

KMETOVALEC.

Ilustrovan gospodarski list.

Uradno glasilo

c. kr. kmetijske družbe  vojvodine kranjske.

Urejuje 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.

inzerati (oznanila) se zaračunajo po nastopni ceni: Inzerat na celi strani 32 K, na $\frac{1}{2}$ strani 16 K, na $\frac{1}{4}$ strani 10 K in na $\frac{1}{8}$ strani 6 K. Pri večjih naročilih velik rabat. Družabnikom izdatno ceneje.

Vsa pisma, naročila in reklamacije je pošiljati c. kr. kmetijski družbi v Ljubljani, v Salendrovih ulicah šte. 3.

Št. 15. V Ljubljani, 15. avgusta 1900. Leto XVII.

Obseg: Valjenje jajec — Kako konje varujemo muh. — Različne napake sira. — Zvonjenje po toči. — Prirezovanje volovskih parkljev. — Ravnanje s sadnim mostom. — Gnoj na polju — Žveplo v kletarstvu — O potrebi gnojenja z apnom. — Našim vinščakom ob času trgatve. — Vprašanja in odgovori. — Gospodarske novice. — Uradne vesti c. kr. kmetijske družbe kranjske. — Listnica uredništva — Tržne cene — Inzerati.

Valjenje jajec.

Ker je o velikih domačih živalih ta list že marsikaj zanimivega povedal, hočemo danes razpravljati neki drug predmet, o katerem smo prepričani, da bo najboljši ustrežal našim pridnim gospodinjam.

Z velikim veseljem nabirajo kokošja, račja, gosja in druga jajca ter rade kaj o tem pripovedujejo svojim znankam. Marsiktera kokoš kloka, in gospodinja ji je podložila po 12 do 16 jajec, oziraje se na kokošino velikost. Najzadnja, torej najsvežjša jajca je bila odbrala v to svrhu. Upati sme torej, da se bode, ako jih bode skrbno negovala na primernem, ne presuhem mestu — morebiti v kakem zaboju, kteremu se je na sprednji strani napravila zadosti velika luknja, da more kokoš skozi njo ven in noter hoditi, in ktera njo in jajca varuje mnogoterih nezgod — iz vsakega podloženega jajca izvililo pišče.

Ali žal, da je tu mnogo, premnogo prevare. Od vseh (12—16) jajec izvali se končno morda le kakih 5—6 piščet, vsa druga jajca pa so le »klopotci«.

Ne oziraje se na to, da se marsiktera jajca po mnogoterih nezgodah pokvarijo in se začeto razvijanje novega življenja pretrga, premno-

gokrat je vzrok klopotcem le to, ker jajca niso bila oplojena.

Vzrokov tej prikazni mi ni treba daleč iskati. Število kokošij na enega petelina je navadno preveliko, kajti 5—6 jih je popolnoma dosti, ako je petelin dober za rabo. Ako pa ne ustreza popolnoma svoji nalogi, naj se kar najprej odstrani.

Kako pa spoznamo, je-li jajce oplojeno ali ne? Kaj lahko.

Ko smo kokoši jajca podložili, zabeležimo si na primernem mestu, morebiti v »pratiki«, ali pa na zaboju, v kterega smo kokoši podložili, dan in število jajec. Kadar preteče 6—7 dni, oglejmo si zvečer jajca z malo pripravo, katero imenujemo »jajče zrcalo« (pod. 59.).

Ako vložimo v čašico tega zrcala jajce pokonci ter postavimo to majhno pripravo tik pred luč — najbolje pred gorečo svečo —, opazimo šesti ali sedmi večer v sredini jajca neko temno piko, ki se premika in od ktere se razprostirajo žile na mnogo strani (pod. 60.). Tako jajce je oplojeno. Ako pa ne moremo pike opaziti in se nam vidi jajce prozorno, ali ima le nekaj temen oblak v sredi (pod. 61.), vemo gotovo, da tako jajce ni oplojeno, in ko bi je pustili pod kokošjo, bi se iz njega napravil klopotec.



Podoba 59.



Podoba 60.



Podoba 61.

Odstranimo torej vsa neoplojena jajca takoj. Ker jajce ni še pokvarjeno, se lahko porabi še za kuho, oziroma za hrano mladim že izvaljenim piščetom, in tako je odstranjena nevarnost, da bi ubiti klopoteč okužil druga jajca.

Kdor je imel kdaj priliko uporabljati to malo, a prekoristno pripravo, nikdar več je ne bode opustil; razen tega pa je tudi jako zanimivo tako opazovanje, in prepričan sem, da bodo gospodinje že težko pričakovale šestega večera, ko bodo mogle z zrcalom ogledovati podložena jajca. Pripeti se pa lahko tudi, da se življenja nit malemu bitju po nekoliko dneh pretrga. Treba je torej zopet 14. ali 15. dan ogledovati jajca. Ako je jajce temno in neprozorno, skoraj gotovo je živo pišče v njem, ako pa se kaže tačas prozorno, vemo, da je razvijanje novega bitja prenehalo; zato odstranimo taka jajca, da more kokoš ostala tolikaj bolje greti.

Kdor si hoče tako pripravo na preprostejši način napraviti, naredi si jo lahko tudi iz trdega popirja, seveda ne bode tako dovršena, kakor je opisana.

Kako konje varujemo muh.

Konje varujemo muh z različnimi sredstvi: 1.) Jako dobra je mešanica 65 gramov „asa foetida“ z 0.3 litra vinskega jesiha in 0.3 litra vode. — 2.) Kalijevo olje. Samo nekaj kapljic se pomaže po nosu, očeh in ušesih ter po trebuhu in dragih občutljivih delih, pa pomaga gotovo in trajno. Kalijevo olje je iz destilovanega brinja, močno diši in malo velja. — 3.) Stanjšana tobakova voda: 1 del tobaka skuha v 35 delih vode, in s to vodo umivaj konja. — 4.) Stanjšan bencin, stanjšan petrolej, neочиščena karbolna kislina posebno dobro branijo muham v ušesa; prevečkrat pa vendar ne kaže mazati z njimi po enem mestu, ker peko. — 5.) Nadalje je vredno omeniti orehovke, to je voda zelenega orehovega listja. Orehovo listje ali tudi zelena orehova robkovina se v jesihu skuha, in potem se žival s to tekočino umije, pa je več dni ne bodo nadlegovale muhe. — 6.) Zmeša se enoliko delov jelenorožnega olja, neочиščene karbolne kisline in petroleja; s to zmesjo se dlaka konjem (ali tudi vprežnim volom) namoči po mestih, kamor posebno rade sedajo muhe, in muhe pa komarji se bodo živali ogibali. — 7.) Dobro je rabi tudi naslednje mazilo: Vzemi aloje, kolokvinte, volovjega žolča in dišeče rutice, vsake reči po enoliko, prekuhaj vse v olju in precedi. Konja namaži zjutraj znotraj po ušesih, okoli oči in po drugih mestih, kamor rade sedajo muhe. — 8.) Naposled priporočajo naftalin kot branilo proti muham. Vzemi naftalina, v spiritu raztopljenega, in priliči mu toliko vode, da bode 5 odstotkov naftalina v njej.

Za vprežno živino, ki dela mnogo po hostnih senožitih in po zemlji, porasteni z grmičjem, koder so posebno rade muhe, je razen omenjenih sredstev dobro, če se ji denejo kapice na ušesa ter se odene z gosto mušjo mrežo. Odprte rane, na ktere muhe posebno rade sedajo ter vanje pokladajo jajčka, naj se namažejo s trpentinovim oljem, s karbolno kislino ali s smrdečim živalskim oljem. Kadar mrčes živino hudo pikne, da močno oteče in jo zelo boli, se bolečina jako pomanjša s temale sredstvom: Mesto, kjer je mrčes pičil, se namaže z rjavo tobačno žilindro iz pipe. Ogljikovokislji amonijak se spoji s strupeno kislino pika ter takoj pomanjša bolečine. Ali se pa na pičeno mesto

nakaplja salmijaka, kateri ima tudi amonijak v sebi; amonijak se spoji z mraveljsko kislino, ki povzroča bolečine pika.

Različne napake sira.

b) Razpokel sir.

