

NARODNI GOSPODAR

GLASILO GOSPODARSKE ZVEZE.

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



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

Telefon štev. 143.

V Ljubljani, 25. septembra 1900.

Poštno-hran. št. 849.872

Kako zboljšajmo svoje gospodarstvo?

(Piše A. Štrekelj.)

IV. Zboljšajmo svojo živinorejo!

(Nadaljevanje.)

Včasih se pa ne dajo pri našem najboljšem obdelovanju ti pleveli odpraviti. V takem slučaju nam ne preostaja nič drugega, nego da jih primemo očito v živo s tem, da jih s koreninami vred izrujemo, potem pa skrbimo, da ne pridejo take rastline več v plod, ki bi se trosil po travniku. Če je na travniku preveč rastlin, katerih ne maramo, dobro je, če spremenimo travnik za nekoliko let v njivo, na katero sejemo, če le mogoče, okopavine. S takim ravnanjem se nadležne rastline zamore, trave pa lahko zasejemo v novič.

Seveda se ne dá vsak travnik radi preobilih stroškov spremeniti tako lahko v njivo. Mnogokrat bi tako njivo drago plačali. Tu nam ne pomaga nič drugega, kakor da plevel skrbno rijemo in sejemo na njegovo mesto plemenite trave. Včasih pomaga tudi, če travnik nekoliko let bolj zgodaj pokosimo, da ne more priti plevel v seme. Pred vsem pa priporočam hlevski gnoj, kompost in gnojnico, ki so proti mnogim plevelom, zlasti pa mahu, lišaju, glavineu itd. najboljši pripomočki. S tem, da obsenči čvrsto rastoča trava škodljive plevel,

vzame jim moč do rašče a ti se kmalu poizgubé.

Če govorim tu o plevelu, misli si bo, kdor bere moj spis, gotovo različne rastline. Kaj pa je plevel na travniku? Odgovor je lahek: vse rastline, katerih tam ne želimo. Še celo nekatere vrste trav spadajo med travniški plevel. Rad bi našteval tu različne plevel, ali s tem bi svojemu namenu malo koristil in čitatelj bi jih gotovo še prej pozabil nego bi jih prebral. Kdor jih pa hoče spoznati, vzame naj v roko knjigo družbe sv. Mohorja, ki je naslovljena „Naše škodljive rastline“. Tu jih najde pod različnimi imeni in nekatere tudi v podobi. Jaz hočem govoriti rajši o travniških koristnih rastlinah.

Mnogo dobre in tečne krme dajajo nam trave in detelje. Kaj je na travniku boljše trava ali detelja; o tem ne morem prave reči. Oboja, trava in detelja, sta dobra in za tečno seno neobhodno potrebna. Živina ljubi sicer bolj seno, v katerem se nahaja malo detelje ali umni gospodar vé, da je seno, ki ima mnogo detelje v sebi, bolj redvno. Dobro seno ima povprečno dve tretjini trave in eno tretjino detelje. Kako ohranimo to razmerje, hočem povedati pri gnojenju travnikov.

Kakor sem zgoraj omenil, ne dajo tudi vse trave dobrega sena.

Nekatere so pretrde, druge preostre, tretje neokusne itd. Takih trav ne smemo braniti in podpirati. Če travnik zboljšamo, se take trave same ob sebi poizgube in z boljšimi nadomestijo, zato prinaša zboljšanje travniških tal tudi boljše rastline. Čestokrat se spozna dobrot travnika samo po travah, ki rastejo na njem.

Njemu, ki napravlja nove travnike, je pa potrebno znati, katere trave so dobre in katere so slabe. Če seje slabo travo in slabo deteljo, ne bo imel od travnika mnogo dobička, kajti boljše trave se tu le počasi naselijo. Tudi mu je potrebno znati, kako in katere trave in detelje mora mešati za zemljišče, ki ima različne lastnosti, da bo imel vsako leto obilo žetev. Vsakdo vé, da se obnašajo različne rastline v tisti zemlji in v tistem obnibu jako različno. Nekatere ljubijo mokroto, drugo suhoto, tretje vročino, četrte hlad itd. Tako je tudi s travami in z deteljo. Zemlja na travniku ni povsod jednaka. Na nekaterih mestih je bolj vlažna, zato se ne sponašajo tu trave, ki ljubijo suho zemljo, tem bolj pa one, kojim ugaja mokrota. Nasprotno je v suhi zemlji. Kakor zemlja, menja se tudi vreme. Letos je bilo n. pr. mnogo dežja, travniki so bili mokri, razvijale so se zato boljše trave, ki ljubijo mokroto a zaostajale so trave, kojim

prija suhota. Prihodnje leto bo morebiti nasprotno. Razmere na travniku se tedaj vedno menjajo. Da pa ugodimo vsem tem razmeram, potrebno je. posejati na travnik več nego samo eno travo, posejati je treba mnogo trav z različnimi lastnostmi, med katerimi bodo ugajale nekatere tem razmeram, druge drugim. Trava, ki ji ni zemlja ali vreme ugodno, zaostane tovaršici na korist v rašči a koj, ko se zemlja in vreme spremeni, zamenja ž njo svojo ulogo. (Dalje prih.)

Kmetijstvo.

Poljedelstvo.

Ohranjanje hlevskega gnoja.

(Nadaljevanje)

S tem konserviranim gnojem je napravil Holdefleiss tudi preskušnje na polju, ki so pri tako različnih gnojih obetale biti kaj zanimive. Najpreje je zagnojil s tem gnojem krompir v težki zemlji in potem je študiral še učinke tega gnojenja na pšenici, ki je prišla za krompirjem na oni zemlji. Uspehi so bili taki-le:

	kvintalov krompirja	razmerje na ha kvint.
Gnoj brez konservnih sredstev je dal . . .	218.6	108.1
Enak kos njive brez gnojenja je dal . . .	202.2	100.0
Gnoj s superfosfat-sadrom je dal	270.2	133.6
Gnoj s kajnitom je dal . . .	234.6	116.0
Gnoj s prstjo pokrit je dal . .	258.4	127.8

Najugodnejši je bil torej uspeh gnoja s superfosfatno sadro, kajti ta je dvignil žetev od 100 na 133.6; za tem pride gnoj s prstjo konserviran s 127.8; kajnitni gnoj sicer tudi še prekaša nekonservirani gnoj, vendar pa daleč zaostaja za prvima dvema. Njegovo razmerno število je bilo 116. Temu se pa ne smemo čuditi zato, ker se organske spojine gnoja v težkih tleh primeroma počasi razkrajajo in ker je imel kajnitni gnoj najmanj solitarovo-kislih spojin, zato je moral tudi najpočasneje učinkovati. Poleg tega je tudi jako neugodno vplival na škrob v krompirju, čegar vsebina se je znatno

znižala, kakor kažejo sledeči podatki:

	odstotkov škroba	kilo škroba na 1 ha
V nepogojeni zemlji	20.2	4090
Z nekonserviranim gnojem . . .	19.1	4176
Gnoj s superfosfat-sadrom . . .	19.5	5268
" s kajnitom	17.4	4082
" z zemljo	18.5	4780

Gnoj s superfosfatno sadro je imel torej v vsakem oziru najugodnejši rezultat (vspeh), kajti depresija (znižanje) škrobove vsebine je bila razmerno najmanjša in na ha pridelana količina škroba najvišja. Nasprotno pa se je vsled kajnita znižala škrobova vsebina za cela 2.8% in na 1 ha pridelana množina škroba je bila ista, kakor na istem prostoru brez gnoja, — tedaj ni imel kajnit nobenega uspeha; je pač žetev v nekoliko pomnožil, toda najvažnejši obstojni del — škrob, niti za pičico.

Tudi gnoj z zemljo pokrit je daleč zaostal za superfosfatnim gnojem. (Konec prih.)

Kosilni stroj.

V zadnji številki „Narodnega Gospodarja“ se je priporočala nabava kosilnega stroja. Kot praktičen kmetovalec, ki sam kosim ž njim, moram najtopleje priporočati vsem večjim posestnikom ali kmetijskim zadrugam, da si omislijo za kmetijstvo ta prekoristni stroj, ki stane samo 220 gld. Obresti od nabavne cene v znesku 10 gld. znašajo gotovo 3 krat manj, kot stroški za kosce, poleg tega pa, kaka težava je kosce dobiti in kaka postrežba zanje potrebna, to more vedeti tisti, ki jih vsako leto išče. Stroj dela popolnoma v zadovoljnost, pokosi tako čisto, kakor najboljši kosci, en par konj ga z lahka ves dan vozi. 1 ha se pokosi v 4 urah. Vse večerno skladanje odpade, mrva se lahko zjutraj zloži v kozolce, ko se s strojem kosi. — Kosilni stroj je velik pripomoček za kmetijstvo. Kdor si ga hoče v delu ogledati, se mu več pove pri „Gospodarski zvezi“.

Posestnik z Gorenjskega.

Vinogradništvo in vinarstvo.

Kako kletari?

(Spisal Ant. Strekelj.)

(Nadaljevanje.)

5.) Kako napravljaj črno vino?

Ko si grozdje zrobkal in zmastil, deni maščo v vrelni bedenj (kado ali plavnik). Tudi sedaj ne smeš bednja popolnoma napolniti, ker se mašča vzdigne. Če bi pustili maščo, kakor smo jo vrgli v bedenj, vzdignile bi se tropine tako visoko, da bi morale iz mošta, zrak bi tedaj prav lahko dohajal do njih. Ker so tropine še po vrhu gorke, skisale bi se prav rade. Mnogo naših vinorejcev ima radi tega hitro po trgatvi kislo vino.

To nevarnost odvrnemo pa prav lahko s tem, da potlačimo tropine pod mošt ter jih s pomočjo pokrivala pod moštom tudi obdržimo. Tako pokrivalo si naredi lahko vsakdo, če zbije par desk v podobni kroga ter jih na več krajih prevrta. Pokrivalo mora se prilegati bednju. Kdor nima desk, splete tako pokrivalo lahko tudi iz olupljenih šibic. Za pokrivalo iz desk naj se rabijo, če le mogoče, pocinjeni žebli.

Tako pokrivalo potisne se pod mošt ter se opre navadno s stebriči ob strop. Lahko pa se tudi pribije s pocinjenimi žebli ob bedenj. Paziti je, kadar se pokrivalo postavlja, da pridejo vse tropine pod njega.

Pokrivalo nam pa ne ohrani samo zdravega vina, ampak nam prihrani tudi mnogo dela, ki bi ga imeli z vednim tlačanjem tropin. Prednosti so tedaj velike, stroški pa majhni, kajti če si preskrbiš enkrat tako pokrivalo, imaš ga lahko leta in leta.

Nove vrelni kadi so od zgoraj ožje nego spodaj in so na vrhu pokrite. Gornje pokrivalo je večinoma tako vdelano v bedenj, kakor je vdelano dno, ima pa vratca, skozi katera se stavi v bedenj maščo in luknjo, ki služi ravno tako kakor na sodu voha. Kadar

mošt vre, dene se v njo vrelna pilka. Še le kakih 20 do 30 cm pod tem pokrivalom se nahaja prevrtano dno, ki potaplja tropine. Mošt in tropine so v takem bednju popolnoma zavarovane pred zunanjim zrakom. Kdor kupuje ali si napravi nove bednje, je najboljše, da si priskrbi takšnega, ki ima mnogo prednosti pred starim bednjem ali plavnikom.

