

KMETOVALEC.

Ilustrovan gospodarski list.

Uradno glasilo

c. kr. kmetijske družbe  za vojvodino kranjsko.

Ureja Gustav Pirc, družbeni ravnatelj.

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

Inserati (oznanila) se zaračunajo po nastopni ceni: Inserat na vsi strani 60 K, na $\frac{1}{2}$ strani 40 K, na $\frac{1}{3}$ strani 20 K, na $\frac{1}{4}$ strani 10 K in na $\frac{1}{12}$ strani 6 K. Pri večjih naročilih rabat. Družabnikom 20 % popusta.

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

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

Št. 12. V Ljubljani, 30. junija 1908. Leto XXV.

Obseg: Ravnanje z vinom v nepolnih sodih in poraba ogljikove kisline v kletarstvu. — Ajda in repa. — Vprašanja in odgovori. Družbene vesti. — Uradne vesti c. kr. kmetijske družbe kranjske. — Listnica uredništva. — Tržne cene. — Inserati.

Ravnanje z vinom v nepolnih sodih in poraba ogljikove kisline v kletarstvu.

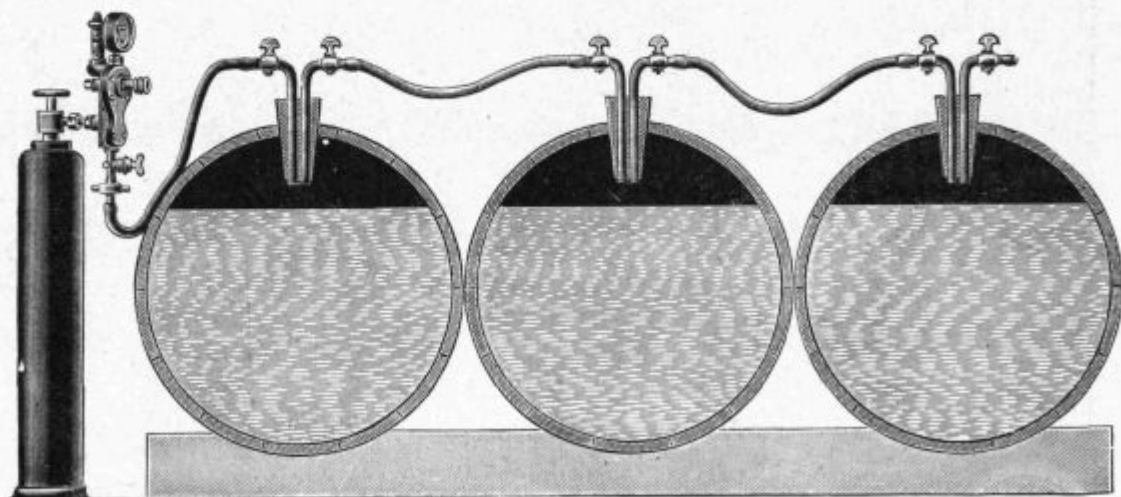
Vino, ki ga hranimo v sodih, izhlapeva skozi luknjice v hrastovem lesu, okoli vehe itd., tako da se ga nekaj usuši in na njegovo mesto stopi v sod zrak.

Prva glivica dela na površju vina bolj debelo belo kožico (kan), ki je iz samih stanic ali celic glivice. Kan vino zelo slabša, in sicer mu razkraja alkohol in ustrojne snovi. Iz alkohola (vinskega špirta) dela ogljikovo kislino in vodo. Kanasto vino bo torej čedalje bolj slabotno, poleg tega pa dobi še neki tuj, neprijeten okus po kanu.



Podoba 60.

Sterilizator, pritrjen na sodu.



Podoba 62.

Ohranjanje vina v nepolnih sodih z ogljikovo kislino.

Ker se pa v vsakem vinu nahajajo razne glivice (bakterije), ki za svoj razvoj potrebujejo zračnega kisika, se na površju vina v nepolnem sodu kmalu razvije ktera teh glivic in bo s svojim razvojem vino slabšala. Posebno hodita tukaj dve glivici v poštev, in sicer glivica kana in bakterija očetne kisline.

Če je vino zelo močno, to je, če ima kakih 11—12 % alkohola, posebno pa staro vino, ne postane več kanasto, ker je za glivico kana premočno.

Na površini takega vina se v nepolnem sodu, zlasti v slabi, gorki kleti razvije bakterija očetne kisline, ki dela na površju vina tenko, kakor mastno

kožico in povzroča vinu cik, ker razkrajja alkohol v očetno kislino in vodo. Vino, ki na ta način dobi nad 1‰ očetne kisline, postane neužitno in ni za drugo rabo, kakor za napravo octa (kisa, jesiha.) Zelo močna vina, ki imajo nad 15—16‰ alkohola, ne cikajo več, ker te množine alkohola očetna bakterija ne prenaša.

Ker imajo pa naša namizna vina le 8—12‰ alkohola, so v nepolnih sodih izpostavljena kanu ali cikanju.

Da se ta vina kakorkoli ne pokvarijo, je treba z njimi pravilno ravnati, in sicer takole:

Zato pa umen kletar ostane pri zalivanju, in vino, ki ga rabi za zalijo, žvepla.

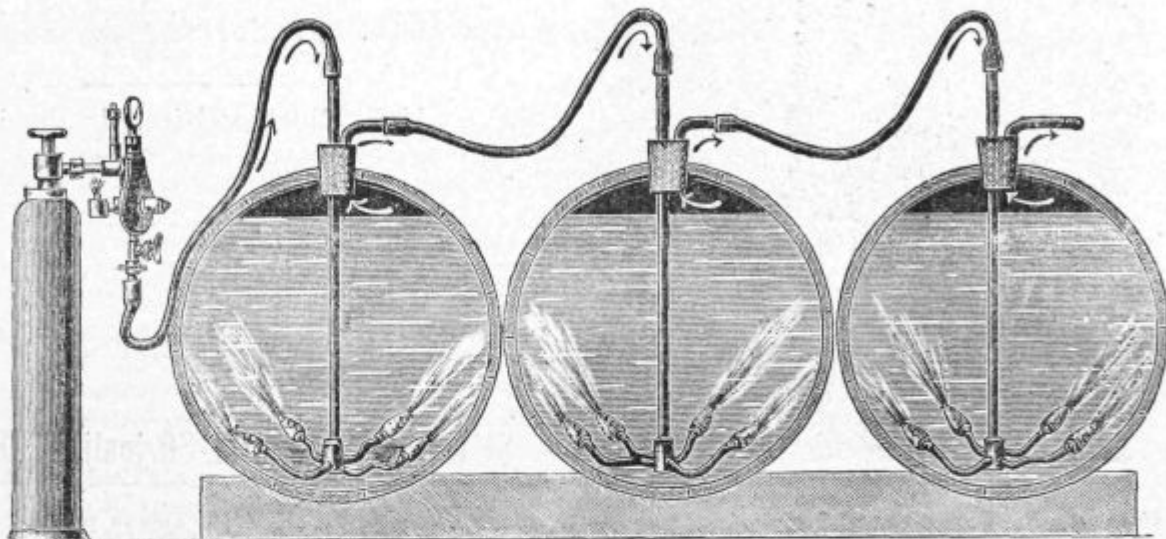
Oboje je seveda le mogoče pri pridelovalcu vina, teže pri vinskem trgovcu, ki vino nadebelo prodaja, in skoraj nemogoče pri gostilničarju, ki vino nadrobno prodaja.