Vzroki razpoklemu siru morejo biti napačno mleko, napačno izdelovanje sira ali napačno ravnanje z njim. Zlasti poleti ob toplem vremenu se rada pripeti ta napaka, posebno če se siri napačno mleko, ki je nagnjeno h kisanju, ali če se rabi zelo kislo sirišče, ne da bi se mu dolilo zadosti vode. Sir tudi počí, če se mleko prehitro in pretrdo siri in se zdobi v predebela zrna, ki se ne izsuše dovolj; vsled tega se kipenje v siru močno vname in se naredo velike luknje, ki sir tako napenjajo, da leži na plohu le s sredino svoje spodnje plati. Pri taki legi sira je gornja ploskev sira preveč napeta, in če se rob ne podloži, postane gornja skorja lomljiva in se naredo razpoke.

Sir pa tudi poka, kadar se vobče presuho izdeluje, ali če se na plohih zadosti ne obrača, tako da se prijemlje prtov, vsled česar dobi pretanko kožo. Tudi je napačno vtisniti gube ali nitke od prtov. Počiti morejo tudi premehko izdelani siri, kateri med kipenjem preveč v rob tišče.

Če se sir v stiskalnici preveč stiska, ali če med stiskanjem na eni strani preveč iz oboda uhaja, da se naredi debela žmula, ki se mora na široko odrezati, potem postane tam koža prešibka in sir poka na robu, zija, ali kakor pravijo Švicarji ima „žabje gobce“.

Kadar denemo sir v obodu na ploho, včasih razpade ter se naredo razpoke; ako teh razpok dobro ne stisnemo in zgnetemo in takega sira dovolj ne stisnemo, da pri obračanju zopet počí, potem more v razpokah zastati siratka. Taka mesta moramo takoj, ko jih zapazimo, odpreti s kakim lesenim klincom ali s kako čisto, nezarjavelo pletilno iglo ter pustiti siratko, da odteče, da ne morejo nastati siratkina gnezda ali gnilobna mesta. Ako pa taka gnezda poznej, ko je sir že precej suh, odpremo, pa se sir tamkaj ne sprime več dovolj in se naredo nagnile razpoke.

Ako mlad sir premalo solimo ali ga prezgodaj v kipelni hram prinesemo, t. j., dokler se še ni naredila solna skorja, potem se poznej, zlasti če je shramba prevlažna in pretopla, ne more narediti trpežna in grampasta koža, marveč se naredi le gladka, tolsta in šibka skorja, ki rada poka.

Zvonjenje po toči.

Z Dolenjskega smo dobili naslednji dopis:

V „Kmetovalcu“ št. 13. je g. Gombač opisal trtne bolezni in njih uničevanje; ali kaj pomaga njegovo svarilo! Kmet je bil trdovraten in ostane, dokler mu ne bodo vse trte uničene, ker rajši verjame vsakemu postopacu kakor pa izobraženim in skušenim ljudem.

Res je letos zopet nekteri tisočak splaval po vodi. Vinogradnik sedaj tarna in se roti, da bode v prihodnje bolj previden. Srce mora boleti vakega, kdor vidi po vinogradih veliko revščino; saj so večidel vsi po strupeni rosi uničeni. Marsikdo sedaj povprašuje, če bi bila še kaka pomoč proti temu. Drugega odgovora jim ni mogoče dati kakor: „Zvoni ali ne zvoni, ko je toča že pobila“. Tisti vinogradniki, ki so pravočasno škro-

pili, se vesele, ker imajo lepo zelene vinograde. Delali so tudi pravilno, in ne tako kakor nekteri, ki so dali v 500 l vode komaj 1 kg galice.

Jaz jemljem vedno po 2 kg galice na 100 l vode, in uspeh je imeniten; niti enega lista ni suhega.

Bral sem v „Dolenjskih Novicah“ in v „Kmetovalcu“ svarilo, naj ljudje škrope vinograde. Prošeni so bili: županstva, duhovščina, gg. učitelji in drugi izobraženi posestniki, naj ljudi svare in pregovore, da bodo pravočasno škropili. Kaj se je v tej zadevi storilo? Nič! — Jaz sem dal klicati po maši pred cerkvijo, naj bodo vinogradniki previdni in naj škrope. Kakšen odgovor sem dobil? — „Galica mu ostaja in ga skrbi, da bi je ne mogel v denar spraviti“.

Proti c. kr. kmetijski družbi hujskati je pač lahko, da bi se pa kaj storilo kmetu v prid, to je pa deveta briga.

Št. Janž, 25. julija 1900.

Ivan Prijatelj,
načelnik kmetijske podružnice.

Prerezovanje volovskih parkljev.

Kakor konjem kopita, treba je volom večkrat prirezati parklje. Ker so goveji parklji bolj mehki kakor konjska kopita in se tudi prej obrabijo, je neobhodno potrebno, da jih podkujemo, ako hočemo, da bode goved po trdih tleh laže vozila. Oba goveja parklja skupaj sta podobna konjskemu kopitu. Vsak parkelj za se ima pa stransko in notranjo steno in podplat. Vsak parkelj je zakrivljen od spredaj na znotraj, podplata pa sta ploščnata. Kakor se širi kopito, širita se tudi parklja. To se najbolj godi vsled hoje, pri kateri se širi tudi precep med parkljema. Stranska parkljeva stena je obokana in je debelejša kakor navpično stoječa, nekoliko zavita notranja stena. Zadnja parklja sta daljša in tanjša kakor prednja. Parkljev rog posebno hitro raste v hlevu ter postane mehak in drobljiv. Večkrat se pripeti, da se parklja prekrizata; zato se pa morata skrajšati. Tu pa nastane vprašanje, za koliko naj ju skrajšamo.

Pripomniti moramo, da parklja tvorita, ako stojita pravilno drug poleg drugega, malone krog. Ako torej hočemo parklje na koncih prirezati, moramo skrbeti, da živina stopi na trdno podlago. Ako hočemo parklje podkovati, moramo za vsak parkelj napraviti posebno, primerno podkev, ki je natančno izdelana po podplatu tistega parklja, na katerega jo hočemo pribiti. Ker bi pa ta podkev premalo držala, ker se na notranji rob zaradi pod rogom ležeče žilnate plasti ne zabije nič žrebljev, se pa od notranjega roba bolj proti prednjemu koncu kvišku potegne tanek jezik, ki gre tikoma notranje parkljeve stene kvišku in se potem ob zunanji steni zakrivi ali pripogne.

Ravnanje s sadnim moštom.

Kadar si mošt iztisnil iz sadja, ravnaj z njim tako-le:

1.) Natoči ga v prav snažen in zdrav sod, t. j. sod, ki ni ne cikast, ne plesniv in ne bumfast, ampak dobro izpran. Natoči ga do vehe in imej ga v prostoru, ki ima 15 do 18° C. topline. V tem sodu se sedaj vname prvo ali burno kipenje.

2.) Ob pričetku burnega kipenja, ki traja, če je toplota primerna, do 14 dni, izmetava mošt pri vehi umazane pene in drugo nesnago iz sebe. Kar mošt izmeče, to pridno odstranjuj. Da mošt kolikor mogoče veliko izmeče iz sebe, mu vedno delivaj toliko, da sod ostane skoraj polen.

3.) Kadar mošt neha izmetavati, je to znamenje, da je burno kipenje ponehalo, in sedaj se prične drugo ali glavno kipenje. Sedaj pokrij veho, a ne zabij je, ker razvijajoča se ogljikova kislina lahko sod raznese. Veho najbolje zapreš s kipelno veho, ktere pa naši gospodarji še nimajo. Kdor nima kipelne vehe, naj si naredi vrečico, napolnjeno s peskom, ter naj jo položi na veho. Iz tako zaprtega sode ogljikova kislina lahko odhaja, zrak pa ne more vanj. Glavno kipenje traja do pomladi.

4.) Konec zime, t. j. predno nastopi gorko pomladansko vreme, pretoči mošt v drug, prazen sod, a glej da bode polen. Sedaj mošt še vedno kipi, toda prav počasi in tiho, in to tretje kipenje imenujemo zorenje vina. Ako hočeš sadjevec dolgo hraniti, glej, da bo sod vedno polen. Naši gospodarji pa prično precej sadjevec rabiti, zato ne morejo sode ohraniti polnega. Ako sode ne moreš ohraniti polnega, moraš vino zveplati, če hočeš da se ti ne scika. To zveplanje pa ni tisto, ktero izvršujejo nekteri vinščaki in katerega se vinopivci po vsi pravici boje.

