

Gospodarski Glasnik

za Štajersko.

List za gospodarstvo in umno kmetijstvo.

Izdaja ces. kr. kmetijska družba na Štajerskem.

List velja na leto 4 krone.

Udje družbe prispevajo na leto 2 kroni.

Udje dobé list zastonj.

Vsebina: Organizirajte se! — Letošnje ujme. — Nekaj nauk za zboljšanje naših travnikov. — Pravilna naprava sadnega mošta. — Razstava sadja in vina v Mariboru. — Najhujši sovražniki sadjarja. — Iz podružnic in krajskih društev. — Tržna poročila. — Zadruga: Poročila zveze gospodarskih zadrug na Štajerskem r. z. z o. p.

Organizirajte se!

Mnogo je pač kmetov, ki ne morejo dognati, kako pride to, da ves njih trud in vse njih delo nima toliko vspeha, kakor je imelo za časa, ko so kmetovali še njih očetje. Denarja se od dne do dne dobi manj v roke klubu štedenju in marljivosti, posli gredo v mesta ali h kakemu obrtniku in se ne zmenijo za delo na polju, marsikteri oče mora doživeti, da se njegovi odrašeni sinovi ne brigajo dosti za svoj kmečki poklic ter da hrepene po drugem delu, le ne po kmečkem. Marsikteri kmečki sin in marsiktero kmečko dekle si zveže culico ter se poda v mestno službo k tujim ljudem. Četudi se jim godi slabše kot doma, četudi morajo marsiktero grenko požreti, če končno tudi žalostno propadejo v mestni luži, vendar jih vse te žalostne izkušnje ne privedejo do tega, da ne bi odhajali od doma v mesta.

Na ta način pa je tudi prišlo, da nahajamo v mestih in industrijskih krajih nebroj ljudij, ki so brez dela, ali ki imajo tako boren zaslužek, da jim ni za živeti in ne za umreti, da pa leže vsled pomanjkanja delavcev cele pokrajine neobdelane. Cela stvar se lahko kmalu opazi in je taka, kakor če bi stal stožec na rti, namesto na široki varni temeljni plošči. Človeku se zdi, da ta položaj ne more biti trajen, ter da mora prej ali slej nastopiti katastrofa.

Pri takih razmerah se pač ni čuditi kmetu, če pridejo ure, ko postane ta malodušen in zdvojen ter ko z nekakim strahom obdeluje svoje polje in spravlja pridelke. Nastane pa vprašanje: Kaj je temu krivo? Odkod to hiranje? Navadno se trdi, da je temu kriv tok časa. Toda temu ni tako! Čas sam na sebi je nedolžen, kajti to ni drugo, nego prazna skledica. Za vsebino te posode moramo pa skrbeti sami. Če je ista neužitna ali taka, da nas ne more preživeti, smo tega krivi pač sami, ker ne razumemo časa. In to je rak rana na našem kmetijstvu. Ker toraj večina kmetovalcev ne razume časa, ali da ostanemo pri naši prisposobi, ker se ni potrudila, da bi to skledico napolnila s sebi prikladno vsebino, od tod ti neuspehi. Pač pa so nam med tem pripravili drugi jed, ki pa za nas ni užitna. Ali naj naštevamo razne bolezni,

na katerih sedaj hiramo? Ne! Saj ne mineta dva tedna, da bi se v tem listu ne opisovala ena teh bolezni. Vsakokrat pa je bilo navedeno tudi zdravilo.

Toda vse to ostane lepo na papirju in nas pač ne bo rešilo, če se sami ne poprimemo dela in ne odstranjamo marljivo in razumno teh nedostatkov. Če komu, tako velja kmetovalcu izrek: Vsak naj bo cel mož! Ni pa časa dolgo premišljevat, če nočemo, da bi nas druge sile ne ugonobile, kajti s tem, da nismo sledili času, smo zamudili toliko, da imamo vse življenje dela dovolj, da poravnamo, kar je zamujenega.