Vinski trgovec, ki vino nadebelo prodaja, zaliva le one sode, ki niso načeti. Če je sod načet in trgovec upa, da v kratkem vse vino proda, si stem pomaga, da ga na vrhu nekoliko zažvepla, kajti že majhne množine žveplovega dima (žveplovega dvokisa (sokisline)



Podoba 61.

Veha, ki se rabi za nastavljene sode ali za mirno kipeenje.



Podoba 64. Impregniranje (napajanje) vina z ogljikovo kislino.

Vsaki 8—14 dni (v suhi, gorki kleti prej, v vlažni, mrzli kleti pozneje) je treba veko vsakega sode odmašiti in sod do vrha zaliti, najbolje s pomočjo lija z daljšo cevko ali pa s posebno konvo z daljšo cevjo, ki sega pod površino kana na vinu. Kadar se pod kan nalije vina, splava kan na vrh in se lahko odpihne in stem odstrani; če se je pa prijel dog, ga je treba s snažnim prstom ali pa s posebno krtačo od dog obrisati in potem, ko splava na površje, odpihniti. Na to se še veka obriše in luknja v sodu trdno zamaši.

Vino za zalijo spravljamo v steklenicah, ki jih hranimo ležeče, ali pa v majhnem sodu, ki se vselej, kadar se kaj zalije odvzame, na vrhu nekoliko zažvepla.

Namesto zalivanja si pomagajo nekateri na ta način, da vlijejo na površje vina nekoliko čistega, finega špirita, ki povzroči, da je vino na površju bolj močno in da ni boleznim podvrženo. Ščasoma se pa špirit samodejno z vinom pomeša; zato pa to sredstvo ni sigurno.

Poleg tega pa je to precej drago, in če bi pri tem prišlo v vino nad 1 l špirita na 1 hl, tudi protipostavno.

glivice uničijo. Ker pa večkratno ali prebudo žveplanje lahko povzroči glavobol, se močno ali večkratno žveplanje načetega vina ne priporoča in je bolje vino pretočiti v kak manjši sod, ki se lahko dovrha napolni.

Pri gostilničarju se pa tudi to sredstvo skoraj ne da izpeljati. Najbolje je, da pretoči vino iz velikega v več majhnih sodov in od teh le enega nastavi, ostale ima pa polne (jih zaliva).

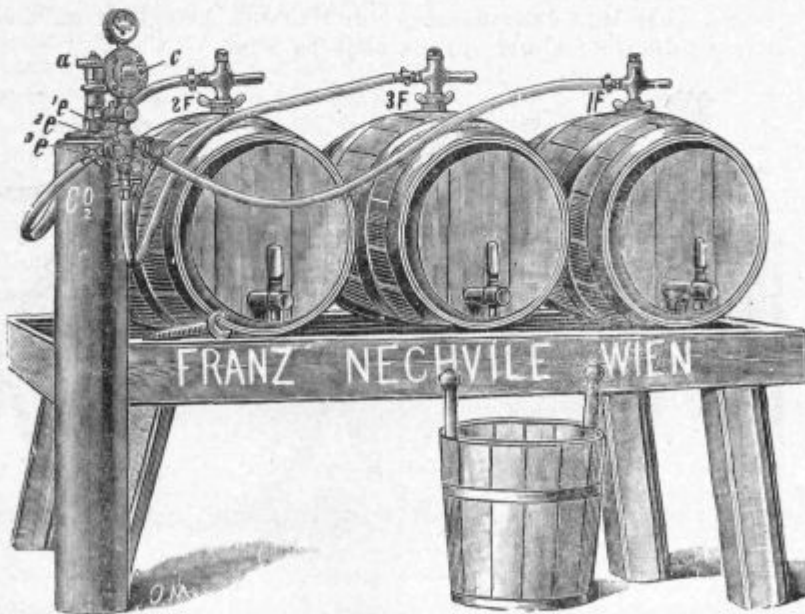
Že stem doseže, da bo vino, ki ga toči, boljše, ker hitreje gre, in kan nima toliko časa, da bi ga pokvaril.

Vino, ki je nastavljeno (na pipi), od vrha žveplati pa gostilničarjem nikakor ne priporočam, ker bi stem spravili v vino toliko žveplove sokisline, da bi povzročala glavobol in bi pivec sumil, da vino ni pristno. Sicer

pa je prodaja močno žveplanega vina sploh po postavi o živilih kazniva.

Mnogokrat se sliši ali bere priporočati t. zv. sterilizatorje ali ohranjevalce vina. En tak sterilizator nam kaže pod. 60 (tvrška A. Vacano, Dunaj IV/1, Mayerhofgasse 9, cena 3 K 20 h).

Preden se sod nastavi, se ta priprava trdno pritrdi



Podoba 63. Ohranjanje vina na pipi z ogljikovo kislino.

na sod namesto vehe in v kozarec sterilizatorja se nalije nekoliko (nad polovico) finega, čistega špirita. Če se potem sod nastavi in se vino iz soda toči, se mora zrak, ki prihaja v sod, precejati skozi špirit, ki je močan strup za glivice, in vse glivice, ki se nahajajo v zraku, uniči, tako da prihaja v sod prečiščen, bolje rečeno razkužen (steriliziran) zrak.

Zaraditega mnogi mislijo, da vino, ki je hranjeno s sterilizatorjem, ne more postati ne kanasto, ne cikasto. To je pa napačno mnenje, kajti pomisliti je treba, da so glivice, kakor sem že v začetku tega spisa poudarjal, že v vsakem vinu prej, ker pridejo že z grozdom v most in iz mosta v vino, kjer čakajo le na ugodno priliko, da se lahko razvijejo.

Resnica je, da je bolje, če pride v sod prečiščen (razkužen) zrak, kajti potem vsaj škodljive glivice iz zraka ne morejo v vino. Če je bilo vino poprej precejeno, kar mu veliko glivic vzame, potem ostane precej dolgo kana prosto.

Namesto drugega sterilizatorja je pa ceneje in ravnokako dobro, če se vzame navadna voha, ki je po sredi prevrtna (glej pod. 61.), in se v luknjo te vehe vtakne nekoliko pavle (vate). Znano je namreč, da vata nobene glivice ne prepusti. Taka voha stane pri gori imenovani trdki le 40 do 50 h in je ravno toliko vredna, kakor precej dražji sterilizator.

Priporočam gostilničarjem in vinskim trgovcem, da rabijo take vehe; paziti je le, da je luknja dosti (sodu primerno) velika in pa, da se vata z vinom ne pomoči, ker bi potem sama scikala. Zato jo je treba vselej pri nastavljanju novega soda zamenjati s svežo. Taka voha nam tudi lahko služi za kipelno voho, zlasti za drugo (mirno) kipeenje.

Najboljši pripomoček, da se nastavljenno vino nikakor ne more pokvariti, ampak da ohrani svoj

fini, sveži okus do zadnje kaplje, imamo v ogljikovi kislini.

Ogljikova kislina (bolje rečeno ogljikov dvokis) je brezbarven plin 1 in $1\frac{1}{2}$ krat težji od zraka, osvežujočega, kislatega okusa, ki se nahaja povsod v naravi in se ga n. pr. jako veliko razvija pri kipenju mošta, kjer kipelne glivice izpreminjajo sladkor v alkohol in ogljikovo kislino.