Kako dolgo naj se kuha črni mošt na tropinah je jako različno in je odvisno od hitrejšega ali bolj počasnega vrenja, potem pa tudi od tega, kakšno vino hočemo imeti. Za bolj barvnata in bolj trpka vina naj se kuha mošt dalj časa, za bolj mehka pa naj se odtoči prej. Navadno se odtoči mošt, ko je prejenjalo burno vrenje. Na sod, katerega se je napolnilo z mladim vinom, postavi naj se vrelna voha ali pa vrečica peska. Sod naj se tudi večkrat zalije.

6.) Kaj se godi v moštu, kadar vré?

Mošt, ki ga stavimo v bedenj, je sladek, kadar ga pa pretakamo iz bednja, ne opazimo na njem več tega okusa, pač pa občutimo, da ima sedaj neko skrivno moč, katere ni imel prej. On namreč vpijani. Kakšna sprememba! Stvar je taka: Iz sladkorja, ki se je nahajal v moštu, napravile so neke majhne glivice (vinski kvas), katerih se s prostimi očmi niti videti ne more, alkohol (špirit) in plin, ki mu pravimo ogljenčeva kislina. Alkohol ostaja v vinu, ta sapa pa uhaja iz njega in napravi vrenje, kakor bi se voda kuhala. Če dihamo ta plin, lahko nas zamori in prigradilo se je že, da so pali ljudje, ki so bili v kleti, kjer je vino vrelo, v omedlevico in še celo pomrli so. Če pa ta plin pijemo, bodisi v vodi ali v vinu, ni nič škodljiv, kar priča soda (šifon), ki se prodaja po mestih, in pa šampajec. V obojih napravi ta plin prijeten okus in šumenje.

Iz 100 kg sladkorja v moštu se napravi: 48.4 kg alkohola, 46.6 kg ogljenčeve kisline, 3.3 kg glicerina, 0.6 jantarjeve kisline, 1.2 kg celuloze, tolšče itd. Če znamo, koliko sladkorja je bilo v moštu, kar lahko zvemo z moštno tehtnico, ki stane okoli 7 kron, preračunimo si lahko koliko alkohola, glicerina itd. ima naše vino.

V hektolitr navadnega mošta se nahaja okoli 18 kg sladkorja, ki je podoben navadnemu sladkorju, katerega rabimo za kavo. Vendar nima navadni sladkor lastnosti, da lahko vré, marveč jo zadobi še le tedaj, ko pride v dotiko z nekimi fermenti, ki se nahajajo v kipečem moštu. Zato zamore vreti tudi navadni sladkor, katerega dodavajo nekateri šibkemu vinu in domači pijači.

7.) Naprava tropinovca.

Če pišem tu o tropinovcu ali petijotu, nikar ne mislite, da bi bil moj namen širiti s tem ponarejanje vina, ne, že od početka odvracam to z željo, da bi se vsakdo strogo kaznoval, ki je prodal kedaj le kapljico petijota za pristno vino.

Če tudi je petijot vinski kupčiji že mnogo škodil, ker odganja kupce, tako da tudi najboljšega vina nečejo tam več kupiti, kjer so jim že prodajali petijot za vino, vendar priporočam, da ga napravi vsak vinorejec. Vinske snovi, ki so ostale v tropinah, izkoristimo z napravo petijota najboljše in če ravnamo skrbno, dobimo lahko iz vode zdravo pijačo, ki se ne razločuje mnogo od navadnega vina. Že mnogokrat sem pil rajši petijot, ki je bil pravilno napravljen, nego slabo pripravljeno vino. Kdor pa misli slepariti s tropinovcem, naj ga ne dela.

Glavni pogoj, kadar napravljamo tropinovec je, da ne pridejo tropine v dotiko s zrakom. Na ta način je mogoče, da se tropine skisajo, še bolj neprijetno je pa to, da se na zraku spremenijo (ne-

kako sprhnejo) in dajo radi tega petijotu neprijeten okus in rujava barvo. Petijot naj se tedaj napravi v tisti posodi, kjer se je napravljal mošt. Ko se je mošt odtočil, vlije naj se nemudoma na tropine toliko vode, kolikor je bilo mošta. Voda ne sme biti premrzla, ker bi se vrenje jako zavleklo. Zato je dobro, da se del dodane vode v kotlu segreje in ostalemu delu prida. Za dober petijot se ne smejo tropine stiskati ali prešati.

Vino dobiva moč iz sladkorja. Ker pa tega v vodi ni, v tropinah pa le malo, moramo ga petijotu sami dodati. Če hočemo, da bo petijot tako močen, kakor je navadno vino, treba mu je dodati 18 kg navadnega sladkorja na hektoliter vode. Kdor mu dá več, bo imel boljši petijot, kdor mu dá manj pa šibkejši. Za kmetsko družino je petijot z 10 in tudi z 8 kg sladkorja na hektoliter vode še prav dober. Petijotu, ki ga hočemo hraniti do poletja, naj se dodá več sladkorja nego onemu, ki ga hočemo popiti po zimi. Sladkor naj se razstopi v dodani vodi. Mesto sladkorja pridá se lahko polovico toliko čistega špirta. Ta petijot pa ni tako dober kakor prejšnji.

Če imajo tropine premalo vinske kisline, kar se dogodi bolj pogosto pri belem vinu, dodá se lahko petijotu, ki je premalo kisel, nekoliko vinskega kamna. En kilogram vinskega kamna zadostuje za 5 do 8 hektolitrov vina.

Ko se je prilila tropinam sladkorna voda, postavi se nad tropine prevrtano pokrivalo, ki jih tlači pod tekočino. Na ta način se tropine ne vgrejejo, ne skisajo, pa tudi mnogo dela s tlačenjem si prihranimo s tem.

Črni petijot odtoči se iz tropin, ko je popolnoma povrel, belega pa je treba odtočiti po dveh dneh; če je vrenje močno, lahko tudi že prej. Po prvem nalivu mogoče je napraviti še en petijot, ki pa ne doseže one dobrete kakor

prvi. Ko se je petijot odtočil, ravna se ž njim kakor z vinom.

(Konec prih.)

Kletarski tečaji.

Podpisani namerava tekom letošnje zime prirediti dva ali tri kletarske tečaje v državni vzorni kleti v Rudolfovem.

Vsak tečaj, k kateremu bode pripuščeno le 15 do 20 vinogradnikov, trajal bode dva ali tri dni.

Podučevalo se bode v vseh strokah umnega kletarstva in sicer teoretično in praktično v državni kleti, kjer bode tudi pokuševanje raznovrstnih vin iz novih državnih nasadov.

Kdor se misli enega teh tečajev vdeležiti, naznani naj podpisanemu vsaj do 1. novembra in pove, kateri mesec bi se najraj tečaja vdeležil.

Prvi tečaj bode meseca decembra, drugi januarja, tretji februarja.

Program in vabilo dobijo vdeleženci do 10. tega meseca, v katerem se bode tečaj vršil.

Rudolfovo, dne 20. sept. 1900.

B. Skalický,
tehnični vodja državnih vinarskih
zadev na Kranjskem.

Čebelarstvo.

Kako se loči med od satovja, s kako pripravo najbolj priprosto?

Med ločujemo lahko od satovja a) po mrzlem, b) po gorkem potu. Na prvi način izpuščen med ostane svetlejši in čistejši, po drugem načinu izločeni postane temnejši in motnejši.

Najčistejši in najboljši med je gotovo in brez dvojbe oni, ki ga dobimo s pomočjo sredobežne izmetalnice, pri čemur ostane satje nepokvarjeno. Zakaj izmetani med je brez vsakega voščene okusa, kateri se drži celo onega medu, ki smo ga pustili izcediti se iz deviškega satja; izmetani med je prost vsake primesi zalege ali cvetnega praška in zato silno trpežen, ker brez vsakih kipelnih

snovij. Slednjič je prost vseh voščeni delcev, če nismo zabili podstaviti pod odvodno cev stroja majhno, fino sitce, skozi katero se mora izmetani med precejati.

Kako se med izmetava mi ni treba popisavati, delo samo to pove. Opomnim le, da je treba satje, predno se dene v izmetalnico, ogreti na kakih 18°, da se med raje izločuje; da je treba najpreje na eni, na to, ko je ta stran prazna, na drugi strani z ostrim nožem lepo gladko odbriti voščene pokrovce se razume samo ob sebi.

Ta način ločitve medu od satovja se mi zdi iz lastne večletne skušnje ker najdobitkonosnejši, tudi najpriprostejši. Seveda se sredobežnica pri par panjičih ne izplača; zato je najbolje, da si več sosednjih čebelarjev skupaj naroči eno. To slednje vam jako priporočam. Kajti korist medene centrifuge je očitna; 1. dobimo z njeno pomočjo več medu; ob dobri paši na večer polne okvirje vzameš iz panjev, jih izprazniš s strojem in zopet nazaj v panj obesiš, da ti jih pridna žival čez par dnij zopet napolni z nébeško mano; 2. pa tudi kvaliteta ali dobrota medu pri tem mnogo pridobi; zakaj še le sedaj je mogoče bogate pašne boljnih medonosnih rastlin v s a k o zase izkoristiti ter n. pr. ogeršično, esparzetino, akacijino, lipovo, ajdovo i. t. d. pašo drugo od druge ločiti, stem pa zvunanjo podobo z lepo, enakomerno močno barvo zboljšati, med sam pa od vseh tujih primesij, voska, obnožine in zalega oprostiti. Takov čist, s sredobežnico izmetani med se na trgu, in pri hotelirjih kot I. kvaliteta vsaj za $\frac{1}{3}$ dražje plačuje, nego po drugih načinih pridobljeni med.

Izmetanemu medu najbolj podoben, kar se tiče dobrote, je t. zv. izkapljani med, ki se dobi, ako se s pomočjo solčne toplote, ali (radi sladkomejih čebel bolje) v gorki sobi takoj po trganju iz še ne zalotanih ali vže odprtih satov, ki leže na bolj surovo de-

lanih sitih iz žime ali lesenih rešetih ali pa žičnatih, pocinjenih sitih, pusti izkapljati med. Ko je med iz spodnjih platij iztekkel, se gorenji del obrne navzdol in med se takoj precedi skozi fino sito, da se odstrani vsaki voščeni drobec.

Še drug način, menda najpriprosteji na svetu, ki mi pa nič ne ugaja, je oni našega bivšega župana čebelarja; rejeni mož je vsako jesen napolnil več orjaških skled s satjem, katero je postavil v gorko peč, da se je segrelo; potem pa je pričel svojo ročno operacijo: kos za kosom je izginil mej prsti njegovih obsežnih rok, izmed debelih prstov pa je pričel vreti čudovit studenec začrnele slaščice. Jaz, kakor rečeno, nisem imel do tistega medu nobenega apetita.

Še hitreje, pa odločno čedneje se med izločuje s pomočjo velike toplote po tako imenovani Marijini kopeli, posebno če je med vže kandiral. Pri tem se satje sortira in vsaka vrsta posebej na drobno razreže ali zdrobi in dene v posodo, ki se zopet postavi v večji lonec ali kotel z vročo vodo, ki pa ne sme vreti. Ko se večkrat premeša, plava vosek na vrhu in se po ohlajenju vzame kot trd voščen pokrov iznad spodnjega tekočega medu.

Po opisanih metodah se dade skoro vsi pomladanski in poletni medovi izločiti iz satja. Drugače pa je z gosto tekočim jesenskim vresnim in starim ajdovim medom. Tega izločujemo tako, da razdrobljeno in pri lahki pečni gorkoti razpuščeno satovje devamo v stiskalno vrečo in potem z večjo močjo medne stiskalnice iztisnemo. To je oni iztisnjeni med, kakoršnega največ nahajamo v svetovni trgovini; vsi naši medeni trgovci iztiskajo na ta način.