Končno hočemo še odgovoriti na vprašanje, zakaj postane sadni mošt moten in kako ga očistiti.

Sadni mošt postane moten ali zato, ker ni mogel popolnoma dokipeti, ali pa, ker je bil prepozno pretočen (presnet) in se vsled tega ob toploti drožje dvigne ter povzroči novo kipenje.

Ako si mošt že presnel prvič, pa je potem vsled drugega kipenja postal moten, čakaj, da pokipi, potem ga pa precej zopet pretoči.

Moten mošt očistiš z žolico, t. j. z očiščenim klejem (limom), katerega sedaj lahko skoraj povsodi dobiš. Pet do šest gramov žolice na hektoliter zadošča. Žolico dobro izperi, namakaj jo nekaj ur v kakem loncu, in sicer v moštu, potem jo pa pri ognju počasi popolnoma raztopi. Shlajeno kuhano žolico vlij v vino ter je dobro premešaj. Žolica se spoji z moštovo čreslovino, skrkne, usede se na dno in potegne za seboj tudi vso drugo nesnago iz vina. Dostikrat ti pa tako čiščenje neče pomagati, in sicer zato ne, ker vinu nedostaja čreslovine. V tem slučaju kupi v lekarni tanina in ga dodeni, predno čistiš, kake tri do štiri grame na hektoliter mošta. Če se je očistil, preteči ga čez osem do deset dni. Da moreš presoditi, ali ti je treba tanina ali ne, poskusi najprej očistiti steklenko mošta. Izkušnja ti potem pokaže, kaj bode treba narediti.

Slišali smo naše gospodarje trditi, da ni dobro pretakati mošta, zlasti ne večkrat, ker itak ne kaj močni sadjevec s tem preveč slabimo. To nikakor ni res. Pretočen mošt ali pa pretočeno vino precej res nima dobrega okusa, pijača je prazna in plehka, a to je le navidezno; čez kake tri ali štiri tedne, ko se vino zopet ustanovi, se mu ne povrne le prvotni okus, marveč postane mnogo boljše. Seveda sadjevca ne pretočimo tolikrat, kolikorkrat smemo pretočiti vino.

Gnoj na polju.

Ako gremo na polje, se prepričamo, da naši kmetje še dandanes večinoma slabo ravnaajo z gnojem. Razvo-

zijo ga namreč na več malih kupov, ki dostikrat po več tednov tamkaj leže. Tolikrat smo že popisali našim posestnikom važnost gnoja ter jim dokazali, da je gnoj nedosegljiv in nenadomestljiv reditelj rastlinstva, in vendar ni še nehala ta potrata gnoja, in še sedaj moramo omenjati, da jih je mnogo imelo še do današnjega dne za naše opomine gluha ušesa. Naj bo kmetovalec tudi drugače varčen gospodar, ako z gnojem slabo ravna, je nehote in nevede le zapravljivec.

Gnoj namreč, ki leži na polju na majhnih kupih, izgubi mnogo prevažnih redilnih snovij. Prostori pod gnojnimi kupi so pregnojni, dočim drugodi gnoja ne dostaje, tako da o enakomernem gnojenju v tem slučaju ne moremo govoriti. Gnoj naj se torej koj, ko se je prepeljal na polje, enakomerno raztrosi po njem. Na lahki zemlji in v ravni legi gnoj lahko ostane raztrošen po razorih, ako nam ne dopušča čas, da bi ga porotali. V tem slučaju pri gnoju nimamo škode, nasprotno, tako raztrošen gnoj celo tudi na ta način koristi, da tla prej postanejo godna, kajti gnoj, ki pokriva zemljo in jo senči, ji obenem pospešuje razkroj, uravnava toplino ter ji enakomerno dovaja redilnih snovij.

Žveplo v kletarstvu.

Žveplo je v kletarstvu velevažno, reči smemo, neobhodno potrebno. Kjer ne poznajo žvepla, tam je kletarstvo slabo in so tudi vina po tem.

Neobhodno potrebno je žveplo zlasti za vinsko posodo. Pa ne samo za žveplanje prazne posode, ampak tudi za žveplanje vina rabi žveplo. Pri tem pa je paziti, da se prav ravna. Vsled žveplanja se v vinu naredi žveplenokisli kalij, ki da vinu kosmat, praskajoč okus. No, to še gre, a nikakor ni točiti ravno kar zažveplanega vina, v katerem je prosta, s kalijem še ne spojena žveplena sokislina. Tako, pred kratkim zažveplano vino ni zdravo ter je glavobolno. Žveplanje je le koristno, ako se prav in v pravem času zvršuje, drugače pa tudi zelo škodljivo.

Žveplanje naj zatre tiste kali, ki kvarijo posodo in vino. Zato je poraba žvepla v kletarstvu različna.

1.) Ako hočemo prazne sode imeti vedno zdrave, treba jih je vedno polniti z žveplenim dimom, oziroma z žvepleno sokislino, iz ktere namreč ta dim obstoji. V vlažni kleti zadostuje prazen sod žveplati vsaka dva meseca enkrat, v suhi kleti pa vsak mesec. Na vsak hektoliter naj se sežge 5 g žvepla.

2.) Žveplanju je včasih tudi namen, da most ostane sladak ali napol dokipelo vino iz tega ali onega vzroka.

3.) Da se vino v posodah, ki iz tega ali onega vzroka ne morejo biti polne, ubrani kanu, ciku i. t. d., rabi tudi žveplo. To je pa dopuščeno le tedaj, če vino ni na pipi in se ne porabi precej, ker ravno kar zakajeno vino iz gori navedenih vzrokov ni zdravo.

4.) Z žveplanjem se dajo nekatere vinske bolezni če ne popolnoma ozdraviti, pa vsaj ovirati.

5.) Zelo splošno rabi žveplo pri pretakanju (presnemanju) vina. Ako se namreč vino pretoči v prav malo zažveplano posodo, se mu s tem odvzame preobilna množina kisika, a uničijo se tudi kali raznim boleznim.

6.) Z žveplanjem se vinu vzame duh po žveplenem vodiku (po gnilih jajcih), ki se kaže v tistem vinu, ki je dolgo ležalo na materi ali pa je bilo narejeno iz grozdja, katero je bilo zaradi plesnobe štipano z žvepleno moko.

7.) Slednjič žveplo rabi tudi za žveplanje steklenic, da se vanje natočeno vino ne skali. Tudi to ravnanje ni priporočeno.

Za žveplanje naj se vzame vedno najčistejše žveplo, ki ne sestoji iz prav nič ali vsaj iz prav malo arzenika, ki je hud strup. Žveplo v dolgih koscih je dovolj čisto, a v kletarstvu ne rabi dobro, ker je težko sežigati in ker kaplja. Boljši so žvepleni odrezki, to so platneni ali popirnati trakovi, ki so namazani z žveplom. Ti odrezki so tem boljši, kolikor tanjši so, ker taki rajši gorijo in ne kapljajo.

Na najpriprostejši način se sol zažvepla, če se žvepleni odrezek natakne na žico, se zažge in pri vehi vtakne v sod. Da pa goreče žveplo ne kaplja v sod, se konec žice obesi skledica. Ta priprava je namreč žica, ki gre skozi primerno veho, na spodnjem koncu je pa viseča skledica in pa zavitek iz žice, v katero se pokonci postavi žvepleni odrezek. Žveplo naj v sodu toliko časa gori, da samo ugasne, to je, da je porabljen ves kisik. Če je sod znotraj moker ali če je vino kanasto, žveplo ne gori, ker voda ali kan posrkata ves kisik. V sakem slučaju je treba zrak nadomestiti s kakim mehkom. Prazne sode je, predno se zažvelajo, kolikor mogoče posušiti. Voda v sodu je celo škodljiva, prvič, ker pomanjša uspeh žveplanja, drugič, ker se naredi žveplena kislina, ki lesu škoduje. Še boljša kakor taka žica je žveplalna kadilnica. Žveplalni odrezek se v kadilnici zažge in dim gre skozi cev v sod. Vrata na kadilnici se zdaj in zdaj odpro, da pride za sežiganje potrebni zrak noter.

O potrebi gnojenja z apnom.