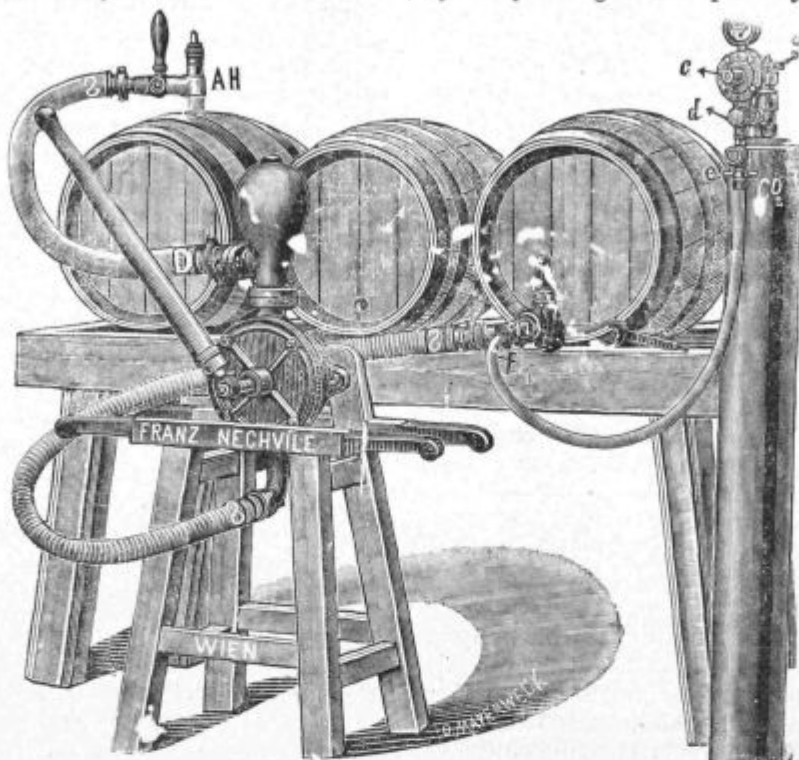
Večji del ogljikove kisline uhaja pri kipenju skoz voho, toda precejšnja množina je ostane v vinu, in zato ima mlado vino navadno bolj rezek, svež okus po ogljikovi kislini.

Pri vsakem pretakanju se nekaj ogljikove kisline iz vina izgubi, in čim bolj je vino staro, tem manj je ima v sebi. Vino, ki je izgubilo vso ogljikovo kislino, postane, posebno če je nizke vrste, prazno in pušto. Taka vina niso priljubljena. Danes se v vinski trgovini zahtevajo sicer popolnoma čista in stanovitna (zrela vina), ki pa imajo še mladosten, svež okus. To se doseže le s pravilnim kipeenjem in s pomočjo cedila.

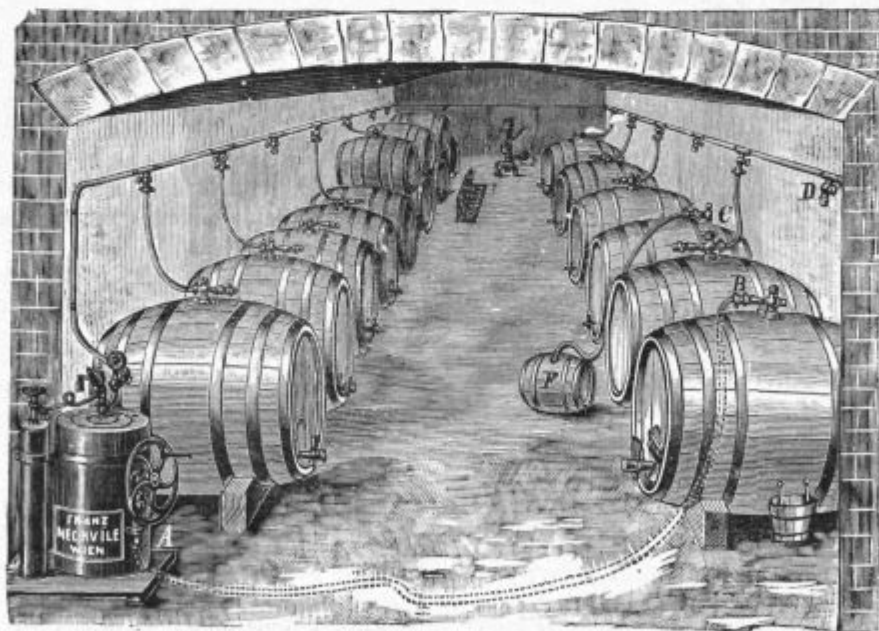
Iz ravnokar povedanega razvidimo, da je ogljikova kislina v vinu zelo priljubljena. Ta kislina je pa, v zmerni množini zaužita, tudi zdrava, ker osvežuje želodec in pospešuje prebavljanje. Ker se nahaja v raznih naravnih kislih (zdravilnih) vodah, dalje pa v umetno izdelani sodovi vodi ali v sifonu, jo zaradi te lastnosti radi zauživamo in mešamo take vode z vinom, da se osvežimo in ugasimo žejo.

Ogljikova kislina ima pa to neprecenljivo lastnost, da preprečuje razvoj onih glivic, ki potrebujejo za svoj razvoj kisik iz zraka. Če torej namesto zraka spravimo v nepoln sod ogljikovo kislino, se ta poleže na vino in pokrije njegovo površino. Ogljikova kislina zrak prepodi, ker je težja kakor zrak.

Dokler površino vina v takem sodu pokriva



Podoba 65. Priprava za napajanje (osveženje) vina z ogljikovo kislino med pretakanjem, oziroma med polnjenjem.



Podoba 66. Klet vinskega trgovca ali gostilničarja, opremljena s pripravo za vzdrževanje (ohranjevanje) in napajanje (osvežanje) vina z ogljikovo kislino.

ogljikova kislina namesto zraka, ne bo vino ne kanasto, ne cikasto, ne izgubi torej na okusu ničesar, nasprotno, pridobi celo, ker vsrka nekoliko ogljikove kisline vase, ki mu da bolj svež okus.

Ogljikova kislina se danes dobiva že po nizki ceni iz raznih tvornic (n. pr. pri tvornici za ogljikovo kislino „Securitas“ v Maria-Rast na Štajerskem) v tekočem stanu v močnih, železnih, steklenicam podobnih posodah (glej na podobah 62. in 64. na levi strani) po 10 in 20 kg. Kadar pride tekoča ogljikova kislina na zrak in se segreje, se izpremeni zopet v plin in se potem v tej obliki lahko spušča v sode.

Tako pripravo nam kaže podobni 62. in 63., in sicer je prva od že imenovane tvrdke A. Vacano, druga od tvrdke F. Nechvile (Dunaj V/1, Margarethenstr. 98).

Ogljikova kislina se napeljuje po kavčukovih cevih iz železne posode najprej v t. zv. prevajalno zaklopnico, kjer se spravi na primerno toplino in pravi pritisk, in odtod se šele napeljuje naprej nad površino vina v sode skozi kratke cevke v tesno zapirajočih gumijevih zamaških.

Že pritisk $\frac{1}{100}$ do $\frac{1}{10}$ atmosfere popolnoma zadostuje, da se vino ohrani zdravo in sveže, brez kana in cika.

