

KMETOVALEC.

Ilustrovan gospodarski list.

Uradno glasilo

c. kr. kmetijske družbe  za vojvodino kranjsko.

»Kmetovalec« izhaja 15. in zadnji dan v mesecu ter stane 4 K, za gg. učitelje in ljudske knjižnice pa le 2 K na leto. — Udje c. kr. kmetijske družbe kranjske dobivajo list brezplačno.

Inserati (oznanila) se zaračunajo po nastopni ceni: Inserat na vsi strani 90 K, na $\frac{1}{2}$ strani 60 K, na $\frac{1}{3}$ strani 30 K, na $\frac{1}{4}$ strani 15 K in na $\frac{1}{12}$ strani 8 K. Pri večjih naročilih rabat. Družabnikom 20 % popusta. Vsaka vrsta v »Malih naznanilih« stane 30 h.

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

Ponatisi iz »Kmetovalca« so dovoljeni le tedaj, če se navede vir.

Št. 4. V Ljubljani, 15. aprila 1914. Letnik XXXI.

Obseg: Čiščenje in precejanje vina. — Pri nakupu umetnih gnojil pozor! — O kakovosti modre galice. — Dobivanje lubja v hrastovih nizkih gozdih. — Kokosov oreh. — Vprašanja in odgovori. — Kmetijske novice. — Družbene vesti. — Uradne vesti c. kr. kmetijske družbe kranjske. — Inserati.

Čiščenje in precejanje vina.

Spisal B. Skalický, c. kr. vinarski nadzornik za Kranjsko.
(Konec.)

Kaolin in španska prst.

Dočim se vsa prej našteta čistila spajajo z vinsko čreslovino, kaolin in španska prst tega ne delata, marveč učinkujeta le vsled svoje teže in privlačnosti in vino čistita nekako tako, kakor fino blato vodo v luži po dežju. Strogo vzeto se pa seveda tudi pri teh čistilih, zlasti pri španski prsti, vršijo nekatere kemijske presnove, ker vinska kislina vpliva na silikate (kremikove spojine) v španski prsti.

Ker sta ti čistili zelo težki, se rajši poležeta na dno, kakor katerokoli prejšnjih čistil. Zato se rabita zlasti pri bolj gostih, sluznatih vinih, dalje pri sladkih vinih ter končno pri vseh vinih, ki niso hotela nobenega prejšnjih čistil sprejeti, ali pa, če je kako čistilo obtičalo in se ni hotelo izločiti.

Kaolin je prst, ki se iz nje dela porcelan.

Za čiščenje vina se dobiva čiščen, v obliki belega, moki podobnega prahu. Dasi je cenejši kakor španska prst, se vendar le izjemoma rabi za čiščenje, ker slabeje učinkuje in se tudi bolj počasi v vinu useda kakor španska prst.

Španska prst (tierra del vino) je neka posebna prst, ki se nahaja v južni Španiji (v Xeres,

domovini slovečega vina Sherry), kjer z njo čistijo ta mošnja sladka vina.

V trgovini se dobiva v obliki sivega (ajdovi moki podobnega) prahu in je seveda za čiščenje vina primerno pripravljena (očiščena). Vendar se priporoča, da se pred rabo dobro izpere, kar se takole zgodi.

Španska prst se odtehta, in sicer se je vzame na 1 hl vina 100 do 500 g kar se zopet najbolje določi z majhno predskušnjo. Odtehtana zemlja se dene v škafo in se tu z metlico dobro z vodo premeša, pri čemer se škafo z vodo polagoma napolni. Nato se zmes pusti toliko časa pri miru, da se zemlja zopet na dno poleže. Potem se zgoraj stoječa čista voda vlije in se nalije sveža voda vrh čistila, nakar se zopet vse premeša in, ko se je zopet čistilo poleglo, se voda odlije.

Na ta način se iz čistila izpere ves tuj duh ali okus, ki se ga je morda tekom časa nalezlo.

Končno se namesto vode nalije na čisto vino, vse s pomočjo metlice dobro premeša ter se vlije v sod, kjer se zopet premeša; sod se do vrha zalije in zamaši.

Nato se pusti, da se čistilo v sodu poleže, kar lahko traja nekaj tednov, zlasti pri bolj gostih vinih. Važno je, da se koj med čiščenjem in nekaj dni po njem na sod večkrat dobro potrka (potolče), da odpade čistilo od dog. Ko se je vino temeljito učistilo, ga pretočimo v drug sod.

Stem sem opisal vsa v kletarstvu najbolj rabljena



Podoba 18. Poskusno cedilo
trvdke Seitz.

čistila. V trgovini se dobivajo še razna druga čistila, ki so ali draga, ali pa morda tudi ne dovoljena. Zato pa svarim pred rabo takih čistil, ki o njih kletar ne ve, kaj so in kako učinkujejo.

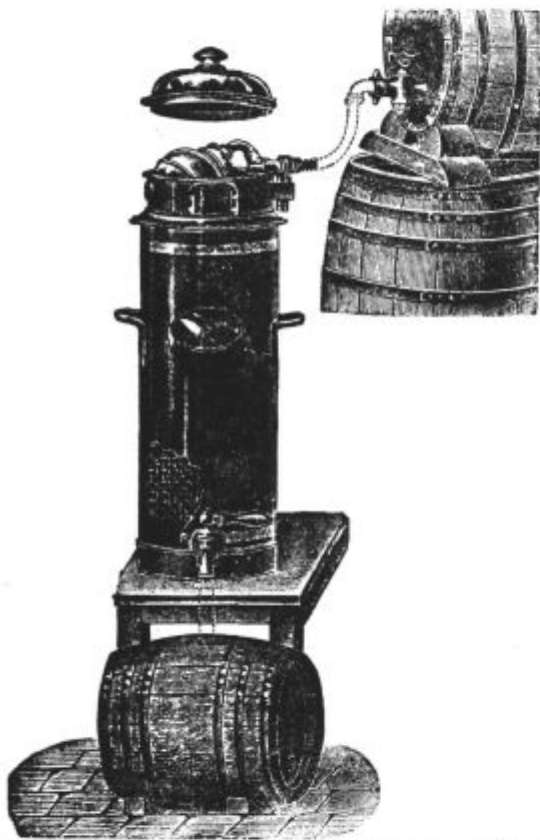
Precejanje vina.

Precejanje vina obstoji v tem, da vino čez kako gosto mrežo precejamo. Ta mreža je lahko iz platna, popirja lončevine ali iz kovine.

Pri starih holandskih cedilih se navadno rabijo le platnene mreže (vreče), pri novejših cedilih pa mreže iz kovine (sita).

Ker ni nobena mreža (sito) tako fina, da bi nesnago v vinu zadrževala, jo je treba zgostiti.

To se zgodi na ta način, da se pomeša v prve škafe vina, ki se vlije v cedilo, kaka sicer fina, toda rahla prepustna tvarina, ki luknjice v mreži zagosti. Tako tvarino imenujemo cedilno maso.



Podoba 19. Seitzevo valjasto azbestno cedilo s samodelujočim dovajalnikom kalnega vina.

Cedilna masa je lahko različna, mora pa poleg te lastnosti, da je rahla, prepustna, obenem pa toliko gosta, da zadržuje nesnago v vinu, imeti posebno še to lastnost, da vinu ne glede okusa, ne glede duha nič ne odvzame in nič ne doda.

Tako maso nam da n. pr. čistilo iz želatine, ki se zlasti rabi pri holandskih cedilih, obstoječih iz škafe, ki mu je na dnu pritrjena ena ali več vreč iz gostega platna, ki visijo v podstavljen odprt sod.

Pogostoma se pa jemlje pri holandskih cedilih za cedilno maso tudi lesno oglje, ki pa mora biti v prah stolčeno in dobro prečiščeno (oprano), pepela prosto.

Ker pa oglje vinu rado jemlje tudi barvo in duh, zato se navadno rabi le v takih slučajih, kjer se hoče vinu vzeti kaka napaka (slaba barva, slab duh). Še bolj učinkuje v tej smeri kostno oglje. Holandska od-

prta cedila se rabijo sploh navadno le tam, kjer gre za pospešitev zoritve mladega vina, ki se pri tem precejanju močno prezrači.

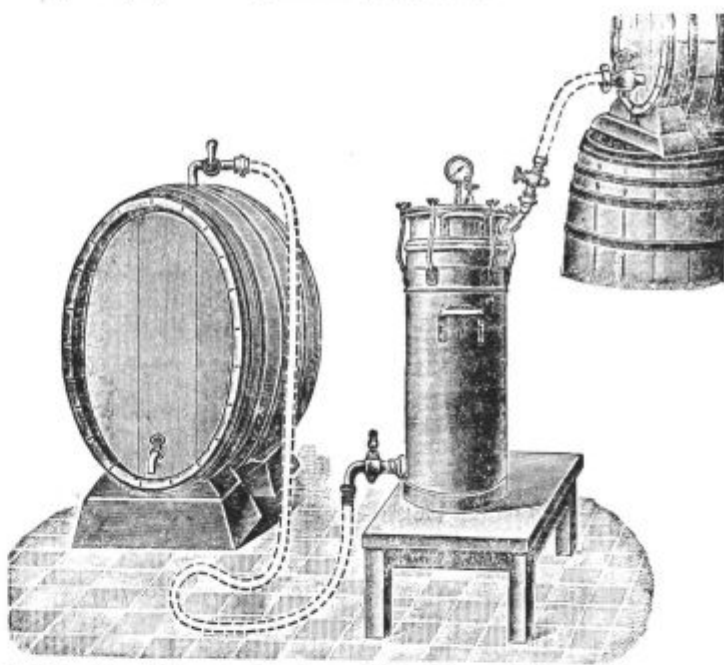
Večja cedila starejše sestave imajo navadno pavalo (lesno vlaknino) za cedilno maso. Ta sicer jako dobro zadržuje nesnago, mora pa biti vselej jako dobro oprana in dobro spravljena, da se ne pokvari (ne postane zatohla in ne splesni), ker drugače lahko pokvari vse vino, ki se pozneje precedi.

Najboljša cedilna masa je brezdvoma azbest. Cedila, ki se pri njih rabi ta masa, se zovejo azbestna cedila, in lahko se reče, da je iznajdba azbestnih cedil največja dobrota in največji napredek v kletarstvu zadnjega stoletja.

Azbest je neka rudnina, ki se nahaja poglavitno v Severni Ameriki in ima to čudovito lastnost, da se da razpuliti, presti in tkati kakor kako predivo, tako da je bolj lanu podobna, kakor rudnini.

Ker azbest ni gorljiv, se rabi za izdelovanje raznih ognju klubujočih predmetov, in ker se (posebno če je čist), ne topi ne v kislini, ne v alkoholu, je za precejanje vina kakor nalašč ustvarjen.

V naravi se nahajajoči azbest je seveda treba za precejanje vina posebno pripraviti.



Podoba 20. Seitzevo azbestno cedilo „Hermetik“, popolnoma zaprto in delujoče s pritiskom višje postavljenega vina.

To se zgodi na ta način, da se najprej zmelje, potem izžge (ker ne gori) in končno s pomočjo raznih (zlasti kislih) tekočin opere (očisti) zlasti vseh zemeljskih snovi, ki jih ima v sebi. Za precejanje pripravljen azbest je bela ali sivkasta, volni ali debeli moki podobna tvarina.