Prav priprosta je škarjasta stiskalnica za čiščenje medu in voska, ki vendar prekaša na moči marsikako drugo bolj hvalisano in ki si jo lahko vsak sam napravi. Med dva 12 do 15 cm

v kvadratu debela hloda iz hrastovega lesa, ki imata na sredini po koncu stoječe stiskalne plošče in ki ju približujemo s pomočjo vijaka, pride stiskalna vreča z drobljenim in malce ogretim medenim satjem, ki dela v vreči ploščnato pogačo. Po prvem iztisku se medeni kolač še enkrat razdrobi in dobro premeša, ter zopet dobro iztisne. Ker ostane pri tem ravnanju še močan odstotni stavek medu v tropinah, se te z vodo spero, in iz te vode se da z močnim kuhanjem in izparivanjem napraviti čebelna klaja, pa tudi medeno vino, pivo i. t. d.

Medena stiskalna vreča je 70 cm dolga in široka tkanina iz konopljin ali žime. Kot medena stiskalnica se lahko rabijo naše sadne preše, ki držijo od 20 l naprej. Rabijo se ravno tako kakor škarjasta stiskalnica, samo da pritisk ne prihaja od strani ampak od zgoraj.

Solnčni krog in čebela.

Veliki srpan, kimovec.

(Konec.)

Da se prepričaš o stanju svojih polkov ozir zaloge medu, matice itd., je potrebna splošna revizija ali pregled. Čim prej se ta izvrši tem bolje; čebele imajo potem časa dovolj, odtrgane okvirce znova zakitati, sploh cel panj zopet spraviti v red. Zato preglej svoje panje vže v začetku septembra, sredi tega meseca bi moralo biti vse v redu. Da se pri tem odvzame le toliko medenih okvircev, kot je neobhodno potrebno, je umevno. Pri reviziji cenimo najprej zalogo medu; ker vsak ve, koliko medu ima v sebi kak okvir, iz tega lahko preračuni število potrebnih medenih okvirjev za zimo. Potem preiskujemo zalego. Ta mora biti sklenjena, brez praznih stanic sredi zaleženih, ravno tako ne smemo trpeti grbaste zalege.

Če nam zalega ni povšeči ali če je matica prestara, treba jo na-

domestiti z dobro. Kdor ima rezervne panjiče v ulnjaku, temu ni skrbi, dobiti rodovitno matico. Če tega ni, ti morda sosednji čebelar postreže z matico, vsaj v jeseni, ko se toliko panjev kasira in združuje, ni sila zanje. Kadar hočeš premeniti matico, zapri najprej staro matico v kletko za en dan, drugi dan odstrani staro in mesto nje zapri notri rezervno matico za en dan, na kar jo lahko brez skrbi izpustiš. V jeseni ko je delavnost in životna gibčnost čebel znatno znižana, se ne zmenijo dosti za matico in tujko dosti rajši vzprejmo nego spomladi. Če pa ne moreš dobiti primerne matice, si zaznamuj panj za združitev in mu vzemi takoj matico.

Ko si pregledal vse panje, prični jih združevati, mesto da jih v brezumnosti in nevednosti neusmiljenega sreča gromadoma pomoriš z dimom.

To združevanje je jeseni lahko in brez nevarnosti. Vršijo se navadno proti večeru. Odpri oba panja, ki ju misliš združiti, pokropi ju dobro z medeno vodo in obesi mej vsaka dva okvirja panju, ki ima ostati za naprej, po en okvir iz panju, ki ga hočeš kasirati (raztrgati). Na ta način se čebele dobro pomešajo in v svoji zadregi niti ne mislijo na kako klanje.

Še priprosteje je, obesiti čebele, ki jih hočeš združiti, v medišče plemenjaka, potem ko si mesto ločilne deščice vložil žičnato mrežo vmes. Čez noč se ljudstvu sprijaznita, mreža se odstrani in čebele se preselijo iz gorenjega nadstropja v pritličje.

Kdor hoče biti posebno previden, naj da obema polkoma enak duh, bodisi po kafri, mošusu, timijanu itd.

Najbolje je združevati panjove, ki so stali blizo skupaj, sicer se vedno nekaj čebel razleti; no tudi te niso zgubljene, ker si znajo v drugih panjih prikoračiti kvartir.

Tako znižamo svoje panje na ono število, ki je hočemo imeti čez

zimo. Najprvo delo za tem je: dopolnitev primanjkuječe zimske hrane.

Vsako čebelstvo potrebuje, kakor vemo, najmanj 12 kg medu, da more shajati do prve paše. Kar do tega primanjkuje, je treba dodati. Če imamo polnih satov v zalogi, pridenemo teh mesto praznega satja, če pa takih ni, moramo krmiti s tekočim medom ali sladkorjem. Kot zimsko hrano so najboljše vrste medu in sladkorja ravno zadosti dobre. Cene sladkorne vrste, ki imajo rujavno barvo, niso za nič, tudi navadni kavini sladkor ni posebno priporočljiv, ker ga večkrat modrijo z ultramarinom. Ultramarin pa je za čebele strup. Prav dober pa je kandis in kristalni sladkor. V dobro očiščen kotel se dene na vsak kilogram sladkorja 1 liter vode in segreje to, da zavre. Umazane pene, ki stopajo na površje, pridno posnemaj. Ko se ta masa ohladi, je pripravna za krmljenje. To naj se izvrši v kolikor moč velikih porcijah. Močan polk čez noč lahko prevzame 3—4 kg. Posodice z medom napolnjene obloži s slamnatimi bilkami ali lesenimi palčicami, da preveč čebel ne potone. Zgodaj zjutraj pa je treba krmilna koritca pobrati, da ne nastane kaka roparija. Kar živeža primanjkuje, naj se nadomesti z jednim, največ dvojnimi krmljenjem. Ako bi večkrat po malem pokladali, bi dražili čebele samo k zalegi in na ta način potratili večino krme.

Tega dopolnilnega krmljenja tudi zato ne smemo predolgo odlašati, da zamorejo čebele med v celicah zadelati, kajti večja množina nezadelenega medu bi lahko povzročila grižo. — Zadnje delo uzimovanja je dobro zapaženje panjev. Iz teh se vzame toliko satov, kolikor jih čebele gosto ne obsedajo. Prazni prostor se zadela z mahom, mehkim senom i. dr. prav gosto. Tudi prostor mej kakor nad in pod panjovi je treba dobro zadelati. Žrelce se za čez jesen zoži.

Dragocena hrana — skoro nepoznana.

Najnovejše kemične preiskave hranil so nam pokazale pravo vrednost nekega redilnega sredstva, ki je bilo svoje dni nevede visoko cenjeno, ki je pa novejši čas stopilo pri nas skoro popolnoma v ozadje — čebelni med. Z razvojem sladkorne obrti se je namreč pomenljivost in priljubljenost medu vedno bolj izgubljala, dokler ni skoro do cela izginil iz konsuma, tako da sedaj diči le še mizo bogatinovo. Kar posveti kakor blisk najnovejša mej vedami, kemija za živila v temo pozabljenost medu in pokaže pravo vrednost njegovo in silni pomen za zdravje v pravi luči. Čudeč se je zvedel svet, kak dragocen zaklad je pušchal v medu ležati nevzdignjen.

Med namreč obstoji iz 75 % sladkorja. Ostale odstotke tvorijo: voda, eterična olja in rastlinske soli, slednjič majhna količina mravljine kisline. Že vsled svoje ogromne sladkorne vsebine ($\frac{3}{4}$ cele mase) je med med vsemi sladkornimi hranili poleg trsnega in pesinega sladkorja najjačji. Mej brezdušičnatimi hranili pa zavzemajo sladkor imajoča hranila prvo mesto kot živila, t. j. snovi, ki so za živalsko življenje največje važnosti, ker pospešujejo redno prebavljanje. Kaj to pomeni, postane vsakemu jasno, ako pomisli, da brez živahnega izmenjavanja redilnih snovij človeško telo niti obstati ne more. Zato potrebuje vsak človek, zlasti pa otrok in starec sladkorja, da ohrani življenje v pravem tiru.

Še veliko večjo vrednost pa daje medu neka posebnost, da se namreč sladkor tvoreči prasnovi (grozdni in sluzni sladkor), ki sta v vseh drugih sladkornih vrstah v najožji kemični zvezi, nahajata v medu ločeni in vsaka za-se. Kako neprecenljivo je to za one, ki imajo slab želodec ali boleha jo na njem! Predno namreč sladkor pride v kri in od tod v telo, ga mora želodec razkrojiti v gori ome-

njena obstojna dela in to ni majhno delo. Pri medu so to delo oskrbele čebele. Zato tudi njegovo uživanje ne provzročuje najmanjšega truda želodcu, tako da ga morejo brez težave prebaviti celo taki ljudje, ki ne morejo užiti nobene druge jedi.

(Dalje prih.)

Vrboreja.

Vrboreja in domača obrtnija.

Piše L—a—.

(Konec.)

Pridelovanje enoletnih šib za pletarstvo in večletnih za sodne obroče, to je vrboreja.

Prvi pogoj, da se vrbe lepo razvijajo in rastejo, je v vsakem oziru dobra in zelo rodovitna zemlja. Imeti mora namreč vse za razvitek potrebne mineralne in organske snovi. Torej mora biti jako redilna, globoka in sveža prst, vendar pa ne sme biti prerahla. Posebno sposobni so nizki bregovi ob rekah, katere večkrat preplavi voda, ali čez katere je mogoče vodo napeljati. Nikakor pa niso ugodna tla na krajih, kjer voda stoji in se ne more nikamor odtekati; posebno nerodovita je šota. Stojeca voda ne dopušča, da bi zrak in toplota prihajala v zemljo, — kar je za rastlinstvo neobhodno potrebno —, ampak loči zrak od zemlje.

Kdor je dober kmetovalec, bode tudi vrbe znal nasajati, ako se seznanil preje z njih glavnimi svojstvi; saj ima vsaka rastlina svoje posebnosti, katere je treba poznati. Vrba rabi rodovita, mokra tla, se lahko sadi in kmalu ukorenini, hitro raste in podzemno deblo poganja več let. S temi besedami pa nismo še označili vseh posameznosti, katere nam je treba znati, ako hočemo vrbe s koristjo nasajati.

Porabljenost vrb je jako mnogolična. Vrbe se delijo v mnoge vrste. Različne lastnosti so odločilne za njih uporabo.

Kako naj spajamo vrborejo z obdelovanjem poljskih sadežev?

Kjer so tla jako rodovita, sme se nasajati tudi repa ali korenje vmes med vrbe in sicer v prvem letu, dokler so vrbe še majhne. Tako nasajanje je zaradi tega koristno, ker pridobimo lahko s poljskimi pridelki nekoliko, da povrnemo stroške nasadov. Njih zeleno perje (korenjevca in repnica) daje mladim vrbam ugodno senco. Izmed poljskih zelišč sadimo posebno repo in sicer potem, ko so vrbe že nasajene, enako, kakor na polju. Pri žetvi se poslužimo dvozobne motike namesto navadne. (Glej podobo 1: Dvozobna motika.) Vspeh lahko izdatno pomnožimo s tem, da potrosimo že v jeseni zemljo z gnojem.

Katere vrbe so pripravne za pletarstvo oziroma za sodne obroče?