Če zamaški dobro zapirajo, se porabi ogljikove kisline le toliko, kolikor vina iz soda odteče in kolikor ga vino posrka, tako da vse skupaj jako malo stane, kajti 10 kg tekoče ogljikove kisline, ki stane okoli 6—8 K, dá 5.45 m^3 (kubičnih metrov), to je 5450 litrov plina. Nechvilovi aparati pa vrh tega zopet uporabljajo že rabljeni plin. Nizko, posebno pa prazno, pusto vino se da z večjo množino ogljikove kisline znatno izboljšati. Da pa vino posrka v ta namen večjo množino ogljikove kisline, ne zadostuje, da se ta napeljuje nad njegovo površino, ampak je treba imeti pripravo, ki se po nji vino z ogljikovo kislino meša (napaja).

Tako pripravo nam kaže podoba 64.

Ogljikova kislina se tu napeljuje skozi daljše cevi iz vulkaniziranega (trdega) kavčuka na dno soda, kjer se po posebnih mešalnih razpršilnikih meša z vinom, tako da je vino večjo množino posrka. Navadno zadostuje, da se na ta način spušča ogljikova kislina pod pritiskom $\frac{1}{10}$ do $\frac{1}{2}$ atmosfere po 20 do 40 minut.

To je seveda odvisno od moči, kislobe, kakovosti in značaja vina. Male pipice, ki so pritrjene na vodilni cevi, omogočujejo, da kletar vino pri delu večkrat pokusi, in kadar se mu zdi zadosti svežega okusa, delo ustavi.

Vino, ki je preveč napojeno z ogljikovo kislino, ima preoster, prerezek okus (kakor sifon).

Najbolj koristi ogljikova kislina nizkim in navadnim namiznim vinom, ki so pa drugače čistega okusa, popolnoma stanovitna in dobro izšolana.

Zelo priporočljivo je za vinske trgovce, da vino, preden ga odpošljejo uživalcu, nekoliko osvežijo z ogljikovo kislino. V to svrhu se vinu dovaja ogljikova kislina že med polnjenjem vina v sod. Tako napravo nam kaže pogoba 65.

Za velike kleti se najbolj priporoča napraviti si stalen stenski dovod iz kovinskih cevi ali iz cevi iz vulkaniziranega kavčuka. Taka cev ima potem stranske odtoke s pripravami, ki omogočujejo, da se ogljikova kislina napeljuje v poljuben sod. Take naprave, ki nam jo kaže podoba 66., zadostujejo za vse opisane namene (izdeluje jih že omenjena tvrdka F. Nechvile na Dunaju).

Tudi za osveženje vin pri natakanju v buteljke se danes že dobijo potrebne priprave.

Zadnji čas se vidi, da poraba vina zelo nazaduje in poraba piva vedno bolj napreduje. Mnogo krivde zadeva tukaj tudi gostilničarje, ki veliko premalo skrbje, da bi gostu nudili prijetno, svežo pijačo. Prva napaka je nesnaga v kleti in v posodi, druga pa je v boleznih vina itd. Obema tema napakama se je lahko izogniti s snažnim ravnanjem in s pomočjo ogljikove kisline.

Da je pa vino res dobrega okusa, je gledati še na dvoje, namreč na pravilno toplino in na to, da se toči spočito vino.

Gostilničar, ki vino pripelje, bi ga moral pustiti vsaj teden dni, da se spočije, preden ga nastavi. Gledati pa mora, da ima dobro klet, ki ima pozimi in poleti kolikor mogoče enako toplino, najbolje 8—10° R., za črno vino 12° R. V tej toplini se vino najbolje razvija in ima najboljši okus. V gorkem poletnem času bi moral gostilničar v mrzli vodi, v ledenih skrinjah in enakih napravah, ki malo stanejo, vino hladiti in bi stem veliko pripomogel do večje prodaje vina, kajti mnogi gost pije pivo le zaradi tega, ker je mrzlo, vino pa gorko, dasi vsak ve, da mrzlo vino, zlasti s kako kislo vodo ali sodovico pomešano, človeka veliko bolj osveži in okrepi kakor pivo. To mi potrdi posebno vsak utrujen kolesar ali turist. Želeti bi bilo zlasti v naših letoviščih v tem oziru napredka!

Priporočam tudi na tem mestu, naj obiskujejo gg. gostilničarji kletarske tečaje pri državni vzorni kleti v Rudolfovem.

Tekom prihodnje zime priredim v to svrhu poseben tečaj za gostilničarje. Bohuslav Skalický

c. kr. vinarski nadzornik v Rudolfovem.

Ajda in repa.

Naloga kmetijstva je, da goji živali in rastline, ki človeku služijo v različne potrebne namene. Če se pa hoče z rastlinstvom, torej v prvi vrsti s poljedelstvom umno pečati, mora kmetovalec prav dobro poznati vse one pogoje, ki jih zahtevajo rastline, če naj dobro uspevajo, kajti od tega je odvisen izid žetve. Rastline potrebujejo rodovitne in skrbno obdelane zemlje, zraka, svetlobe, zadosti toplote in vlage. Od skupnega delovanja teh naravnih zahtev je odvisno uspevanje vseh rastlin. Glede podnebnih razmer, da je zadosti svetlobe, toplote in mokrote na razpolago, ne more kmetovalec popolnoma nič storiti; njegova najvažnejša naloga naj bo torej skrbno obdelovanje zemlje, naj vedno izbira najpripravnejša semena, naj gleda na primerno gojitev rastlin in naj ne ohrani zemlje vsled dobrega gnojenja samo rodovitne, ampak naj moč zemlje in stem tudi svoje pridelke pomnoži.

To se zgodi, če damo zemlji zopet one hranilne snovi, ki jih ji je prejšnja žetev vzela. Kakorhitro pa potrebnih hranilnih snovi ne dovažamo, ampak jih vedno z žetvami jemljemo, mora tudi najrodovitnejša zemlja vkratkem popolnoma ubožati. To se velikokrat dogaja pri ajdi, ker se misli, da tej ni treba gnojiti, če se je prejšnjo jesen žitu gnojilo, ki se potem na njegovo strnišče ajda poseje.

Najbolje uspeva ajda na lažji zemlji. V planinskih deželah se večinoma seje v strnišče ozimnega žita. Ajda je glede gnojenja zelo skromna, vendar je za gnojenje z umetnimi gnojili zelo hvaležna in je gnojenje potrebno tudi vsled tega, da zemlja preveč ne uboža. Na 1 ha = 1¼ orala se navadno gnoji z

80—100 kg 40% kalijeve soli,
200—300 „ superfosfata in
50—80 „ čilkega solitra.

Žal, da je pri naših kmetovalcih zelo udomačeno enostransko gnojenje, to je, da se gnoji na primer ajdi samo s superfosfatom, na gnojenje s 40% kalijevo soljo se pa ali popolnoma pozabi, ali se pa misli, da tudi samo eno gnojilo zadostuje in da to gnojilo more vsem željam ustreči in čudeže delati. Kakor znano, damo s superfosfatom zemlji le hranilno snov fosforovo kislino; rastline pa potrebujejo tudi kalija in dušika, vsled česar se ne sme zamuditi tudi te hranilne snovi ajdi za hrano v zemljo spraviti. Kjer se je gnojilo prejšnji rastlini v obilni meri — ali z umetnimi gnojili, ali s hlevskim gnojem — tam se ajdi gnojenje z dušikom (s čilskim solitrom) lahko opusti in zadostuje gnojenje z zgoraj navedeno množino 40% kalijeve soli in superfosfata; v nobenem slučaju pa se ne sme pozabiti poleg superfosfata rabiti tudi 40% kalijeve sol.