Največja in najstarejša tvornica za azbestna cedila je nemška tvrdka Theo Seitz, ki ima svojo zalogo na Dunaju (Wien I., Postgasse 11). Schönlaterngasse 13.

Ta tvrdka izdeluje azbest razne finosti, za razna vina, tako n. pr. za sluznata in mlada vina „Theorit“, za stara vina „Brillant-Theorit“ i. t. d.

Azbest se za precejanje rabi le enkrat, in vsled tega odpade tudi vsako njegovo snaženje in spravljanje.

Dober asbest vino kristalno lepo očisti, pri tem mu pa ne vzame nič okusa in nič duha, in če rabimo

zaprto cedilo, se vino pri tem tudi čisto nič ne utrudi, tako da je to čistilo skoraj idealne vrednosti.

Azbestna cedila so različno velika in različne sestave. Za mlada vina zadostujejo odprta cedila, za stara vina ali pa za vina, ki nočemo, da bi izgubila kaj ogljikove kisline in da bi postala vsaj za prvi čas bolj plehka, je veliko bolje rabiti zaprta cedila, zlasti taka, ki delajo s pritiskom, torej hitreje kakor navadna.

Najmanjše cedilo, ki se rabi navadno le za poskusno precejanje vina, da se dožene, kako se da vino precejati in ali obdrži po preceditvi svojo čistost, je poskusno cedilo (glej podoba 18).

Za precejanje manjših množin vina v kleti, zlasti za kalne ostanke, zadostuje valjasto cedilo, ki ga kaže podoba 19. Če se mu pridela samodelujoča dovodnica, preceja samo, ker mu vino doteka iz višje ležeče posode.

Tako cedilo se dobiva v raznih velikostih, dela pa le z onim pritiskom, ki ga povzroča vino v cedilu.

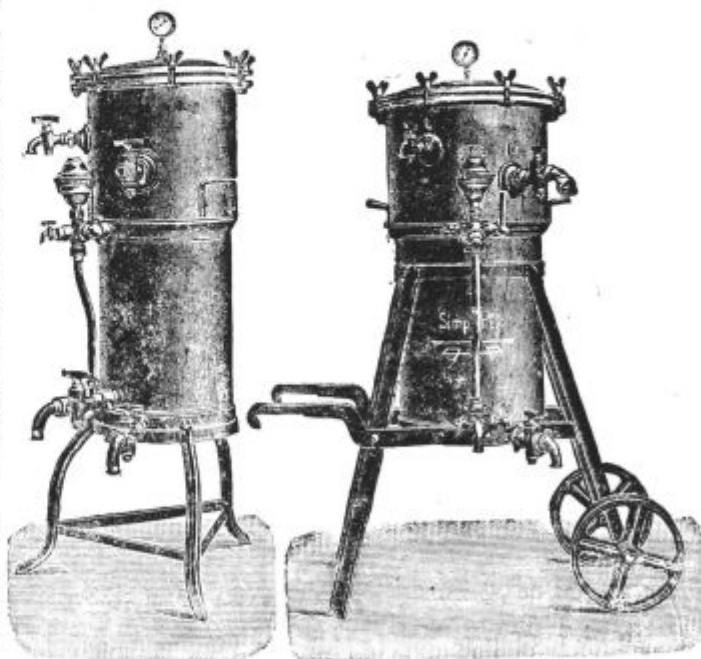
Boljše cedilo, ki je pa že zaradi tega boljše, ker je lahko popolnoma zaprto in dela s pritiskom teže vina v višje položenem sodu, je cedilo „Hermetik“ (podoba 20). Še večje cedilo, pripravno zlasti za zadrage, vinske trgovce in večje posestnike, je „Simplon“ (pod. 21.), ki dela s pritiskom vinske pumpe in precedi (po velikosti 25—80 hl vina na dan.

Največje cedilo je pa orjaško cedilo (podoba 22.), ki precedi na dan tudi do 600 hl vina.

V novjšem času je vpeljala tvrdka Seitz še novo cedilo za fina buteljska vina pod imenom „Zenit“, ki izborna dela in je za tiste, ki se bavijo z buteljskimi vini zelo priporočljivo (podoba 23).

Precejanje z azbestnimi cedili, izvzemši „Zenit“, se vpelje takole:

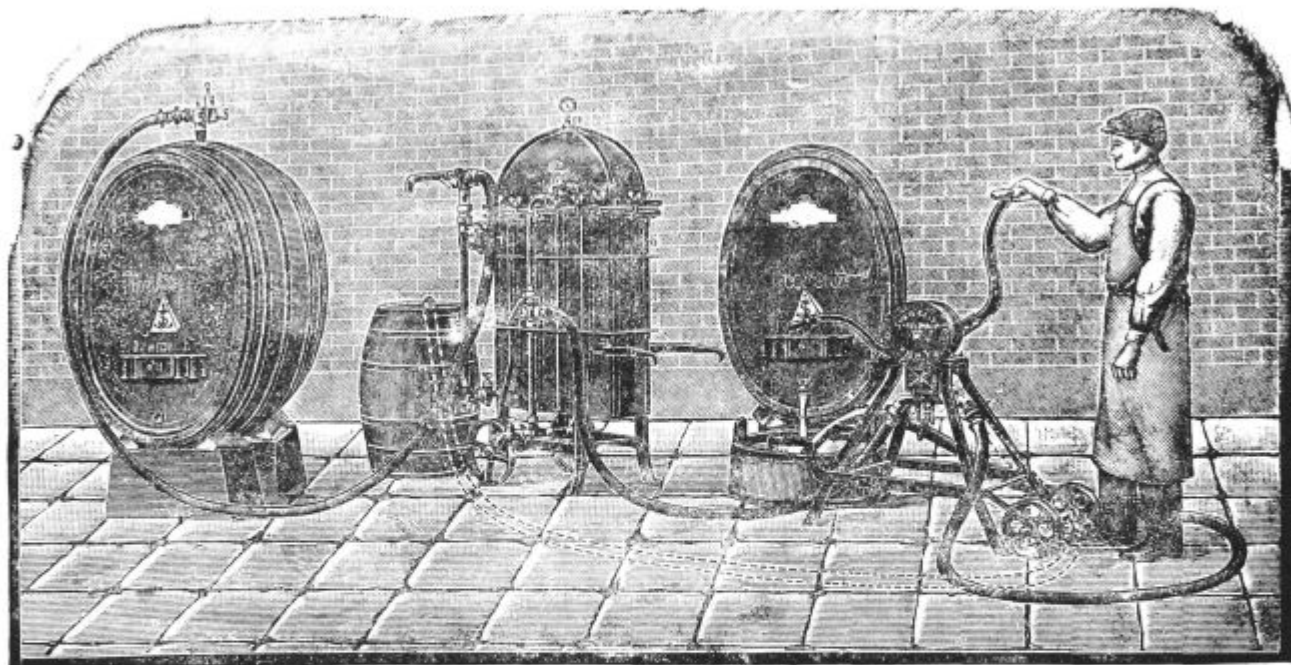
Medtem se vse cedilo napolni s kalnim vinom. Ko smo vino z azbestom v škafu dobro premešali, ga vlivamo polagoma v cedilo in pri tem odpremo odvajalno cev cedila, tako da kalno vino iz njega v enaki meri lahko odteka. Pri malih cedilih se dobiva vino s škafom, pri velikih se v cedilo pumpa. Odtekajoče kalno vino se vliwa ali pumpa zopet nazaj v cedilo. To se dela toliko



Podoba 21. a.

Podoba 21. b.

Azbestno cedilo „Simplon“ a) prenosno, b) prevozno. Deluje s pritiskom pumpe in precedi (po velikosti) 25 do 80 hl na dan.



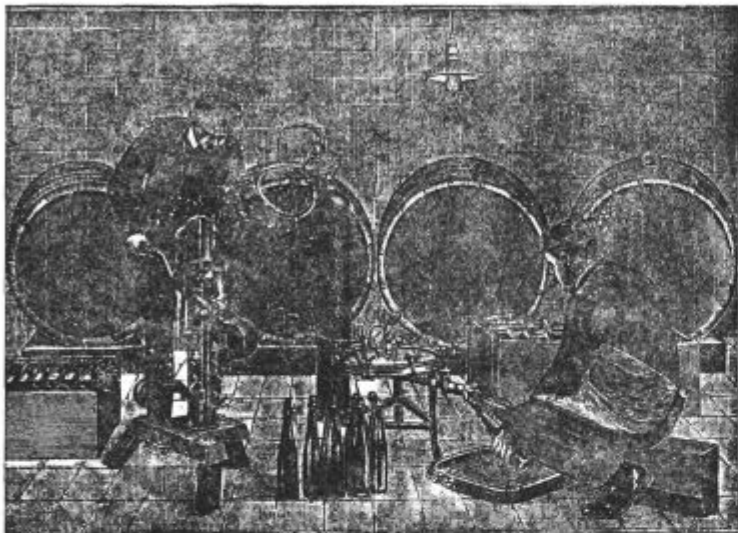
Podoba 22. Orjaško azbestno cedilo s pumpe v delu (iz cesarske kleti na Dunaju). Cenilna zmožnost 50 do 600 hl na dan.

Od tvornice določena množina azbestne volne se odtehta in se pomeša v kakem škafu v določeno množino kalnega, za preceditvev namenjenega vina. Azbest se mora z vinom temeljito premešati, enako kakor čistilo pri čiščenju vina. Za velika cedila se dobe posebne mešalne priprave, za manjša zadostuje metlica.

časa, da je ves v vino pomešani azbest obvisel na cedilovih sitih in jih je toliko zagostil, da ne prepuščajo več kaleža. Ko se je to zgodilo, priteče pri odvajalni cevi cedila čisto vino, in precejanje je vpeljano. S prelivanjem se potem preneha in se čisto vino napelje v snažen, prej pripravljen sod, v cedilo se pa dotaka

vedno toliko kalnega vina, kolikor pri odtoku iz cedila čistega odteka.

To se pri odprtih, zlasti malih cedilih godi z dolivanjem ali pa, če leži posoda s kalnim vinom više, z dovajalno pripravo (glej pri cedilu v podobi 19.), pri zaprtih cedilih, ki delujejo vselej s pritiskom, se pa

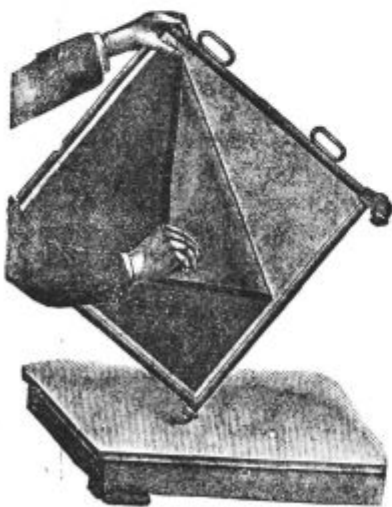


Podoba 23. Cedilo „Zenith“ za buteljska vina (tvrdke Seitz) v delu s pomočjo pritiska ogljikove kisline.

vino pumpa v cedilo (glej podobo 22.), oziroma doteka vanj iz više ležečega soda (glej pod. 20.). V zadnjem slučaju deluje cedilo s pritiskom teže vina v sodu, v prvem s pritiskom sesalke.

Kadar vina zmanjka, se pumpa pri zaprtih cedilih zraku v cedilo, ki potisne vino vun skoraj do zadnjih par litrov.