Za nasade se naj rabijo samo one vrbe, katere dajo najboljše šibe za pletarstvo in za obroče. Tu sem spadajo posebno sledeče vrste: škrlatolista (*Salix purpurea*), rudeča (*Salix rubra*), konopljenka (*Salix viminalis*), kaspiška (*Salix acutifolia*) in mandljevka (*Salix amygdalina*). Imenovane vrbe kakor tudi druge medvrste se dobe v Ljubljani. Naročiti jih je treba že meseca februarja pri ravnateljstvu obrtne šole. 1000 že pripravljenih sadik stane 2 K 60 h do 6 K. Šibe se režejo marca meseca in se naj sadé kar mogoče hitro, dokler še ohranijo svojo življensko moč.

1.) Vrbje, katero se rabi za sodne obroče, naj bo brez vejic, lepo zraščeno, vitko in lahko razcepljivo. Šibe so 3—4 m dolge, 4 cm močne, brez skorje pa 1—2 m dolge in 1—2 cm močne. Posebno sposobne za obroče so: konopljenka (*S. viminalis*), kaspiška (*S. acutifolia*) in mandljevka (*S. amygdalina*).

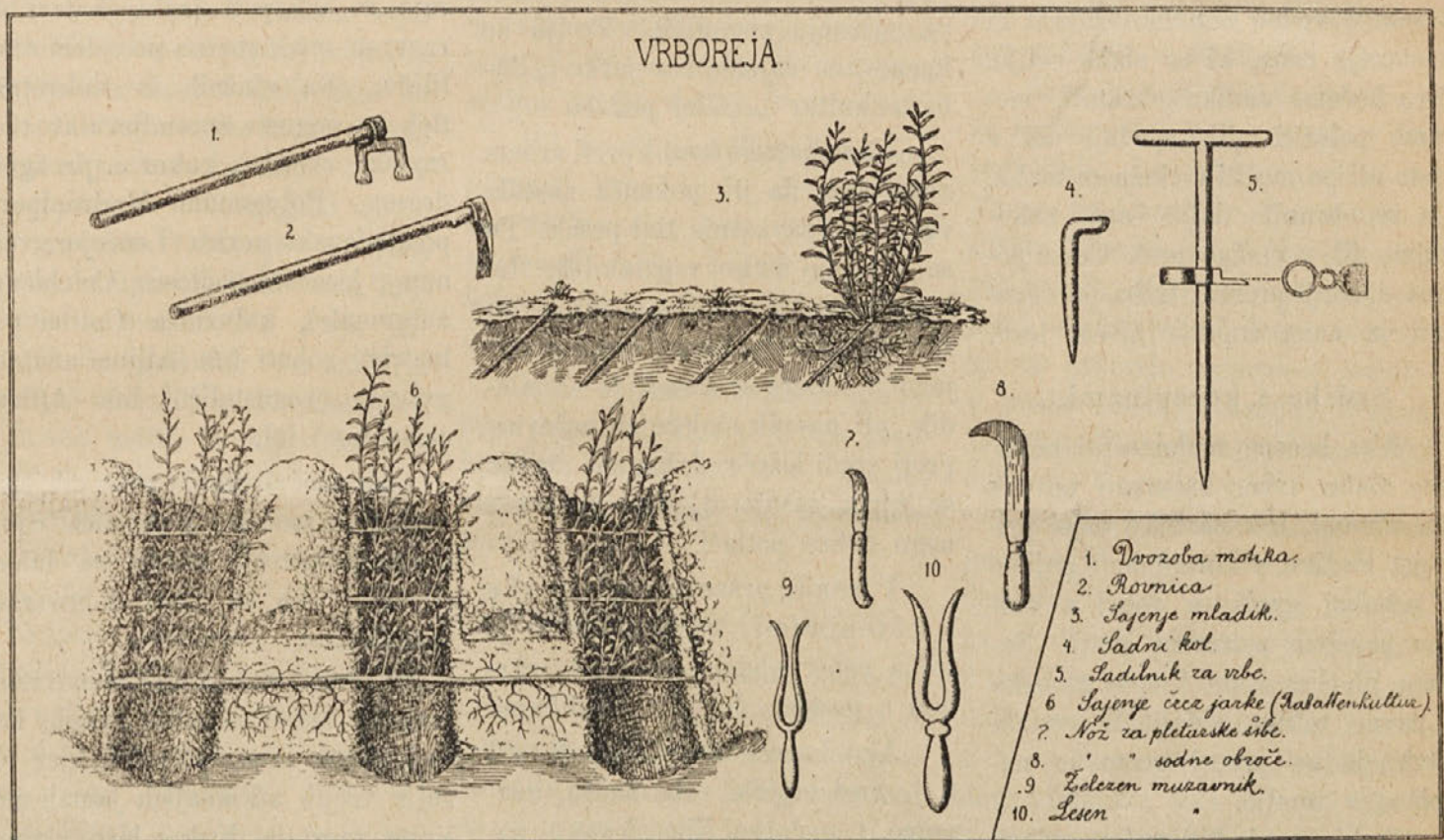
2.) Za pletarstvo se rabijo šibice, ali z lubjem ali brez lubja. Olupljene morajo biti vitke, lepo zraščene, bele barve, trdne in gibke, lahko cepilne in popolnoma brez vejic. Najboljše pletarske šibe so: škrlatolista (*S. purpurea*) in rudeča (*S. rubra*). — Neolupljene šibe naj bodo močne in sicer se rabijo jako močne in manj močne. Ni treba, da bi bile brez vejic in tudi ne popolnoma nelomljive. Pripravne so posebno: konopljenka (*S. viminalis*) in mandljevka (*S. amygdalina*).

rajo izkopati vsaj toliko globoko, kot se obdeluje zemlja. Zlasti kjer voda nima nikakoršnega odtoka, treba je posebnega obdelovanja, „Rabattenkultur“. Pri tem obdelovanju se namreč izkopljejo 1 m zgoraj široki in 20—25 cm globoki jarki, ki so oddaljeni med seboj 1—1³/₁₀ m. Tako se obdeluje celo zemljišče. Obširneje o tem povemo, ko govorimo pozneje o nasadih sploh. — Kjer je mogoče napolniti vodo na nasade, naj se nabira voda v jarkih, vendar se polje ne sme preplaviti.

lja dobro prekoplje z lopato. Na mnogih krajih, kjer se sedaj veselé divje vrbe bujne rasti, bi se morala rodovitna prst morda bolj enakomerno razdeliti ali tudi prenesti na bolj peščena tla.

Vrbove sadike.

Vrbje se sadi z mladikami. Zato se porežejo samo višje šibe in sicer samo eno- ali dveletne. Enoletne sadike so boljši, ker se hitro ukoreninijo in ker se lažje sadé.



Kedaj se vrbje reže?

Rabijo se: 1.) enoletne vrbe za pletarstvo; 2.) večletne za obroče, in sicer 3—5 letne po kakovosti zemljišča, na katerem rastejo; 3.) razločujemo tudi menjalno obdelovanje, pri katerem sledi večkratnemu enoletnemu porezovanju tudi večletna žetev t. j. torej, ako spajamo obe vrsti pridelovanja.

Osuševanje in zalivanje zemljišč za vrborejo.

Iz premokrih tal se ima voda odtekati. Napraviti je treba jarke, ali tedaj ob enem, ko obdelujemo zemljo ali že preje. Jarki se mo-

Prvo obdelovanje zemlje.

Zemlja se naj globoko in dobro obdeluje. Zrahljati se mora 50 do 70 cm globoko. Najboljše je, preorati poprej s plugom in potem brazde prekopati še globlje z lopato. Izkopana zemlja se naj razdeli enakomerno po vseh brazdah. Ako se ne more zemlja dovolj zrahljati z lopato, preorje se še enkrat s podzemnim plugom, ki ima daljši lemež.

Na nizkih savskih bregovih, kamor je nanesa voda mnogo blata, je seveda obdelovanje večinoma lažje in bi zadostovalo, če se zem-

Čas sajenja.

Najugodnejši čas za sajenje je v pomladi mesec marec; ako se sadi tudi v jeseni, pa oktober. Spomladno sajenje se sme nadaljevati tudi v aprilu. V tem slučaju se imajo vrbe prav dobro shraniti, da se ne posušé. V jeseni se sadi le tedaj, kadar se delo v spomladi ni moglo končati.

Red sajenja in oddaljenost rastlin.

Najbolj izkazalo se je sajenje v vrstah, katere so 50 cm narazen in rastline v vrstah 25—30 cm od-

daljene, na dobrih tleh zadostuje tudi, ako so sadike 20 cm narazen.

Ako hočemo pridelovati vrbe za sodne obroče, razpostavimo vrste 75—80 cm in rastline 45—50 cm.

Bolj gosto saditi ni ugodno, ker bi postali poganjki slabši, akoravno bi bile šibe ravnejše.

Vrste naj leže pravokotno na vožno pot.

Za sajenje se razrežejo sadike v 1—2 m dolge šibe z ostrim vrtnim nožem, nikakor se ne smejo rabiti škarje ali sekira. Prerez mora biti namreč gladek ali raven; les in lubje se pa s škarjami ali s sekiro vedno nekoliko zdrobi in nastanejo rane, ki se slabo celijo. Ako hočemo sadike shraniti, moramo položiti njih spodnji del v vodo ali pa močiti v vlažnem mahu. Da se ohranijo dalje časa, zakopajmo jih v vlažno prst. Če se posuši spodnji prerez, treba je odrezati iz nova zopet v živem lesu.

Sadik s koreninami.

Ako hočemo nadomestiti nekatere slabe vrbe, vzemimo nove s koreninami, ker se take rajši primejo. Sadik s koreninami gojimo v posebni gredi, v dobri z rušnim pepelom potreseni prsti. Sadimo jih $\frac{3}{10}$ m do $\frac{4}{10}$ m globoko v ravno toliko oddaljenih vrstah. Vtaknejo se precej gosto in navpično v zemljo.

Jarki morajo biti po letu mokri. Ako poganjajo mladike več odrastkov, naj se pušča samo jeden, drugi se naj odlomijo ali odrežejo.

Sajenje mladik.

Mladike brez korenin sadimo vse na eno stran nagnjene za 45°, tako da gledajo njih glave 1—2 cm iznad zemlje in da so 2—3 očesca nad zemljo. (Glej podobo 3.: sajenje mladik.) Poševna lega je ugodna zaradi tega, ker se rane hitreje celijo in se sadike hitreje in popolnejše ukorené; kajti do zgornje zemeljske plasti prihajata ložji za razvoj potreben zrak in gorkota.

Ako zemlje ne obdelujemo tako globoko, moramo saditi s pomočjo sadnega kola; t. j. spodaj pri ostrén, kljukast les, ali s posebnim vrbnim sadilnikom. (Glej podobo 4.: sadni kol; podobo 5.: sadilnik za vrbe.) Če obdelujemo s plugom, položimo mladike v brazde in pokrijmo jih z izkopano zemljo.

Posebne obdelovanja je treba na jako vlažnih tleh, kjer ob enem voda ne more odtekat.

Izkopljejo se jarki, čez katere se položijo dolge vrbe, ki se pokrijejo deloma z izkopano zemljo, pod katero se ukorené; nad jarki pa poženejo poganjke. To je že imenovano sajenje čez jarke („Rabattenkultur“). (Glej podobo 6.)

Na nekaterih krajih preti vrbam nevarnost, da jih pokonča nastala voda, ali pa zasuje živi pesek. Tu se nasajajo vrbe v gnezdih. Izkoplje se $\frac{3}{10}$ do $\frac{4}{10}$ m široke in ravno toliko globoke, okroglaste jame, v katere se zasadé 5—8 mladik, ali navpik stoječe ali poševne, proti sredi ležeče. Izkopana zemlja se zopet zasuje v jamo in se z nogo dobro potlači.