Kdor hoče vedno veliko in dobre ajde pridelati, naj še pomni, da je zelo važno in potrebno, vsako tretje ali četrto leto seme premeniti, ker se je dokazalo, da se je pridelalo slednjič veliko praznega zrnja, če se je rabilo seme vedno enegainistega domačega pridelka.

Približno isto, kakor za ajdo, velja lahko tudi za repo, ki se tudi seje na strnišče. Kako koristno je repi gnojiti, posebno z umetnimi gnojili, nam kaže poskus, ki ga je l. 1907. izvedel posestnik Francišek Skrlec v Vičancih pri Veliki Nedelji (Štajersko). Ena parcela je ostala brez gnoja, druga se je gnojila s kalijevo soljo, s superfosfatom in s čilskim solitrom, tretja pa samo s superfosfatom in čilskim solitrom; torej brez kalijeve soli. Gnojenje se je obneslo, kakor kaže naslednji obračun:

Množina gnojil na ha	Pridelek na ha gomolja kg	Večji pri delek na ha v primeru z negnojenim gomolja kg	Vrednost večjega pridelka K	Stroški gnojenja K	Dobiček vsled gnojenja K
1) Ne- gnojeno	12000				
2) 200 kg 40% kali- jeve soli 300 kg su- perfosfata 200 kg čilkega solitra	29300	17300	173.—	132.—	51.—
3) 300 kg superfosfata 200 kg čilkega solitra	21300	9300	93.—	106	Izguba 13.—

Za obračun, kako se je gnojenje izplačalo, so služile naslednje cene za 100 kg:

Superfosfat: K 12.— Čilski soliter: K 35.—
Kalijeve sol: K 13.— 40% kalija | Repa: K 1.—

Poskušalec je sporočil, da je bila suša. Nadalje je sporočil poskušalec, da je bilo repno zelišče na drugi parceli še ob času, ko se je repa izkapala, lepo sveže in zeleno, dolgo in košato, dočim je bilo na onih parcelah kratko in v istem času ovenelo, in sicer na tretji parceli ravno tako, kakor na prvi. Obračun tudi prav

jasno kaže, da je bilo na parceli, ki se je gnojila tudi s 40% kalijevo soljo, 51 kron čistega dobička, dočim je bilo na oni parceli, kjer se ni gnojilo s kalijevo soljo, 13 kron izgube. M.

Vprašanja in odgovori.

Vprašanje 218. Ali se smejo prasiči v solnčni vročini na pašo goniti in na solnce pasti? (I. M. na I.)

Odgovor: Solnce in vročina najmanj škodujeta konjem in najbolj ovcam. Nekako na sredi sta goved in prasiči. Stem pa ni rečeno, da prasiči prenese precej veliko vročino in močno solnčno obsevanje. Zaradi velike vročine more prasiči dobiti na srcu in pljučih silno nevarne bolezni, ki so mnogokrat smrtonosne. Iz tega sledi, da ni priporočeno, prasiče goniti ob veliki vročini na pašo in istotako niso nič prida za prasiče solnčni pašniki brez sence. Nevarnost je tem večja, čim bolj so prasiči rejeni. V veliki vročini naj se prasiči gonijo na brezsenčne pašnike le zgodaj zjutraj in proti mraku, kadar sonce še ne pripeka ali je že nehalo pripekati. Če imajo v vročini prasiči priliko, da se morejo kopati ali v lužah valjati, jim to izredno dobro dé in jih varuje zlih posledic vročine.

Vprašanje 219. Ob okrajni cesti, kjer je moj svet s plotom zagrajen, nameravam zidati novo gospodarsko poslopje, a cestni odbor zahteva, da novo stavbo daleč od okrajne ceste odmaknem. Ali me morejo po zakonu siliti, da se moram na svojem zemljišču po zahtevah cestnega odbora ravnati? (J. V. v G.)

Odgovor: Po zakonu je nove stavbe ob okrajnih cestah graditi dovolj oddaljene od ceste. V to svrhu zadostuje 4 m. Če okrajni cestni odbor na dotičnem mestu misli na razširjenje ali preložitve okrajne ceste, potem mora stopiti z Vami v dogovor, da se bolj daleč noter ognete, ter mora svet od Vas kupiti. To se pa more zgoditi le z Vašim dovoljenjem. Siliti Vas nihče ne more; le v uvaževanja vrednih slučajih more okrajna politična oblast izreči potrebo prisilne razlastitve zemljišča, da se okrajna cesta razširi ali preloži. Cenitev in razlastitev izvrši potem okrajno sodišče.

Vprašanje 220. Kako veliko gnojnično jamo je narediti, če naj se vanjo steka gnojnica od 10 goved in 4 prasičev? (I. Š. v M.)

Odgovor: Velikost gnojnične jame je odvisna od tega, kako je hlev urejen, kako se krmi in kakšna stelja se rabi; odvisna je seveda tudi od tega, kolikokrat na leto se izprazni. Na odraslo govedo v gnojnični jami hodi $\frac{1}{2}$ do $\frac{1}{3}$ m³ prostora. Pet prasičev velja toliko, kolikor odraslo govedo.

Vprašanje 221. Ali so res skriljate strehe, ki se pod njimi hrani seno, slabe, češ da pod skriljnatimi strehami seno rado plesni in se sploh kviri? (I. G. v D.)

Odgovor: Skriljate strehe res niso najboljše za seno, ki je pod njimi hranjeno, kajti skrilje je najmanj luknjičavo, se hitro shladi in voda, ki jo seno izpuhteva, se nabira v kapljah na skrilju, pada nazaj na seno in ga kviri. Ta slaba stran skriljatih streh pa ni bogvedi kako znatna in se čisto odstrani, če se skrbi za zadostno prezračevanje podstrešja.

Vprašanje 222. Pri nas je mnogo goved krvomočnih, in sicer največ poleti, ko hodijo na pašo. Pripomnim naj, da so krvomočni najrajši voli, ki so kupljeni iz drugih krajev, dočim je domača goved redkokdaj krvomočna. Od kod prihaja krvomočnost govedi, kako jo je zdraviti, oziroma preprečiti? (P. J. v B.)

Odgovor: Krvomočnost pri živini, ki hodi na pašo, povzroča, kakor je sedaj dognano, goveji klop. Klop se zaje v kožo in zastrupi z neko glivo živalsko kri, vsled česar nastane bolezen v obistih, ki se kaže v krvomočnosti. Govedo more sčasoma postati neobčutno za to bolezen, zato pri Vas domača goveda ne boleha, temveč le iz drugih krajev pripeljana. Klopi se nahajajo po gozdih, zlasti na njih robih, v grmovju itd., če je kraj vlažen, in mokrotnih senožitih in logih ob vodi. Goved je vselej očediti, kadar pride iz takih pašnikov domov. Močvirna tla je osušiti. To so sredstva, ki se z njimi goved vsaj deloma varuje pred klopi, oziroma pred krvomočnostjo. Za krvomočnostjo obolela domača goveda se po domače zdravi s polaganjem kislega mleka, ki se ga daje oboleli živali 3—5 litrov na dan. So še druga zdravila, ki jih pa mora zapisati diplomiran živinozdravnik.

Vprašanje 223. V domači vasi nameravam napraviti majhno prodajalnico z različnimi je-tvinami in pijačami, zato vprašam, kako je narediti prošnjo za dovolitev trgovine, kam jo je vložiti in kako kolekovati? (A. R. v S.)