Dušik, kali in fosforova kislina so tri neobhodno potrebne rastlinske snovi, za ktere mora umen gospodar skrbeti. Tako čitamo v vseh gospodarskih učnih knjigah. Dalje zopet: Rastlinska rast se ravna po pogojih za uspevanje, kateri so rastlini na razpolago. K tem pogojem pa spadajo poleg vode, toplote itd. pred vsem redilne snovi. Ako kake redilne snovi ni dovolj v zemlji in se ne skrbi za nje nadomestilo od zunaj, pa rastlinstvo zaostane v rasti, naj se nedostatna snov imenuje že dušik, kali ali apno. Do najnovejših časov se je mislilo, da je treba nadomeščati samo dušik, kali in fosforovo kislino, in da se druge redilne snovi nahajajo skoro vedno v zadostni množini v zemlji. Toda skušnja uči drugače; kajti celo tedaj, če so se z največjo skrbjo te tri takoimenovane „neobhodno potrebne“ redilne snovi dale zemlji v zadostni množini, vendar uspeh čestokrat ni bil dovoljen. V mnogih slučajih je bilo vzrok pomanjkanje apna v zemlji, tako da radi tega rastlinstvo ne more uspevati. Koliko apna se nahaja v zemlji, je pač kaj težko določiti, kakor je dokazal Orth. V Braniboru ima 1 hektar 20 centimetrov debele njivske plasti peščenih tal 1821–3024 kg apna, temna, rodovitna tla v Banatu ga imajo 166.800 kg, močvirja v nižavah pa do 28.613 kg. Če je torej množina apna v različni zemlji tako različna, torej je povsem opravičeno mnenje, da poleg treh „neizogibnih“ redilnih snovij tudi apno zelo vpliva na rodovitnost zemlje ter da je ta rodovitnost z vsebino apna v tesni zvezi. Apno je neizogibno potrebna rastlinska redilna snov, ktere rastline precj posrkajo, ki se z nobeno drugo redilno snovjo ne da nadomestiti; vsled tega mora biti apna zadosti v zemlji, ako hočemo, da ji rodovitnost ne bo opešala.

Ako pomislimo, da strneno žito potrebuje povprečno 22—50 *kg*, sočivje 75, gomolje in korenjstvo 50, nekatere vrste sočivja celó 293, krmske rastline do 352, repica in hmelj do 253 *kg* apna na hektaru, nam bo jasno, da mora biti vsaj toliko apna v zemlji, da ga rastlinstvo more v navedeni množini v razmerno kratkem času použiti. Pa utegne kdo ugovarjati, da imajo po Orthovi sestavi celó na apnu revna peščena tla dovolj apna v sebi ter da bi celó tam dovažanje apna ne koristilo mnogo, ali bolje rečeno, bi se ne izplačalo. Temu pa vender ni tako; kajti vsa množina apna zemlji ne koristi, marveč se sme le tista množina apna jemati v poštev, ki je res primerna za rastlinsko hrano. Zaradi tega priporoča Ullmann gnojenje z apnom celo takrat, ako bi bilo apna v zemlji celo več kakor 5000 *kg* na hektaru. Apno v zemlji naj ne nudi rastlini samo hrane, marveč mora pomagati tudi pri razkrajanju drugih redilnih snovij.

Dokaj važnejši kakor posrednji vpliv apna je njega neposredni vpliv, ker obenem zboljšuje tla. Ako se težka, zategla, pusta zemlja pognoji z zadostno množino apna, se apno navzame iz zraka in iz tal ogljikove kisline ter se izpremeni v navadno ali dvojno-ogljikovo kisló apno, ki se v vodi raztopi ter se v tem stanju z najnežnejšo sprstenino enakomerno in fino zmeša. Tla zgube po tem svojo zategljivost, postanejo bolj prhla ter dokaj pristopnejša zraku. S prhlóstjo tal pa je tudi njih osušenje in ogrevanje v tesni zvezi; tla postanejo pripravnejša za obdelovanje ter poplačajo to gnojenje z bogato žetvijo. Gnojenje s hlevskim gnojem bo le takrat uspešno, ako se tla pognoje tudi z apnom, ker to pomaga razkrajati organske snovi, s čemer se zveznost težke ilovnate zemlje zopet zmanjšuje. Apno pa ne vpliva samo na težka, ilovnata tla, marveč tudi na taka, ki so s časom po določenem načinu obdelovanja izgubila ugodne lastnosti. Marsikje se utegne pripetiti — da, skoraj na vsakem gospodarstvu so taki slučajji — da se na nekterih njivah bodisi vsled prevelike oddaljenosti ali vsled težavnega dovažanja z gnojem ni prav ravnalo. Da se svet z umetnim gnojem zopet napravi rodovit — potrebno dopeljanje organskih snovij je prvi pogoj — se mora rabiti apno, ker le to samo pride neugodni kakavosti tal v okom ter zemeljsko površino ohrani nežno.

Enako važen je tudi kemijski vpliv apna. Ta obstoji v prvi vrsti v tem, da se po apnu sprsteninske snovi v zemlji razkrojijo, po čemer se v sprstenini nahajajoči se in za rastlinsko hrano potrebni dušik in amonijakove soli po vplivu apna izpremenijo v solitrovo kislino, to se pravi v snov, katero rastline rade uživajo. Kakor znano, prosti dušik v ozračju rastlinam ne služi v hrano, toda s posredovanjem majhnih rastlinskih bitij ga lahko použijejo takoimenovane dušikove zbiralke; za to pa je, kakor trdi Frank, apno neizogibno potrebno. Iz tega se da sklepati, da stročnice in druge enake rastline potrebujejo krepkega gnojenja z apnom, ako hočemo, da nam ne bodo zastale v rasti. Gnojenje s svežim gnojem brez apna pa se po izrekih Šulca (Schulz) in Wagnerja sploh ne da misliti.

V zemlji, ki ima vsled globokega obdelovanja mnogo solij železnega okisca, dalje v takoimenovanih sprsteninskislih tleh, vpliva apno kaj ugodno, ker blaži škodljive vplive teh solij, oziroma jih celo povsem odpravlja.

Apno dalje opravlja še neki kaj važen posel, da namreč razkraja v zemlji nahajajoče se redilne snovi. Apno obilno množino redilnih snovij izpreminja v tako

stanje, da po koreninica prehaja v rastline; brez apna bi se to razkrajanje vršilo dokaj počasneje. Hitrejše razkrajanje redilnih snovij in hitrejše uživanje pa povzroči večji pridelek in ranjšo dozoritev. Pri rastlinah z globoko segajočimi koreninami je pri večkratnem pridelovanju na enem in istem mestu brezpozgojno potrebno, na njivo navoziti večjo množino apna, ker to zemlji pomaga, da se v spodnjih plasteh pomnože užitne redilne snovi. Navedemo naj samo deteljo, sočivje, repico, repo itd.

Pomanjkanje apna v zemlji se spozna po nekterih plevelih, kakor po kislici, kumaricah, kamilicah, ki pa baje mahoma izginejo, ko v zadostni meri polje z apnom pognojimo.

Pri vsem tem pa ne smemo pozabiti, da apno nima v vseh razmerah take naravnost čarobne moči na zemljo, marveč da morajo tudi druge razmere biti tako ugodne, ako hočemo to doseči. K temu je pred vsem potrebno zadostno prezračenje tal ali celo osušenje, zlasti pa je potrebna zadostna množina redilnih snovij. Apno ne more privabljaati novih redilnih snovij, marveč le pomaga, da se hitreje razkrojijo one, ki so že v zemlji. Ako torej hočemo, da nam apno pomaga k boljšim pridelkom, moramo skrbeti tudi za to, da je dušika, kalija in fosforove kisline dovolj v zemlji. Torej je dolžnost onega, ki gnoji z apnom, skrbeti, da ob času gnojenja z apnom tla vedno ostanejo v dobrem stanu.

Našim vinščakom ob času trgatve.

Spisal A. Žmavc.