Če precejamo več vina, je treba azbest večkrat premeniti. Kolikokrat, to je odvisno od kalnosti vina



Podoba 24. Snaženje okvirnih sit Seitzevih cedil. (Onesnažena azbestna plast se potegne s sita nalik kunj.)



Podoba 25. in 26. Seitzove brizgalne za snaženje azbestnih cedil in praznih sodov.

žimo in precejanje vpeljemo iznova s svežim azbestom, kar gre tudi pri velikih cedilih zelo hitro.

Že vsa ravno kar popisana manipulacija je pri azbestnih cedilih veliko bolj prikupljiva in preprosta kakor pri celuloznih cedilih.

Pri teh se namreč precejevalna masa (celuloza) najprej razmeša v vodi, nato se z njo cedilo napolni in potem šele pumpa vino vanj. Pri odtoku najprej priteče voda, potem voda, zmešana z vinom, in nazadnje šele samo vino.

Enako je tudi pri zaključku precejanja treba zopet pumpati vodo v cedilo, da voda potisne vino iz mase. Kdor dela vestno, ta veliko vina pri tem potrat, kdor pa ni vesten in pusti, da voda teče v vino, ta pride lahko z vinsko postavo navzkriž. Že iz tega vzroka celulozna cedila niso priporočljiva.

Še bolj preprosto je pa snaženje azbestnih cedil.

Majhna cedila se enostavno pogreznejo v vodo in operejo, ali, kar je še boljše, izbrizgajo z vodnim curkom vodovoda.

Z rokami se nikdar ne sme azbest na sitih prijemati, ker se sicer na njih razmaže in se jih prime, nakar se pa ne da več odstraniti.

Jako lepo je snaženje pri velikih cedilih. Tu se na posameznih okvirnih sitih potegne kratkoma enosnaženi azbest nalik kakemu blagu z mreže (glej pod. 24). Če se preceja naprej, potem se sita takoj nazaj vložijo v cedilo in se z novim azbestom vpelje novo precejanje na že popisani način.

Če se pa s precejanjem preneha, je treba mreže z vodo dobro oprati, najbolje z vodnim curkom vodovoda. Kjer tega ni, se priporoča nabaviti za veliko cedilo eno v pod. 25. in 26. naslikanih izpiralnih pump, ki nam dobro služijo obenem tudi za pomivanje sodov. Za mala cedila zadostuje trtna škropilnica ali pa padec



Podoba 27. Cedilo „Monopol“ tvrdke Stanislav Betté v Pragi, II., Václavské nám. 57.

in nam pove cedilo samo, kdaj je treba azbest premeniti. Kadar se namreč azbest z kaležem vina že toliko zamaže, da ne pripušča nič ali le malo vina skozi, kadar torej čisto vino že zelo počasi odteka, premenimo azbest, to se pravi kalno vino izpustimo, mrežo osna-

vode iz višje ležeče posode skozi cev (čevo).

Če se pa vkljub pazljivemu snaženju sčasoma cedilna sita zamašijo, se najlaže osnažijo na ta način, da se skuha v 4 % raztopini jedkega natrona ali sode in se nato z vodo temeljito operejo (izbrizgajo).

Za čiščenje ostankov kalnega vina pri precejanju se priporoča nabaviti si majhno, liju podobno cedilo, kamor se vlije kalni ostanek z azbestom vred in se tam sčisti. Jako pripravno za ta namen in poceni je cedilo „Monopol“ tvrdke Stanislav Betté v Pragi (II., Václavské nám., č. 57.) (glej pod 27.). Tako cedilo bi moral imeti zlasti vsak gostilničar. Vsi kalni ostanki vina, ki se drugače večinoma zavržejo, se z njim lahko sčistijo in se potem porabijo, kar cedilo kmalo poplača. Tako cedilo se dobiva v raznih velikostih. Če je bolj veliko, preceja tudi precej urno.

Vsako vino, če je še tako kalno, se da s precejanjem lepo učistiti. Vendar se pa včasih zgodi, da se vino po preceditvi zopet skali, čeprav ne več toliko, kolikor je bilo poprej.

Če se vino po preceditvi skali, je to znamenje, da ni bilo za precejanje zrelo (godno). Zlasti rada se po preceditvi skale nepokipela vina in vina, ki so podvržena rjavenju ali kaki vinski bolezni. V takih slučajih začnejo glivice in kvasila, ki jih sicer cedilo deloma zadrži, v čistem vinu zopet delovati in ga zopet skale.

Če pa hočemo doseči trajno čistost vina, moramo taka vina najprej napraviti stanovitna in zrela za precejanje.

Vino, ki še ni pokipelo, je treba spraviti v gorkejšo klet, oziroma dodati mu nekaj čistih zdravih drož, da se kipenje dovrši.

Če ima vino kako bolezen v sebi, jo je treba prej odstraniti s pravilnim ravnanjem. Če pa ni časa za to, zlasti pa če se bojimo, da bi se nam vino medtem pokvarilo (n. pr. pri zavrelki), ga precedimo neglede na njegovo stanovitnost in ga spravimo v dobro zažveplano posodo; če se skali, ga precedimo čez 14 dni drugič.

Cedilna masa zadrži veliko škodljivih glivic, ostale pa uniči povečini žveplanje, in vino na ta način rešimo gotove pogube.

Še bolje in pravilneje je seveda, da škodljive glivice v vinu popolnoma zatremo, preden ga precedimo. To se zgodi najbolj popolno s pasteriziranjem (segrevanjem vina v zaprtih ceveh na 70° C). Kakor je bilo že rečeno, ni zlasti vino, ki je podvrženo rjavenju, nikakor godno za precejanje. Treba je najprej to napako odpraviti, kar se zgodi z žveplanjem, najbolje s pomočjo natrijevega bisulfitu (5 g na 1 hl), ki se teden poprej pomeša v vino.

Vsak naj torej pred precejanjem najprej vino preskusi v odprtem kozarcu, da bo videl, ali ni podvrženo rjavenju. V odprtem kozarcu postane tako vino v 24 do 48 urah rjavo in gosto.

Po preceditvi je treba tako vino zopet nekoliko zažvepljati, to se pravi prazen sod, kamor čisto vino teče, nekoliko z gorečim žveplom podkaditi (1 azbestni trak žvepla na 2—3 hl vina).

Sicer se pa priporoča, da se tudi zdravo vino po preceditvi nekoliko (zmerno) zažvepla (1 trak na 3—4 hl). Stem dosežemo, da se še bolj učisti in je še bolj stanovitno.

Kdaj je vino sicer godno za precejanje je različno. Dobro pokipelo vino, ki že dlje časa, 2—3 mesece, leži na drožah, se lahko precedi kar z drožami.

Navadno pa gre to precejanje zelo počasi, zato se priporoča vino poprej pretočiti in precediti šele 3—4 tedne pozneje, ali vsaj 14 dni po pretakanju.

Koj po pretakanju se ne sme nobeno vino precediti, kajti po vsakem pretakanju se vsled vpliva

zraka izločujejo iz vina razne snovi (beljakovine, vinski kamen itd.), ki bi precejeno vino zopet skalile.

Vrednost precejanja je, kakor že rečeno, za vsakega kletarja velika.

S pomočjo precejanja se vino da hitro očistiti in izšolati tako, da je vsako vino gotovo več mesecev prej pripravno za prodajo, zlasti pa za izvoz, kjer se zahtevajo zrela in popolnoma čista vina. Če le kje, ima tukaj pregovor „Čas je denar“ svoj pravi pomen.

Zlasti naša vipavska in tudi goriška vina imajo dolgo časa neko tenko meglico v sebi, ki se po vinu v kozarcu vali kakor oblak.

Taka vina je treba navadno večkrat pretakati in žveplati, preden izgube to meglico. Ta značaj vipavskih vin jih dela mnogim odjemalcem neprekupljiva. S pretakanjem se meglica takoj odstrani, vino se lepo učisti in se tudi njegov okus bolj uglaadi.

Precejena bela vina so tudi bolj svetle barve in ravno taka barva se pri belih vinih danes najbolj zahteva.

Črno ali rdeče vino dobi po preceditvi krasno, iskrno barvo in čistejši, milejši okus.

Iz vseh tukaj naštetih in drugih morda še ne omenjenih prednosti precejanja sledi, da bi ne smelo biti pri nas kraja, kjer bi ne bilo vsaj enega velikega cedila.

Ker je velik in dober aparat drag, so zlasti vinarke in druge kmetijske zadruge in društva poklicana, da si nabavijo take aparate in jih proti zmerni odškodnini izposojajo svojim udom, oziroma zvršujejo pri njih precejanje na njih račun.

Ker ni takih društev, tam se lahko združijo trije ali štirje večji posestniki in si nabavijo potrebno cedilo, ki ga enako izposojujejo kakor društva in stem kmalu pokrijejo stroške nabave. Na ta način posluje že danes na Kranjskem (Dolenjskem in Vipavskem) kakih 15 društev oziroma združenj, z najboljšim uspehom.

Pri nakupu umetnih gnojil pozor!

Že več ko enkrat se je opozarjalo na to, da ni vseeno, kje se kupujejo umetna gnojila. Kupčija z umetnimi gnojili je zaupljiva stvar, torej bomo kupovali umetna gnojila le pri takih trgovcih, od katerih vemo, da za svoje blago jamčijo. Znano je našim gospodarjem, da se dobe zanesljiva umetna gnojila pri kmetijski družbi in njih podružnicah in nadalje še pri raznih domačih poštenih trgovcih; toda mnogo je še takih, ki tukaj ne kupujejo. Pride pa potem tuji agent neznane trgovine k njim na dom, jim pa obesi vsako stvar na hrbet, četudi je še taka neumnost.

Preteklo jesen se je pojavil neki agent tvrdke Blosky iz Prage ter ponujal kmetovalcem neko „mešano gnojilo“. Vlovil jih je seveda mnogo, kajti prišlo je več vagonov tega gnojila na razne postaje. Pod imenom „mešano gnojilo“ razumemo navadno tako gnojilo, ki je zares mešano iz kalijevih, fosfornatih in dušičnatih, ali pa vsaj iz kalijevih in fosfornatih gnojil in bi torej v bistvu ne bilo nič napačnega, če se rabijo „mešana gnojila“, kajti rastline stem res dobe vse potrebne hranilne snovi. Priporoča pa se kupovati vedno le posamezna gnojila, ktera lahko potem na domu sami v pravem razmerju in po potrebi rastlin mešamo. „Mešana gnojila“ kupovati se le zaradi tega ne priporoča, ker niso za vse potrebe v pravem razmerju mešana in

ker so ta gnojila dražja, kajti trgovec, ki se peča s to manipulacijo, mora vendar za to delo nekaj zaračunati.

