokazalo, da niso vse enako dobre in priporočljive za take mešanice.

Med travami sta se izkazali v tem slučaju za najbolj trpežni in dobri francoska pahovka in pasja trava, ki sta v predstojecih mešanicah tudi zato debelo tiskani. Druge trave so večinoma izginile, dočim nekatere sploh izkalile niso, ker je bilo seme najbrž prestaro. Kar je pa posebno zanimivega pri vsi stvari, je pa to, da se je med tem časom veliko medene trave same nasejalo, tako da je na obeh gredah dosti, skoraj več kakor druge trave.

Na obeh prostorih prevladujejo sedaj naslednje tri trave:

1. francoska pahovka,
2. medena trava in
3. pasja trava.

Mačjega repa je prav malo, ravno tako tudi zlate pahovke, ki se je pa v tem slučaju sama nasejala, dasi je bila sejana v drugi mešanici. Seme zlate pahovke, ki se dobiva po trgovinah, je namreč večidel nekaljivo, kakor ne tukajšnje izkušnje. To seme je zelo drago, in ker ga malokdo kupuje, ga tudi trgovci nimajo v dobri kakovosti. Večidel je staro in zaradi tega nekaljivo. Kar se tiče angleške in laške ljulike, nam hitro izgineta v večletnih mešanicah. Zanimive so tudi izkušnje z latovko. Kjer je detelja, tam rase tudi latovka in se sama vseje, če treba, kjer pa ni detelje, tam tudi latovki ne ugaja. Navadna in travniška latovka sta se sejali v drugi mešanici, pa ni sedaj ne te ne one. Ravno tako manjka v drugi mešanici tudi bilnic, in sicer travniške kakor tudi rdeče bilnice.

Da se je medene trave toliko vgnezdilo v obeh teh mešanicah, to je pripisati baš temu dejstvu, da ji lega in zemlja poskušališča kakor tudi tukajšnje podnebje dobro ugaja. Toliko o sestavi ruše.

Kar se pa tiče letošnje 1. košnje, je bila na obeh tek oddelkih prav ugodna, dasiravno manjka detelje in drugih nizkih trav. Ta ugodni uspeh je pripisati dobri letini, ki jo imamo letos vobče s senom, potem pa tudi umetnemu gnojenju.

Oba prostora sta se namreč letos v zgodnji pomladi pognojila s Tomasovo žlindro, s kalijevo soljo in

s čilskim solitrom. Tomasova žlindra in kalijeva sol sta učinkovala izkrajja povsem neznatno, zato ker manjka v obeh mešanicah detelj. Ko se je pa pozneje raztrosil še čilski soliter (na 1 ha 150 kg), se je trava hipoma vzdignila in je rasla ves čas prav lepo. Ta poskus nam jasno priča, da je treba na vsak način dušičnatih gnojil po tistih travnikih, kjer manjka detelje. Na obeh prostorih se je nakosilo v prvi košnji enako veliko, in sicer po 16 kg sena na 25 m². Če preračunimo to množino za 1 ha, bi se spravilo v tem slučaju v prvi košnji 64 q na 1 ha, kar se mora šteti za izredno dober pridelek. R.

Zakaj so v Švici kmetje bogati.

Urednik našega lista je lansko leto priobčil v „Kmetovalcu“ in v posebni izdaji daljšo razpravo „Kmetijske razmere na Kranjskem“. V tej razpravi je dokazoval, da je gospodarskemu propadanju našega kmeta glavni vzrok njegovo gospodarsko nazadnjaštvo in da ga moreta pogina rešiti le vzgoja in pouk. Kdor količjak kmetijske razmere pozna, mora imenovani razpravi brezpogojno pritrditi, celo pa tisti, ki je proučeval razvoj kmetijstva na Nemškem, v Švici ali na Danskem. Kar so v teh deželah dosegli — in dosegli so v kmetijstvu prav velikanske uspehe — se je zvršilo na podlagi splošne ljudske omike in posebej na podlagi kmetijsko-strokovne vzgoje in naobrazbe tamošnjih kmetovalcev.

Ta izvajanja potrjuje ravno kar v nemškem jeziku izišla knjiga „Planinsko-gospodarsko potovanje štajerskih kmetovalcev v Švico“, ki sta jo spisala po naročilu štajerskega deželnega odbora dr. P. Schuppli in Adolf Bischofberger. Kdor zna nemški in se zanima za kmetijski napredek, naj prebere to knjigo, in naše podružnice nimajo lepše prilike storiti kaj za svoje ude, kakor če temu ali onemu udu naroče, naj knjigo prebere ter pri občnem zboru predava o vsebini ter se potem na podlagi predavanja nadalje razgovarja. Omenjena knjiga se dobiva za 2 K pri deželnem oskrbništvu graščine Ober-Buchau na Štajerskem.

Če se mi v našem listu s to knjigo pečamo, ne tiči vzrok le v tem, da hočemo priti z novim dokazilom, da so bile naše lanske razprave resnične, temveč tudi zaradi tega, da pokažemo, da tisto, kar smo mi priporočali med drugim v dosegu uvedanja umnejšega kmetovanja na Kranjskem, se dejansko že vrši na Štajerskem, koder so kmetijske razmere zelo podobne našim. Mi smo namreč pisali: „Skrbimo, da naših kmetovalcev sinovi pridejo v svet, da se bodo v deželah, koder prebiva visoko naobražen kmetijski narod, učili umnega kmetovanja“. No, napominana knjiga je plod takega poučnega potovanja štajerskih kmetovalcev v Švico. V naslednjem priobčimo oceno te knjige doslovno po „Gospodarskem glasniku“, slovenskem glasilu c. kr. kmetijske družbe štajerske. Tajnik imenovane družbe, gosp. Juvan, piše naslednje:

„Kdor potuje, ve tudi kaj povedati“, pravi pregovor. To se je zopet pokazalo. Krasni so uspehi potovanja štajerskih kmetovalcev pod vodstvom dr. Pavla Schupplija na Švicarsko. Šli so s podporami države, dežele in dobrodelne štajerske hranilnice in so potovali 14 dni. Mogoče je bilo spoznati vse gospodarske naprave svobodnega švicarskega ljudstva. Jako dobra je zategadelj tudi knjiga, ki sta jo po naročilu štajerskega deželnega odbora spisala dr. Schuppli in Bischofberger. Tudi drugi kmetovalci, ki niso imeli prilike prepotovati

lepo in dično Švico, posnamejo iz imenovane knjige lahko mnogo kmetijsko-gospodarskih nauk. Nehote nas pri čitanju te knjige obhaja želja, da bi tudi sami pohiteli tja na Švicarsko in sami na svoje oči gledali to vzorno uravnano deželo. Knjiga je razdeljena na dva dela. V prvem delu opisuje Bischofberger jako mično vse potovanje, pri čemer vpleta marsikaj za kmetovalca zanimivega, v drugem delu, ki je mnogo večji, podaja dr. Pavel Schuppli popoln opis kmetijsko-gospodarskih razmer na Švicarskem in še posebej o planinskem gospodarstvu. Tu ne moremo posneti kaj natančnejšega iz teh opisov potovanja in gospodarskih razmer. Svetovali bi pa, da bi naši kmetovalci darovali goldinar in si kupili dotično knjigo, ki bi jim bila lahko za nekaj kašipot pri živinoreji, v mlekarstvu, pri hlevnih, gnojnih napravah in planinskem gospodarstvu ter v združnih zadevah. V knjigi se nahaja cela vrsta koristnih slik in načrtov kmetijskih poslopij. Način švicarskega gospodarstva prodira čedalje bolj tudi v naše kraje. Taki primeri posnemanja se nahajajo posebno na Gorenjem Štajerskem. Da se je tu kmetijsko gospodarstvo tako lepo razvilo in se tako naravi dežele prilagodilo, to je pač le mogoče bilo vsled tega, ker biva na Švicarskem svobodno, razumno, varčno in omike željno ljudstvo. „S svojimi rokami smo ustvarili to zemljo“, pravi pesnik Schiller o njih. Z mečem v roki in s svojo krvjo so si Švicarji priborili in varovali narodno prostost. Ravno ta prostost in reva dežele, ki je tretjina ni drugega kakor golo skalovje in hribovje, to je prebivalce sililo, da so vedno premišljevali, kaj bi se dalo zboljšati in popraviti, da bi zemlja več nesla in bi se dalo živeti. Poleg boja za narodno prostost so Švicarji tudi z duhom skozi stoletja delovali in si tako ustvarili današnji švicarski raj, švicarsko blagostanje.

Blagonosni zimski nadaljevalni pouk traja do 18. leta in se konča šele z dovršeno skušnjo pri vojaških novincih in, če se tedaj ne posreči, se je treba še v vojaških letih naprej učiti. (Pri nas na Slovenskem pa ljudje le gledajo, kako bi mlade ljudi iz šole dobili! Op. prest.). Kmetijskih šol imajo v Švici v primeri z velikostjo dežele veliko število, in ravno tako preskušališče, da se ljudstvo lahko izobrazuje za kmetijsko gospodarstvo. V naših kmetijskih šolah je navadno le po en sam strokovni učitelj, na švicarskih kmetijskih šolah je takih učiteljev po 6 do 10. Državna vlada in kantoni (posamezni deli, kakor pri nas dežele) podpirajo te kmetijske šole za pospeševanje umnega kmetijstva vse drugače kakor pri nas, kjer se mečejo milijoni samo za puške in kanone in za vodna pota dvomljive vrednosti, ki bodo vsled nizkih vozniških stroškov kmetijske pridelke še bolj v ceni znižala in uničila. Avstrija daje za podporo živinoreje 472.000 kron, mala Švica pa, ki je komaj obilno dvakrat toliko, kakor Štajerska, daje za isti namen 437.000 frankov (en frank blizu ena krona) na leto, ne gledé na to, kar dajo še posamezni kantoni. Na Švicarskem se nič ne čuje o varstvu divjačine.

Švicarji porabijo svojo zemljo za koristno domačo živino, ki jim je pomagala do visoko izomike. Pri nas pušča država, da se na stotine kmetijskih posestev pokupi in pušča v goščavo za divjačino in lov in se leto za letom sili na stotisoče ljudi k izseljevanju. Nam še manjka najpotrebnejšega: gospodarskega razuma in večje omike, ki vodita do gospodarske samostojnosti in prostosti.

Če človek to planinsko gospodarsko poročilo prečita, se ga polasti skoraj zavist in nevoščljivost.

Povsodi se vidijo pri kmetih zadovoljni in veseli okrazi, vse lahko diha in živi, vse deluje skupno za prospeh in blagostanje in omiko. Pri nas začnemo šele sejati seme strokovne omike, tam na Švicarskem že žanjejo sadove svojih trudov. Pri nas se kmet na ozkih krajih trudi s celo trumo pomočnikov, da pridela nekaj zrn žita, švicarski kmet kosi na enaki zemlji brez tažav po trikrat do štirikrat na leto. Pri nas živina na planinah dostikrat silo trpi in strada, ali divjačina vso travo popase, na Švicarskem je za vse preskrbljeno in se živina lepo in skrbno redi, da jo je veselje gledati; povsodi se pač vidi delovanje umnega in izomikanega duha in pridnih in neumornih rok. Planine so skoraj vse zboljšane, t. j. preskrbljene z vodotoki za napajanje, za namakanje pašnikov, za osuševanje, grmovje je posekano in iztrebljeno, najboljša trava nasejana, primerni poti so napravljeni, pašniki so razdeljeni in gnojni, za prenočišče živine je priskrbljeno primerno zavetje, napravljene so primerne mlekarice in sirarnice, povsodi je delo prav razdeljeno in prihranjeno; načelo je: hitro pridelovati, mnogo prodajati in vsled tega svoj dobiček množiti; izkratka, tu se goji najumnejše in marljivo gospodarstvo, kakršno vzmore le takšno, na visoki stopnji izobrazbe stoječe ljudstvo kakor je švicarsko.