Odgovor: Trgovina z opojnimi pijačami je koncesionirana, zato morate zanjo dobiti koncesijo od okrajnega glavarstva, in sicer ločeno od pravice do trgovine z mešanim blagom. Pravico do trgovine z mešanim blagom tudi dobite pri okrajnem glavarstvu, in sicer na zglasitev, ki jo je kolekovati s trikronskim kolekom. To pravico pa morete dobiti le na podlagi novega obrtnega reda, če dokažete, da ste se v trgovini pravilno izučili in da ste bili potem dve leti v trgovinski službi.

Vprašanje 224. Imam kapnico iz cementa, ki jo nameravam napolniti s češpljami za kuhanje žganja. Bi li to bilo dobro in kako bi jo bilo zapreti, da ne pride zrak vanjo? (F. P. v T.)

Odgovor: Taka kapnica, če drži tekočino, se gotovo da porabiti za hranjenje zmečkanih češpelj, ki bodo za kuhanje žganja. Ko je kapnica s češpljami napolnjena, se pokrije s kakršnim koli pokrovom, ki količkaj dobro zapre. Ta pokrov zadostuje za 8 do 10 dni, da sladkor pokipi. Med tem časom je češplje večkrat premešati. Ogljikova kislina, ki se razvija pri kipenju in ki je težja kakor zrak, precej dobro varuje češplje, da se ne scikajo. Ko so pa češplje pokipele in se precej ne skuhajo, jih je bolj skrbno pokriti. Če pokrov že sam-sebi dobro zapira, ga je pokriti in zadelat vrh tega še z ogrtačami (koci). Prav dobro se zadela, če se čezenj natolče dobro predelane ilovice, ki se po vrhu potrese s plastjo peska. Da se ilovica ne razsuši in ne razpoka, jo je semtertja z vodo politi.

Vprašanje 225. Neka vrsta majhnih hroščcev dela na sadnem drevju veliko škodo z obgrizovanjem listja. Poslal sem Vam ta mrčes na ogled in obgrizeno listje ter zarod. Kateri škodljivec je to in kako ga je zatreti? (F. L. v P.)

Odgovor: Poslani hroščec, čigar slovensko ime bi bilo predstavljeno „povrtni listni hroščec“, se latinski imenuje „*phyllopertha horticola*“. Ta hroščec dela kako leto veliko škodo in nastopa meseca junija precej za rjavim hroščem. Povrtni listni hroščec se zatira z obiranjem. V to svrhu se pod drevje polože rjuhe ali razpeti dežniki, drevje se potresa in hrošči na podstavljene reči popadajo. Vsa natresena golazena se skrbno skupaj spravi in kakorkoli uniči.

Družbene vesti.

* Redni občni zbor c. kr. kmetijske družbe kranjske bo v četrtek, 9. julija dopoldne ob de-

vetih v dvorani „Mestnega doma“ v Ljubljani. Spored občnega zbora je objavljen med uradnimi vestmi te številke. Nujno prosimo obilne udeležbe; naj pride vsak ud, ki le količkaj more, in zlasti prosimo gg. načelnike podružnic, naj poskrbe za obilno udeležbo.

* Gg. družbenim udom naznanjamo, da se bo odslej družba strogo držala načela, vse gospodarske potrebščine oddajati le proti takojšnjemu plačilu, oziroma proti povzetju.

* Računski sklep in bilanca c. kr. kmetijske družbe za l. 1907. ter družbeni proračun za l. 1909. so priloženi današnji številki „Kmetovalca“. Družbeni denarni promet je l. 1907. prekoračil vsoto dveh milijonov kron in je nad 500.000 K večji v primeri za l. 1906.

* Umetna gnojila za ajdo, zlasti rudninski superfosfat, prosimo gg. ude pravočasno naročiti, ker bo družbi le tedaj mogoče točno postreči; kajti ob času setve se naenkrat nakopiči toliko naročil, da jih ni mogoče obratno izvršiti. Pa tudi tvornice ne morejo vsem zahtevam ustreči, če se naenkrat veliko zahteva. Prosimo gg. ude, naj to upoštevajo in naj ne čakajo do zadnjega dne, kajti po sedanjih izkušnjah bo letos družba v teku kakih 14 dni morala razposlati okoli 75 vagonov superfosfata, in če ne bomo imeli pravočasno naročil v rokah, pride v zadrego tvornica in vsled tega tudi družba. Prosimo torej!

* Oddaja kos. Družba oddaja letos, kakor vsa zadnja leta, in ima že v zalogi za svoje ude posebno narejene kose iz najboljšega avstrijskega jekla, in sicer v isti kakovosti kakor lansko leto. — Kose so ravne, pri peti širje, in pete so tako postavljene, kakor jih žele naši kosci. Družba je dala napraviti obliko, ki je sicer enotna, ki pa po možnosti ustrega različnim željam posameznih pokrajin vse dežele. Na pogosto izraženo željo po trših kosah smo letos naročili trše kaljene kose. — Vse kose so že obrušene, da se hitreje sklepljejo. Koso more vsakdo izbrati ter tako, ki ima kako napako, ki jo je zakrivila tvornica, zameniti. — Vsaka kosa ima vtisnjeno družbeno ime. — Ker se zaradi visoke poštne pošiljatev posameznih kos preveč podraži, zato priporočamo skupno naročanje potom podružnic, in sicer če le mogoče vsaj 10 kos skupaj.

Cene kosam so naslednje:

Dolgost v pesteh:	6	6½	7	7½	8
" " cm:	60	65	70	75	80
Cena:	80 h,	90 h,	1 K,	1 K 10 h,	1 K 20 h.

* Prave bergamaške osle, in sicer temnovišnjekaste, podolgem žilaste, oddaja družba po 60 h. Osle so vse enake kakovosti ter so 25 do 26 cm dolge.

* Ne zabite na škropljenje trt z modro galico proti peronospori! Peronospora na trtah je pri nas povsod razširjena in bo prav gotovo tudi letos nastopala, in sicer v večji ali manjši meri, kakor bo ravno primerno vreme za njeno večje ali manjše razvijanje. Naj se noben vinogradnik ne zanaša, da bo letos manj peronospore, in naj celo ne verjame onim krivim porokom, ki pravijo, da peronospora pojenjuje. Kder ne bo spomladni pravočasno škropil, tistemu bo poleti ta bolezen prav gotovo vse trsno listje posmodila. Priskrbite si torej pravočasno potrebno modro galico in trtne škropilnice!

* Trtne škropilnice ima družba kakor prejšnja leta tudi letos v zalogi, in sicer samo še škropilnico najnovejše sestave, „Hero“, ki ima tlačilno in brizgalno napravo, ki se izsnema, je močnejša in vsestransko priporočena. Škropilnica „Hero“ stane K 32.— z zabojem vred.