V manjše praznine sadimo vrbe s koreninami, večje praznine je treba zopet obdelovati in preskrbeti s posebno dobrimi mladikami.

Ako hočemo nasade izpopolniti t. j. med stoječe vrbe saditi, vzemimo 1 m dolge šibe, katere porinimo globoko v zemljo.

Gojenje nasadov.

Večkrat je treba nasade izčistiti, vsakeršno plevel iztrebiti, posebno v prvih 2 letih. Da se zemlja dobro zrahlja, naj se prekoplje po vsaki žetvi. Na rahli zemlji se rabi dvozoza motika, na kamenitih tleh rovnica. (Glej podobo 1. in 2.) Posebno gost plevel se mora večkrat izkopavati z dvozoza motiko meseca junija ali julija.

Veliko manj pozornosti je treba, ako se pridelujejo vrbe za sodne obroče, ker ni treba zemlje okopavati.

Najnevarnejši pleveli.

Nahajamo v nasadih razne trave in travniška zelišča, ki so poljem škodljiva in katera je treba tudi tukaj zatirati. Mnogo jih je, ki so si zelo podobna, imenujemo jih šaše (Carex). Teh je nad 20 vrst in se nahajajo mnogokrat na vlažni, ilovnati ali lapornati zemlji.

Zlasti je treba paziti na bičeje ali ločje, ker so te rastline le na močvirskih tleh doma. Posebno hitro se razširja stisnjeni loč (Juncus compressus). Kakor hitro se pokažejo v nasadih ta zelišča, morajo se izkopati jarki, kateri se razvrsté enakomerno po celem zemljišču. Na vlažnih in mokrotnih tleh so pogoste spremljevalke tudi različne cvetlice, kakor n. pr. žgoči drésen (Polygonum Hydrópiper), pomladanska norica (Leucojum vernum), jesenski podlescec (Colchicum autumnale), kalužnica (Caltha palustris), robati luk (Allium acutangulum), progastolični luk (Allium carinatum) itd.

Na močvirnih in peščenih tleh raste rada močvirska préslica (Equisetum palustre), katera se lahko odpravi, ako se jarki dobro razdelijo.

Večkrat se naselijo raznovrstni mahovi, zlasti na takih krajih, kateri nimajo zravnanih tal, kjer torej v večjih ali manjših jamah mokrota zaostaja. Kakor hitro skopni sneg, naj se izruje iz zemlje mah in odstrani. Dobro stori tudi, kdor potrese zemljišče z neugašenim, v moko zdrobljenim vapnom.

Jako nadležen postane nekerikrat hmelj (Humulus Lupulus), ki raste prav pogosto po grmovjih, kjer se vzpenja kolikor mogoče visoko. Enako škodljiv je tudi slak ali opleteneec. Treba je take nasade dobro iztrebiti.

Tudi rastline take vrste, ki se hranijo s pripravnimi sokovi drugega rastja, se naselijo v vrbovih nasadih. Vrbam pijejo sok, slabijo šibe znatno. Taka škodljiva zajedavka je n. pr. prava predenica

(*Cuscuta Epilinum*), katere se je treba posebno varovati.

Škodljive živali.

Vrbe imajo razne škodljivce med živalmi. Miši, ogrci ali podjedi, to so ličinke rujavega hrošča in bramorji, žrejo korenine. Preganjajmo jih kakor na polju! Črni kosec (*Lamia textor*), hrošč in ličinka, razjedata v lesu.

Moškatni kozliček (*Aromia moscata*) se nahaja nekaterikrat v družbi prejšnjega. Če je škoda velika, treba je vrbe izkopati in taka debla požgati. Še drugi hrošči razjedajo perje, kakor rudeča topolovka (*Chrysomela populi*) in modra jelšovka (*Agelastica alni*). Sem ter tje napravi tudi veliko škode rilčkar (*Cryptorhynchus Lapathi*). — V lesu, posebno v debelejših deblih živi gosenica vrbovega zavrtača (*Cossus ligniperda*), kakor tudi *Trochilium apiforme*. Na perju delajo škodo gosenice prsteničarja (*Bombyx neustria* in *B. lauestris*). — Izmed malih metuljev je zelo škodljiva tudi *Noctura chlorana*; nje gosenice razjedajo na koncih šib, vsled tega se šibe krivijo in zaostajajo v rasti.

Nekateri vrborejci imenujejo še sledeče škodljivce metulje: *Leucoma salicis*, *Ocnaria dispar*, *Phalera bucephala*, *Orgyia antiqua*, *Gastropacha betulifolia* i. t. d. — Na šibah izsesavajo iz lubja sok razne ličinke od mušic (*Cecidomyia salicis* in *C. saliciperda*). Tudi gnile gobe ali glive so časi polne črvičastih ličink, iz katerih se tako imenovane mušice glivarice razvijajo. — Na mlajših odrastkih se nahajajo večkrat cele kepe pen, s katerimi se obdajajo ličinke malega skržata, slinarice (*Aphrophora salicis*). Na koncih šib sesajo tudi množestevilne uši.

Gnojenje vrbovih nasadov.

Gnojenje je potrebno za bujnejšo rast in krepkejšo poganjke. Skušnja uči, da je navrhno gnojenje z živinskim gnojem jako pospešno ter zboljša žetve za več let.

Trebitni posék.

Pri vrboreji za sodne obročje je posebno porezati v prvih letih slabejše šibe. Vzame se lahko $\frac{1}{3}$ poganjkov v prvem in drugem letu.

Žetev.

Porezanje naj oskrbi posestnik na svoj račun, da se vrbe skrbnejše režejo in korenine bolj varujejo in ohranijo nadalje svojo življensko moč. Režejo se najbolj sredi meseca oktobra do aprila. Ako hočemo šibe poprej v vođo položiti in potem še le olupiti, naj se režejo meseca januarja ali marca, one pa, ki se lupijo že v jeseni, režimo aprila meseca.

Pri novih nasadih priporočamo porezati vrbe že v prvem letu, ker se korenine bolj utrdijo. Za porezanje rabimo kratek nož. (Podoba 7.: nož za pletarske šibe, podoba 8.: nož za sodne obročje.)

Vrbe lupimo z železno ali leseno pripravo, katero zovejo „mužavnik“. (Podoba 9.: železen mužavnik; podoba 10.: lesen mužavnik.)

Potrebnost domače obrtnije.

Ko smo sedaj slišali, kako naj vrbe sadimo in gojimo, hočemo še pokazati, kolik pomen ima domača obrtnija za narod. Zakaj pravimo, da je narod bogat, kot n. pr. češki narod? Ali je morda narava tamkaj trosila vse ugodnosti po deželi v toliki meri, da se je lahko mogočno razvijala obrtnija in ž njo raslo tudi blagostanje? Dežela je rodovitna in narod je napreden in marljiv! Res so nekateri kraški kraji pri nas jako revni, toda bodimo odkriti in priznajmo, da so naši predniki veliko zamudili in zanemarili umno gospodarstvo. Pri mnogih obrtih so velike tovarne prekosile naše rokodelce, da ni mogoče ž njimi tekMOVati. Toda pletarstvo ostane vedno bolj strokovno delo in ni se treba bati, da bi v tej stroki kdaj veliko opravile zgolj mehanične sile.

Priznavati moramo, da naša domača obrtnija, ki tudi preje še ni nikdar visoko stala, v zadnjih časih še vedno pojema. Zanimanje za razne strokovne pridelke je v drugih narodih mnogo večje kot pri nas. Na Češkem n. pr. so strokovne šole neprimerno bolj obiskane. Ljudstvo se pri nas premalo zmeni za strokovne šole. Pletarska šola v Ljubljani je štela v pretečenem letu samo 11 učencev. Želeti bi bilo, da se izdajajo s časom in, ko naraste potreba, od deželne vlade ali od države podpore v večjem številu in da bi tudi več učencev zahajalo v strokovno šolo.

Sicer so na nekaterih krajih že sadili vrbe, kakor n. pr. v Dobropoljah, Dobravi, ob Savi od Tacna do Črnuč, v Senožecah, v Ilirski Bistrici itd. V mnogih drugih krajih, kjer se pretakajo prijazni potoki, je tudi dosti rodovitne in za vrborejo pripravne zemlje; v mislih imamo Kamnik, Mengeš, Logatec, Planino in posebno veliko dolin na Gorenjskem.

Kmetje! Stroškov za prvo sajenje se ni treba preveč bati; ker deželne oblasti podpirajo podjetja, ki so v prid občnemu blagostanju s tem, da kupujejo potem vaše pridelke za višjo ceno. Za 100 kg t. j. za meterski cent obeljenih šib daje pletarska šola 20—36 K, in sicer za pripravljene, obeljene divje vrbe manj, za boljše pa več. Poprek smemo računati pri boljših razmerah, da si zaslužite že nekaj s pripravljanjem šib za pletarsko obrt.

Seveda največjo korist bi pa imeli od domače obrtnije, ki bi dajala vašim otrokom pod lastno streho tudi po zimi lep zaslužek.

Posebno priporočamo sajenje vrb na bregovih večjih rek. Kajti tam so zares na svojem mestu, bolj kakor druge rastline. Na nizkih savskih bregovih, kamor je nanesla voda mnogo blata, bi bilo po naših mislih obdelovanje zemlje lažje in bi zadostovalo, da se zemlja dobro prekoplje z lopato.

Tako je n. pr. ob Savi sajenje nekoliko ceneje kot drugod: 1.) Ker zemlja tukaj ni tako dragocena, posebno sedaj, ko so v zadnjih letih pridobili z reguliranjem Save mnogo kulturne zemlje, ki je kakor nalašč vstvarjena za vrborejo. 2.) Ker je obdelovanje najprej, posebno ako se poslužimo sajenja v gnezdi, kakor smo ga popreje popisali. 3.) Ni potreba mnogo jarkov napeljati, ali celo nobenega, ker prihaja tu skozi peščena tla dosti mokrote v kulturno zemljo, preobilna voda pa nasprotno sama odteka skozi kamenje.

Najbolje je seveda, kjer dopuščajo okoliščine, da nasajamo vrbe v vrstah. Toda na savskih bregovih je to mogoče le tam, kjer ni preveč divjih vrb, katere bi bilo težko izrovati s koreninami. Vendar se uporabljajo tudi divje še precej dobro za priproste jerbaze in košare.

Navadne napake pri vrboreji.

Kjer nasajamo vrbe, treba jih je tudi gojiti. Varovati se moramo posebno sledečih napak, zbok katerih nam nastane lahko veliko škode:

1.) Ako ni zemlja dobro zrahljana.

2.) Ako niso jarki enakomerno napeljani.

3.) Ako se mladike premalo skrbno sade in se premnogokrat iz nemarnosti pri sajenju lubje jako občutno poškoduje. To se zgodi zlasti takrat, ako se porinejo sadike v premalo zrahljano zemljo. Na bolj trdih tleh se moramo tedaj poslužiti sadilnika.

4.) Ako se pleveli ne iztrebijo o pravem času iz nasadov.

5.) Ako ne zatiramo drugih škodljivcev. Jako veliko škode zna nastati, ako ne pokončujemo o pravem času mnogoštevilnih škodljivcev, ki se radi naseljujejo ali v deblih ali na šibah. Našteli smo ob kratkem že preje one raznovrstne mrčese. Povdarjati hočemo

tukaj le še, da je škoda nekaterih škodljivcev jako velika in da je treba njih zarode ugonobiti. Treba je nekaterikrat napadene vrbe porezati ali pa celo izkopati popolnoma in debela sežgati, sicer nam pokončajo velik del žetve.