Zatorej naj noben kmetovalec ne zamudi kupiti si to knjigo in se iz nje učiti ali si jo dati razlagati od koga, ki jo razume. Mali stroški se poplačajo z obilnimi nauki.

Sodba o kranjskih vinih, razstavljenih v deželni vinski kleti v Ljubljani.

Gotovo bo vsem cenjenim čitateljem tega lista znano, da se je letošnje leto ustanovila v Ljubljani deželna preskušalna in pokušalna vinska klet, ktere namen je v prvi vrsti pokazati širšemu svetu, kakšna vina se na Kranjskem pridelujejo, ter posredovati in povzdigniti kupčijo kranjskih vin. Nadaljnji namen te kleti je, s pravilnim ravnanjem zboljšati razne vinske pridelke, posebno pokvarjene, ter jih na ta način za kupčijo sposobne napraviti. Končni namen je tudi prirejati večdnevne kletarske tečaje za gostilničarje ter javne pokušnje za vse občinstvo.

Ta klet, ki je 31 m dolga, 5, odnosno 8½ m široka ter 3½ m visoka, se nahaja v Tavčarjevi hiši pod kavarno „Evropa“ na Dunajski cesti.

V tej kleti se nahajajo vinski vzorci, in sicer v sodčkih po 56—100 litrov, onih posestnikov, ki imajo še mnogo takega vina naprodaj. Stem je kupcu dana prilika, omisliti si brez nadaljnjih stroškov vin, ki mu ugajajo, in mu ni treba osebno hoditi v dotični, mogoče njemu celo neznani kraj, marveč zadostuje, da se pisмено obrne na pridelovalca ter naroči poljubno množino takega vina, ki je enako v kleti razstavljenemu vzorcu. Tako naročitev pa izvršuje brezplačno in pod strogo tajnostjo glede cen tudi vodstvo omenjene kleti.

Na vsakem sodčku je zaznamovano ime in kraj pridelovalca ter vrsta vina.

Da se pa o kakovosti kranjskih vin prepričajo tudi drugi sloji in ne samo kupci, se prirejajo vsak mesec po enkrat ali dvakrat javne vinske pokušnje, do katerih ima vsakdo pristop; mora pa kupiti za 1 K listkov, za kar dobi 10 kozarcev ali približno 1 liter raznovrstnih vin. Da bi se ta vina vsem obiskovalcem zastoj oddajala, ni mogoče, ker so stroški za vzdrževanje tega podjetja jako veliki, kajti vina niso po-

darjena, marveč nakupljena, vsled česar se ravno pri naročbah tako majhnih množin upravni stroški znatno povečajo. K temu pridejo stroški za najemnino, razsvetljavo, nakup raznih kletarskih potrebščin itd., tako da se more z gotovostjo računati, da bosta deželni odbor in kmetijska družba žrtvovala v ta namen vsako leto najmanj 600 K. Koristi od tega podjetja torej nima ne dežela in ne družba, marveč edino le vinogradniki, a gotovo je, da bosta te stroške z veseljem žrtvovali, če se to koristno podjetje tako razvije, kakor bi bilo z ozirom na današnje kupčijsko stališče žetli.

Z obojestranskim, skupnim delovanjem je upati, da se tudi to doseže.

V kratkem hočem navesti dosedanja uspeh te kleti z ozirom na razvoj vinske kupčije in na sodbo o raznih vinih.

Kakor vsako podjetje, ima tudi to nekaj nasprotikov — sebičnežev, čeprav jih je tako malenkostno število, da v primeri s prijatelji tega občekoristnega podjetja niti v pošte ne hodijo. Največ priznanja si je pa klet pridobila s prireditvijo javnih pokašenj, kar spričuje vsakokratni mnogoštevilni obisk in obča želja, naj bi se take pokašnje pogostokrat vršile. Je pa to tudi nekaj izrednega, kajti ob pokašnjah so tu zbrani ljudje raznih stanov in narodnosti ter s kozarcem v roki hodijo od sodčka do sodčka. In ker je preskrbljeno tudi za primeren prigrizek, ni drugače mogoče, kakor da vsakdo bolj ali manj vesel zapusti ta podzemeljski hram.

Sodba glede dobrote tu razstavljenih vin je seveda različna; vobče se vina jako hvalijo, toda najbolj taka, ki so napravljena po novodobnem kletarstvu, ki namreč niso pretrpka ali pretrda, t. j. ki niso dolgo kipela na tropinah ali pečljih in ki so bolj svetle, ne temnorumene, čiste barve, ter neprekisla. Ta javna ljudska sodba je najboljšje navodilo za našega vinogradnika, kako mu je v bodoče postopati, da se svojega vinskega pridelka čimprej iznebi ter ga po primerni ceni v denar spravi.