Potrebno se mi je zdelo napisati nekaj za naše vinščake ter jih opozoriti na najvažnejša dela, ki jih pogostoma opuščajo, in na razne zanimivosti, ki se vrše v kleti, a jih človek lahkomišelnó prezira. Nisem mislil toliko pisati, pa misel rodi misel, a težko je potem izločiti ter porabiti le tiste, ki so razmeram primerne ter lahko umljive neveščaku, kateremu so te vrstice namenjene. Navajal bom celó kemijske znake; saj to ne bode škodilo, kajti veliko cenjenih čitateljev razume tudi več ali manj kemije in si vsled tega dotične kemijske preosnove veliko laže predočijo. Stvar je vsekakor zanimiva. Seveda pišejo o tem predmetu razne knjige, ki pa našemu ljudstvu večinoma niso pristopne. Slovenski vinščak sploh nima niti ene priročne knjige, ki bi ga poučevala o umnem kletarstvu, ki se je v zadnjem času jako razvilo. Te dni sem govoril z nekim razumnim možem o tem nedostatku. Med svojimi starimi knjigami je slučajno v roke dobil neko slovensko knjigo o kletarstvu, ki je bila dobra seveda tista leta, ko je bila izdana, a danes nikakor več ne zadošča. — Morda nam pa „Družba sv. Mohorja“ nakloni tako knjigo. Reči moram, da je ljudstvo ukaželjno ter sega po takih knjigah tako rado, kakor po kakem novem katekizmu. Praktičnih katekizmov mu moramo dati v roke!

Lepšega časa pač naš kmetovalec - vinogradnik nima, kakor je čas trgatve, zlasti ako mu je bilo nebo milo. Z gričev in holmcev se razlegajo mili glasovi domače pesmi in veselo juckanje mladeničev, a klopotec bije v enomer svoj tik - tak, tika - taka Strelji topičev se vrste drug za drugim, da odmeva od sosednjih gričev, ter naznanjajo, da je prišla vesela doba trgatve.

Previdni vinogradnik si je seveda že prej pravil vse sode in drugo posodo. V njegovi kleti je vse čedno in v redu, da je veselje. Sploh pa pridi k njemu kadarkoli hočeš, nesnage ne najdeš v nobenem koticu.

Ako ni izpraznjenih sodov takoj dobro izmil ter jih potem „žveplal“, da ne plesnijo, imajo jeseni, ko jih potrebuje, „duh“. Vse pregleda v pravem času, ne varčuje z vodo, ker mu jo mati narava nudi v obilici brezplačno, in jih dobro opere, tudi če so bili žveplani, ker bi to oviralo kipenje mošta, ter jih nato po potrebi še „zakuha“. Kako pa to napravi? — Ko je sod dobro izpran, dene vanj najprej sode, in sicer pest na vsakih 20 do 25 litrov vrele vode, katero vlije v sod, tega dobro zabije ter ga potem „tura“. V sodu nastane veliko pare, zato pazi, da ti ne zažene „pilke“ (vehe) v obraz ali kamorkoli. Končno postavi sod za nekaj časa pokonci, zdaj na to stran, zdaj na drugo, in potem ga izprazni, predno se voda shladi (ko je sod zunaj topel, je pravi čas za to), zakaj sicer se iz mrzle vode izloči vsa tista nesnaga, tudi soda, ki jo hočemo izpraviti iz posode, in delo bi bilo zaman. To se lahko ponovi, zlasti pri novih sodih, ali se pa nazadnje zakuha še z vinom, kar je seveda dobro, vendar neobhodno potrebno ni. V nov sod bomo prvič dejali vino slabše vrste.

Mošt je že v sodih. — Kako prešajo itd., o tem ne bomo govorili; vender pa moramo omeniti, da je kaj grdo in nemarno, ako grozdje tlačijo z nogami v kadéh ali na prešinem podu, kar je še po več krajih v navadi. Pameten vinogradnik gleda tudi v tem oziru na snago ter si nabavi primernih strojev, ki grozdje mečkajo prav dobro in sigurno. Sprešati moraš hitro, zlasti če je prav toplo, sicer se ti skisa. Stare preše (stiskalnice), koder jih imajo, so prav izvrstne, samo več prostora potrebujejo. — O „črnini“ ne omenjamo ničesar na tem mestu, kajti pri nas nima istega pomena, kakor n. pr. v Dalmaciji i. dr. Na željo bi opisal tudi način, kako se prideluje črnina, a to pot se mi ne zdi potrebno.

Vsak kmet dobro vé, da soda z moštom ne sme zabiti, kajti mošt prične kmalu v sodu „brbljati-govoriti“, ali kakor še pravijo, končno bruha sod celó rjave, umazane pene na pilko (veho), in to so drože. Krivo je, kdor misli, da mora tekočina te drože, ki so na površju, tekom vrenja (kipenja) izločiti; zakaj to se tako pozneje izloči samoodsebe iz mladega vina ter se vsede na dno soda, kar šele pri nas splošno imenujemo drože.

Soda ne smemo z moštom napolniti, temveč $\frac{1}{10}$ do $\frac{1}{8}$ ga ostane praznega. Pilko zamašimo na ta način, da ogljikova kislina (CO_2), to je kemijska spojina ogljika in kisika, ki se pri vrenju tvori, lahko uhaja iz soda, a zrak nikakor ne more v sod. Zakaj pa to zahtevamo?

Znano je, da mošt, dokler ne kipi, ostane slahek ter nima „moči“ (nima ničesar v sebi), kakor pravijo, ali z drugimi besedami: Pri vrenju prehaja moštov sladkor (cuker, dekstroza in levuloza) v ogljikovo kislino, ki uhaja, in v alkohol, ki ti razburja živce, greje in razveseljuje dušo in srce, ako ga zavžiješ nekoliko več. — Ako to vemo, zadostuje za nas popolnoma; v resnici pa ta pretovrba ni tako enostavna. Kakorhitro pa je v tekočini alkohol, se je bati, da se nam mošt, oziroma mlado vino skisa. Tega se obvarujemo, ako zraku zabranimo pristop do vina. Med vrenjem to nalogo izvršuje ogljikova kislina sama, ki takorekoč tekočino odeva, ker je težja od zraka, vender imamo

še posebno pripravo, s katero tudi vrenje mošta natanko zasledujemo, t. j. kipelna voha. To ti lahko napravi vsak lončar. Kipelna voha je lončena skledica (skozi sredino gre cev), ki jo prav trdno nasadiš na pilko, da ne prepušča niti zraka. V skledico denemo približno do polovice vode, da pa cev še moli iz nje, a čez cev poveznemo lončeno posodo, ki je podobna podolgovati kupici, a ima spodaj na robu luknjice, skozi ktere uhaja ogljikova kislina. Kam mora torej iti ta plin? V sodu se ga veliko nabere in si išče pota na prosto. Ker je vse drugo dobro zaprto, gre skozi lončeno cev v poveznjeno čašo, in nato se mora preriti skozi vodo na prosto. Čim hitreje se vrši vrenje v sodu, tem več ogljikove kisline uhaja in tem bolj se sliši „brbljanje“ vode v lončeni posodi. Ako pibaš skozi slamo v kupico vode, opazuješ prav tako „brbljanje“.

Najprosteje pa je, ako pilko zamašimo z vrečico, napolnjeno s peskom, ki se pa tekočine ne sme dotikati, zlasti z vinom ne sme biti napojena. Ogljikova kislina lahko skozi vrečico uhaja, zrak pa ne more v sod. Tako delajo prav pogostoma mali vinogradniki na Nižjem Avstrijskem. Boljše to, kakor nič! — Kipenje pa laže opazujemo s prej opisano pripravo, s kipelno voho, ki tudi ni draga, zlasti če je lončena.

Kakorhitro se voda v lončeni posodi ne glasi več, niti ne nastajajo nikaki mehurčki, je znamenje, da je mošt jenjal kipeti, ali pa da cev dobro ne drži, o čemer se moramo prepričati. Ko je mošt pokipel, je prvo delo to, da sod ako mogoče z isto ali slično vrsto vina zalijemo do vrha ter ga potem dobro zabijemo. Ker mlado vino vender še ne miruje, temveč pod ugodnimi pogoji, ako n. pr. v hladni kleti mahoma postane topleje, počne zopet kipeti, moramo biti vender previdni. Zato pa imajo za prvi čas tudi take vehe, ki so votle in imajo v enaki višočini na straneh luknjice, pri katerih uhaja plin. Da pa zrak ne pride v sod, nataknejo čez te luknjice obroček iz gumija, ki ga mora ogljikova kislina vselej privzdigniti, da pride na presto; obratno pa zrak ne more v sod, dokler gumi dobro drži. Take priprave so zelo poceni, koristijo nam pa veliko, zato pa opozarjam nanje. Če nas poleti kak kmet povabi v klet na kupico vina, skoraj vsakemu bi lahko rekli: Očka, to vino je najbolj pripravno, da kisate z njim solato! Zato pa priporočam, da je bolje prodajati mošt kakor vino, ako ne umemo z njim pravilno ravnati. Nasprotno zopet dosežemo veliko boljšo ceno, ako iz mošta razumemo napraviti vino v pravem pomenu besede, ne pa kis (ocet, jesih), kar se pogostoma dogaja.