Toda kako? Prav lahko! Treba nam je samo posnemati druge stanove, treba se je samo dobro organizirati, kakor so to storili drugi. vsled česar so nam tudi toliko naprej. Da ne govorimo mnogo, opozavjamo samo na jeden stan, ki si je vedel v javnem življenju v Avstriji zagotoviti svoj vpliv in ki je dandanes faktor, s katerim morajo računati državni organi. To so delavci. Toda to niso niti vsi, ampak samo oni, ki so organizirani na socijaldemokratski podlagi. Se pred kratkim je izišlo poročilo o socijaldemokratski delavski organizaciji za leto 1905. Iz tega je razvidno, da so imela socijaldemokratska društva 323.099 udov. Napredek pa je razviden iz te številke še le takrat, če pomislimo, da so imela ta društva leta 1892. še le 46.606 udov. To je toraj ogromen napredek. Ta pa je bil posebno velik leta 1905. 244.674 udov je pristopilo v pretečenem letu, 110.696 jih je pa izstopilo, tako da je toraj v celem narastlo število za 133.978. Toda tudi po drugi strani se kaže moč socijaldemokratskih delavskih društev, namreč kar se tiče denarnih pripomočkov. Le pogledjmo: Vplačalo se je leta 1905. 4.641.726 K, izplačalo pa 3.829.751 K. Za podporo onim delavcem, ki so stavkali, se je izdalo 1.118.371 K. Premoženje socijaldemokratske organizacije znaša 5.387.326 K!

Sedaj pa se vpraša: Ali se je toraj čuditi, da so v naši državi delavci kmetom veliko naprej v javnem življenju? Ali si je toraj še treba beliti glavo, zakaj naše delo nima uspeha, kakor bi ga po človeški razsodbi moralo imeti? Gotovo ne! Ne slépimo se dragi bralci! Ne samo sedaj, temveč tudi v bodoče bo naše stališče odvisno od dobre organizacije, kateri

pripadamo. Kapital se je že zdavnaj koncentriral. Socijaldemokratske množice, ki so se zaklele, da ugonobe srednji stan, zlasti kmetijstvo, korakajo siloma naprej; vse se združuje v organizacijah, da bi se lažje pričel in dokončal boj za obstanek. Kmetje pa naj bi to gledali s prekrižanimi rokami? To bi bila pač kaznjiva nemarnost, samomor, to bi ne bilo niti krščansko in pogubno že zato, ker imamo vendar dolžnost, da zagotovimo svojim družinam in svojim otrokom njih bodočnost. Ali naj trpimo, da bi se enkrat šlo čez naše grobove in se reklo: „Tukaj počivajo naši stariši, ki niso razumeli svojega časa, in zato moramo trpeti sedaj mi!“ Že sama taka misel je neznosna. Toda ta se bode uresničila, ako se ne spametujemo in se bolj ne pobrigamo za svojo organizacijo kakor do sedaj. Na Štajerskem je 141.727 samostojnih kmetovalcev. Od teh je komaj 10.000 udov naše kmetijske družbe. Kako je to razmerje? To nam je pač jasen dokaz, da je treba zapostaviti vse svoje moči, da izvršimo organizacijo, ki bo vredna naše važnosti za državo. To pa se lahko le doseže, če je vsak záse mož na svojem mestu in deluje za našo domačo organizacijo ter pridobiva kmetijski družbi novih udov. Ako tako storimo, potem pač lahko brezskrbno gledamo v bodočnost in enkrat z mirno vestjo prepustimo zemljo svojim otrokom. Ako pa ne izpolnimo te svoje dolžnosti, bodo kazale že prihodnje volitve, kako nevarna je pot, na katero smo zašli. Mnogi, ki so sedaj že na slabih nogah, ne bodo mogli svojim otrokom zapustiti niti ped zemlje, ampak le beraško palico.