Pred več leti so bila trda, temnorumena vina, bodisi vipavska ali dolenjska, mnogo bolj priljubljena kakor mehka, malobarvena. Zato pa se naprava vina po francoskem načinu, t. j. da bi nič ne kipelo na tropinah ali komaj pol dne, ni mogla udomačiti. Radi tega se pa posebno vipavka vina, ki so imela poleg mnogo čreslove premalo vinske kisline, niso tako dobro poleteli držala, ker se čreslova kislina izpremeni v humusovo kislino, ki more vino popolnoma pokvariti. Vsled tega drugače iz finih trto pridelano vino ni moglo priti do svoje prave veljave. Sedaj pa, ko so se z novo nasađitvijo vinogradov pomnožile tudi nove, boljše, finejše tuje vrste, in ko se je vino pričelo izvažati tudi v druge, severnejše kraje, je tudi vipavski vinogradnik uvidel, da po starem načinu napravljeno vino nima prave veljave. Sedaj se še veliko vina na ta način napravlja, da se grozdje najprej pečlja in potem zmasti, ali pa takoj zmasti ko se potrga, ter se pusti, da mošt sam zase pokipi. In ker se sedaj vina tudi pravočasno pretakajo in deloma tudi umetno čistijo, je dobilo vipavsko vino popolnoma drug značaj in drugo ime, kakor ga je prejšnje čase imelo. Burgundec, zelen, rizling, sipa, silvanec, karmenet, portugalka, to so vina, ki sedaj ljubljancem posebno ugajajo, ki pa o njih niso imeli poprej, kakor sami trdijo, niti pojma, da bi se vina take kakovosti pridelovala na Kranjskem, posebno na Vipavskem. In gotovo je, da si ta vina uteg-

nejo prisvojiti tudi v tujini ime, ki ga zaslužijo, če bodo le vinogradniki umno ravnali z grozdem in vinom.

Kakor vipavsko, želo je tudi dolenjsko vino ono pohvalo, ki jo zasluži po svoji dobroti. Ker ta spis nima namena pridelka iz tega ali onega kraja hvaliti ali grajati v korist ali na škodo drugim, marveč izreči le javno sodbo o raznih kranjskih vinskih pridelkih, moram pripomniti, da so se za sedaj bolj hvalila vina iz krškega in novomeškega okraja kakor z Belokranjskega; to pa ravno tako, kakor je bilo o vipavskih vinih omenjeno, le radi tega, ker so belokranjska vina pretrpka. Ona belokranjska vina pa, ki so napravljena po francoskem načinu in po umnem kletarstvu opravljana, in sicer ravno nekatera metliška vina, so se ravno tako hvalila, kakor druga, posebno pa ona iz boljših finejših vrst. Iz tega torej sledi, da je le pomanjkljivost v kletarstvu vzrok nepričakovani, neugodni sodbi.

Dolgo kipenje na tropinah je Dolenjcem tem manj potrebno, ker se vina vsled obilne kisline tudi brez čreslove kisline hitro čistijo. Glavno je, da ne pride nič gnilega grozdja vmes ter da se vino pravočasno pretoči, in sicer prvič koj 2—3 tedne po dovršenem burnem kipenju. Da bo oni, ki pomnožuje fine trtne vrste, na pr. rizling, silvanec, burgundec, španjol itd. boljše in stanovitejše vino prideloval, je pač samobesni umevno.

Upamo, da bo tudi ta javna sodba obiskovalcev deželne vinske kleti nekoliko pripomogla do izboljšanja kranjskega kletarstva ter da bodo v prihodnji jeseni vsa tu razstavljenega nova vina iz vseh vinorodnih krajev na Kranjskem enako slavljena. Pripomnim naj še, da se bodo le taka vina sprejemala, o katerih je to tudi z gotovostjo pričakovati! Stem pa ni rečeno, da se morajo vsa vina napravljati po novem načinu; pač pa se priporoča to delati kolikor mogoče, da se polagoma izgube stare navade. Krajevna poraba zahteva največ vina, napravljena po starem načinu; toda ker se pridelok od leta do leta večja, bo treba skrbeti tudi za izvoz. Počasi se bodo tudi domačini privadili na nova vina in bodo rajši segali po teh kakor po trdo kuhanih.

Kar se pa glede cen tiče, ne morem kaj, da bi ne dostavil, naj se cene nastavljajo primerne vrednosti vina in današnjim razmeram. Navadno se jeseni s cenami pretirava, in posledica je, da trgovci odidejo ter se založe s tujimi, cenimi vini. Ko pa pride čas za obdelovanje vinogradov, ni potrebnih sredstev, klet pa še polna vina; in potem je marsikdo primoram oddati za znatno nižjo ceno, kakor bi jo bil dosegel jeseni. Zato naj se v vsakem okraju po previdnih in zanesljivih osebah določijo že koj po trgatvi primerne cene, ki naj se ne izpreminjajo, čeprav bi bilo povpraševanje po ondotnih vinih slučajno bolj živahno kakor prejšnja leta. Le na ta način je možno zagotoviti si stalnih kupcev. Tekmovanje je danes na vseh straneh jako veliko, sedaj pa prodira tudi pivo vedno bolj, in zato se morajo tudi vinogradniki sami nekoliko potruditi, da se kolikor mogoče iznebe tega tekmeca.

F. Gombač.

Kako je postopati, če se hoče kuhati davščine prosto žganje.

Nameravano kuho davščine prostega žganja je zgledati vsako leto do 15. avgusta pri županu ali pri dotičnem oddelku finančne straže.

Pri zglašenju mora stranka povedati:

1. ime in priimek ter posel in bivališče s hišnim številom vred;

2. obsežnost družine, to je število domačih ljudi in poslov, ki so pri nji na hrani in v stanovanju, z všteto svojo osebo;

3. število, kakovost in prostornino (obseg) v litrih žgalnih priprav, katerih se hoče posluževati pri davščine prostem narejanju žganja, slučajno tudi posod za vrenje (vrvežnikov), ki se imajo rabiti;

4. ali je žgalna priprava lastnina zglasiteljeva ali pa izposojena; v slednjem slučaju se mora navesti ime in bivališče lastnikovo;

5. del leta, oziroma mesec ali meseci, v katerem ali v katerih se bode žganje narejalo;

6. popisno število poslopja ali parcelno število zemljišča, kjer se ima žganje narejati;

7. posestvo po vrsti (kakovosti) in obsežnosti, na katerem se žgalne tvarine pridelujejo;

8. tvarine iz katerih se bode žganje narejalo;

9. pijače, katere hoče davščine prosto narediti, po vrsti (kakovosti) in količini v litrih;

10. napoved mora zglasitelj svojeručno podpisati, in sicer pri ustni zglasitvi na dotični pregledni poli, ki leži pri županstvu.