* **Modro galico za škropljenje trt proti peronospori** ima kmetijska družba tudi to leto v zalogi, in sicer ne smetno ameriško ali angleško blago v težkih sodih, temveč najčistejšo galico iz slavnoznane tvornice v Ustju na Češkem. Cena galici je 64 K za 100 kg v Ljubljani. Oddaja se v vrečah po 100 in po 50 kg. Podružnice, ki galico skupno naroče, jo dobe voznine prosto, dočim morajo posamezni naročniki voznino sami trpeti; zato nujno priporočamo, naj vsakdo galico naroči potom podružnice. Podružnice naj gredo tistim vinščakom, ki zaradi revščine ne morejo biti udje družbe, na roke ter naj jim dajo galico za isto ceno kakor udom. Kdor pa udnino lahko utrpi, naj galice ne dobi, če ne pristopi k družbi. Pri tej priliki družba javlja, da je naročeno modro galico družbi, oziroma podružnicam, takoj plačati. Slednje morajo izkupilo takoj po slati družbi, ker je družba modro galico kupila proti gotovemplačilu ter mora za 20 kupljenih vagonov 120.000 K založiti. Naročila, ki jih družba ne plača takoj, so dražja, ker teko zamudne obresti. Te izgube pa družba ne more trpeti.

* **Močna krmila**, in sicer lanene in sezamove tropine, bo imela družba odslej vedno v zalogi ter oddaja lanene po 19 K, sezamove pa po 18 K 100 kg z vrečami vred. Tropine se oddajajo le v vrečah po 50 kg.

* **Za živinorejce** ima družba v zalogi požiralnikove cevi po 12 K in trokarje po 5 K. Oboje služi 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.

* **Klajno apno** oddaja družba v izvornih vrečah, težkih 50 kg, po 22 h kg. V manjših množinah, nad 20 kg, po 24 h, v množinah pod 20 kg pa po 26 h kg. Za manjše pošiljateve na zunanje se še posebej zaračuni za vsako pošiljatev 30 h za zavoj, vozni list itd. — Manj kakor 5 kg se ne razpošilja. — Opozarjamo, da je klajno apno potreben dodatek h krmu, koder krmila nimajo v sebi dovolj rudninskih snovi, zlasti fosforove kisline, in da klajnega apna ni zamenjati z ničvrednimi redilnimi štopami za živino.

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

	16 %	17 %	18 %
Tomasovo žlindro,	po 6 K 50 h	6 K 80 h	7 K 10 h 100 kg

z vrečo vred. Družba more poslati vselej le Tomasovo žlindro, kakršno ima takrat tvornica ravno v zalogi in jo družbi pošlje. Zato naj se pri naročitvi ne predpisuje, koliko odstotno žlindro je poslati.

Rudninski superfosfat po 8 K 100 kg z vrečo vred.

Kajnit po 5 K 80 h 100 kg.

Kalijevo sol po 12 K 60 h 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 gnoji travnike s Tomasovo 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 40 % kalija in stane 12 K 60 h, dočim ima kajnit le 12—13 % 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.

Kostni superfosfat po 11 K 100 kg z vrečo vred.

Kostno moko po 10 K 100 kg z vrečo vred.

Čilski soliter po 33 K 100 kg z vrečo vred, v manjših množinah po 35 h za kg.

Uradne vesti c. kr. kmetijske družbe kranjske.

Seja glavnega odbora dne 22. junija 1908.

Posvetovanje je vodil družbeni predsednik g. O. pl. Detela, navzoči so bili odborniki gg.: Gombač, Kalan, Lenarčič, baron Liechtenberg, A. Pavlin, F. Pavlin, Rohman, dr. pl. Wurzbach, Žirovnik in zapisnikar družbeni ravnatelj Pirc.

Tajnik je poročal o ravnokar vršecem se cepljenju prasičev proti rdečici in je naznanil, da je družba dobila od c. kr. kmetijskega ministrstva zagotovilo, da dobi podporo, da povrne škodo, če se slučajno pripeti kaka nezgoda.

Glavni odbor je vzel na znanje odlok c. kr. kmetijskega ministrstva, kjer je to ministrstvo reklo, da družbenega ravnatelja ne more stalno nastavit kot državnega uradnika v službi potovalnega učitelja.

Ker je državna ustanova za slušatelja visoke šole za živilozdravništvo, ki jo ima družba oddajati, prosta, je glavni odbor naročil, naj se vse potrebno ukrene, da se ta ustanova razpiše.

Glede oddaje mnenja o prošnji živinorejske zadruge za Selško dolino je glavni odbor sklenil počakati, da ta zadruga dopolnje zahtevana pojasnila.

Glavni odbor je sklenil na občnem zboru predlagati spremembo pravil v tem smislu, da predsednik ali podpredsednik lahko stanuje zunaj Ljubljane, in ne kakor sedaj, da morata oba stanovati v Ljubljani.

Z ozirom na lansko spremembo pravil, ki je po nji sedaj omogočeno nekatere družbene uradnike stalno nastavit, je glavni odbor sklenil staviti prihodnjemu občnemu zboru svoje nasvete ter je določil za podrobno razpravo te zadeve posebno odborovo sejo, ki naj bo 2. julija t. l.

Odbornik dr. pl. Wurzbach je poročal o gospodarski potrebi začasnega vknjiženja razdeljenih parcel, če se lastninske pravice teh parcel niso izpremenile.

Na zahtevo c. kr. deželne vlade se glavni odbor izreče v pritrjevalnem smislu glede prošnje mlekarske zadruge v Trnovem za državno podporo.

Glavni odbor je izrekel svoje mnenje glede petih prošenj raznih občin za dovolitev novih semnje.

Kranjko-primorsko gozdarsko društvo je družbo povabilo na svoj občni zbor. Glavni odbor je naprosil družbenega predsednika, da se v imenu družbe udeleži tega občnega zbora.

Prošnjo nekega posestnika za podporo, ker ima bika plemenjaka, glavni odbor iz tehtnih razlogov ne more uvaževati.

Ker subvencijskega bika pingavske pasme, ki ga je dobil Vinko Jan v Spodnjih Gorjah, tamošnji kmetovalci zaradi tega ne iščejo, ker je pri sosedu nastanjen zadružni bik, je glavni odbor sklenil tega bika nazaj vzeti ter ga dati mlekarski zadrugi v Krtino.

Prošnjo občine v Krškem za podporo za nakup plemenskega bika, ki je nastanjen v Leskovcu, je glavni odbor sklenil šele tedaj rešiti, ko se zvrše potrebna poizvedovanja.

Prošnji kmetijske podružnice v Kočevju za prispevek k nakupu plemenskih bikov in plemenskih prasičev glavni odbor ustreže v smislu tozadavnega odloka c. kr. kmetijskega ministrstva.

O prošnji, ki jo je predložil Vinko Črne c. kr. kmetijskemu ministrstvu za podporo, ker se trudi s vzornimi napravami za prospeh prasičereje, se je glavni odbor priporočilno izrekel.

Glavni odbor je sklenil obrniti se z utemeljeno prošnjo na c. kr. železniško ministrstvo, da se ne uvede nameravano prisilno frankiranje pošiljatev živih rastlin po železnici, ker bi to silno neugodno vplivalo na promet s sadnim drevjem.

Vsled vprašanja c. kr. kmetijskega ministrstva se je glavni odbor odločno izrekel za znižanje železniških tarifov za prevoz otrobov in se je istotako odločno izrekel proti temu, da bi veljal

nizji tarif za otrobe le tedaj, če bi bile denaturirane z ogljem ali s čim drugim.

Glavnemu odboru v presojo izročenim začasnim predpisom o dobavi potrebščin za c. kr. deželno brambo ni za sedaj ničesar pripomniti.

Glavni odbor je rešil nekatere prošnje družbenih uslužbenecv glede dopusta, oziroma glede izredne podpore.