(Dalje prihodnjič.)

Vprašanja in odgovori.

Vprašanje 159. Ali je res detelja konjem in govedi škodljiva, če se kosi ob mladi luni. Pravijo, da se živina v gobcu peni, kadar žre tako deteljo, in da bljuje. Je li res, da mlada luna vpliva tudi na rast žita, ki se v tem času seje? (F. S. v T.)

Odgovor: Luna nima nikakega vpliva na kakovost krme in isto tako ne na rast rastlin. Penjenje v gobcu pri živini, kadar žre deteljo, se pa večkrat pokaže, in sicer takrat, kadar je detelja napadena po strupeni rosi, rji ali pa če je plesniva; penjenje povzročijo dotične glive.

Vprašanje 160. Kako se najizdatneje zatirajo gosnice na repi, ki hočejo vse listje pokončati? (F. K. v Š.)

Odgovor: Gosnice (kapusovega belina) na repi ni lahko zatreti. Najgotovjši pripomoček so pridne roke, ki obirajo in

mašé jajea in gosénice po listju. Vsi gospodarji so pa dolžni poprijeti se tega dela, posamični ne opravijo nič, ako imajo zanikarne in nemarne sosede. — Izmed sredstev, ktere priporočajo proti gosenicam, je omenjati štipanje s cestnim prahom in škropljenje z vodo, kteri se pridene v vsako škroplilnico 2 ali 3 žlice karbolne kisline.

Vprašanje 161. Na kakšen način se koli za ograjo narede najbolj trpežni, da v zemlji ne segnijo? (F. K. v Š.)

Odgovor: Dandanes je v to svrhu najbolj in najlažje rabno sredstvo karbolinej. Karbolinej pa mora biti pravi, ne tak, kakršén se navadno prav ceno prodaja, temveč „Avenarijev karbolinej“, ki je edin pravi; vsi drugi so malovredni izdelki. Najbolje je kole nekaj minut namakati v vročem karbolineju, ker se potem sme na 15 do 20letno in tudi daljšo trpežnost računati.

Vprašanje 162. Iz drevja mčno odpadajo nezrela jabolka, zato prosim sveta, kako naj ravnám s temi jabolkí, da bom iz njih kúhal žganje? (M. Ž. v L.)

Odgovor: V takih jabolkih je prav malo sladkorja in zato po kipenju tako malo alkohola, da se Vam odlično ne izplača kuhati žganje, kajti davek bi več znesel, kakor pa bi bilo žganje vredno.

Vprašanje 163. Kaj je vzrok, da pri meni prične vsaka kokoš hirati, potem oslepi in slednjič pogine. Kako naj zdravim to bolezen? (M. Ž. v L.)

Odgovor: Iz popisa bolezni Vaših kokošij soditi, je ta bolezen davica (difterija), ki je zelo kužna in nevarna bolezen med perutnino. Pri tej bolezni postane kokoš žalostna, naredi „koš“, greben ji obledi, oči se ji skalé in bela trepalnica zakrije skoraj vse oko; pozneje začne nekam čudno žvkvati in jezik se povleče s trdo roženo kožo. Kadar se prične tako bolni kokoši izcejati voda iz nosnic in kadar postane greben rumen, takrat so to znamenja bližajoče se smrti. Ker je bolezen nalezljiva, je bolne kokoši takoj ločiti od zdravih ter je kurjake in prostore, kamor so zahajale bolne kokoši, skrbno razkužiti. Istotako je razkužiti še zdrave kokoši, ker je to bolj uspešno kakor zdraviti že bolne. Kokoši se razkužijo, ako se kopljejo v vodi, v katero se dene 5 % kreolina. S tako raztopino se tudi skrbno zmiže glava. Bolnim kokošim je pa mazati vse sluzne kože v kljunu in po očeh z raztopino 2 gr glicerina v 20 gr vode. Tudi priporočajo mazati ta mesta z dvestotno raztopino peklenskega kamna.

Vprašanje 164. Je-li kako sredstvo pospešiti rast rogov pri govedí? Imam namreč dva lepa po tri leta stara vola, kterih pa enega pačijo kratki rogoví. (F. B. v H.)

Odgovor: Rast rogov se v gotovi meri že da pospešiti s pridnim snáženjem kože okoli rogov in z dobro krmo, a le v neznaní meri. Velikost roga pri govedí je zavisna od pasme in od narave dotične živali same. Če ima Vaš vol že od narave prisojene kratke roge, potem ga ni sredstva, ktero bi mu pomagalo.

Vprašanje 165. Je-li koristno, vse špargljeve poganjke porezati konci avgusta, ali naj se jih nekaj pusti? (J. A. v Š.)

Odgovor: Dokler je špargelj zelen in se ne posuši, toliko časa se šibile sploh ne smejo porezavati, bodisi na mladih nasadih, kakor tudi ne v starih špargeljnjakih. Kolikor bujnejše špargelj raste, toliko bolj se razvijajo in krepijo korenine, ktere so za zelenjadarja najvažnejši del rastline.

Vprašanje 166. Rad bi porabil odpadajoče sadje, ktero je večinoma še zeleno, za sadni kis. Prosim pouka, kako se dela sadni kis na kak priprost način? (H. G. v R.)

Odgovor: V ta namen se vzame primerna posoda, najbolje velik prsten lonec, vanj se mečejo jabolka in odpadki jabolk. To vse se zalije z vrelo vodo. Kadar se zopet sadje

ali odpadki dočevajo, pa se doliva voda, in tako se nadaljuje, dokler ni lonec poln. Ob gorkem vremenu se posoda, skrbno pokrita s platnom ali z ruto, postavlja na sonce; kadar je hladno, pa se spravlja na gorek kraj v hiši. V 6 do 8 tednih se tako skisa izvrsten rumenkast jesih. Jesih pa bode toliko boljši in močnejši, kolikor bolj zrelo je sadje, kajti tem več je sladkorja, ki pokipi in se izpremeni v alkohol, iz kterega nastaja potem ocetna kislina.

Gospodarske novice.

† **Gospod Frančišek Ojstriš**, asistent družbene podkoveške šole v Ljubljani, je umrl 8. t. m. Ranjki je 26 let vestno in marljivo opravljal svojo službo, ter je družba z njim izgubila težko nadomestljivega uradnika. Bodi ohranjen hvalen spomin vrlému možu!

* **Gospodinska šola** c. kr. kmetijske družbe v Ljubljani pod vodstvom č. sester redovnic prične nov tečaj 1. oktobra t. l. Pouk, ki je slovenski, traja 1 leto. Gojenke stanujejo v zavodu ter je njih število omejeno na 12. Pouk zavzema vse stroke gospodinjstva: kuhanje, šivanje, pranje, likanje, dela v hlevu in na vrtu, mlekarstvo i. t. d., vrhu tega pa tiste šolske predmete, ki so potrebni za popolno izobrazbo gospodinj na kmetih. V šolo se sprejemajo vsaj 16 let stara dekleta, ki plačujejo po 14 gld. na mesec za hrano, stanovanje in vse drugo potrebno. Podrobni pogoji so označeni v razpisu, kterega objavljamo med uradnimi vestmi današnje številke.

* **Poziv glede naročanja umetnih gnojil** prihodnje jesen. Naša družba je kupila že pozimi 100 vagonov Tomasove žilindre, a ker tvornici primanjkuje blaga, je vprašanje, če bo mogla vso to naročitev izvršiti ob pravem času, zato se je izrekla, da za izvršitev le tedaj jamči, če se že sedaj, t. j. meseca septembra prične z rezpošiljavtvi. P. n. podružnice in posamezne ude torej prosimo, da nam čimprej izvolijo poslati naročila, ker le tako bo mogoče ustreči vsestranskim zahtevam. Cena 18 % Tomasovi žilindri je 7 K za 100 kg — Glede kalijevega gnojila toplo priporočamo našim kmetovalcem, naj namesto kajnita odslej rabijo le kalijevo sol, ker 100 kg tega gnojila nadomešča 300 kg kajnita, vsled česar je gnojenje cenejše. 100 kg soli stane 12 K 50 h, in 100 kg kajnita 5 K.