Na zadnjo točko posebno opozarjamo, ker se na pr. prav lahko pripeti, da župan na zglasitev pozabi, potem pa pride kazen in, ker dotičnik ni podpisal pregledne pole, svojega zglasila ne more dokazati ter mora plačati kazen.

Naznanila, ki se prijavijo šele po preteku zgoraj določenega obroka, se brez izrecnega pooblastila ne smejo sprejeti, ker le c. kr. finančnemu ravnateljstvu pristojna pravica, spregledati prestop navedenega obroka v ozira vrednih slučajih.

Če se zglasitev prijavi v pravem času pri občinskem predstojništvu, se mora to predvsem prepričati, obsega li zglasitev vse prej navedene napovedbe ali ne. Ako bi bila zglasitev v katerikoli oziru pomanjkljiva ali nejasna, bi se morala stranka pred vsakim daljnim uradovanjem ali vpisom pismeno ali ustno pozvati, da zglasitev primerno popolni, oziroma v nji nahajajoče se nejasnosti odstrani. Če bi se tej zahtevi ne hotelo ustreči, se mora zglasitev zavrniti. Ako se pa naznanilo ali že takoj prvotno ali po izvršeni dopolnitvi smatra za popolno in pravilno, ima občinski predstojnik vse njegove napovedbe, naj so se ustno ali pismeno prijavile, vpisati v posamezne razpredelke za to določene tiskovine („pregled strank, katere hočejo žganje v domačo porabo davščine prosto narejati“). Ta tiskovina se bo županstvu v slučaju potrebe od pristojnega oddelka finančne straže zastonj doposlala in naj se tedaj tam o pravem času zahteva. Izpolni se ta pregled kakor se hoče, v nemškem ali slovenskem jeziku, vselej pa se mora dovršeno izpolniti. Na prvi strani naj se napiše zgoraj zraven dotičnega predtiska na levi strani finančne straže pregledni okraj (komisarijat) in finančne straže oddelek, na desni občina, konci napisa pa leto, za katero se pregled napravi. Če bi ena sama pola za vse stranke ne zadostovala, naj se porabi druga pola itd. V tem slučaju pa naj se zaznamujejo posamezne pole na prvi strani pod napisom s tekočimi števili po vrsti, kakor so prišle v porabo. Tekoča števila, ki se vpišejo na drugi (znotranji) strani tiskovine v prvem razpredelku, pa se imajo tudi v tem slučaju v vseh polah zaporedno vrstiti, ne pa v vsaki poli nanovo z 1 pričeti. Znotraj tiskovine se ima vsaka stranka posebej pod svoje tekoče število vpisati. Razpredelki se morajo izpolniti natančno po napovedbah stranke. Županstvu ni dovoljeno v teh razpredelkih svojevoljno izpreminjati

napovedbe strank, še celo tedaj ne, če bi bile napovedbe po njegovem mnenju neistinite. Pri izpolnitvi teh razpredelkov se mora ravnati strogo po dotičnih nadpisih; potem ne more pravilna izpolnitev povzročiti nikakih težav. Če bi pa županstvo o kaki stvari dvomilo, naj se obrne do pristojnega oddelka finančne straže za pojasnila. Ako se vrši vpis na podlagi pismene zglasitve, se mora ta zaznamovati s tekočim številom, pod katerim je stranka vpisana v pregledni poli, ter priložiti pregledni poli. Če se je pa zglasitev prijavila ustno ali pa tudi le ustno dopolnila, mora stranka takoj po izpolnitvi navedenih razpredelkov vpisane napovedbe s svojeručnim podpisom potrditi.

15. dan avgusta vsakega leta se mora pregledna pola skleniti, to je na notranji strani, neposredno pod zadnjim vpisom datirati in podpisati ter potem oskrbeti s potrdilom, ki je predtiskano na zadnji strani (na hrbtu). Kar se tiče izgotovljenja tega potrdila, pri katerem naj se od strani županstva postopa z največjo natančnostjo in vestnostjo, ker je merodajno za odločitev o zahtevani oprostitvi, se mora predtiskano potrdilo, če so vsi v njem navedeni pogoji pri vseh v pregledni poli vpisanih strankah popolnoma izpolnjeni, samo datirati, od občinskega predstojnika podpisati in oskrbeti s srenjskim pečatom. Če pa pri kaki stranki niso vsi pogoji izpolnjeni, se morajo stranke, za katere to velja, vpisati v razpredeljeni zaznamek po razvrstitvi tekočih števil pregledne pole, katere se sprejmejo v prvi razpredelku tega zaznamka, ter v zadnjem razpredelku zaznamka pri vsaki stranki označiti vse one okolnosti, katere se pri nji ne skladajo z istinitostjo. Ako je od stranke zahtevana količina žganja v primeri z njeno družino prevelika, naj se v zaznamku navede ona količina, katere se strinja s potrebo stranke in njene družine. Isto velja glede količine žgalnih tvarin v tem oziru, če jih je stranka v istini sama pridelala ali če jih vsaj navadno sama prideluje. Če se zaznamek sploh izpolni, se mora datum, podpis in pečat, kakor se samo razume, pristaviti šele konci zaznamka. Potrdilo se mora, če se je porabilo več preglednih pol, izgotoviti na vsaki poli posebej za v nji navedene stranke. Tako potrjene pregledne pole se morajo s slučajnimi pismenimi naznanili strank vred v treh dneh po sklepu doposlati pristojnemu oddelku finančne straže.

Meje med njivami.

Mali posestniki ali kmetje imajo navadno zelo raztresene njive. Med njivami sosednih kmetov nahajamo po mnogih krajih nekoliko nevzorane ledine, ki jo po Dolenjskem imenujejo „grivo“; ta griva je pa kmetovalcu navadno samo v škodo.