Za nove ude so se zglasili in so bili sprejeti gg.: Čuden Ivan, posestnik na Češnjici; Vidrih Frančišek, posestnik na Slapu; Benedik Lorenc, posestnik v Selcih; Pajsar Ivan, posestnik v Podlipi; Kokalj Aleš, posestnik v Letenicah; Drofenik Ivan, posestnik pri Sv. Petru pod sv. gorami; Kosmač Viktor, posestnikov sin na Otočah; Koman Frančišek, posestnik v Ljubljani; Pavlič Mihael, posestnik v Črnem Kalu; Mosser Anton, posestnik v Radečah; Skobe Josip, posestnik v Hotemežu; Mrše Josip, posestnik v Šmihelu; Janež Blaž, posestnik v Starem Kotu; Štrukelj Ivan, posestnik v Laperjah; Božič Peter, posestnik v Potoški vasi; Makar Nikola, trgovec in posestnik v Leščah; Mikuž Anton, posestnik v Višnjah; Kožman Ivan, posestnik v Podkrajju; Lovše Frančišek, posestnik v Podbukovju; Kovač Frančišek, posestnik na Hribu; Škrabajna Ivan, posestnik v Ljubeku; Močilnikar Valentin, posestnik v Ljubeku; Zemljak Alojzij, posestnik na Vrtačah; Očepek Jakob, posestnik na Potoku; Mal Jernej, posestnik na Vačah; Grobelšek Ivan, posestnik v Cvetežu; Selan Ivan, posestnik v Notranjih Goricah; Kovačič Frančišek, posestnik v Gradcu; dr. Rajh Jakob, odvetniški kandidat v Gradcu in posestnik v Dramljah; Ratej Josip, posestnik v Konjiški vasi; Jaklič Alojzij, mizarški mojster v Kočevju; Žgur Matija, posestnik v Podborštu; Leskovec Josip, posestnik na Potoku; Ilmar Ivan, kovaški mojster in posestnik v Šmartnem pri Litiji; Koščak Frančišek, gostilničar na Krki; Ostanek Matija, posestnik v Krmici; Štupar Josip, posestnik v Metliki; Katol. slov. bralno in izobraževalno društvo v Št. Jerneju; Marn Ivan, posestnik v Žejah; Kraševac Ana, trgovka na Studencu; Zajec Mihael, posestnik v Sitnem Kalu pri Cimeruem; Dimnik Martin, posestnik v Svibnem; Cotič Josip, posestnik in gostilničar v Ljubljani; Gorjanec Matija, posestnik v Spodnjih Suhadolah; Brce Frančišek, posestnik v Srednji vasi; Trobec Jakob, posestnik in sedlar v Kozarjah; Križaj Anton, posestnik v Rovtah; Mikula Matija, p. d. Trtin, posestnik na Breznici; Jerše Valentin, posestnik v Škocijanu; Jenškovec Anton, posestnik na Dobravi; Strmec Ivan, posestnik na Selih; Molj Frančišek, posestnik v Vogljah; Pirnar Anton, posestnik v Grmuljah; Konda Matija, posestnik v Osojniku; Sepohar Ivan, posestnik v Podrebri; Šricej Josip, posestnik v Osojniku; Sadar Leopold, posestnik v Prelesju; Marn Anton, posestnik v Unajnarjih; Cuzak Ivan, posestnik in mesar v Kamniku; Jelovica Andrej (Japlaničar) na Nanosu; Jankovič Frančišek, posestnik v Osrečju; Peterlin Frančišek, trgovec in posestnik v Škocijanu.

V a b i l o

gospodom udom c. kr. kmetijske družbe kranjske
na

OBČNI ZBOR,

ki bo

v četrtek, dne 9. julija 1908. l. ob devetih dopoldne v dvorani 'Mestnega doma' v Ljubljani.

S P O R E D:

1. Predsednik prične zborovanje.
2. Poročilo o delovanju glavnega odbora v l. 1907.
3. Predložitev družbenega računa za l. 1907. in proračuna za l. 1909. (Račun in proračun se dološljeta gg. družabnikom v pravem času.)
4. Volitev predsednika na mesto po § 19. družbenih pravil odstopivšega dosedanjega družbenega predsednika gospoda Otona pl. Detela, člana gosposke zbornice, graščaka itd., ki se je preselil iz Ljubljane.

5. Volitev podpredsednika na mesto po § 18. družbenih pravil izstopivšega dosedanjega podpredsednika gosp. Frančiška Povšeta, komercialnega svetnika, državnega ter deželnega poslanca, graščaka itd. v Ljubljani.

6. Volitev štirih odbornikov v glavni odbor na mesto po § 18. družbenih pravil izstopivših gg.: Antona grofa Barba, c. kr. komornika, graščaka, deželnega poslanca itd. v Ljubljani, Leopolda barona Liechtenberga, deželnega glavarja nametnika, graščaka itd. v Ljubljani; Alojzija Pavlina, c. kr. veterinarskega nadzornika v Ljubljani, in Frančiška Pavlina, c. kr. stavbnega svetnika v Ljubljani.

7. Poročila in predlogi odborovi

8. Poročila in predlogi podružnic.

9. Nasveti in prosti govori posameznih družabnikov.

Glavni odbor c. kr. kmetijske družbe kranjske.

V Ljubljani, 15. junija 1908.

Oton pl. Detela,
predsednik.

Gustav Pirc,
ravnatelj.

V a b i l o

k

občnemu zboru

samostojnega konjerejskega odseka c. kr. kmet. družbe kranjske,
ki bo

dne 9. julija t. l. ob štirih popoldne

v posvetovalnici c. kr. kmetijske družbe v Ljubljani, Turjaški trg štev. 3.

S P O R E D:

1. Poročilo za leto 1907.
2. Proračun za leto 1909.
3. Volitev treh odbornikov na mesto po pravilih odstopivših.
4. Predlogi.

Samostojni konjerejski odsek c. kr. kmetijske družbe kranjske.

V Ljubljani, dne 24. julija 1908.

Razpis štipendije.

C. kr. kmetijsko ministrstvo je z odlokom z dne 17. aprila 1908, štev. 13.335., razpisalo državno štipendijo v znesku 600 kron na leto za kakega kranjskega slušatelja na c. kr. živinozdravski visoki šoli na Dunaju. Štipendija se odda s šolskim letom 1908/9.

Prosilci za to štipendijo naj svoje prošnje, opremljene z rojstnim in krstnim listom, potem z ubožnim in šolskim spričevalom ter naslovljene na c. kr. kmetijsko ministrstvo, pošljejo

do 1. septembra t. l.

podpisanemu odboru.

Glavni odbor c. kr. kmetijske družbe kranjske.

V Ljubljani, dne 30. junija 1908.

V a b i l o

k občnemu zboru kmetijske podružnice v Ribnici, ki bo v nedeljo, dne 5. julija 1908 ob treh popoldne v župnišču.

S P O R E D:

1. Poročilo o delovanju podružnice.
 2. Predložitev računa za l. 1907.
 3. Volitev odposlanca k občnemu zboru v Ljubljani.
 4. Volitev novega odbora in načelnika.
- Če bi v določenem času ne bilo navzočih zadostno število udov, se bo zborovalo pol ure pozneje ob vsaki udeležbi.

Kmetijska podružnica v Ribnici,

dne 23. junija 1908.

Fr. Dolinar, načelnik.

Listnica uredništva.

F. T. v P. Če sosed navzlic Vaši prepovedi neupravičeno stopa pri oranju na Vaš svet, ga morete tožiti. Sosedu na ljubo niste zavezani izkopati jarkov na svojem travniku.