To naj premisli natanko vsak posamezni kmet. Toda ura gre že na dvanajst. Potem se pa vrata zapro! H. R.

Letošnje ujme.

Že je bilo videti, kakor če bi naša dežela ostala letos obvarovana pred hudimi nevihtami, med tem ko so v severnih deželah, zlasti v Nemčiji divjale iste že prav zgodaj. Sicer nas je prestrašila koncem maja toča, ki je padla v ptujskem okraju, in vsa dežela je sočustvovala s komaj prenovljenimi Halozi; tudi majniške nevihte s silnim svojim gromenjem so imele mnogo toče. Toda nevarna meseca

junij in julij sta prešla na srečnem, tako da so se lahko spravila žita, in da je kmetovalca navdajal vesel up. Vendar mesec avgust s svojo nestalno temperaturo je bil namenjen, da kakor že večkrat po raznih pokrajinah podere vse upe. Huda toča je pobila 2. in 4. kakor tudi 11. avgusta okraje Voitsberg, okolico Graško, Gleisdorf in Weiz, ter okraj Birkfeld in konečno okraj celjski, kjer je v mnogih občinah uničila pšenico, oves, koruzo in posebno sadje in vinograde. Posebno žalostno izgleda v Weizu in okolici, kakor tudi v Wolfgrubnu pri Gleisdorfu, Schillegg-Hainfeldu, kjer so pričakovali posebno veliko sadja. Še žalostneje pa je, da so tudi drevesa tako hudo poškodovana, da bodo to občutila več let. Poleg žalostno izgledajočih občin Krottenhof, Gottesberg, Poschitz in Preding pri Weizu, je posebno uničena občina Wolfgruben pri Gleisdorfu. Vse posestnike je doletela velika škoda, zlasti pa znanega vinorejca J. Pfeifferja, ki je v zadnjih letih nasadil blizu 30 oralov velik sadunosnik in to z veliko marljivostjo in velikimi stroški. Saj je Pfeiffer sam zgubil vsled toče samo v vinogradu 5000 do 6000 K. Posebno pa je trpelo lepo rastoče sadno drevje in treba več let, da bo isto postalo zopet tako krepko kakor je bilo poprej. Pfeifferja in njegove sosede toraj tudi najbolj pomilujemo!

Z temi nevihtami so bili v Ilčki okolici v zvezi tudi hudi viharji, ki so drevje izruvali in pa strašne plohe. Znana je škoda, ki jo je povzročila voda v Birkfeld—Miesenbachu, Gleisdorfu in okolici, v Wolfgrubnu, Hohenbergu in Nitschu, kakor tudi v celi Ilčki in Bistriški dolini. V Untergrossau so morali s topiči klicati na pomoč, ki pa ni bila mogoča, ker je bil kraj nedostopen. Ognjegasci so imeli povsod posla dovolj, da so rešili živino in imetje, da celo ljudi pred naraščajočimi valovi. Ilčka in Nička dolina ste popolnoma opustošeni! Kdaj neki bo delo kmetovalčeve varno?

Ker je kakor kaže skušnja škoda na po toči pobitem drevju veliko večja, ako se ne store potrebni koraki, dobil je podpisani nalog od centralnega odbora c. kr. kmetijske družbe in podružnice Weiz, Ilz in Gleisdorf, da poučuje in razkazuje v občinah Krottendorf, Göttsberg, Pirchbaum, Ponigl, Preding, Poschitz, Regerstätten in Rosegg pri Weizu, kakor tudi v Wolfgrubnu pri Gleisdorfu in v Schilleggu pri Ilcu, kaj je storiti hitro po toči in pa pozneje. V Schilleggu so se tudi postavljala na pol izruta 40—50 letna drevesa. Konečno se je tudi poučevalo, kako naj se porabi pobito sadje za dom. Skoraj povsod, kjer so krajevne razmere dopuščale, se je teh demonstracij udeležilo precejšno število oškodovanih posestnikov, kar je pač dovolj jasen dokaz, da ljudstvo zna ceniti taka podjedja.*)

Omenimo naj še, da bo se v Weizu in Gleisdorfu nameravalo ogledovanje sadja preložilo na ugodnejše leto.