Posebno škodljivi so oni mrčesi, ki zajedajo pod lubjem in v lesu, kakor črni kosec, moškatni kozliček in vrbov zavrtáč. V deblih najnavadnejših vrb, kaspiske (*Salix caspica*) in konopljenke (*Salix viminalis*) se nahajajo pogostokrat. V okom pridemo škodi s tem, da porezujemo vedno nizko in dobro vrbove šibe, da ne postanejo debela previsoka. Zatiramo pa škodljivce, ako nabiramo hrošče in ličinke, metulje in gosenice in slednjič tako, da debela izkoplujemo in sežgemo.

Pri nasajenju moramo pomisliti, da vrbe ohranijo 10 do 12 let trpežne korenine in da stane samo prvo nasajenje veliko truda. Zato priporočamo zelo, da se naj združi več kmetov ali pa še bolj, da vzame občina ali pa kmečka zadruga troške nasadov nase. Vsakoletni dohodki se potem razdele enakomerno na vse udeležence. Stroški za sadike pač niso veliki, saj jih dobite za 6 K skoraj za cel oral. Samo obdelovanje stane začetkom nekoliko dela in truda. Z družinami močmi se dá doseči vse.

Konečno še enkrat povdarjamo, da je pletarstvo za mnoge kraje naše domovine jako pripravna obrt in bi se lahko upeljala še marsikje s primeroma malimi stroški. Dala bi dosti zaslužka onim, ki bi živeli samo ob tem, imela bi pa tudi marsikatera revna družina lep zaslužek v dolgih zimskih mesecih in mogli bi se ponašati tudi mi kot drugi narodi z dobrimi domačimi izdelki.

Mlekarstvo in sirarstvo.

Najnovejše skušnje v mlekarstvi stroki.

Ker je pri nas zadnjih par let zanimanje za umno mlekarjenje

vedno očitnejše in se tudi mlekarске zadruge, te oblike najumnejšega unovčenja mleka, širijo pri nas, zato bi utegnili tega in onega zanimati nekaj mislij in najnovejših izkušenj na polju mlekarstva, ki jih povzemamo po govoru dr. Kirchnerja, profesorja v Lipskem.

Kakor pri nas, tako in mnogo bolj se ni v zadnjem desetletji izvršil v nobeni gospodarski stroki tolik preobrat in lahko rečemo tolik napredek, kakor v obdelavanju in izkoristenju mleka.

Ta preobrat so povzročile zlasti 3 okoliščine:

1. Razširjenje mlečnega poselnika, (mlečne centrifuge ali sredobežnice), 2. z njim vzporedno stopajoča pomnožitev mlekarstvih zadrug in 3. skrbnejša gojitev one znanosti, ki se peča z najmanjšimi živimi bitji (bakterijami), — bakterijoslovja.

Dočim sta prvi dve okoliščini podelavanju mleka v vnanjem oziru odkazali popolnoma nov tir, nam je razširjeno znanje bakterijoslovja odprlo okence do bistva mleka in podalo dragocenih navodil za uspešno njegovo podelovanje (zlasti v sir). Za danes le jeden namig o važnosti omenjene znanosti za vesoljno mlekarstvo.

Najprej si moramo prav živo predočiti dejstvo (resnico), da vse preosnove v mleku in mlečnih izdelkih izvirajo od delovanja silno majčkinih živih bitij, glivic ali bakterij; dalje da so vse te spremembe deloma nam všečne in zaželjne, deloma nasprotno, da torej naloga mlekarja obstoji v tem, na eni strani rast mlečnih glivic pospeševati in prav voditi, na drugi strani pa jo omejevati ali celo popolnoma zatreti. Ker vemo, da pri prodaji mleka za neposrednje uživanje, zlasti pri napravi tako imenovanega otroškega mleka, največ odvisi od tega, da se mleko kar najdalje ohrani nerazkrojeno in ker sem ravnokar omenil, da raznovrstne glivice prouzročujejo spremembe, zlasti skisanje mleka, je

vsakemu na prvi pogled jasno, da od dobre ali zle sreče v boju zoper glivice odvisi tudi vrednost in cena na omenjeni način upotrebljenega mleka. Dejstvo, da nosi mleko v sebi tudi klice, po katerih se prenašajo nalezljive bolezni, kakor tuberkuloza (jetika), nam s silnim prstom kaže pot, ki jo moramo nastopiti, ako čemo te škodljive lastnosti mleka odstraniti in si naj mleko ohrani prevažno vlogo, ki jo igra kot hrana za ljudi in živali; hodeč po tej stezi moramo tu odstranjevati bolezenske kali od mleka, tam uničevati one nalezljive snovi, ki so se že vtihotapile v mleko.

(Dalje prih.)

Splošno.

Ogrska vlada in kmetijstvo.

Kako ume ogrska vlada pospeševati kmetijsko, kažejo mej drugim vzorna gospodarstva. Ta se napravljajo pri večjih posestvih v obsegu 11,5—13 ha z državno podporo. Lastnik takega posestva dobi gospodarske stroje, plemeno živino, sadno drevje in trte, kakor tudi podporo za popolno ureditev povišstva, hleva in gnojšča. Skozi 5 let dobiva tudi umetna gnojila, semena, časopise, često celo denarne nagrade. Takov gospodar pa je zavezan gospodariti po natančno začrtanem in preje določenem gospodarskem načrtu. Ta gospodarstva nadzorujejo posebni nadzorniki. Doslej je urejenih v 18 komitatih (okrajih) 18 vzornih gospodarstev.

Izborna krmilo za kokoši

je po leti sveža detelja in po zimi deteljino seno; detelja ima namreč v sebi one snovi, koje kokoš za tvorbo jajec najbolj potrebuje, namreč dušik in apno. 100 kg deteljinega sena ima v sebi toliko apna, kolikor ga puta potrebuje za lupine dveh sto jajec. Dalje vsebuje deteljino seno 10% čiste beljakovine, dočim je ima koruza le 9,38%, ječmen 9,20%, oves 9,8%, pše-

nica 10,5% in hrani v sebi 7 krat toliko fosforja in 10 krat toliko žvepla nego turšica. Za pičo se priredi detelja ali seno ali na kratko zrezano ali razmočeno, eno uro pred pokladanjem se v gorki vodi spari in polaga bodisi samo zase ali pa še bolje pomešano s kuhanim krompirjem kot mehko krmivo.

Kako ohraniš črešplje sveže do Božiča?

Črešplje trgaj ob suhem dnevu in pusti jih ležati 2—3 dni na suhem, zračnem kraju, da se uleže. Na to se pokladajo zvrstoma mej moko ali otrobi v sod, tako da sad ne dotika sadu; na najvišjo vrsto črešpelj potrese se vrsta otrobov kakih 5 cm na debelo. Polni sodek se pa dobro zapre in na suhem kraju, kjer ne zmrzuje, shrani. Tako prirejene črešplje dade se sveže 3—4 mesece ohraniti. Predno jih rabiš, se oplaknejo, razlože na rešetke in drže malo časa nad soparo, (nad vodo v piskercu z vrelo vodo); s tem pridobe zopet svojo prirojeno barvo. Da črešplje ne smejo biti poškodovane, se razume samo od sebe. — Koliko bi se stržilo lahko za črešplje, ako bi se tako hranjene prodajale pred svetim večerom!

Ceni šampanjec.

Kadar je soparno, tedaj človeka znatno okrepčuje šumeča pijača. Priprost recept, da dobiš osvežujočo, šampanjskemu vinu podobno pijačo je naslednji: Vzemi steklenico lahkega, belega vina in prideni 5 g v prah stolčenega kandisa, 5 g vinskega kamna ali citronine kisline in slednjič 5 g čistega dvojno oglikovokislega natrija. Steklenica se urno zamaši, najbolje s patentiranim zamaškom, kakor pri pivu v steklenicah ali se pa zamašek močno pritrdi; nato se postavi steklenica k ledu in v kratkem času je izboren šampanjec gotov.

Pesino perje in apnena klaja.

Ako se poklada v jeseni prašičem pesno perje, se večkrat dogaja, da jih nažene kri. Ta nedostatek prihaja od tod, ker je v pesnem perju oksalna kislina, ki povzroča to bolezen. Ako se poklada prašičem med pesino perje apnena klaja, tedaj se uniči oksalna kislina in se lahko perje krmi v večji meri. Da naj se jim 1 mala kavna žlica za 1 krmo. Poleg tega pa tudi prašiči ne grudijo sten.

Umetna gnojila pri ajdi.

Uspehi umetnih gnojil pri ajdi so letos jako lepi. Trosil se je amoniak-superfosfat, sem ter tja tudi kalijeva sol, kjer je bila zemlja v zelo slabem stanju. Troški za gnojila bodo dobro plačani, kajti ondi, kjer ni bilo štipano, je ajda zelo majhna, drugod pa visoka kakor žito.

Dveletno aktivno službovanje za absolvente nižjih kmetijskih šol.

C. in kr. vojno ministerstvo je odredilo z 22. julijem 1895, da vživajo absolvirani gojenci nižjih kmetijskih šol ugodnost dveletnega aktivnega službovanja. To je važno za tiste vojake, ki morajo kljub ministerski odredbi še 3. leto služiti, kar prihaja mnogokrat od tod, da mladeniči ne naznanijo pri naboru, da so obiskavali in dovršili kmetijske šole. Kdor je absolviral kmetijske šole, se lahko opira na navedeno odredbo in prosi po dveh letih za stalni dopust. Kakor imajo absolventi srednjih šol pravico do 1 letnega prostovoljstva, tako je tudi prav, da uživajo oni nižjih kmetijskih šol 2 letno službovanje.

Vprašanja in odgovori.

Vprašanje 56: S. P. v Č.: Kako se dela na najboljši način sadni mošt, da ne okisne?

Odgovor 56: Kako se napravljajo mošt, berite v 14. številu „Narodnega Gospodarja“ na strani 231. Da se vam mošt ne skisa, postavite ob vrenju sodu v veho vrelo pilko, potem pa, ko je

mošt povrel, imejte sod vedno napolnjen, da ne pride zrak k moštu.

Vprašanje 57: N. K. v P.: Če se naredi vino iz češp, kako bi se zamogel odpraviti češpov duh?

Odgovor 57: Ker se dajo češplje boljše uporabiti za sušje, kompot in žganje, napravlja se z njih redkokedaj vino. Češpljev duh je v vinu sicer prijeten in se ga navadno žele, kdor ga pa ne mara, odstrani ga, če vino večkrat pretoči in čisti z želatino. Za 1 h zadostuje 15 g želatine, ki se v delu vina razstopi, dobro premeša in ostalemu delu prilije. Ker ima češpljevo vino premalo čreslovine, dodati mu je pred čiščenjem prilično isto množino tanina kolikor se da želatine.

Vprašanje 58: K. B. v C. Pri nas je nastala navada, da se opušča paša, češ, da se škoduje travnikom in da se s tem mnogo odpadkov izgubi. Ali je to res?

Odgovor 58: Jako krivično je mnenje onih, ki sodijo, da more žival prebiti celo leto v zaduhlem hlevu, ko bi lahko v prostej naravi sveži zrak vživala. Paša je neprecenljivega pomena za plemeno in mlado živino. Izguba za odpadke je tako neznatna, da ni nikakega ozira vredna. Trava se pa le edino v deževnem vremenu pokonča, kar se pa lahko zboljša spomladi s posevanjem dobrih semen in s trositvijo umetnih gnojil.