Taka griva ne daje navadno drugega pridelka kakor nekoliko trave. Ker je pa svet sposoben za boljše obdelovanje, je zares škoda, da leži tako zapuščen. V starodavnih časih, ko so bila obširna zemljišča razdeljena med primerno majhno število prebivalcev in ko niti ni bilo mogoče vsega sveta obdelovati, takrat seveda se jim ni bilo trebalo brigati za vsak košček, kakor dandanes, ko je mnogo prebivalcev skoraj povsod, koder svet obeta le količjak kruha, in ko so vsa zemljišča tako zelo obdačena. Dandanes so se tudi potrebe zelo pomnožile, in zatorej moramo skrbeti, da se z vsako pedjo zemlje kolikor se da okoristimo.

Edini vzrok današnjih mej je, da so zemljišča različnih gospodarjev ločena drugo od drugega. V ta namen

pa ni treba širokih griv, ki so navadno najnevarnejše meje, ker dajo lahkoumnemu sosedu priliko, da si leto za letom prilastuje palec za palcem sveta, vsled česar nastajajo pogostoma prepiri in pravde in sovraštvo med sosedi. Saj ne manjka takih ljudi, ki se radi bogatijo na škodo drugih. Ko so se njive nekdanjih graščin delile med kmete, so večinoma imele ravne meje, in če primerjamo dandanes davkarsko mapo z mejami, kakršne so v istini, se takoj prepričamo, da so meje na mapi ostale ravne, meje naših njiv pa so skoraj povsod zakrivljene, kar obenem dokazuje, da so grive in meje nezavesljive in da vobče zelo škodujejo.

Kakor smo že omenili, so grive mnogokrat krive preprirov, tepežev in pravd. Vse to pa prizadeva poleg moralne škode tudi velike stroške in izgube. Pravde segajo posestniku posredno in neposredno globoko v žep. Poti k sodnikom in odvetnikom, zamude, advokatska dela in koleki, vse to stane, požira denar, da je gorje kmetu, ki je zapleten v pravde. Posredno se pa zaradi pravd množi število državnih uradnikov, a te mora vendar tudi vzdrževati posestnikov davek.

Kadar priženejo na Gorenjskem pastirji in pastirice živino s paše domov, grede navadno požet po mejah nekoliko zelenjave za krave. Večkrat pa se pripeti, da skrbna gospodinja prehití svojo sosedo in da veli svojim pastirjem kolikor moči vse meje požeti. Iz tega nastane babji ravs in kavs, v kterega se navadno vpletajo tudi gospodarji, in tako se vgnezdí sovraštvo med družini, tako da si začno kjerkoli mogoče druga drugi škodovati. Evo! zaradi meje je za vselej skaljen mir in vgnezdilo se je sovraštvo s svojimi nasledki.

Znamenito škodo nam delajo tudi mrčesi, kateri se skrivajo po mejah in od tod zahajajo v njive, ter tudi miši, bramorji, polži.

Iz mej se raztroša plevel v njivo. Tako rase na pr. predenica po mejah prav rada; kadar pride detelja na njivo, začne se širiti, in sicer tako naglo, da nam pokonča desetino in lahko še več košnje. Pšenica postaja mnogokrat snetjava zaradi tega, kar rase po mejah tak plevel, na katerem se snetje rado zareja; enaka se godi pogostoma ovsu in ječmenu. Meje so potemtakem našim žitom ne samo gnezdo škodljivih mrčesov, ampak tudi vir nevarnim boleznim.

Torej proč z mejami in postavimo si rajši kame-nite mejnike!

Vprašanja in odgovori.

Vprašanje 114. Pri nas je navada teletom, ki se skoraj brez življenja rode, vlivati vodo v nos in v gobec, češ da pridejo potem k sebi. Ali je res kaj na tem? (D. S. v V.)

Odgovor: Nekaj je na tem, in sicer voda prisili tele k dihanju, in žival se kmalu oživi. Tele namreč prične šele dihati, ko pride na svet, in če pravočasno ne prične dihati, pa pogine. Vendar pa voda ni pravo sredstvo, ker s to vodo pridejo lahko v pljuča deli jajčne kožice in plodove vode, kar v pljučih lahko povzroči snetljivo vnetico ter gotovo smrt. Če pride sicer zdravo tele na svet, ki pa je kakor bi bilo mrtvo, ker ne diha, potem je dihanje umetno oživiti. To se naredi, če se teletova glava in rebra polijejo z mrzlo vodo. Če je kaj življenja v teletu, potem jame gotovo močno dihati. Če tele po porodu sploh slabotno diha, naj se krepko odrigne s slamo, ali pa naj se pusti, da ga obliže krava, kajti lizanje izdatno pospeši dihanje.

Vprašanje 115. Nameravam svoj novo nasajeni vino. grad, ki je sedaj drugo leto zelen, pognojiti sedaj poleti z gnojnic, ki je mešanica hlevske in straniščne gnojnice. Gnoj-

nica ni premočna. Ali bi bilo tako gnojenje z gnojnic sedaj v poletnem času dobro, če naredim pred trto jamico, kamor bi dal kakih 5 litrov gnojnice, in ali bi to koreninam ne škodilo? (F. P. v T.)

Odgovor: Gnojenje poleti more biti zelo dobro, ker ugodno vpliva na razvoj lesa in popja za drugo leto; vendar je gnojenje s svežo gnojnic lahko opasno, če se ne izvrši pazljivo, ker zelo lahko koreninam škoduje. Vsekakor naj se gnoji le s predelano gnojnic, t. j. s tako, ki je v jami že pokipela, ki ni premočna, in gnoji naj se na mokra tla ob dežju ali precej po dežju. Jamic ni treba kopati, temveč naj se gnojnica poliva povrhu, in sicer ne prav tik trte. Ob kopi se potem tisto podkoplje, kar ostane gnoja na vrhu. Če boste tako ravnali, se Vam gnojenje s popisano gnojnic gotovo dobro sponese.