C. Grössbauer.

Nekaj naukov za zboljšanje naših travnikov.

Čeravno znašajo letne podpore za povzdigo domačega govedarstva primeroma lepe svote, ne zapazimo v nekterih krajih vendar skoro nobenega napredka.

Ako iščemo vzroke tem neuspehom, pridemo kmalu nato, da je ravno pri nas na Spodnjem Štajerskem glavni vzrok pomanjkanje dobrih redilnih krmil.

V bolj ubožnih krajih imajo živino-rejci še razventega slabe, nizke, dostikrat vlažne in temne hleve; manjka pa jim tudi nastelji. Ker manjka kmetovalcem popolnoma pašnikov, ne more se mlada živina pravilno razvijati in rasti. Mnogi majhni živinski sejmi napravijo iz živino-rejca barantača s živino, kar le premnogokrat škoduje, zlasti okrajem, ki mejijo na Hrvaško.

Poznam tozadevne razmere večih spodnještajerskih okrajev. O vseh bi lahko zapeli isto pesem. Namen teh vrstic je spregovoriti nekoliko o zboljšanju travnikov. Kot prvi in neobhodno potrebni korak k zboljšanju naših travnikov smatram jaz uravnavo in snaženje potočkov in jarkov, kajti ravno zaraditega, ker se opušča to delo, je večina travnikov omlakuženih, in po vsej pravici bi smeli opozoriti naše politične oblasti na njihove dolžnosti.

Uvesti bi se morale potom deželnega zakona strožje določbe, in zahtevati za najmanjši jarek primerna globokost, normalna vodna gladina (vodno zrcalo), ki bi morala ležati pri najmanjšem jarku vsaj 80 centimetrov pod travniškim površjem.

Vrbovje in jelševje ter drugo razno grmičje, ki raste daleč v potok, je mnogokrat krivo, da se ne more redno odtakati voda, da dostikrat zakrivi celó manjše povodnji. Po izvršitvi teh pred vsem potrebnih naredb, pri katerih bi politične oblasti ne smele obremenjati posestnikov in občin z nepotrebnimi komisijskimi stroški, trebalo bi se poprijeti osuševanja mokrotnih ali omlakuženih travnikov potom vodnih zadrug.*)

Drenaže, ki so se že izvedle na Spodnjem Štajerskem, so se izkazale kar najboljše, saj se že od daleč razlikujejo osušeni travniki od sosednjih mokrotnih in omlakuženih senošetij. Žalibože pa ve pri nas le malokteri kmet-kaj o osuševanju, še manj o podpori, ki se dobi v svrhomelioracij, kajti o takih stvareh pisati se žalibože ne rači našim časnikom, ki jih čita pri nas kmet.

Tuintam bi trebalo kasneje misliti tudi na namakanje travnikov.

Na ta način osušeni in od narave suhi travniki bi se morali oskrbovati, kar se dosihdob žalibože ni zgodilo. Travniško brano bi morala imeti vsaka vas; občine pa bi naj skrbele za nabavo zadostnega števila primernih bran. Pri tem bi jih naj podpirali okrajni zastopi. Pri nakupu bran naj grejo občinam na roko kmetijske podružnice in krajna društva. Gospodje potovalni učitelji, učitelji in boljši posestniki bi naj podzbujali o vsaki priložnosti manjše tozadevno še nevedne kmetovalce k

uporabi travniške brane in poznejšemu čiščenju travnikov z grabljami.