V omenjenem slučaju se je pa sleparilo naše gospodarje v prvi vrsti stem, da se jim je ponujalo „mešano gnojilo“, dočim je bilo isto le sam in čisti superfosfat. To je bilo načelno slepilo tvrdke same; nadalje si je pa agent še sam pomagal, da je zbral kolikor mogoče največ naročil ter pravil, da stane 100 kg njegovega gnojila le 5 kron 85 vinarjev; v resnici je pa bila to cena le za 50 kg; torej 11 kron 70 vinarjev za 100 kg. Slišali smo, da je ta agent obiskoval razne okraje po Kranjskem in Štajerskem. Iz postojnskega okraja se je poslal zastopstvu kalijskega sindikata v Ljubljani 1 kg onega „mešanega gnojila“ s prošnjo, naj se isto kemično preišče. Preiskavo je zvršilo potem kmetijsko-kemično preskušališče v Ljubljani ter dognalo, da je poslano gnojilo pravi in čisti superfosfat s 15,4% v vodi topljive fosforne kisline. Kalija in dušika v tem gnojilu ni bilo mogoče zaslediti. Stem je torej razkrinkano sleparstvo prve vrste, kajti gnojilo ni bilo „mešano“, ampak le sam superfosfat. Sleparstvo druge vrste je pa cena tega gnojila.

Superfosfat se plačuje vedno v ti meri, kolikor odstotkov v vodi topljive fosforne kisline on vsebuje. Vsak kilogram te fosforne kisline stane navadno po 50 vinarjev, torej stane 14% superfosfat, kakor se pri nas navadno prodaja: $50 \times 14 = 700$ vinarjev ali 7 K. Oni superfosfat pa, prodan kot mešano gnojilo, je bil višje odstoten, torej bi bila njegova pravilna cena: $15,4 \times 50 = 770$ vinarjev ali 7 kron 70 vinarjev.

Sedaj vidi vsakdo razliko med pravo vrednostjo in svoto, ki se je po neumnosti plačala. Računiti je še treba seveda tudi nekaj za obresti, kajti nekteri so kupili tudi na upanje, toda vključ temu se je plačalo še okroglo za 3 krone preveč.

Upamo, da se bodo naši gospodarji kmalu izučili in pokazali vsakemu tujemu agentu vrata. Ti nastopijo enkrat tukaj, drugikrat zopet kje drugje in tako kmalu jih ni več nazaj v isti okraj — treba je, da se malo pozabi, potem si zopet upajo na svetlo.

Predragi kmetovalci, naj Vam bo to kot svarilen zgled; ne mečite denarja proč in kupujte doma pri svoji kmetijski družbi ali podružnicah in pri domačih trgovcih. Superfosfat je sicer dobro gnojilo, toda sam ne zadostuje rastlinam; morate še gnojiti tudi s kalijem in dušikom. Kot kalijsko gnojilo pač ne pride nič drugega v poštev, kakor 40% kalijska gnojna sol. Kot dušičnato gnojilo se pa priporoča najbolj čilski soliter, ki je najceneje in najhitreje učinkujoče dušičnato gnojilo. Dušik čiljskega solitra se nahaja že v obliki soliternokislih soli, to je v taki obliki, da ga rastline lahko takoj zavzamejo, dočim se mora dušik drugih dušičnatih gnojil šele v to obliko izpremeniti. To pa traja dlje časa in vrhutega se pri tem tudi precej dušika poizgubi.

O kakovosti modre galice.

Kakih 30 let je preteklo odkar se je jela pojavljati na trtah silno škodljiva bolezen strupena rosa ali peronospora. Škoda, ki jo je ta bolezen povzročala, je bila velikanska, zato so veščaki in vseh straneh in z neumorno silo iskali sredstva, ki bi to trtno belezen zatrl, ali vsaj škodo odvrnil. Končno se je zasledilo to sredstvo, in sicer v pravočasnem škropljenju trsnega listja z raztopino modre galice, ki se nevtralizira z apnom.

Modra galica (žveplenokisli baker) je tako postala neobhodno potrebna gospodarska porebsčina za vinogradnika, ki jo mora vsako leto kupiti in svoje trte dovolj z galico raztopino poškropiti, če naj si zagotovi sploh in vrhutega dober pridelek.

V boju proti peronospori rabimo sedaj že kakih 25 let modro galico in zelo trnjevo pot smo imeli na Kranjskem in sploh na Slovenskem v vinorodnih pokrajinah, preden so vsi vinogradniki spoznali, da brez škropljenja z modro galico ni vinarstva misliti. Še dandanes naši vinogradniki glede zadosti zgodnjega in dostikratnega škropljenja svojih trt niso dovolj marljivi, kar je odločno obsojati, a čudno pa ni, kajti zatiranje peronospore je razmerno precej drago, zamudno in sitno delo, in vrhutega so vinorodne pokrajine najbolj revne in po raznih uimih in slabi vinski kupčiji tepeni vinogradnik se kaj rad tolaži z vedno lažnjivim upanjem: Morda pa letos peronospore vendar ne bo in zato bom malo ali nič škropil. To upanje se seveda doslej še nikdar ni uresničilo.

Počasi in le polagoma so naši vinogradniki jeli splošno rabiti modro galico in kadar je vsled kake podpore cenena, porabi se jo na Kranjskem kakih 35 vagonov, drugače pa največ 20 vagonov in v nekterih letih celo kvečjem 15 vagonov. Da so te množine premajhne, je očitno in zato vsako leto, v katerem se je pri škropljenju hranilo, sledi velika revščina. **Ne zamudite torej pravočasnega in zadostnega škropljenja!**

V pričetku smo rabili razmerno malo galice; prva leta na Kranjskem n. pr. po 2, pozneje po 3 do 5 vagonov in šele po dolgi vrsti let smo prišli povprečno na kakih 20 vagonov na leto, kar pa nikakor ni dovolj. Modro galico že davno izdelujejo v tvornicah, ker se že od nekdaj rabi v razne svrhe, a veliko jo niso delali in tisto, ki so jo delali je bila narejena iz najboljših sirovin, ker se na ceno ni toliko gledalo. Prve čase smo dobivali razmerno precej drago modro galico izključno le iz domačih tvornic, ki je bila izdelana iz najboljših sirovin in sicer ne zaradi vinogradništva, ampak za druge obrtne namene. Pozneje je poraba modre galice zaradi vinogradništva silno narasla, konkurenca je silila tvornice izdelovati čim cenejšo modro galico in jeli so porabljati za izdelovanje modre galice manj vredne sirovine.

Dostikrat čujemo govoriti, da je bila modra galica v pričetku boljša in izdatnejša. Na tem je vsekako veliko resnice.

V prvih letih smo imeli modro galico, ki je bila narejena iz najboljših sirovin, predvsem za lekarniške in drogerijske namene. Ta galica se še danes dobi, a kateri vinogradnik bo zanjo plačal tisto visoko ceno, ki se zanjo zahteva, celo, ker se dobi cenejša in večina vinogradnikov stoji na stališču: galica je galica. Temu pa vendar ni tako.

Ne mislimo na sleparsko galico, ki ima primešane nekoliko cenejše zelene (železove) galice in ki se spozna na premalo živi višnjevi barvi. Sicer pa ne kaže galico presojsati po barvi, kajti najboljša galica na zraku in z drgnjenjem koscev med seboj izgubi svojo lepo barvo.

Dobra kakovost pristne modre galice je najbolj zavisna od njene raztopljivosti. Čim lažje je modra galica raztopljiva, tem boljša in tem dražja je. Modra galica narejena iz dobrega bakra je najboljša. Ker se pa iz konkurenčnih razlogov skuša delati kolikor mogoče ceno galico, jemljejo za njeno izdelovanje

tudi razne manj vredne in manj porabne bakrove rude, kakor bakrov lesketač, ali celo črni japonski bakrovec. Iz zadnjega se naredi sicer tudi čista, a silno težko raztopljiva modra galica, ki je zato seveda cenejša. Angleška modra galica v velikih sodih je večinoma narajena iz japonskega bakrovec.

Naša družba kupi, če le mogoče, lahko raztopljivo modro galico, ki je seveda vedno nekaj kron dražja, kadar je pa razlika v ceni vendarle prevelika in ni dobre galice več dobiti, takrat je pa seveda prisiljena težje raztopljivo galico kupiti. Lehko raztopljiva galica je pri porabi izdatnejša in se zato malo višja cena vzvrača.

Letos je c. kr. kmetijska družba bila v stanu kupiti dobro, t. j. lahkajše raztopljivo modro galico, ki jo more oddajati *kg* po 60 h, dočim bi bila lahko kupila težko raztopljivo galico, ki bi jo mogla oddajati tudi po 58 h *kg* ali še ceneje.

To objavimo iz razloga, da naši odjemalci vedo odkod prihaja razlika v ceni, kajti letos je prišlo v Avstrijo silno veliko težko raztopljive modre galice, zlasti neka italijanska tvornica je vrgla na trg ogromne množine modre galice, narajene iz japonskega črnega bakrovec, ki je cenejša, a je zato tudi manj vredna in pri porabi ni tako izdatna, oziroma učinkujoča, kakor lahko raztopljiva.

Dobra, lahko raztopljiva modra galica je za škropljenje trt v svojem učinku izdatnejša in kadar je cena med dobro in slabo modro galico pri *kg* le za nekaj vinarjev različna, takrat naj razumen vinogradnik vedno seže le po dobri galici, kajti v tem slučaju je dejansko nekoliko dražja, a dobro blago pride pri porabi cenejše, kakor ceno, a slabo blago.

Dobivanje lubja v hrastovih nizkih gozdih.

(Konec).

Poglejmo nekoliko, kako se obrestuje oskrbovanje hrastovih nizkih gozdov v primeri s smrekovimi gozdi visoke rasti.

Če sekamo pravilno oskrbovano hrastovje na ugodnih tleh vsako 15. leto, smemo računati na dobavo kakih 60 stotov lubja in 50 prostornih kubičnih metrov hrastovih drv.

Ko bi se nam za 100 *kg* dobrega hrastovega lubja plačevalo na železniški postaji 7 do 8 K, lahko izračunamo, koliko nam ostane čistega izkupila za lubje, odračunši stroške za napravljanje in za morebitno spravilo do ceste in do železnice. Če so krajevne razmere ugodne, potem nam bo tudi za les še nekaj ostalo, odštevisi stroške za sekanje, podelavo in spravilo.

Recimo na primer, da nam ostane za 100 *kg* lubja 2 do 3 K in za prostorni kubični meter lesa 1 K, potem je po gorenjih podatkih na hektar 120 do 180 K za lubje in 50 K za les, skupaj 170 do 230 K na hektar vsako 15. leto dohodkov.

Primerjajmo s temi dohodki donos smrekovega gozda, in sicer le glavni donos pri 80letnem gozdu. Na 1 ha 80letnega smrekovega gozda dobre, če ne prav sklenjene rasti imamo kakih 400 izpolnjenih kubičnih metrov lesa, poleg tega pa smo morda iz pregostega gozda vzeli ob 25letni dobi 25 kub. *m* in ob 35letni dobi 50 kub. *m* lesa. Če računamo stoječ les, in sicer za boljši les kakortudi za drva in skorjo povprečno po 10 K za kub. *m*, bi nam dal 80letni

gozd 4000 K dohodkov; poleg tega ob 25. letu 25 kub. *m* lesa po 3 K = 75 K in ob 35. letu 50 kub. *m* po 7 K = 350 K.

Današnja vrednost teh zneskov, primerjana z vrednostjo zneskov, ki jih dobivamo vsako 15. leto od hrastovega nizkega gozda tekom teh 80 let bi bila po obrestnih računih pri 3 odstotnem obrestovanju naslednja:

Sedanja vrednost donosa hrastovega nizkega gozda = 280 do 380 K, smrekovega gozda pa po 80 letih 360 K, z dohodki ob 25. in 35. letu vred pa 522 K. Razlika torej ni prav velika in bi se hrastov nizki gozd tam, kjer se lubje drago prodaja, skoraj bolje obrestoval, kakor visoki smrekov gozd.