Vprašanje 116. Matica lanskega leta družca mi je začela letošnjo pomlad staviti samo trotovo zalego, in sicer v čebulne celice, pa raztreseno. Lansko jesen je panj izvrstno nosil in tudi dobro prezimil. Matica je prav lepa. Kako je prišlo do tega? (A. T. v S.)

Odgovor: Najbrž so čebele jeseni matico iz kterega-koli vzroka prelegle, in ker pozno jeseni ni bilo več trotov, je estala neoplemenjena. Mogoče je tudi, ker je bil — kakor cmenjate — panj zelo priden, da je ob ajdi zastavil za roj, pa ker se je paša odtrgala, je zopet podrl, matico umoril, mladica pa se ni sprašila. Večkrat se tudi zgodi, da postane oplojena matica nerodovitna, oziroma da ne more leči oplojenih čebelnih jajčec, ampak samo neoplojena trotovska. Čez zimo, ko preneha matica z zaleganjem jajčec, se zgosti, kakor trdijo nekteri čebelarji anatomi, ona tekočina v semenskem mehurčku, v kateri plavajo semenske nitke; zato je omenjeni mehurček pozimi vedno manjši kakor ob času zaleganja. Če na pomlad, ko se začne matici v jajčnikih razvijati jajčeca in so že zrela za zaleganje, v semenskom mehurčku še ni v pravem času dovolj tekočine, da bi semenske nitke splavale, potem leže matica trotovska jajčeca, ker se niso mogla oploditi ob priliki, ko so šla po jajčnem odvodniku mimo mehurčka; to pa zato ne, ker niso mogle semenske nitke izstopiti iz mehurčka, ker so bile pregoste. Zato je videti več pomladi že pri prvih izletih nekaj malih trotov, ki so bili izvaljeni v čebelnih celicah. Te sicer ne redke izjeme trajajo navadno prav malo časa, ker dobi matica z obilnejšo in primerno hrano dovolj sokov v kri in tudi mehurček (receptaculum seminis), kjer hrani matica seme (sperma) od trota vse svoje življenje, se napolni s tekočino, v kateri plavajo potem semenske nitke (spermatozoe). Primeri se pa tudi, da včasih mehurček dolgo časa, ali vsled kake bolezni sploh ne pride več v pravi stan. V zadnjem slučaju se matici vsled razvijanja jajčnikov zadek močno debeli, da je videti prav lepa, da bi človek zadel, to je prav „kapital“ matica (a. l. m.!), pa je rova le bolna, in sicer za smrt bolna, in če ji sami ne naredimo hitrega konca, našli jo bomo prej ali slej na bradi panja mrtvo.

Vprašanje 117. Posestniki iz sosednje vasi imajo v naših gozdih pašne pravice. Eden teh posestnikov je svojo pašno pravico prodal posestniku v drugo vas. Ali je to dopustno in ali smo dolžni temu posestniku pustiti pasti? (F. B. v H.)

Odgovor: Po zakonu se take pravice, ki so združene s posestvom ne morejo odprodati, in sodišča morajo odbiti prošnje za vkupljenje take prodaje. Ker pa pri sodiščih večkrat niso poznali te določbe odveznega patenta, zato se je mnogo takih sprememb nezakonito vkupjilo. Prodaja pašne pravice je torej nezakonita, a na drugi strani vendar nimate pravice zavirati izvrševanje kupljene pašne pravice.

Vprašanje 118. Poginilo mi je 14 dni staro tele, katero smo napajali, ker ga mati ni hotela dojiti. Zvečer je bilo tele zdravo in čilo, a zjutraj ga je dekla našla mrzlega, mrtvega

in silno napihnjenega. Pri raztelesenju je tekla izpod kože silno smrdeča voda; drob je bil nepokvarjen, meso pa napihnjeno, a drugače kakor od zdravega teleta. Kaj more biti vzrok te nagle in čudne teletove smrti, ali morda zastrupljenja ali kaka kožna bolezen? (X. v J.)

Odgovor: Tele je poginilo za napetico, kar se zelo lahko pripeti pri teletih, ki se napajajo, če se ne ravna previdno. Pri napetici se kri iztisne iz droba in se nakopiči v drugih organih; odtod napihnjeno meso in obilica sokrvice pod kožo. Voda, oziroma sokrvice, ki je pri raztelesenju tekla izpod kože, pa ni bila smrdeča, to se Vam je le zdelo; smrdeli so le plini, ki so pri raztelesenju prišli na dan in ki so se naredili v črevih ter so bili vzrok bolezni in smrti. Ti plini so jako smrdeči žvepleni, fosforov in ogljikov vodik.

Vprašanje 119. Ali morete razjasniti, zakaj moje maline na vrtu nič več ne rože, dasi že dve leti sem močno cveto, a nobenega plodu ne naredi? (Bar. L. L. v J.)

Odgovor: Vzrok neplodnosti Vaših malinovitih grmov bo oslajenja. Ako naj maline rože, se jim mora vsako leto močno gnojiti, a vzleje temu se v osmih letih tako izrode in zemljo izsejajo, da je nasad treba uničiti in na drugem mestu novega narediti. Paziti je tudi na to da se vsako leto pri tleh odstranijo veje, ki so rodile, in od poletja naprej se pustijo rasti le močni spomladanski poganjki, a vsi slabi in tisti, ki poleti poženejo, se pa porežejo.

Vprašanje 120. Drugače jako lepo uspevajoč fižol dobiva na listju in stebelcih liše, da vsa rastlina pogine za gnolobo, ali pa listje odpade in stebelca ostanejo gola. Kaj je temu vzrok, kako od pomoči in ali bi svetovali fižol iznova saditi? (J. Ž. v S.)