V vinskih krajih in povsod tam, kjer nimamo za gnojenje travnikov hlevskega gnoja, poslal bi se naj kos zemlje večjih travnikov kmetijskokemičnemu preskuševališču v Maribor ali Gradec, ki brezplačno preišče zemljo in potem določi potrebna umetna gnojila; prav mnogokrat nedostaje našim travnikom tudi apna.

Na podlagi dobljenih podatkov od preskuševališča delajo se naj poskusi z umetnimi gnojili. V to svrho se dobijo večkrat od preskuševališč, pa tudi od zastopnikov tovarn, ki izdelujejo umetni gnoj, majhne množine umetnih gnojil brezplačno.

Kjer so se že z dobrim uspehom izvedli taki poskusi, prične se naj s splošnim gnojenjem travnikov z umetnimi gnojili. Kmetijske podružnice, krajna društva, okrajni zastopi in občine naj začnejo naročevati umetna gnojila v celih vagonih in povzročijo preskušnjo došlih naročenih umetnih gnojil po preskuševališču. Kjer je možno, dovoljevale bi naj okrajne posojilnice, krajne posojilnice in drugi zavodi manj premožnim posestnikom v svrhu zadružnega nakupa umetnih gnojil brezobresten kredit ali vsaj proti znižanim obrestim. Uspeh gnojenja, ki ne more izostati, je gotovo jamstvo, da bo se kmalu vrnilo posojilo.

Nadalje bi morali skrbeti kmetijske podružnice, krajna društva in gospodje učitelji, katerim je kaj mar za dobro stvar, za razširjenje dobrih travnih vrst, bodisi da se posejejo kosi zemlje doma z dotičnim dobrim semenjem in se tako dobi seme raznih krmenskih rastlin (opozarjam tukaj na sestavek gospoda inženirja dr. Hotterja v letošnjem „Gosp. Glasniku“), bodisi da se zbirajo naročila na seme za poznejše sejanje, napravo trajnih in se menjajočih travnikov, deteljšč in senošetij, ki se posejejo z mešanico detelnega in travinega semena. Zveza gospodarskih zadrug pa bi morala imeti zmiraj zadosti le najboljšega semena v zalogi in se zadovoljiti z malim dobičkom in ne iskati kakor razni židovski barantači s semenjem velikega dobička.

Tudi travniški plevel bi se moral spraviti iz travnikov, sejanje sene-nega drobca (sterinja), ki vsebuje seme raznih plevelnih rastlin, se naj opusti, na kar je treba opozarjati ljudi.

Ker so poljski delavci sila dragi, naši vinogradi pa zahtevajo tudi mnogo delavskih rok, ne izplača se navadno več pridelovanje žita; kajti vsled pomanjkanja delavcev se ne morejo pravočasno in dovolj skrbno opraviti poljska in vinogradna dela, in je bogat pridelek popolnoma izključen, ker povsod manjka zadostne množine dobrega hlevskega gnoja.

S primernim poukom, preračunom rentabilitete (je-li se izplača pridelovanje tega ali onega pridelka) in zlasti izvedeni vzgledi od umnih kmetovalcev, ki znajo računati, bi se dal pripraviti tudi kmet-starokopitnež do tega, da bi spremenil del svojih njiv, ki so za to prikladne, v travnike, na ostalih njivah pa bi v kolobar uvedel tudi sejanje detelje.

*) Kako dobro bi bilo, ako bi se vršila taka predavanja in demonstracije tudi pri nas, kjer je napravila toča škodo v vinogradih in sadunosnikih. —a—

*) O vodnih zadrugah najdete v lanskem letniku „Gosp. Glasnika“ daljši članek. —a—

S to uvedbo bi se deloma odpomoglo pomanjkanju delavcev, kmetič bo imel na vsak način večji dobiček od svoje kmetije, povečali se bodo tudi njivski in vinogradni pridelki, ker bo jih kmet vsled večjega števila glav svoje živine boljše gnojil in obdeloval. Izdaja poljudne pisane knjižice, ki se naj izda za Spodnje Štajersko dvojezično, o travništvu in pridelovanju krme, o tehničnih izboljšavah zemlje, gnojenju i. t. d. bi kaj hasnilo; tudi bi se naj za to vzbujalo zanimanje v učiteljih, ki obiskujejo kmetijske tečaje, in se jim omogočilo, da si pridobijo tozadevno potrebnega znanja.