Pravilno oskrbovani nizki gozdi na dobri, neopešani zemlji nam bodo toliko časa redno donasali, dokler štorovje ni opešalo. Če pa je štorovje izrabljeno, si pomagamo stem, da na dotičnih redkih mestih posadimo nove hrastove 2letne sadike.

Ne moremo si pa izlaska pomagati, če nam je zemlja opešala in je izčrpana. Tam bodo dohodki padali in dobivali bomo na velikih ploskvah le malo lubja; ker postajajo taki gozdi vedno redkejši, bo zemlja vedno manj obsenčevana in posebno na bregovih premalo zavarovana proti odpiranju pri nalivih.

Donos takih slabih hrastovih gozdov je na primer pri nas (na Gorenjskem) naslednji: Cena lubja, ki jo ponujajo prekupei le 5 do 6 K za 100 *kg* na železniški postaji. Spravilo lubja iz gozda do ceste 40 h, do železnice 1 K 60 h; napravljanje lubja 2 K 70 do 3 K; čistega torej le kakih 60 h do 1 K na 100 *kg*. Ostane nam še droban les, ktereга podelovanje in spravilo pa tudi precej stane. Pri štiriletnem poseku teh gozdov smemo računati povprečno le na kakih 30 stotov lubja na hektar, torej vsako četrto leto ne več kakor 30 K dohodkov. Njih današnja vrednost, za 80 let po 3 odstotnem obrestovanju bi bila torej 210 K na hektar. Gospodar seveda tudi nekaj zasluži pri vožnji in pri majenju, če dela s svojimi ljudmi.

Na opešanih tleh sčasoma ponehajo dohodki nizkih hrastovih gozdov. Moramo jih zatorej izpremeniti v visoke gozde, in sicer saditi sadike, ki so kraju in zemlji primerne. Na prav slabi zemlji bomo zasadili borovce, sicer pa smreko ali primerno listno drevje. Bukovo drevje bo malokdo hotel saditi in vzgajati. Lehko bi se tudi pustili čvrstejši hrastovi poganjki, da vzrasejo v visoka debela.

Visoki gozd nam bo z obsenčevanjem, z odpadlimi iglami ali z listjem zemljo polagoma zopet zboljšal, tako da bi se poznejši rod lahko zopet odločil za vzgojo nizkega gozda na dotičnem kraju, če bi hotel. —

Kokosov oreh.

Med močnimi krmili zavzemajo poleg lanenih, sezamovih, zemeljskega oreha in drugih tropin odlično mesto tropine kokosovega oreha. Kdo ne pozna prijetnega duha teh tropin rdečkaste do rjavkaste barve in prijetnega orehovega okusa! Le škoda, da je cena previsoka in se vaši mlečni izdelki plačujejo preslabo; sicer bi bile kokosove tropine izvrstno krmilo za molzne krave s svojimi 16% prebavljive beljakovine, 8% prebavljive tolščobe in s svojo škrobno vrednostjo 76,5.

Pa odkod so te tropine? — Iz ogljaren seveda, kjer stiskajo iz raznih sadežev olje, kar pa ostane se prodaja kot tropine. Tako izdeluje tržaška oljarna

„Vegetabile“ tudi snežnobelo in ne tekoče kokosovo olje, ki se predelava največ v umetno surovo maslo, „kokosove tropine“ pa prodaja žinonorejcem. Olje in kokosove tropine pa daje kokosov oreh; o njem ti naj povem kaj več.

Ko si hodil po Ljubljani ali drugem večjem mestu si opazil v izloženem oknu trgovca s kolonijalnim (prekmorskim blagom) tudi velik oreh, morda še obdan z rjavimi ščetinami, velik skoraj kot glavica tvojega Janezka doma. Gotovo bi ga razveselil, če bi mu prinesel enkrat tak „kokosov oreh“ domov, takoj bi ga imel poln žep. In jedro svežega takega oreha je slastno. Vrhutega mu pa še lahko poveš zanimivo zgodbo o tem orehu.

Je že precej let od tega, kar je bil daleč tam na zapadni strani Afrike sredi velikega atlantskega oceana (morja) pust, skalnat otočič, ki se je le malo dvigal nad morsko gladino. Da si imel priliko, dragi moj, ogledati si skalovje natančneje, bi bil z lehkoto opazil, da je kamenina apnenec, sestavljen od preljubkih, a sila majčkenih živalic, ki jim pravimo polipi. Po načelu „Kamen do kamena palača“ so si z neumorno pridnostjo sezidali orjaško palačo ob morju, koraljni greben, ki je pogledal nekega dne radovedno ven iz morske slаницe, kot koraljni otok ali „atol“. Greben je zaokrožen in živalice so na površju zamrle. Minula so deset- in zopet desetletja. Solnce in nočni hlad, vedno bičanje valov in udrihanje vetra, vse to je risalo očitne sledove v naše koraljišče. Apnenec na površju je jel preperevati in se drobiti, nastalo pržino (droben grušč) in pesek pa je znosil prijateljski veter na notranjo stran okroglega otoka in ga nakopičil v gričke. A ne ena bilka ni še zelenela, ne ena ptica zažgoleda v tem času v pusti samoti.

Pa nekega dne je bila gospa Vihra posebno dobre volje; plesala je svoj pustni ples, se premetavala z valovi po velikem atlantskem parketu in vzela seboj tudi mal čolnič, v katerem je sedel možak, recimo mu Robinson in njegova boljša polovica. Bila sta doma z rodovitnega otoka, več sto kilometrov proč, šla sta na morje, da si nalovita ribje pečenke za praznik, a vihrava morska plesalka ju je vzela s čolnom vred v svoje „kolo“ in morski tok ju je zanesel na naše koraljišče. Ustavljala sta se sicer z močmi obupancev, toda vihravo valovje se je smejalo paličicam, ki sta jih imela v svojih ročicah in jima hudomušno pljuskalo hladne vode v obraz. Udala sta se v usodo, pričakujoč, da ju zdaj, zdaj objame črni mokri grob.

Pa oj! On, ki zapoveduje vetrovom in morju, je sklenil drugače. Z neznano hvaležnostjo sta začutila pod nogami trdna tla. Golo življenje sta dobila sicer v dar, a kako ga ohraniti v obupni puščavi, to je bilo drugo vprašanje. Ni bilo ne drevesa s sadjem, ne grmiča z jagodo; nobenega varstva proti pekočemu solncu po dnevu, ne strešice proti noči, ki se shladi, da ti sklepeče zobovje. Nikjer bilke, da bi si napravila obleko, ki je jela kmalu razpadati v cunje, ne suhega okleška, da si zakurita ogenj. Edina hrana, ki jima je še vzdrževala borno lučico življenja je bila raznovrstna morska žival, ki je je kar gomzelo med koraljnimi grmiči ob bregu: razne školjke, polži, morski ježek, sipe, morski črvi in podobno. Prijazen val, ki sta se mu smilila zapuščena samotarja, ju je razveselil od časa do časa tudi z boljšo ribo, malo lokardo ali celo z velikolepnim bunom in ne redko se je prikazala na obrežju morska želva ter zakopala v pesku svoja užitna jajca. Taki dnevi so bili veliki prazniki našima Robinsonoma, ko

sta imela slaščico na mizi — v lupini želve, ki je bila edina posoda za nju.

A še večje veselje sta uživala. Isti tok, ki ju je zanesel v prognanstvo, jima prinese nekega dne mil pozdrav iz domačije — kokosov oreh se pritaklja na ploskvo, nizko obrežje. V prvem hipu hočeta oreh takoj odpreti in povžiti z neznano slastjo jedro, saj že toliko mesecev nista imela v ustih rastlinske hrane! A premislita se. —

„Zahvaljen bodi Bog, ki nama je poslal ta oreh!“ pravi mož. „Najine bede bo skoro konec! Ta edini oreh nosi v svojem naročju obilno blagoslova: jed in pijačo, obleko in stanovanje in sto drugih reči, ki sva jih doslej britko pogrešala.“

Da bi mu morski raki in rakovice ob času visoke vode ali plime ne poškodovali dragocenega zaklada, ko bi vskalil, zato je nesel mož oreh proč od brega, ga pokril s peskom in morskimi rastlinami (raznovrstnimi halugami) proti pekočemu solncu in ga zalival vsaki dan z morsko vodo, ki je orehu prav ugajala.

Ni trajalo dolgo in že prikuka iz ene izmed treh črnih lukenj, ki so na topem koncu oreha, rumenkast kalček ter čvrsto rase kvišku! Kako bi tudi ne! Vsak dan skledica najboljšega putra (kokosovega olja) za kosilo, to nekaj izda! Ko je bil fantič visok kake tri pedi, so bili mladi lističi že toliko utrjeni, da se niso bali vsakega neznatnega klešmana na morskem bregu. Zato izkoplje mož na bregu, tam kjer ga je še napajala bibavica od časa do časa, pol metra globoko kotanjo in posadi vanjo svojega ljubljenca, skrbeč vedno zanj kot oče za sina.

In mladi kokos (lahko bi jo nazivali tudi deklico, ker je ta palma enodomna rastlina) ni bil nehvaležen sin. Prva tri leta res da ni mogel pomagati Bogu več kaj, bil je šele 1 m visok, a poganjal je bohotno listje. In to je tudi nekaj! A vedoč, da se silno mudi je pogljal že v 4. letu med listnimi peclji preprosto razcvetje in ponudil dobremu svojemu očmu in skrbni mačehi že čez 12. mesec nekaj zrelih orehov. Odslej pa ni miroval več, ko je videl, kakšno veselje napravljajo orehi njegovima odgojiteljema; cvetje za cvetjem, sad za sadom je šlo brez prestanka; vsak mesec je dajal kot odrasla mladenka po 20 do 25 orehov. Cvetni popki, odprti cveti, mlado sadje in zreli orehi so se smehljali vsi obenem srečnima zakoncema, kadar sta prihajala v lepo senco. Čudom sta se čudila svojemu varovancu, ki je bil izpolnil deseto leto.

Zakaj odslej je rasel kot gobje ob gorkem jesenskem dežju. Vitko deblo je kar hrepenelo proti nebu in se zleknilo vsako leto vsaj za dvakratno višino krepkega moža. Veselo in ponosno sta zrla naša znanca v vzvišeno lice (krono iz listov) svojega orjaškega rejenčka, Samson mu je bilo ime ali če imaš rajše, Amazonka, ki je bila zrasla, ko je bila polnoletna (24 let) do višine 30 metrov, torej tako visoko, kot je stolp naše podružnice doma. Deblo je brez najmanjše veje in gladko, če ne vzamemo v misel tistih brazgotin, ki so mu jih pustili nekdanji mlajši listi, že davno odpali. Le na vrhu je krasna krona iz pernatih listov, ki merijo po 5—6 m v dolžino. Deblo samo pa je debelo le dve do štiri pedi (30 do 60 cm), zraven pa tako prožno (elastično) in togo (trdno), da se kokosova palma najhujšemu morskemu viharju sicer ponižno klanja do tal, a zgrudi se ne pred njim od strahu. Komu ne pride na misel ob takem prizoru zlata pšenična bilka v polnem vetru!

(Konec prih.)

Vprašanja in odgovori.