Odgovor: Fižolovo rastlino napada cela vrsta gliv. Nekatere povzročajo ob ugodnem vremenu veliko škodo. No, letošnje deževno vreme je jako ugodno za razvoj gliviških bolezni, zato fižol močno boleha, kar se nam iz mnogih strani poroča. Edino sredstvo, ki bi ga mogli priporočati, je škropljenje s modro galico. Fižol nanovo saditi je na vsak način prav; če bo vse poletje tako vlažno kakor dosedaj, potem bo novi fižol dobil ravno tako bolezen, zlasti na njivi, ki je že okužena.

Vprašanje 121. Imam še precej pridno svinjo, ki jo mora sesa, kakor pri nas pravijo. Kadar je, kruli kakor bi v resnici dojila, in ji tudi začne mleko kapljati in zadnji konec pritiskane k tlom. Kakšna bolezen je to in kako jo je zdraviti? (F. N. v L.)

Odgovor: To je bolezen, ki prihaja od pokvarjenja prebavil v zvezi z revmatizmom, ki se pri prasičih čestokrat kaže. Pri Vaši svinji je šele pričetek bolezni. Vzrok je krmljenje pokvarjenega žita, ali sploh preobilo poklajanje žita in sočivja. Prenehajte s poklajanjem vsakterega žita in sočivja ter dajte krompir, kislo mleko, repo, peso, zeleno klajo i. t. d. Kot zdravilo dajte po enkrat na dan 50 g grenke soli, pomešane v krmi ali v napoju. Zadnji del, sploh vse boleče ude obdrnite vsak dan z gorkim ribjim oljem.

Gospodarske novice.

* Opozarjamo na občni zbor o. kr. kmetijske družbe, ki bo v četrtek, dne 9. julija ob 1/9 v dvorani „Mestnega doma“ v Ljubljani. Kdor more priti v Ljubljano, naj ne zamudi zborovanja, a podružnice naj zanesljivo poskrbe, da bo vsaka zastopana vsaj po enem zastopniku.

* Današnji številki je priložen družbeni računski sklep za l. 1902.

* Oddaja kos. Družba oddaja svojim udom posebno narejene kose iz najboljšega avstrijskega jekla. Na lani iz-

ražene želje se je družba ozirala glede oblike in je dala narediti bolj ravne kose. Vse kose so že obrušene, da se hitreje sklepljejo. Koso more vsakdo izbrati ter tako, ki ima kako napako, ki jo je zakrivila tvornica, zamenjati, oziroma vrniti. — Vsaka kosa ima vtisnjeno družbeno ime. — Ker se zaradi visoke poštnine pošiljatev posameznih kos preveč podraži, zato priporočamo skupno naročanje potom podružnic, in sicer če le mogoče 20 kos skupaj. Podružnice, ki kose skupaj naroče, jih dobe voznine proste. Cena kosam je tale:

dolgost v pesteh:	6	6 1/2	7	7 1/2	8
" " cm:	60	65	70	75	80
cena:	92 h	94 h	96 h	98 h	1 K.

* Izvirno francosko sivo ajdo je družba naročila in je ajda že došla v Ljubljano. Ta ajda se oddaja po 27 K 100 kg. Ker je zaloga omejena in bo letos prav gotovo semenske ajde manjkalo, zato opozarjamo družbene ude, da se podvizajo z naročili.

* Rudninski superfosfat, izborna gnojilo za ajdo, ima družba vedno v zalogi, in sicer po 7 K 25 h za 100 kg z vrečami vred. V zalogi so tudi vsa druga umetna gnojila.

Vabilo

gospodom družabnikom o. kr. kmetijske družbe kranjske
na

OBČNI ZBOR,

ki bo

v četrtek, dne 9. julija 1903. l. ob 1/9 dopoldne
v dvorani „Mestnega doma“ v Ljubljani.

S P O R E D :

1. Predsednik prične zborovanje.
2. Poročilo o delovanju glavnega odbora v l. 1902.
3. Predložitev družbenega računa za l. 1902. in proračuna za l. 1904. (Račun in proračun se določijo gg. družabnikom o pravem času.)
4. Volitev štirih odbornikov v glavni odbor namesto gg.: Vlacava Golla, c. kr. višjega gozdnega svetnika v Ljubljani; Josipa Lenarčiča, veleposestnika itd. na Vrhniki; dr. Maksa Wurzbacha pl. Tannenberga, odvetnika v Ljubljani, in Janka Žirovnika, nadučitelja v St. Vidu nad Ljubljano.
5. Volitev dveh računskih preglednikov namesto umrlih gg.: Frančiška Trillerja in Dragotina Žagarja.
6. Poročila in predlogi odborov.
7. Poročila in predlogi podružnic.
8. Nasveti in prosti govori posameznih družabnikov.

Glavni odbor o. kr. kmetijske družbe kranjske.

V Ljubljani, dne 14. junija 1903.

Oton pl. Detela,
predsednik.

Gustav Piro,
tajnik.

Listnica uredništva.

4. Š. v K. Prasičje alo, ki je postalo močno žarko, se ne da več popraviti in je vrhutega tudi zdravju škodljivo. Kdor ima občutljiv zelodec, si more z žarko mastjo nakopati hudo bolezen.

F. B. v H. Je sploh vprašanje, če je paša v Vaših gozdih služnost; morda se vrši le na podlagi dogovora. V tem slučaju se dogovor preklic in je dobro. Če je pa pašna pravica v resnici služnost, potem se da paša urediti ali odkupiti, in sicer potom komisije za agrarske operacije.

J. J. v B. Pri najboljši volji se iz Vaših kratkih podatkov ne da doznati, za kakšno boleznijo boleha Vaš pes.

M. G. v S. Nam samim bi bilo zelo ustreženo, če bi vedeli za kak praktičen pomoček zoper bramorje. Najboljši pomočnik v boju proti bramorjem je krt.

I. K. v D. Vaša zadeva je vodopravna in jo morete ugodno rešiti potom pritožbe pri okrajnem glavarstvu.