Da se doseže ta smoter, obračam se na cenjene podružnice naše domače c. kr. kmetijske družbe, naj se potegujejo pri prihodnji skupščini v Gradcu za to, da se ustanovi poseben odsek za travništvo, in da storijo na svojih prihodnjih zborovanjih tozadevne sklepe.

Ako bodo vstopili v ta odsek delavni praktični kmetovalci iz vseh delov naše zelene vojvodine; če bodo nadalje zastavili vsi naši deželni strokovnjaki, kakor kulturni tehniki, kemiki, strokovni in potovalni učitelji, vse svoje znanje v to svrhu; ako bosta razventega naša strmljenja podpirala visoka vlada in nam kmetovalcem zmiraj naklonjeni deželni odbor, ker sta prepričana, da je travništvo temelj za naše kmetijstvo; ako končno v besedi in dejanju sodelujejo vsi premožnejši posestniki, grajščaki in veleposestniki, učitelji in sploh vsi, ki so za to poklicani, potem pravim, bi se lahko že v kratkem času storilo izredno mnogo koristnega dela na polju našega kmetijstva in to gotovo v prid naši dragi štajerski deželi.

V Podplatu, meseca julija 1906.

Andrej Drogenig,
posestnik.

Pravilna naprava sadnega mošta.

Jabolk imamo mnogo vrst, ki jih glede naprave mošta lahko delimo v tri skupine, in sicer 1. v kislja, 2. sladka, 3. trpka ali zagatna jabolka.

Kislja jabolka imenujemo tista, ki so tudi popolnoma zrela prijetno kiselkastega okusa. Ta so za mošt odločno najboljša. Sladka jabolka so pa tista, ki dozorela nimajo nič kisline, ampak le sladkobo, spojeno s prijetno vonjavo. Sladke vrste jabolk so za mošt že veliko slabše od kisljih. V nekaterih krajih sladkih jabolk niti ne poznajo, dočim imajo drugod skoraj samo sladka jabolka.

Trpka ali zagatna jabolka so pa tista, ki dozorela ne kažejo niti kisline in ne sladkobe, pač pa neko grenkobo, in pa usta nam skupaj vlečejo, slično kakor nezreli oskurži ali pa nezrele tepke. To lastnost imajo te vrste jabolk zato, ker imajo tudi zrele mnogo čreslove kisline v sebi. Takim vrstam prištevamo vsa divja jabolka (lesnike), pa tudi nekatere požlahtnjene vrste, kakor šviško rotnkavsko lesniko, vipavsko rumenordečo špičko itd.

Trpka ali zagatna jabolka se sama zase še veliko manj priporočajo za mošt kakor pa sladka, toda pomešana s kisljimi in s sladkimi so pa porabna.

Hrušek imamo tudi mnogo vrst, in jih glede porabe za mošt delimo 1. v prave

moštnice in 2. v namizne vrste. Prave moštnice imenujemo tisti vrste hrušek, ki imajo tudi dozorele, torej ko imajo že črne peške, toliko čreslove kisline v sebi, da niso užitne, ker nam usta in požiralnik skupaj vlečejo. Prave moštnice so šele tedaj užitne, kadar so prezrele, ko so se pomedile, ko so testnate, mehke in rjave, oziroma črnkaste ter odločno sladkega okusa. K takim vrstam prištevamo vse divje hruške (drobnice, medvedke), potem pa tudi dosti cepljenih, kakor tepke, normanske moštnice, mačje glave itd.