Na vsa kmetijsko-gospodarska vprašanja, ki dohajajo na c. kr. kmetijsko družbo kranjsko ali na uredništvo „Kmetovalca“, se našelno odgovarja le v „Kmetovalcu“. Odgovori, ki so splošno poučni, se uvrste med „Vprašanja in odgovore“, na ostala vprašanja se pa odgovarja pisмено, če je priložena znanaka za odgovor. Odgovarja se edino na vprašanja, ki so podpisana s celim imenom; brezimna vprašanja ali taka, ki so zaznamovana le z začetnimi črkami, se vržejo v koš. V „Kmetovalcu“ se pri vprašanju nikdar ne natisne vprašalčeve ime, ampak vedno le pričetne črke imena in kraja. Redno se v vsaki številki odgovori le na tista vprašanja, ki so prišla vsaj 4 dni pred izdajo lista; na poznejše došla vprašanja se odgovori v prihodnji številki. Kdor takoj želi odgovora na kako kmetijsko-gospodarsko vprašanje, mora priložiti znancko za odgovor. Na vprašanja, ki niso kmetijsko-gospodarska, se ne odgovarja v „Kmetovalcu“, ampak le pisмено, če je pisemu priložena 1 K v znanckah kot prispevek k družbenemu pokojninskemu zakladu. Zadnje zlasti velja za pravne odgovore, ki seveda morejo biti le splošne vsebine, kajti uredništvo ne more poznati vseh včasih zelo važnih okoliščin in zato za take odgovore ne prevzame nikakega jamstva.

Vprašanje 41. Konj sirc vedno spodkoplje steljo iz pod sebe ter leži na golih mokrih tleh, vsled česar si umaže belo dlako, ki postane rumena in se ne da s ščetjo osnažiti. Kako je od scalnice porumenelo belo dlako pri konju preprosto osnažiti? (J. V. na R.)

Odgovor: Od scalnice rumene lise na konju je namazati z zmesjo od vode in ogljeve moke. Ta maža naj na konju ostane dobro uro in potem jo je z mlačno milnico izprati ter končno s čisto vodo, nakar je dotično mesto s kako tunjo ali slamo do suhega zbrisati.

Vprašanje 42. Svojega psa čuvaja imam vedno na verigi in to na posestvu, ki je na samotni in ki je oddaljeno 1 km od prve sosedove hiše. Od občine sem bil terjani plačati od psa 1 krono davka, ki ga nisem hotel plačati. Sedaj je pa prišel občinski sluga s konjačem ter je zahteval 4 K 30 h, drugače mi psa vzemo in pobijejo. Ali ima županstvo pravico pobiti psa od kterege se ne plača pasji davek, ker je pes priklenjen čuvaj hiše, ki samotno leži? (S. F. v D.)

Odgovor: Vsaka občina na Kranjskem (in v večini drugih kronovin) ima pravico vpeljati davek od psov, ki sme znašati na leto na deželi od 2 do 6 kron. Od davka so izvezti za varstvo samotnih posestev neobhodno potrebni psi. Če se Vam je davek od Vašega psa predpisal, ste se imeli v pravem času (v 14 dneh) na deželni odbor potem županstva pritožiti, če ste mnenja, da je Vaš pes davka prost. Ker tega niste storili, je plačilni nalog postal pravomočen in morate tedaj, saj za letos davek plačati. Županstvo pa nima pravice Vam psa vzeti, ali celo ga pustiti pobiti, ampak ima edinole pravico po § 84. kranjskega občinskega reda zapadlo davščino potem rubeža izterjati enako kakor vsak drug dolg na davkih.

Vprašanje 43. Imeli smo skupen pašnik in smo takrat res imeli plote, ki so mejili naš pašnik od onega sosedne vasi. Pred 26 leti smo skupen pašnik razdelili, smo deleže izpremenili v travnike in njive in pašni upravičenci sosedne vasi so plotove sami vzdrževali, da nam njih živina ni delala škode. Sedaj se pa gospodarski odbor sosedne vasi sklicuje na deželni zakon z dne 3. julija 1912, glasom kterege bi mi morali vzdrževati ograje, drugače napravijo ograje na naše stroške. Če je to res, potem je ta nova zakonska naredba za nas silno breme in bi bil skoraj boljši zakon, ki bi nam veleval imeti za sosedno vas od nas plačanega pastirja. Ali se moremo na kak način ubraniti vzdrževati ograje naljubo sosedni vasi? (A. H. v L.)

Odgovor: Tak zakon res obstoji, a se Vas ne tiče, kajti glasom § 1. tega zakona imajo ograje v varstvo pred pašno živino tisti vzdrževati, ki so jih doslej po občini običajni navadi dejanski oskrbovali. Vi ste vzdrževanje ograj že pred 26 leti opustili, in ga je sedaj sosedna Vas dejansko vršila, torej ga po imenovanem zakonu mora naprej vršiti. Sicer Vam gospodarski odbor nima pravice ničesar velevali, ampak le župan na podlagi izvršenih poizvedb in na podlagi sklepa občinskega odbora. Proti sklepu

občinskega odbora se morate pritožiti potem županstva v teku 14 dneh na deželni odbor.

Vprašanje 44. Mislim pognojiti ovso z umetnimi gnojili in vprašam, kateri superfosfat bi bolj učinkoval, kostni ali rudninski? (A. L. v G.)

Odgovor: Superfosfate imenujemo tista fosfatna umetna gnojila, ki imajo v sebi hitro, t. j. v vodi raztopljivo fosforovo kislino. Iz tega stališča je učinek vs-h superfosfatov enak, ki se pa razlikujejo po množini v vodi raztopljive fosforove kisline. Kostni superfosfat ima navadno v sebi več odstotkov fosforove kisline kakor rudninski, zato je seveda dražji, kajti cena se ravna po kilogramskih odstotkih v vodi raztopljive fosforove kisline. Čim več je take kisline v superfosfatu tem dražji in tem jačnejši je. Vsak superfosfat bo pa le tedaj vsestransko dobro učinkoval, če se v zemlji nahajajo v zadostni množini tudi druge potrebne rastlinske hranilne snovi, zlasti dušik in kalij.

Vprašanje 45. Gotovo sem Vam hvaležen in tudi vsak drug na odgovorih v „Kmetovalcu“ na vprašanja, ki Vam jih stavimo, a prav dostikrat bi želel obširnejšega odgovora, kajti za odgovor navajate reči, ki bi nam jih bilo tudi razložiti. Ali ne bi kazalo v odgovorih navedene reči obširnejše pojasniti? (P. Z. v L.)

Odgovor: Imate prav, a vsaka reč mora imeti svoje meje. Če bi se po Vaši želji ravnali, bi morali spisati kot odgovor na večino vprašanj cele spise, za ktere bi včasih komaj cela številka lista zadostovala. Poglejte n. pr. predstoječe vprašanje. Zaradi tega vprašanja se da spisati dolg spis, a mi moramo vendar domnevati, da vprašalec že iz prejšnjih spisov mora nekaj vedeti o prehranjevanju rastlin in o porabi ter učinku umetnih gnojil, zato ne moremo kar naprej enelniste reči ponavljati. Nekteri bero „Kmetovalca“ le takrat, kadar pričakujejo odgovor na kako svoje vprašanje, drugače se pa zanj ne zmenijo in redno dobivamo vprašanja na kakršne je bilo ravno kar odgovorjeno. Hranite list, spravite cele letnike s kazalom vred in tako Vam bo „Kmetovalec“ nadomestil lep del kmetijske knjižnice, in mi ne bomo mučeni venomer z enakimi vprašanji.

Vprašanje 46. Naša podružnica se je letos odločila nabaviti travniško brano za skupno porabo. Velika večina udov pa s tem sklepom ni zadovoljna, češ, da brananje travnikov nič ne koristi in da po brežnih senožitih sploh ni mogoče branati. Ali je brananje travnikov koristno in gre li po bregovih branati? (S. G. v O.)

Odgovor: Travniki se morajo brez izjeme branati in je to delo enako potrebno kakor gnojenje. Če se zemlja strdi, ne more vanjo zrak, zato se prično tvoriti sirove sprsteninske kisline, ki ovirajo razkrajanje sprstenine, vsled česar rastline ne najdejo navzlic gnojenju rodovitnih tla, žlahtne krmne rastline pojemajo in mestu njih prične rasti mah in lišaj, ki še bolj zatirata dobre travniške rastline. Travnike brane, ki so sestavljene iz členov in so tedaj zelo pregibljive ter se prilagode tudi hribčastem svetu so porabne tudi za brežne travnike, kjer se seveda vzamejo manjše brane. Kamor ni mogoče s travniško brano, tja se pa mora iti z železnimi grabljami, s kterimi je ruvati mah in zemljo rablati, da se prezračuje. Prezračevanje travniške zemlje z brano ali grabljami je torej nekaj neobhodno potrebnega in ni res, da je travnik zato branati, da se mah odstranjuje, ampak da se tla prezračujejo, kar jih dela rodovite, in da se prepreči rast mahu in lišaja, ki zatirata koristne travniške rastline.

Vprašanje 47. V naši občini imamo babico, ki je sicer plačana od države ali dežele, vendar pa zahteva še posebnega plačila, če pride h kakemu porodu. Ali ni babica zavezana zastoj pomagati pri porodu? (M. O. v S.)

Odgovor: Pravilno ravnanje pri porodu je silno važno, če naj nepotrebno ne umrje ali se ne pokvari veliko mater ali novorojencev. Babice se tozadevne postrežbe nauče v posebnih tečajih, nosijo veliko odgovornost in so zavezane v gotovih slučajih zahtevati, da mora priti še zdravnik na pomoč. Marsikter siromak ne bi klical babice, če jo nima sčim plačati, vsled česar bi se pripetile velike nezgode, zato imamo babice, ki so plačane iz okrajnega sklada in ki morajo pri siromakih zastopati pomagati. Plača teh babic je silno skromna, navadno znaša na leto 150—180 K. S tako plačo babica seveda ne more živeti in zato je njena dolžnost zastopati pomagati le pri siromakih, ki težko ali sploh ne morejo ničesar plačati, docim so vsi drugi dolžni po njih in krajevnih razmerah babico za svoj trud odškodovati. Mi stojimo na stališču, da naj te prepotrebne ženske, ki večinoma niso dobrostojne, vsak po svojih razmerah za njih trud kolikor mogoče dobro odškoduje in naj rajše drugje hrani, n. pr. pri pijači, zlasti pri žganju. Babico je pa ubogati in se je ravnati po njenih nasvetih; ker se pa to žal pri nas veliko premalo godi, zato so večinoma naše kmečke matere še razmeroma mlade že pohabljene in bolehe in veliko preveč novorojencev umrje.

Vprašanje 48. Imam leseno verando iz hrastovega lesa, ki jo pa močno in čim dalje bolj razjeda mušica, ter vprašam kaj je temu vzrok in kako se zabrani razjedanje hrastovega lesa? (J. P. v R.)