Vprašanje 59: M. Št. veleposestnik v Št. J. Št. Kupil sem Alfa-Colibri-Separator. Ker se mi je priporočalo, da naj mleko segrejem pred centrifugiranjem na 25—35 stopinj C, in mi je nepripravno, vedno greti, tedaj vprašam, ali bi bila izdatna izguba na tolsči, ako bi se brez grenja posnemalo?

Odgovor 59: Največ tolsče se dobi, ako se centrifugira pri 25—35° C. Množina tolsče bi se še nekoliko povečala, ako bi se mleko segrelo na 55—75° C, toda troški za kurjavo presegajo večje izkoriščenje.

Koliko tolsče ostane še v posnetem mleku pri raznih stopinjah gorkote, se nam predoči v sledečih številkah:

ako se mleko zagreje ostane v posn. mleku

	na 75° C	tolšče	0.16 ⁰ / ₀
	65° C		0.17 ⁰ / ₀
	55° C		0.18 ⁰ / ₀
nor-mal-	35° C		0.20 ⁰ / ₀
	30° C		0.21 ⁰ / ₀
gorkota	25° C		0.22 ⁰ / ₀
	20° C		0.35 ⁰ / ₀
	15° C		0.75 ⁰ / ₀
	10° C		1.20 ⁰ / ₀

Ako se rabi posneto mleko doma v gospodinjstvu ali se ima dobro odjemstvo zanj, tedaj se lahko posnema pri manjši množini pod normalno gorkoto pri 15—10° C, ker se s tem dobi boljše posneto mleko.

Vprašanje 60: V. D. v Št. J. p. V. Št. Hočem ječmenu gnojiti poleg domačega gnoja še z umetnim gnojilom. Ktero gnojilo bi vzel in v kakem množini na 10 arov ali 1 mernik prostora?

Odgovor 60: Domači gnoj ima dovolj kalija in dušika, toda zelo malo fosforne kisline, ki se potrebuje za tvoritev zrnja. Da se letina izdatno izboljša, naj se vzame za omenjeni prostor poleg domačega gnoja 15 kg. superfosfata.

Vprašanje 61: F. K. p. G. pri Št. L. Preteklo leto sem potrosil deteljo z žlindro in kalijevo soljo. Zrastla mi je obe košnji tako močno, da mi je obakrat polegla. Hočem sedaj v deteljšče sejati pšenico, ali je še dovolj moči v zemlji, da bi uspevala pšenica brez kake gnojitve dobro?

Odgovor 61: Z domačim gnojem na deteljšči gnojiti za pšenico bi bilo neumestno, ker bi se s tem po nepotrebnem obogatila zemlja na dušiku, kojega so že itak dovolj pustile deteljine koreninice v zemlji. Domači gnoj bi le provzročil, da bi pšenica polegla in prazno klasje dała. Najboljša gnojitev je 100—150 kg. superfosfata računjeno na 1 ha, s tem ne poleže žito in dobi težko zrnje.

Pristni dolenski slivovec je na prodaj v večji množini, kje? izve se v pisarni „Gospodarske zveze“ v Ljubljani, kamor se lahko pisмено obrne.

Gospodje lovci! Kdor želi imeti dobrega lovskega psa, naznanjam mu, da imam 6 lepih mladih psičev za oddati, čiste lovske krvi, najboljšega plemena. Kup po dogovoru. **Jožef Zlatorepec**, Bruhanjevas, pošta Videm pri Dobropolju.

Imam na prodaj brejo belo svinjo, plemenskega rudeče pisanega bika, lepo pisano rudečo telico, nadalje dam v najem hišo pripravno za trgovino ali obrt na zahtevanje tudi nekaj kmetije. **M. Bobnar**, župan, Lahoviče p. Cirklje pri Kranju.

Kmetijsko društvo v Vipavi oskrbuje svojim članom:

- 1.) Vrtna in poljska semena vsake vrste.
- 2.) Za vinarstvo: Zajamčeno žveplo in modro galico, škropilnice, mehove, gumice.
- 3.) Cepilno, vrtno in drugo orodje.
- 4.) Po članih društvenih trgovcih vse gospodarske in gospodinske potrebščine.

Kmetijsko društvo v Vipavi ima še na amer. podlagi R. Portalis požlahtnjenih domačih trt po 10 kr. komad za oddati.

Tko želi, da svojo obitelj oskrbi pravim i naravnim dalmatinskim vinom, neka se obrati na podpisanog **Juraj Gamulin**, Jelsa — otok Hvar, Dalmacija.

Zgodnji krompir prodaja v vrečah po 50 kg na debelo in na drobno po konkurenčnih cenah

Kmetijsko društvo v St. Petru pri Gorici.

900 lepih hrastov ima na prodaj **Janez Perko** na Kurinju p. Zagradec — Fužine. Vozilo bi se na postajo Dobropolje ali Zatičina. Pošteni kupci se vabijo.

Trgovina in obrt.

Trgovina.

Svetovni pregled lesne trgovine sestavlja je v posebni knjigi, ki jo je razstavil na pariški svetovni razstavi, gozdarski uradnik Melard. Podatki te knjige obsegajo leta od 1894. do 1898. Dežele, oziroma države, ki lesa ne uvažajo, marveč ga samo izvažajo, so: Avstro-Ogrska, Švedska, Rusija, Kanada, Združene države severne Amerike, Finska, Norveška, Indija in Rumunska. Največji izvoz imata Avstro-Ogrska in Švedska. Samo uvažajo les: Anglija, Nemčija, Belgija, Francija, Italija, Dansko, Španija, Holandska, Argentinijska, Švica, Kapa-land, Portugalska, Kitaj, Grško, Bulgarija, Srbija in Japan. Največji uvoz ima Anglija, najmanjši Japan, koj za Anglijo pa pride Nemčija.

Trgovska zbornica avstrijska v Vratislavi

v pruskej Šleziji se snuje, koja naloga bode, pospeševati avstrijsko trgovino. Dotična prošnja se je že vložila pri vnanjem ministerstvu.

Obrt.

Delavnice z motorji za male obrtnike.

V Budapešti ustanovilo se je društvo, ki ima nalogo, graditi za male obrtnike delavnice, oskrbljene z električnimi motorji in električno razsvetljavo. Seveda gradi društvo več takih delavnic na enem kraju. Prostor na katerega postavljajo

sedaj take delavnice, obsega 3600 m² in grade tam veliko glavno poslopje, kjer bodejo delavnice, posstransko poslopje in krito skladišče. Posamezne delavnice bodejo imele različen obseg, tako, da bodejo reflektanti imeli izbero. Delavnice bodejo imele vodovod in

primerno ventilacijo. Ogersko trgovinsko ministerstvo podpira to podjetje.

Stroški za obrtne šole na Dunaju
narastli so tako, da znaša proračun za leto 1901 svoto 755.000 K, za 62.400 K več, kot je znašal

proračun za leto 1900. Izmed posameznih postavkov proračuna za l. 1901 omenjamo: pripravljalne šole 217.460 K, obrtne nadaljevalne šole in sicer za moške 313.500 K, za ženske pa 89.100 K, strokovne šole 100.050 K.

ZADRUGA

Osrednji mlekarški zadrugi nižjeavstrijski na Dunaju

dopošilja mleko deset nižjeavstrijskih kmetijskih zadrug. Osrednja mlekarška zadruga ima na Dunaju eno glavno zalogo in dvajset filijalk, v okolici dunajski pa tri filijalke. Polno, t. j. neposneto mleko prodaja na dom postavljeno po 28 h liter, smetano penjeno (Schlagobers) po 2 K 40 h liter, smetano za čaj po 1 K, ono za kavo po 72 h liter in kisló smetano po 1 K 12 h liter.

Spomenik Raiffeisenu

nameravajo postaviti na Nemškem. Nabrali so v to svrhu v par mesecih že mnogo tisočev mark.

Zadruga pletarjev

ustanovila se je začetkom leta v Schönanu pri Gothi na Nemškem. Sedaj zamorejo pletarji potrebni material ceno nakupavati, ker ga zadruga kupuje na debelo. Zadruga dobila je naročila za armado. Zadruga je z omejenim jamstvom in je v zvezi s kmetijskimi zadrugami, katerim dobavlja potrebne koše, pletenice i. t. d. in katere jo preskrbujejo tudi z vrbovjem. Pri tej priliki opozarjamo na naš današnji članek o vrboveji. Le zadrugištvo zamore dati tej panogi gospodarstva potrebni trdni temelj.

Zveza kmetijskih zadrug.

Dne 5. septembra je bila na Spodnjem Avstrijskem seja ondotnih kmetijskih zadrug, kjer se je sklenilo še v bodoče žito za vojaštvo preskrbljevati. Blagoslov žitnic se je letos pokazal. Potreba za kmetijsko zadrugištvo je čedalje bolj očitna.

Denarni promet hranilnic in posojilnic v mesecu juniju 1900.

Hranilnica in posojilnica v Cerkljah:
Prejemki 2119 K 99 h, izdatki 1094 K 75 h, denarni promet 3214 K 74 h, prejete hranilne vloge 392 K, izplačane hranilne vloge 925 K, vrnena posojila 18 K.

V mesecu juliju 1900.

Hranilnica in posojilnica v Cerkljah:
Prejemki 5322 K 11 h, izdatki 5260 K 35 h, denarni promet 10582 K 46 h, prejete hranilne vloge 1592 K 44 h, izplačane hranilne vloge 1227 K 66 h, dana posojila 3120 K, vrnena posojila 589 K 16 h.

Posojilnica v Kranjski gori: Prejemki 9554 K 57 h, izdatki 5825 K 86 h, denarni promet 15380 K 43 h, prejete hranilne vloge 6103 K, izplačane hranilne vloge 3003 K 26 h, dana posojila 700 K, vrnena posojila 800 K.

V mesecu avgustu 1900.

Hranilnica in posojilnica v Biljah:
Prejemki 7536 K 24 h, izdatki 6026 K 89 h, denarni promet 13563 K 13 h, prejete hranilne vloge 5166 K, izplačane hranilne vloge 4838 K 76 h, dana posojila 1100 K, vrnena posojila 210 K.

Hranilnica in posojilnica v Cerkljah:
Prejemki 1206 K 25 h, izdatki 1088 K 76 h, denarni promet 2295 K 01 h, prejete hranilne vloge 720 K, izplačane hranilne vloge 120 K, dana posojila 765 K, vrnena posojila 310 K.

Hranilnica in posojilnica v Čenčjici:
Prejemki 7306 K 76 h, izdatki 5091 K 90 h, denarni promet 12398 K 66 h, prejete hranilne vloge 1458 K, izplačane hranilne vloge 808 K, dana posojila 4140 K, vrnena posojila 1100 K.

Hranilnica in posojilnica v Černemvrhu:
Prejemki 4804 K 92 h, izdatki 4093 K 03 h, denarni promet 8897 K 95 h, prejete hranilne vloge 2141 K 54 h, izplačane hranilne vloge 1102 K 41 h, dana posojila 210 K, vrnena posojila 1235 K 98 h.

Posojilnica v Frankolovem: Prejemki 1178 K 19 h, izdatki 918 K 09 h, denarni promet 2096 K 28 h, prejete hranilne vloge 38 K 10 h, izplačane hranilne vloge 500 K, dana posojila 400 K, vrnena posojila 600 K.

Hranilnica in posojilnica v Horjulu:
Prejemki 3746 K 51 h, izdatki 3424 K 74 h, denarni promet 7171 K 25 h, prejete hranilne vloge 1974 K, izplačane hranilne vloge 1807 K 25 h, dana posojila 1589 K 21 h, vrnena posojila 628 K.