Iz samih sladkih jabolk ni napravljati mošta, kajti tak mošt ima neubran okus, ko popolnoma dokipi. On namreč nima skoraj čisto nič kisline v sebi, in zato je medlega okusa ter žeje ne gasi. Sladka jabolka kaže torej mešati s kisljimi, toda ne z nezrelimi, ampak z zrelo kisljimi, ki imajo tudi popolnoma zrela prijetno kiselkast okus.

Tukaj naj izrecno naglasimo, da je mogoče res dober jabolčni mošt doseči le tedaj, če so jabolka popolnoma zrela, ne pa še zelena.

Kako naj bo iz še nezrelih jabolk napravljen mošt dober, kolikor mogoče močan in stanovit, da se ne pokvari, ko imajo še zelena jabolka kaj malo sladkorja v sebi! Alkohol more nastati le iz sladkorja. Res je sicer, da se pri tolčenju, pri maščenju in odtiskavanju nezrelih jabolk velik del škroba, ki je v njih, izpremeni v neki sladkor, ki more kipeti; toda množina ni niti približno toliko, kakor je ona, ki nastane iz škroba po naravni poti, vsled zorenja. To, da se pri nas skoraj v obče jabolčni mošt napravlja le iz zelenih, še ne dozorelih jabolk, je najpoglavitejša napaka pri napravljanju mošta; to je predvsem vzrok, da pri nas jabolčnega mošta skoraj nič ne cenijo, da ga nekateri gospodarji niti pod ključ ne devljejo.

Kdor hoče iz jabolk kolikor mogoče dober in stanovit mošt napraviti, naj kolikor mogoče pozno otresena jabolka spravi v zadosti gorak prostor, kjer ne zmrzuje, na slamo v kupe, da popolnoma dozore, in šele potem naj se jih loti.

Res je zrela jabolka veliko težje odtisniti kakor še nezrela, ali nekoliko večji trud obilno poplača neprimerno večja dobrota mošta. Saj je stvar ista kakor pri napravi vina iz grozdja. Kakor ni mogoče iz še nedozorelega grozdja napraviti tako dobrega in stanovitnega vina kakor iz dozorelega, tako tudi ni mogoče iz zelenih jabolk napraviti tako finega mošta kakor iz dozorelih.

Iz samih trpkih ali zagatnih jabolk se tudi ne da narediti dober mošt, naj bodo še tako dobro dozorela, ker imajo veliko preveč čreslove kisline, ki v preveliki meri kvari moštu okus, ga dela pretrdega, da usta skupaj vleče. Nekoliko trpkih jabolk, divjih lesnik ali pa nalašč zato cepljenih (rotenhavška lesnika), dodati kisljimi in sladkim jabolkom pri napravi mošta se pa jako priporoča. Mošt je namreč potem bolj ubranega okusa ter se veliko rajši čisti in je

bolj stanovit. Kdor nima trpkih jabolk, da bi jih primešal sladkim in kiselkastim, naj jim doda še nepopolnoma zrelih hrušek moštnic, ali pa še zelenih oskuržev. Koliko je vzeti posameznih vrst, se seveda ne da natančno določiti. Odločno napačna, toda zelo razširjena je misel, da so za mošt najboljše le najnižje vrste, ki so za uživanje v presnem stanu le malo ali niso nič vredne. In take vrste se celo pomnožujejo!

Čim finejše je grozdje, tem finejše je tudi vino, in istotako je tem finejši sadni mošt, iz čim finejših jabolk ali hrušek je napravljen.

Na Štajerskem napravlja na „Karolinskem dvoru“ pri Ptuj Valdemar Hintze (po rojstvu Rus, ki je dovršil klosterneuburško vinarsko in sadjarsko šolo in se potem naselil na Štajerskem), iz jabolk še celo prav prijetno, fino penče vino ali šampanjec; toda za to jemlje le sok popolnoma dozorelega žlahtnega mašankerja (gambovca), ne pa kakih ničvrednih vrst.