Odgovor: Hrastov les razjedajo in luknjajo ličinke različnih žuželk. Ličinke žuželk, ki se nahajajo v hrastovem lesu verande, je mogoče zatreti, če se v luknjice vbrizga bencin, ogljikov sulfit ali petrolej. Prvi dve imenovani snovi hitro izpuhtita, vsled česar je veranda že tretji dan po rabi teh sredstev zopet porabna. Pri delu se ne sme rabiti luč in se tudi ne sme kaditi, kajti te snovi so silno vnetljive. Dobro učinkuje proti raznovrstnemu mrčesu, ki razjeda les, vbrizganje in mazanje lesa s dosoderolom, ki se mora do polovice z vodo razredčiti. Dosoderol ne diši neprijetno, izpuhti kmalu in ni vnetljiv. Za konserviranje mesa služi tudi zmes raztopljenega parafina in fino zmlete kremenove zraščanine, h kateri se primeša nekoliko naftalina in se s to zmesjo les namaže. Naftalin prodre v vse luknjice in špranje lesa. Parafin se strdi in ne propušča vode in organskih kislin v les. Tako namazan les ne razpokava in je žuželkam vsled kremenove zraščanine zabranjeno prodirati v les. —

Vprašanje 49. Pri nas ni mogoče prasičev dati rezati živinozdravniku in se zato leti tega dela kak kmetaki prasičerejec. Ali je rezanje prasičev kaka velika umetnost, ki se sme vsakteremu zaupati in kako naj se ravna, naj se li žila podveže, ali pa pretrga, kakor nekteri delajo? (A. L. v G.)

Odgovor: Prasičev rezati ni nobena posebna umetnost, poznati je predvsem načela rezatve in paziti je na skrajno snago. Če pride rezač v hišo, zahtevajte, da si roki temeljito saj z gorko milnico umije, nohte osnaži in vse svoje orodje razkuži z izkuhanjem v vreli vodi. Rezači večinoma razumejo svoj posel, a največ pokvari z nesnago, h kateri jih je zato prisiliti. Živali je na prizadetih mestih dobro umiti in z enoodstotno lizolovo vodo razkužiti. Rezanje mrjascev obstoji v tem, da se jim mode odstranijo ter semenske žile odtrgajo ali odrežejo, a slednje je bolje izvršiti z odstranjenjem, ki se potem trdega zasukanja naredi. Svinja se reže z odstranitvijo jajčišča. Rezanja sploh ne gre popisati, ampak se ga je praktično od veččaka naučiti.

Vprašanje 50. Kako je ravnati s sodom od petroleja, da izgubi neprijeten duh? (A. K. v T.)

Odgovor: V sod se naspe kake 3 kg svežega neugašenega apna ter se potem vanj vlije toliko vode kolikor jo

je treba, da se to apno ugasi in se potem sod hitro zabije. Apno se prične gasiti in razvijajoča par prodira globoko v les in vsrkava vse petrolejeve pline. Čez nekaj časa je v sod še nekaj vode doliti, ga je temeljito semtertja takaliti in končno je izprazniti apneni belež. Nato je sod večkrat s kropom izprati, dokler ne oteka iz njega čista voda in končno ga je z mrzlo vodo izplakniti. Če se prvič ne doseže željen uspeh, je to delo ponoviti. Še boljši učinek se doseže z izparjenjem v zvezi z apnenim beležem, a v tem slučaju se mora imeti seveda parni kotel na razpolaganje.

Vprašanje 51. Poleg mojega travnika je nekaj delavskih hiš, v katerih imajo stranke kokoši, ki delajo na mojem travniku neprestano škodo in se za mojo opetovano prepoved, kokoši izpuščati na moj travnik, nič ne brigajo. Kam naj se obrnem, zaradi motenja posestva in kje naj iščem povračila škode, ki mi jo naredijo tuje kokoši. (A. S. v Z.)

Odgovor: Paša kokoši po tujem svetu ni nobeno motenje posesti, ampak je prestopek deželnega zakona za varstvo poljščine. Ravnajte se po tem zakonu in naznanite krivce županu, ki je dolžan imenovani zakon izvrševati. Župan mora dotičnike kaznovati in po predpisih zakona določiti škodo, ki jo morajo povrniti. Vi smete kokoši tudi zarubiti, t. j. jih ujeti in županu v nadaljno postopanje izročiti.

Vprašanje 52. Kakšna je redilna vrednost krmila „Lukulus“, ki se sedaj tako silno priporoča za rejo prasičev, in če je cena 32 v za kg na drobno in 29 v za kg na debelo primerna? (F. S. v S.)

Odgovor: Lukulus je krmilo, ki se izdeluje iz sveže goveje krvi, nekaj soli, klajnega apna, ogljikovikislega apna in ogljene moke ter se vse skupaj speče v kruh. Redilna vrednost lukulusa obstoji v dobrih 18% beljakovin, 3% tolščobe in 51% ogljikovih vodikov ter vsebuje dobrih 75 kg škrobove vrednosti. Vsak kilogram škrobove vrednosti torej stane v lukulusu okroglo 38, oziroma 42 vinarjev. Ribja moka, ki ima v sebi skoraj trikrat toliko beljakovin in vrhutega najmanj 13% fosforovikislega apna stane na drobno kilogram le 35 v, torej kilogram škrobove vrednosti le 42 v, je z ozirom na vsebino svojih hranilnih snovi najmanj še enkrat toliko vredna kakor lukulus. Lukulus, kakor ribja moka sta za prasiče zato dobri krmili, ker vsebujeta živalske beljakovine. Iz tu povedanega morete tedaj posneti, da je lukulus napram ribji moki najmanj dvakrat predrag. Razumen prasičerejec bo tedaj vsekako rajše segel po ribji moki kakor po lukulusu, kteremu samemu na sebi ni ničesar očitati, kakor da je veliko predrag in da izdelovalec prodaja čisto navadno močno krmilo pod izmišljenim imenom, ne da bi objavil njegovo sestavo, kar vse nevesče kmetovalce k nepotrebnim izdatkom zapeljuje.

Vprašanje 53. Kako naj spredeno in sesukano ter v klopčice zvito volno obvarujem pred molji? (J. O. v L.)

Odgovor: Molj je metulj, ki je kot tak popolnoma neškodljiv, a on odlaga jajčeca, iz katerih se izležejo ličinke, ki razjedajo razno blago, posebno ljubijo volno, oziroma sukno. Če hočete svojo volno pred ličinkami molja obvarovati, morate paziti, da ne pride do nje kaka moljeva ličinka, zlasti da moljev metulj ne bo imel prilike svoja jajca na volno odlagati. Moljev metulj leta okoli od meseca maja do konci meseca septembra in morate zato volno zlasti v tem času pred metulji zavarovati. Vzemite zaboj, ki ga znotraj prevlecite s popirjem in vsak klopčič posebej dobro zavite v popir. Popir je dobro, če se poškopri s terpentinovim oljem, zato je za zavijanje posebno dober popir od novih časnikov, kajti tiskarski barvi je primešano terpentinsko olje, ki metulja odvrača.

Vprašanje 54. Odkod prihaja, da ena mojih kokoši večkrat izleže jajca, ki imajo rdečkast beljak, ki zgleđa kakor krvav? (J. B. v G.)

Odgovor: Beljak v takemu jajcu je res pomešan s krvjo, ki prihaja iz raztrganih žil tiste mrene, ki obdaja rumenjaki v jajčšču. Navadno se te krvne žile z rastjo rumenjaka raztegnejo in končno pretrgajo ter se zopet takoj zapro. Če pa te žile naenkrat počijo, se pa pojavi krvavenje, in kri pride z rumenjaki v jajčno cev, kjer se z beljakom pomeša ter tako pride v dogotovljeno jajce.

Kmetijske novice.

Na deželni gospodinjski šoli v Repnjah se zaključil zimski tečaj dne 25. aprila t. l. Letni šestmesečni tečaj pa se prične dne 5. maja t. l. in bo trajal do 25. oktobra t. l. Sprejemajo se gojenke, ktere so dovršile ljudsko šolo in izpolnile 14. leto. Učenke ostanejo ves čas tečaja v zavodu šolskih sester in plačajo mesečno 30 K za hrano, stanovanje in drugo. Za obrabo pohištva in učil je plačati za cel tečaj enkrat 15 K. Prošnje za sprejem je vlagati najkasneje do 20. aprila t. l. pri vodstvu šole v Repnjah. Prošnjam je pridejati zadnje šolsko izpričevalo, krstni list in zavezo izjavo staršev ali njih namestnikov, da bodo obdržali gojenko skozi cel tečaj v zavodu. Pripomni se, da se uče gojenke teoretično in praktično vsega gospodinjstva kot kuhanja, šivanja in krojenja, vzgoje otrok, vrtarstva, živinoreje, dela na polju in računstva pod vodstvom šolskih sester in strokovnih učiteljev deželnega odbora.

Na deželni gospodinjski šoli na Vrhniki se prične šestmesečni letni tečaj dne 1. maja in bo trajal do 1. novembra t. l. Sprejemajo se gojenke, ktere so dovršile ljudsko šolo in izpolnile 14. leto. Učenke ostanejo cel čas tečaja v zavodu šolskih sester in plačajo mesečno 30 K za hrano, stanovanje in drugo. Prošnje za sprejem je vlagati najkasneje do 28. aprila t. l. pri vodstvu šole na Vrhniki. Prošnjam je pridejati zadnje šolsko izpričevalo, krstni list in zavezo izjavo staršev ali njih namestnikov, da bodo obdržali gojenko skozi cel tečaj v zavodu. Gojenke se uče teoretično in praktično vsega gospodinjstva kot kuhanja, šivanja in krojenja, vzgoje otrok, vrtarstva, živinoreje, dela na polju in računstva pod vodstvom šolskih sester in strokovnih učiteljev deželnega odbora.

„Slov. Sadjar.“ V rokah imamo prve tri številke drugega letnika „Slov. Sadjarja“. Ko je pričel pred dobrim letom izhajati, ni manjkalo rojenic, ki so mu prerokovale smrt po preteku prvega leta. Saj je znano, da umrje največ otrok v prvem letu; otrok pa, ki nastopi čvrst drugo leto svojega življenja, pokaže, da ga je resna volja živeti še dolgo vrsto let. Podobno je tudi s „Slov. Sadjarjem“. Kdor pregleduje prve tri številke, ta vidi jasno, da ima list preobilo življenske moči in da se krepko razvija. Ima pa tudi za uspeh vse predpogoje. Stebra na katerih sloni prospeh vsakega lista, sta prvič potreba po listu med bralci in drugič spretno uredništvo. Da je v deželi, ki ima tako ugodno lego za sadjarstvo in kjer rase toliko stotisoč sadnih dreves, potreben strokoven list za to panogo, so dokazali najboljše naročniki, ki jih šteje list že lepo število. Uredništvo pa tudi stori vse, da napravi list zanimiv. Vsako drugo številko krasí barvana slika ene vrste brusov; te slike po lepoti še prekašajo priloge lanskega letnika in so listu naravnost dragocen okras. Vsaka številka obsega navodilo za sadjarjevo delo v posameznih mesecih. Članki v listu obdelavajo vprašanja, o katerih mora biti poučen vsak sadjar. Letos so med drugim izšli članki o drevju na njivah, gojenje orehov, o vzgoji drevesc v drevesnici, o kvarnosti slabega sadnega

naraščaja, o precepljanju odraslih debel in še več drugih. Spisi se odlikujejo po priljudni obliki in aktualnosti v dotičnem letnem času. Letos nadaljuje list tudi opis sadnih vrst, primernih za naše kraje, in sicer brusov, da pridemo že enkrat do tega, da bomo sadili in zacepljali le sadje, ki bo v naših krajih dobro uspevalo in se tudi dobro prodalo. Listu želimo kar največ prijateljev in naročnikov, zlasti ker nizko naročnino — 3 K na leto — stotero odtehta tudi denarni dobiček, ki ga bodo imeli bralci od svojega napredka v sadjarstvu. List se naroča pri upravnistvu „Slov. Sadjarja“ v Ljubljani, Linhartova ulica 12.