Posojilnica v Kranjski gori: Prejemki 6062 K 87 h, izdatki 5422 K 67 h, denarni promet 11485 K 54 h, prejete hranilne vloge 1944 K, izplačane hranilne vloge 1290 K 42 h, dana posojila 3100 K.

Hranilnica in posojilnica v Robu:
Prejemki 3430 K 73 h, izdatki 2909 K 56 h, denarni promet 6340 K 29 h, prejete hranilne vloge 2873 K 78 h, izplačane hranilne vloge 1430 K, dana posojila 380 K, vrnena posojila 202 K.

Hranilnica in posojilnica v Renčah:
Prejemki 1822 K 64 h, izdatki 1794 K 44 h, denarni promet 3617 K 08 h, prejete hranilne vloge 1535 K, izplačane hranilne vloge 158 K, dana posojila 530 K, vrnena posojila 258 K.

Hranilnica in posojilnica v Selcah:
Prejemki 16147 K 21 h, izdatki 13524 K 82 h, denarni promet 29672 K 03 h, prejete hranilne vloge 8108 K, izplačane hranilne vloge 1166 K, dana posojila 7160 K, vrnena posojila 2100 K.

Hranilnica in posojilnica v Rovi: Prejemki 3081 K 69 h, izdatki 1232 K 76 h, denarni promet 4314 K 45 h, prejete hranilne vloge 1130 K, izplačane hranilne vloge 150 K 84 h, dana posojila 80 K, vrnena posojila 300 K.

Hranilnica in posojilnica v Tomišlju:
Prejemki 4549 K 82 h, izdatki 3882 K 90 h, denarni promet 8432 K 72 h, prejete hranilne vloge 2350 K, izplačane hranilne vloge 412 K, dana posojila 2410 K, vrnena posojila 1758 K.

Hranilnica in posojilnica v Tunjicah:
Prejemki 863 K 14 h, izdatki 858 K 84 h, denarni promet 1721 K 98 h, prejete hranilne vloge 230 K, izplačane hranilne vloge 150 K, vrnena posojila 300 K.

Hranilnica in posojilnica v Vipavi:
Prejemki 22306 K 35 h, izdatki 20392 K 20 h, denarni promet 42698 K 55 h, prejete hranilne vloge 11315 K 15 h, izplačane hranilne vloge 10738 K 16 h, dana posojila 5080 K, vrnena posojila 3365 K.

Hranilnica in posojilnica v Gojzdu:
Prejemki 211 K 20 h, izdatki 201 K 69 h, denarni promet 412 K 89 h, prejete hranilne vloge 100 K, dana posojila 200 K, vrnena posojila 100 K.

Tržne cene 20. septembra t. l.

Na trgu v Celovcu

za 100 kg

za pšenico	K 16—
„ rž	„ 17—
„ ječmen	„ 14—
„ oves	„ 12—
„ krompir	„ 4—

Na trgu v Velikovem

za 100 kg

za pšenico	K 16—
„ rž za seme	„ 18—
„ ječmen	„ 13—
„ oves	„ 11-20
„ krompir	„ 3-40

Na trgu v Gorici

za 100 kg

za oves	K 13—
„ turšico	„ 14—
„ krompir	„ 4—
„ seno	„ 2-60

Na trgu v Mariboru

za hektoliter

za pšenico	K 16-80
„ rž	„ 14-40
„ ječmen	„ 13-40
„ oves	„ 13-40
„ turšico	„ 15-40
„ krompir za kg	„ 6—
„ seno za kg	„ 3-80



Vnanja naročila se izvršujejo točno
proti poštnemu povzetju.

Gabrijel Piccoli

lekarnar v Ljubljani, Dunajska cesta
dvorni založnik Njegove Svetosti
papeža Leona XIII.

Lekarnarja Piccolija zobne kapljice, vsled najvišjega pri-
znanja in dovoljenja

1 steklenica 40 h.

Štefanijine kapljice

imenovane, devajo se na pavoli v votli zob ali pa se namaže
bolna čelust, so učinkujoče sredstvo proti zobobolu.

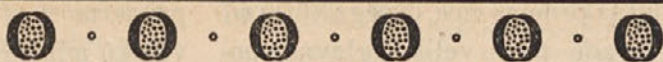
Odlični profesorji in zdravniki priporočajo lekarnarja
Piccolija

želodečno tinkturo

katera krepi želodec, provzroča veselje do jedi, upliva na pre-
bavanje in odprtje, zlasti pri onih, ki trpijo stalno na telesnem
zaprtju. — 1 steklenica 20 h., 12 stekl. z zabojem vred 2 K 52 h.

Pri slabokrvnih in nervoznih ali vsled boleznih oslabeledih
otročih kakor tudi pri odraslih se uporablja lekarnarja Piccolija
z najboljšim vspehom. Ima 20 do
železnato vino 90krat toliko železa v sebi, kakor
druga China-vina, katera nimajo
pogosto niti toliko železa, kot navadno namizno vino.
Cena polliterski steklenici 2 K.

Najboljše sredstvo, da se ohranijo konji, krave, teleta, voli,
prešči, ovce itd. zdravi in močni, je lekarnarja Piccolija
katerega cenijo in radi kupujejo
živinski prašek, vsi kmetovalci.
Zavoček 50 h., 10 zavojev 4 K.



Kmet. društvo v Vipavi

priporoča preč. duhovščini in drugim odjemalcem

zajamčeno pristno vino

iz svoje zaloge in svojih članov pridelke po
zmerno nizkih cenah, in sicer:

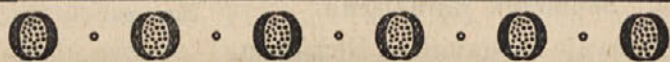
1. vrste belo vino po 24 do 25 gld. ali
48 — 50 K za 100 litrov, loco Postojna;
2. vrste belo vino po 21 do 23 gld. ali
42 — 46 K za 100 litrov, loco Postojna;
3. vrste belo vino po 19 do 20 gld. ali
38 — 40 K za 100 litrov, loco Postojna.

V zalogi so tudi **desertna vina**, in sicer:
renski rizling za buteljke po 45 ali 90 K
Hl. ozir. $\frac{7}{8}$ ltr. buteljka po 60 ali 120 K
Vrhpoljec črni po 2 K buteljka in Pikolit
po 2 K 40 vin.

Pošilja se v sodčkih nad 56 litrov.

Na zahtevanje pošljejo se vzorci. — Večjim od-
jemalcem se dovoli primeren rabat.

Kmet. zadruga! **Svoji k svojim!**



Pozor! 

Najboljša kislá voda

je

Jurij Regoršek-ov

»Marijin studenec«

— v okraju Rogatec. —

Ta slatina je bila po g. profesorju dr. J. Gottliebu v Gradcu
analizovana in se je ta analiza iz 30. zvezka št. 14, str. 191 l. 1858
sejnega poročila matematično-prirodnoznansega razreda ces. akade-
mije znanosti na Dunaju v posebni brošuri odtisnila in se na str. 11
te brošure potrjuje, da se more „Marijin studenec“ prištevati naj-
močnejšim natronovim studencem, in da presega z ozirom na mno-
žino svojih delov, osobito dvojno oglenokislega natrona najbolj slo-
veče studence te vrste, kakor studenec v Bilinu, Vichy-ju, Ems-u,
Selters-u in Rogatecu.

Naročila naj se dpošiljajo **Juriju Regoršek,**
Poljčane, Štajersko.

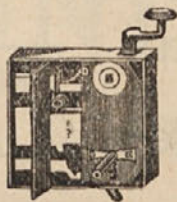
Naročila naj se dpošiljajo **Juriju Regoršek,**
Poljčane, Štajersko.

Lechner & Jungl v Gradcu

Sporr-ulica št. 1 in 11.

Zalogá na veliko

okov za stavbe, železnih cevi,
različnega orodja, okov za
pohištvo i. t. d.



Tovarniška zaloga barv, firneža, laka

Najcenejši dohodni izvirak. — Ceniki s podobami na
zahtevo brezplačno.

Dopisi v hrvatskem ali slovenskem jeziku.

C. kr. priv.
pred ognjem in tatovi varne

blagajne

prodaja najceneje dobro znana tovarna blagajnic

M. Adlersflügel

založnik Raiffeisnovih posojilnic

Dunaj, I., Franz Josephs-Quai št. 13.



Zaloga in kletarstvo
na Glincah št. 20

pri Ljubljani
na lastnem posestvu.



Slov. vinogradniško društvo

v Ljubljani

registrovana zadruga z omejeno zavezo
priporoča svojo veliko zalogo

pristnih domačih vin

starih in novih

iz Dolenjske, Štajerske, Istre, Vipave in Goriške.

Vino je deloma doma prešano, isto oddaje
se v sodih in fino vino v steklenicah.



Na zahtevo pošiljajo se uzorci brezplačno.

C. in kr. priv.

tvornica za gasilno in
kmetijsko orodje

R. A. Smekal-a

v Čehu na Moravskem

nudi vsakovrstne

brizgalnice za gasilna društva
najnoveje sestave s sesalno in tlačilno
oprtno na obeh straneh ter s patentom
proti zmrzlini. — Brizgalnice proti
peronosperi, vsakovrstne cevi iz konoplje
in gume; dalje

gospodarske stroje vsakojakih vrst.

Ceniki brezplačno.

Plačila tudi na obroke.

Podružnica R. A. Smekal

v Zagrebu.

Slovenci, kupujte doma!

Kmetijsko društvo v Dobropoljah ima v zalogi dobro obležan

S I R

dvojne vrste, **masten** in **pust** za delavce. Razpošilja se po pošti ali železnici v celih
hlebih od 25 do 30 kg, pa tudi v manjših kosih. Razpošilja in odgovarja se točno.

 **Najboljša in najsigurnejša** 

Stanje hranilnih vlog 31. dec. 1899:
čez 4 milijone K

prilika
za
štedenje!

Denarni promet v dvanajstih mesecih
čez 17 milij. K

Ljudska posojilnica

preje: Gradišče štev. 1

sedaj: Kongresni trg št. 2, I. nadstr.

sprejema

hranilne vloge

vsak delavnik od 8. ure zjutraj do 1. ure popoldan in jih obrestuje po

 **4 $\frac{1}{2}$ %** 

brez kaknega odbitka, tako da sprejme vložnik od vsacih vloženih 100 gld.
čistih 4 gld. 50 kr. na leto.

Stanje hranilnih vlog 31. dec. 1899:
4,642.543 K 80 h

Promet v 12 mesecih od 1. jan. do 31. dec. 1899:
17,888.544 K 50 h

Hranilne knjižice se sprejemajo kot gotov denar, ne da bi se obrestovanje
kaj prekinilo.

Za nalaganje po pošti so poštnohranilnične položnice na razpolago.

V Ljubljani, dne 31. decembra 1899.

Dr. Ivan Šusteršič,
predsednik.

Josip Šiška,
knezoškofjski kancelar,
podpredsednik.

Odborniki:

Anton Belec,
posestnik, podjetnik in trgovec
v Št. Vidu nad Ljubljano.

Dr. Andrej Karlin,
gimnazijski profesor v Ljubljani.

Dr. Viljko Schweitzer,
odvet. koncipijent v Ljubljani.

Frančišek Birk,
stolni vikar v Ljubljani.

Karol Kauschegg,
veleposestnik v Ljubljani.

Gregor Šlibar,
župnik na Rudniku.

Dr. Janko Brejc,
odvetn. koncipijent v Ljubljani.

Matija Kolar,
župnik pri D. M. v Polji.

Dr. Aleš Ušeničnik,
stolni vikar v Ljubljani.

Ivan Kregar,
načelnik okrajne bolniške blagajne
v Ljubljani.