* **Seznamek stiskalnic za grozdje in vino** trdke Ph. Mayfarth in drug na Dunaju ki je priložen tej številki „Kmetovalca“, priporočamo p. n. čitateljem v pogled ter omenjamo, da je ta trdka skozi in skozi zaesljiva ter glede stiskalnic prva v Avstriji.

Uradne vesti c. kr. kmetijske družbe kranjske.

Razglas

o sprejemu gojenk v gospodinsko šolo c. kr. kmetijske družbe kranjske v Ljubljani.

Meseca oktobra se otvori tretji tečaj gospodinske šole, ki bo trajal 12 mesecev. Gojenke morajo stanovati v zavodu, ki je pod vodstvom č. gg. sester iz reda sv. Frančiška. Zavod je v posebnem, novo zidanem poslopu poleg Marijaništa na Spodnjih Poljanah v Ljubljani.

Pouk, ki je slovenski in brezplačen, zavzema poleg verouka, vzgojeslovja, zdravoslovja, ravnanja z bolniki, spisja in računstva vse one predmete, ktere mora umeti vsaka dobra gospodinja, zlasti se pa poučuje teoretično in praktično o kuhanju, šivanju (ročnem in strojnem), pranju, likanju, živinoreji, mlekarstvu, vrtnarstvu i. t. d. Gojenke se isto

tako vežbajo v gospodinjstvem knjigovodstvu ter v ravnanju z bčniki in z bolno živino.

Gojenka, ktera bo sprejeta v zavod, plača na mesec za hrano, stanovanje, kurjavo, razsvetljava, perilo, t. j. sploh za vse, 14 glđ., ali za ves tečaj 168 glđ. — Vsaka gojenka mora prinesiti po možnosti naslednjo obleko s seboj: Dve nedeljski obleki, tri obleke za delo, dva para črevljev, nekaj belih in barvanih jopic za ponoči, štiri barvana spodnja krila, dve beli spodnji krili, šest srajc, šest parov nogavic, 10—12 žepnih robcev, šest kuhinjskih predpasnikov in tri navadne predpasnike. (Predpasniki za delo se tudi priskrbe v zavodu proti plačilu; ako ima ktera več obleke, jo sme prinesiti s seboj).

Deklice, ktere bočejo vstopiti v gospodinjstvo šolo, morajo:

- 1.) dovršiti že 16. leto; le izjemoma, v posebnega ozira vrednih slučajih, se more dovoliti sprejem mlajših učenk;
- 2.) znati čitati, pisati in računati;
- 3.) predložiti zdravniško spričevalo, da so zdrave;
- 4.) predložiti obvezno pismo starišev ali varuha, da plačajo vse stroške;
- 5.) zavezati se, da bodo natančno in vestno izvrševale vsa dela, ki se jim nalože, ter da se bodo strogo ravnale po hišnem redu.

Prošnje za sprejem, katerim je treba priložiti šolsko in zdravniško spričevalo ter obvezno pismo starišev, oziroma varuha, naj se pošljejo

do 15. septembra t. l.

glavnemu odboru c. kr. kmetijske družbe kranjske v Ljubljani.

V prvi vrsti se sprejmo v gospodinjstvo šolo deklice, ki imajo domovinsko pravico na Kranjskem; ako pa bo v šoli prostora, sprejemale se bodo tudi prošilke iz drugih dežel.

Glavni odbor c. kr. kmetijske družbe kranjske.

V Ljubljani, 15. julija 1900.

Št. 11.166.

Razglas.

Vsled razglašanja k. r. deželne vlade v Zagrebu z dne 14. julija 1900, št. 47.026., je zaradi svinjske kuge v vasi Krasinec, občina Podzemelj, okraja Črnomelj, uvažanje prasičev iz vse občine Podzemelj na Hrvaško-Slavonsko prepovedano.

C. kr. deželna vlada za Kranjsko.

V Ljubljani, dne 21. julija 1900.

Št. 11.199.

Razglas.

Ker je glasom uradnega naznanila svinjska kuga v občini Grabštein na Koroskem v dvanajst dvorih razširjena, deželna vlada dotlej, dokler se ne ukaže drugače, prepoveduje uvažati na Kranjsko prasiče iz občine Grabštein v okraju Celovec.

To se daje na znanje s pristavkom, da se bodo prestopki te prepovedi kaznovali po državnem zakonu z dne 24. maja 1882, drž. zak. št. 51.

C. kr. deželna vlada za Kranjsko.

V Ljubljani, dne 21. julija 1900.

Št. 11.888.

Razglas

c. kr. deželne vlade za Kranjsko z dne 3. avgusta 1900, št. 11.888.,

o veterinarnepolicijskih odredbah zoper uvažanje prasičev iz Ogerske in Hrvaško-Slavonske v kraljevine in dežele, zastopane v državnem zboru.

Ker se je svinjska kuga iznova zanesla v tostransko ozemlje, je ministerstvo za notranje stvari prepovedalo uvažati prasiče iz

kraljevega svobodnega mesta Osek (velika županija Virovitica na Hrvaško-Slavonskem) v kraljevine in dežele, zastopane v državnem zboru.

Nadalje je zaradi rdečice ali perečega ognja v ogerskih županijskih sodiščih Liptov-Sveti Nikola (velika županija Liptov), O-Lubló (velika županija Sepeš) in zaradi svinjske kuge v županijskem sodišču Gorenja-Tarca (velika županija Šeroš) na podstavi odredbe, ki so jih ukrenila pristojna c. kr. okrajna glavarstva in ki jih je potrdilo c. kr. namestništvo v Levovu, prepovedano uvažati prasiče iz teh okrajev v tostransko ozemlje.

To se daje na občno znanje dodatno k razglasu c. kr. ministerstva za notranje stvari z dne 27. julija 1900, št. 27.236., oziroma k tukajšnjemu razglasu z dne 31. julija 1900, št. 11.719.

Predstoječa odredba stopi takoj v veljavnost.

V Ljubljani, dne 3. avgusta 1900.

Št. 12.303.

Razglas

c. kr. vlade za Kranjsko z dne 10. avgusta 1900, št. 12.303., o veterinarnepolicijskih odredbah zoper uvažanje prasičev iz Ogerske in Hrvaško-Slavonske v kraljevine in dežele, zastopane v državnem zboru.

Ker se je svinjska kuga iznova zanesla v tostransko ozemlje, zatorej ministerstvo za notranje stvari prepoveduje uvažati prasiče v kraljevine in dežele, zastopane v državnem zboru, iz županijskih sodišč Alvinc z vštetim kraljevim svobodnim mestom Gyula-Fehervar, Magyar-Igen (velika županija Also-Felér), Čongrad (velika županija Čongrad), Sasvaroš z vštetim istoimenskim kraljevim svobodnim mestom (velika županija Hunyad), Kis-Hun-Félegyháza z istoimensko mestno občino (velika županija Pest-Pilis-Šolt-Kiskun), Sasšebes z vštetim istoimenskim kraljevim svobodnim mestom (velika županija Sebcn), kakor tudi iz kraljevega svobodnega mesta Keckemet na Ogorskem, potem iz okraja Časma in iz kraljevega svobodnega mesta Ivanič (velika županija Belovar-Križevci).

Zoper uvažanje prasičev iz ogerskega županijskega sodišča Barč (velika županija Šomogy) v tostransko ozemlje izdana prepoved je pa s tem razveljavljena.

Dalje je na podstavi odredbe, ki jo je ukrenilo c. kr. okr. glavarstvo v Florisdorfu in potrdilo c. kr. namestništvo na Dunaju, zaradi perečega ognja v ogerskem županijskem sodišču Požun (velika županija Požun) prepovedano uvažati prasiče iz tega okraja v tostransko ozemlje.

To se dodatno k razglasoma c. kr. ministerstva za notranje stvari z dne 27. in 31. julija 1900, št. 27.236 in 27.374., oziroma k tukajšnjima razglasoma z dne 31. julija in 3. avgusta 1900, št. 11.719., in 11.888., daje na občno znanje.

Predstoječa odredba stopi takoj v veljavnost.

V Ljubljani, dne 10. avgusta 1900.

Listnolca uredništva.

J. M. v S. Umetni gnoj, ki Vam je ostal, morate porabiti na travniku ali pa za sadno drevje in trte. Trti se ne sme gnojiti tik korenin, temveč pomešajte gnojilo s prstjo ter je zakopljite v bližino korenin latnika. Gnojiti morete jeseni ali spomladi, a superfosfat rabite le spomladi. Ker drevje potrebuje veliko kalija, zato je celo dobro, ako rabite tudi kalijevo sol.