Družbene vesti.

* **Deteljno seme**, zajamčeno predenico čisto in potrjeno od kmetijsko-kemijskega preskušališča v Ljubljani, oddajo družba svojim udom z zavojem vred, in sicer seme domače, štajerske ali črne detelje po 2 K, in seme lucerne ali nemške detelje po 1 K 60 h kilogram.

* **Severnonemško seme krmske pese** dobivajo udje pri družbi po 76 h kilogram z zavojem vred, in sicer rdečo in rumeno mamutovko in rumeno ekendorfovko.

Travna semena. Posamezne vrste travnega semena so družbi pošle, v zalogi pa ima še nekaj zmesi travnih semen za trajne senožeti, in sicer za mokra ali suha tla. To travniško mešanico oddaja družba po 1 K 40 h kg.

Semenska ajda. Družba bo imela ob setvi za svoje ude izredno lepo in težko francosko izvirno seme sive ajde po 36 K 100 kg z vrečami vred. Ajde za seme bo primanjkovalo in zategadelj bo tisti najvarneje ravnal, ki si semensko ajdo pravočasno zagotovi. Iz tega vzroka kmetijska družba že sedaj sprejema naročila na semensko ajdo. Razpošiljanje se prične v maju.

* **Plačevanje blaga.** Gg. družbenim udom naznanjamo, da se družba strogo drži načela, vse gospodarske potrebščine oddajati le proti takojšnjemu plačilu, oziroma proti povzetju. Družba mora sama vse potrebščine sproti plačevati in nima sredstev, da bi mogla na upanje dajati, zato tudi opozarjamo za plačilo odgovorne podružnične načelnike, da se istotako drže tega načela in da naj skrbijo za poravnavo vsakega družbenega računa tekom določenih 14 dni.

Modra galica. Prihodnjo pošiljatev dobi družba nekako koncem aprila. Cena je K 60.— za 100 kg v Ljubljani le proti takojšnjemu plačilu.

Zmleto galično žveplo. Družba bo letos imela samo dvojno rafinirano ventilirano 70/80° žveplo s petimi odstotki fino zmlete modre galice. Cena je K 21.— za 100 kg v Ljubljani, dobiva se v dobrih jutastih vrečah po 50 kg.

* **Umetna gnojila** ima c. kr. kmetijska družba naslednja v zalogi:

Tomasovo žlindro. Cena za nadrobno oddajo 18 odstotne žlindre v Ljubljani je K 7.— 19% K 7.25 100 kg.

Rudninski superfosfat s 14% v vodi raztopne fosforove kisline po K 7.— 100 kg z vrečo vred. Pri naročilih na cele vagone se pošlje superfosfat franko na vsako žel. postajo, vrhutega more družba dati 25 K popusta.

Kalijevo sol po K 12.60 100 kg. To gnojilo se oddaja tudi v vrečah po 50 kg za 6 K 50 h, ker tvornica za množine po 50 kg zaračuna 20 h za vrečo. Kdor gnojil travnike s Tomasovovo žlindro ali z rudninskim superfosfatom, ta mora gnojiti tudi s kalijem, bodisi s kalijevo soljo ali s kajnitom. Mi odločno priporočamo kalijevo sol, ki ima v sebi 42 % kalija in stane 12 K 60 h, dočim ima kajnit le 12—15 % kalija ter stane 5 K 50 h.

Namesto 300 kg kajnita se vzame le 100 kg kalijeve soli, a ima še več kalija in se vrhutega še prihrani 3 K 90 h.

Kajnit po 5 K 50 h 100 kg.

Kostno moko po 10 K 100 kg z vrečo vred.

Kostni superfosfat po 11 K 100 kg.

Amonijev sulfat po 34—K 100 kg iz Ljubljane.

To dušičnato gnojilo je važno za gnojenje na njivah žitu, krompirju, ozimini itd., in sicer v zvezi s superfosfatom in s kalijevo soljo. Raba amonijevega sulfata v vinogradih je zlasti važna in zato posebno priporočena. Opozarjamo na spise: „Gnojenje vinogradov“ v peti in šesti številki in „Gnojenje travnikov spomladi s posebnim ozirom na umetna dušičnata gnojila“ v šesti številki letošnjega „Kmetovalca“.

Čilski soliter po K 30—100 kg iz Ljubljane.

Mešano umetno gnojilo (vinogradniško gnojilo), ki ima 10% v vodi raztopne fosforove kisline, 10% žveplenokislega kalija in 4% amonijevega dušika, oddaja družba po 17 K 50 h 100 kg z vrečo vred. (Glej spis „Mešana umetna gnojila“ v 3. številki predlanskega „Kmetovalca“.)

Vrtno gnojilo (mešano umetno gnojilo za zelenjad, cvetice in rastline v cvetličnikih), ki ima 7% v vodi raztopne fosforove kisline, 6 $\frac{2}{3}$ % čistega kalija (ne žveplenokislega!) in 6 $\frac{1}{3}$ % dušika (5% amonijevega dušika in 1 $\frac{1}{3}$ % dušika solitrne kisline) oddaja družba v množinah 5 do 10 kg po 50 h, od 10 kg naprej po 40 h kg z vrečo vred.

* **Za živinorejce** ima družba v zalogi požiralnikove cevi za odraslo goved po 12 K komad in za teleta, ovce in koze po 7 K komad. Trokarji so po 5 K komad. Požiralnikove cevi in trokarji služijo v to, da se napenjanje govedi hitro in zanesljivo odstrani. — V zalogi ima družba tudi mlečne cevi komad po 80 h. Mlečne cevi se rabijo za odtok mleka, kadar kravo vime tako boli, da je ni mogoče molsti. — Napajalnike za teleta iz pocinjene ploščevine oddaja družba po 10 K.

Tropine podzemeljskega oreha. Te tropine imajo zajamčeno 56 do 57 odstotkov beljakovin in maščobe v sebi. Družba je ugodno kupila večjo množino in jih oddaja po 20 K 100 kg iz Ljubljane. Prof. dr. Pott pravi v svoji knjigi o krmilih: „Orehove tropine se morajo prištevati najmočnejšim dušičnatim in najlažje prebavnim rastlinskim močnim krmilom; odlikujejo se posebno po večji vsebini beljakovin.“ Tudi mi jih priporočamo našim udom, ki imajo živino navajeno na krmljenje z močnimi krmili; dobivajo se v vrečah po 75 kg. Vsled ugodnega sklepa more družba dati večje množine teh tropin sedaj celo po ugodnejših pogojih, kakor oljarne same.

Lanene tropine, ki so zelo priljubljene, ima družba vedno v zalogi. Stanejo K 20.—100 kg v Ljubljani, v vrečah po 50 kg. Družba te tropine posebno priporoča za pokladanje mlečnim kravam in teletem. V njih je 42 % beljakovin in tolščobe.

Sezamove tropine. Družba je ugodno kupila večje množine najfineje zmletih sezamovih tropin in jih oddaja po znižani ceni K 20.—100 kg iz Ljubljane. Te tropine družba jako priporoča. Vsebujejo jamčeno 50 odstotkov beljakovin in maščobe in se dobivajo v vrečah po 75 kg. — Priporočati je umnim gospodarjem, da si čimprej priskrbe zadostno množino teh tropin, ker utegnejo oljarne pozneje ceno vsled večje porabe znatno povišati.

Sladkornata močna krmila kot izborna okrepčujoča primes k drugim krmilom ima c. kr. kmetijska družba

v zalogi ter jih oddaja le v celih vrečah po 50 kg, in sicer mešanice za pitanje govedi, prasičev ter za molzne krave po 19 K 100 kg z vrečami vred iz družbenega skladišča ali postavljene na ljubljanski kolodvor. Opozarjamo na spis „Sladkornata močna krmila“ v 2. št. lanskega „Kmetovalca“, ki pojasnjuje naravo, učinek in način pokladanja sladkornatih močnih krmil.

Ribja moka. Odslej bo imela c. kr. kmetijska družba v zalogi ribjo moko, ki je izborna močno krmilo za prasiče. Družba jamči za njeno sestavo in zlasti za okoliščino, da zanesljivo nima v sebi preveč tolščobe. Opozarjamo prasičerejce na spis „Močno krmilo »ribja moka« kot pospeševalno sredstvo za rast in pitanje prasičev“, ki je izšel v devetnajsti številki lanskega „Kmetovalca“ in ki ga kot „Gospodarsko navodilo“ prasičerejem in tudi perutinarjem na zahtevanje brezplačno pošljemo. Ribja moka vsebuje najmanj 50% beljakovin, 13% fosforovokislega apna in največ 3% tolščobe ter stane pri manjših množinah 35 vinarjev kg, v izvirnih vrečah po 75 kg pa 34 vinarjev kg z vrečo vred. — Majhne platnene vrečice, ki vsebujejo po 5 kg, stanejo 2 kroni z vrečico in voznim listom vred, a brez poštnine.

* **Trtne škropilnice** ima družba tudi letos v zalogi, in sicer dve vrsti: navadne škropilnice „Korona po K 22— in škropilnice novejšje sestave „Hero“ po K 36— komad z zabojem vred. Slednje imajo tlačilno in brizgalno napravo, ki se izsnema, so močnejše in vsestransko priporočene. Družba si je letos nabavila tudi škropilnice sestava dunajske c. kr. kmetijske družbe „Avstrija“, ki so zelo močno izdelane in zbog svoje trpežnosti jako priljubljene. Komad stane 36 kron. Družba si je nabavila tudi nekterih potrebščin k škropilnicam, ker jih morajo posestniki starih škropilnic večkrat nadomestiti. Nova škropilnica je draga, dočim se da majhna napaka često popraviti z nadomeščenjem kakega dela, kakor n. pr. male ventilne kroglice za Korono ali večje za Hero. Oboje stane po 18 h komad. Ventilni gumi stane 8 h. Gumijeve plošče so po K 1.— Razpršilnike, ki se lahko rabijo za oba stroja, nadomešča družba po 75 h z iglo vred. Dvojni razpršilniki stanejo po K 2-60. Nova iznajdba je mrežna cevka, ki se lahko rabi pri vsaki razpršilni cevki, ne da bi bilo treba pri razpršilni cevki ali na razpršilniku kaj izpremeniti. Z mrežno cevko opremljena razpršilna cev lahko mnogo ur nemoteno deluje, ker se zamašenje dolgo zabranjuje. Komad stane 2 kroni. Kolenca so po 1 K.

Škropilnica za sadno drevje stane komad 60 kron.

Žveplalnike. V zalogi bo nekaj komadov nahrbtnih žveplalnikov „Prinz I“ po 30 kron in nekaj ročnih žveplalnikov po 10 kron komad.

V a b i l o

k občenemu zboru kmetijske podružnice v Begunjah na Gorenskem, ki bo v nedeljo dne 26. t. m. dopoldne po prvi sv. maši v šoli.

S P O R E D :

1. Poročilo načelnika.
2. Volitve.
3. Slučajnosti.

Kmet. podružnica v Begunjah,
dne 2. aprila 1914.

V. Zavrl.