F. S. v C. Kdo izdeluje cenene majhne košare za razpošiljanje sadja, nam ni znano, zato prosimo na tem mestu p. n. bralce, da nam pošljejo naslove takih izdelovalcev, in te potem objavimo.

M. R. v P. Živo srebro v barometru napolniti ali dodati more le večak.

KMETOVALEC.

Ilustrovan gospodarski list.

Uradno glasilo

c. kr. kmetijske družbe  vojvodine kranjske.

Urejuje Gustav Pirc, družbeni ravnatelj.

»Kmetovalec« izbaja 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.

inzerati (oznanila) se zaračunajo po nastopni ceni: Inzerat na celi strani 32 K, na $\frac{1}{2}$ strani 16 K, na $\frac{1}{4}$ strani 10 K in na $\frac{1}{8}$ strani 6 K. Pri večjih naročilih velik rabat. Družabnikom izdatno ceneje.

Vsa pisma, naročila in reklamacije je pošiljati c. kr. kmetijski družbi v Ljubljani, v Salendrovih ulicah št. 3.

Št. 15. V Ljubljani, 15. avgusta 1900. Leto XVII.

Tržne cene.

Deželni pridelki:

V Ljubljani, 14. avgusta 1900. (Izvirno poročilo.)

Semena: Domača detelja novo blago K 130.— h do K 140.— h; nemška detelja (lucerna) K 110.— h do K 120.— h; gorenjska repa K 86.— 88 h; laneno seme, domače ozimno K 32.— h do K 33.— h; konopno seme K 36.— h do K 38-50 h; kuminovo seme K 64.— h do K 66.— h.

Fižol: Rudeči ribniški K 19.50 h; rudeči Hrvat K 17.— h; prepeličar (koks) K 20.— h. (Vse cene semen in fižola veljajo za 100 kg čistnega blaga, kakor ga kmetovalci pripeljejo na prodaj i. s. novo blago.)

Suhe češplje: v dimu sušene K 80.— h do K 34.— h. brez dima sušene K 34.— h. do K 40.— h.

Orehi domači: K 36.— h do K 40.— h.

Ježice nove: K 8.— h do K 9.25 h za 100 klgr.

Med čist: po K 90.— h do K 94.— h.

Kože. Goveje, težke nad 45 kg po K 84.— h do K 88.— h.

„ težke od 30 do 45 kg „ 76.— „ „ 80.— „

„ lahke „ 80.— „ „ 82.— „

(Te cene veljajo za 100 kg in sicer za kože izdelane po tukajšnjih običajih z rogovi vred. Bikove kože po 60 h klgr.)

Telečje kože: K 1.04 za kg.

Kozličjeve kože po K 1.60 h do K 1.80 h.

Svinjske kože: Čiste, brez napak 64 h za kg.

Druge vrste 34 do 52 „ „ „

Kože lisic po K 11.— do 12.—

„ kun „ 30.— „ 36.—

„ dihurjev „ 6.— „ 7.—

„ vidr „ 20.— „ 22.—

za par.

Kože zajcev po K 36.— do 42.— za 100 komadov.

Pepelika (potošl) po K 32.— 100 kg.

Žito:

V Ljubljani, 13. avgusta 1900. Pšenica K 8.30 h, rž K 6.5 h, ječmen K 6.25 h, oves K 6.35 h, ajda K 9.75 h, proso K 9.— h, tursica K 7.— h, seno K 150 h, slama K 1.70 h. (Vse cene veljajo za 50 kg.)

Na Dunaji, 12. avgusta 1900. Pšenica spoml. K 8.12 h, rž jesen. K 7.20 h, oves jesenski K 5.62 h, tursica K 6.18 h. (Vse cene veljajo za 50 kg.)

Na drobno.

Na debelo.

P. Majdič

trgovina z železnino „Merkur“

Celje, Graške ulice št. 12

priporoča različne poljedelske stroje priznane najboljšega izdelka, kakor mlatilnice, slamoreznice, čistilnice za žito, mline za žito vejati, stiskalnice za sadje in grozdje itd.

Vedno velika zaloga cementa, najboljšega gornještajerskega železa, stavbenih potrebščin, traverze, okovov, samokolnic, poljedelskega orodja, kuhinjske priprave, štedilnikov, peči in sploh vsega v to stroko spadajočega blaga.

Slavno občinstvo vabimo najuljudneje si pri priliki ogledati našo trgovino in zalogo. (64—1)

Cene nizke.

Postrežba točna.

Izvrstno vsakovrstno cementno opeko

izdeluje in ima vedno v zalogi (59-4)

Anton Resman v Radovljici.

Vsakovrstna v to stroko spadajoča dela izvršuje po najnižjih cenah doma na lici mesta in zunaj na stavbiščih, bodisi strešna ali tlačna.

Velika zaloga vsakovrstne cementne opeke.

Zakaj so še ljudje, kateri Kathreiner-Kneipp-ovo sladno kavo ne rabijo, akoravno je tako dobrodišeča in zdrava kavina pijača?

Ker še vsi ne vedo, ktere velike prednosti ima Kathreinerjeva kava, katere skozi en ekstrakt bobove rastline duh in okus bobove kave zadobi. Taista toraj združi na neprecenljivi način dobre zdravju delujoče lastnosti domačega sladnega preparata z preljubljenim duhom bobove kave. Kathreiner-Kneippova sladna kava služi posebno za primes k bobovi kavi, diši pa tudi ako se sama použije. Dobi se povsodi, ne sme se pa nikoli odprta prodajati in je samo pristna v znanih izvirnih zavojih z podobo župnika Kneippa in z imenom »Kathreiner«.

(6-1)

Pozor kmetovalci!

Na vsestransko zahtevanje mojih p. n. odjemalcev naznanjam, da sem otvoril s **15. julijem 1900**

bogato zalogo

vsakovrstnih poljedelskih strojev

v hiši g. Iv. Kneza (pri Figovcu) na dvorišču, Dunajska cesta v Ljubljani. (60-3)



V zalogi bom imel najboljše, najnovejše in najcenejše poljedelske stroje vseh vrst, kakor: vitlje (gepelne) prav lahko tekoče z 1, 2 in 4 konjskimi močmi, najnovejše mlatilnice z tečaji iz medi (Messinglager), vsakovrstne slamoreznice »Austria« št. 4, 5, 6 in 7, ktere se gonijo z roko, nogo ali pa z vitli, ter vse k tem pripadajoče orodje; nadalje vsakovrstne sesalke (Pumpen), čistilnike, trijerje, repoznice, sploh vse poljedelske in domače kmetijske

stroje in k tem pripadajoče podrobnosti.

Posebno ugodnost, oziroma olajšavo pa dosežejo moji odjemalci pri tem, da dam manj premožnim stroje, ktere si izbero, tudi na plačilne obroke po dogovoru.

Moj zastopnik, oziroma prodajalec je gospod

Ivan Komatič,

kteri je po vsem Slovenskem dobro znan kot strokovnjak in kteri se bo potrudil, da se bo vsakemu odjemalcu mojih strojev postreglo vsestransko solidno.

Priporočujoča se za mnogobrojen obisk z zagotovitvijo, da se bo vsakemu postreglo po njegovi želji priporočava se

K. & R. Ježek,

— tvornica kmetijskih strojev v Blanskem, Moravsko. —
Podružnica v Ljubljani, »Dunajska cesta pri „Figovcu“.

Vnovič znižane cene!

Vse stroje za poljedelstvo.

Vnovič znižane cene!



Trijerji (čistilni stroji za žito) v natančni izvršitvi

Sušilnice za sadje in zelenjavo, škropilnice proti peronospori. Zboljšani sestav Vermorelov. Mehovi za žveplanje trt.

Mlatilnice, mlinci za žito, stiskalnice (preše) za vino in sadje različnih sestav. Slamoreznice jako lahke za goniti in po zelo zmernih cenah. Stiskalnice za seno in slamo, ter vse potrebne, vsakovrstne poljedelske stroje, prodaja v najboljši izvršitvi

IG. HELLER na Dunaju, II., Praterstrasse 49.

Zastopniki se iščejo! — Centki brezplačno!

(2-12)

— Pred ponarejenjem se je posebno treba varovati. —