Iz hrušek se pa mošt drugače pravilno napravlja kakor iz jabolk, in sicer drugače iz pravih moštnic, drugače iz namiznih vrst. Hruške so povsem drugačne kemijske sestave kakor so za napravo mošta najpriporočljivejša kislja jabolka. Kemijska sestava njih soka je namreč v nekem oziru boljša od sestave jabolk, v drugem je pa slabša. Boljša je, ker imajo hruške — posebno namizne vrste — veliko več sladkorja v sebi kakor jabolka, pa tudi veliko več čreslove — posebno moštnice. Slabša je pa sestava hruševnega soka v primeri z jabolčnim zato, ker nima skoraj nič prave kisline. Iz tega sledi, da je najbolje jabolka in hruške mešati, da jabolčni sok pomnoži hruševemu kislino, hrušev pa jabolčnemu sladkor in čreslovo kislino.

Gledé podelovanja hrušek, posebno moštnic, je pa še to naglašati, da se ne smejo za mošt rabiti že prezrele, testnate, to je že črne ter mehke. Take moštnice dajejo sicer jako sladek mošt, toda dokipeti noče dolgo časa, ali pa še celo nikoli, tako da ostane vedno sladek, in učistiti se tudi noče ter je vedno kalen. Vsled tega je iz prezrelih, že testnatih hrušek napravljen mošt nestanovit, pokvarjenju jako podvržen. Vse te slabe lastnosti dobi tak mošt zato, ker se navadni sadni sladkor vsled prezorenja izpremeni v žlezasti sladkor, ta pa kaj težko pokipi, popolnoma pravzaprav nikoli. Hruške, posebno moštnice, naj se torej ne spravljajo, kakor je bilo to pri jabolkih priporočano, šele v kleti, da se tam pomedé; ampak naj se oberejo, kadar dozorena drevesu, kadar dobé črne pečke in naj se takoj podelajo v mošt, dasiravno niti užitne niso, ker imajo mnogo čreslove kisline v sebi. Dotika zraka pri tolčenju ali mlenju in pri stiskanju moštnic kaj ugodno vpliva na sok na drevesu dozorelih hrušek; kajti vsled sicer neznane kemijske pretvorbe se škrob in velik del čreslove kisline izpremeni v sladkor, ki pokipi. To odločno

kaže okus soka stolčenih ter na zraku porjavelih hrušek.

Pri naši najnavadnejši slovenski moštnici, pri naši navadni zeleni tepki je pravo dozorelost za mošt težko spoznati, če se hruška ne prereže, kajti ona ostane na drevesu vedno zelena, dokler ne prezori, to je do takrat, ko postane znotraj že rjava ter mehka, torej sladka. Zato je jako priporočljiva pivška tepka. Ta tepka ima to dobro lastnost, da spremeni svojo prvotno zeleno barvo, kakor hitro dozori na drevesu, v rumeno, na solčni strani celo nekoliko v blede rdečkasto, in kadar je taka, je najboljša za mošt. Namesto navadne zelene tepke naj bi se torej za mošt pomnoževala le rumena pivška tepka.

Če torej moštnice za dober stanovitost mošt ne smejo prezoreti, to pri namiznih vrstah že celo ne sme biti, če se ne porabijo drugače. Te imajo prezrele gledé kakovosti mošta iste slabe lastnosti kakor moštnice, vrhutega se pa še ne dajo odtisniti, ker so močnikaste in tako mehke, da pri stiskanju vse iz stiskalnice uidejo. Kako fin mošt dajejo namizne vrste hrušek, dokazuje dejstvo, da na Virtemberskem, v najvzornejši sadjarski deželi Evrope, iz prave maslenke pripravljajo neko vrsto penečega vina ali šampajnea, ki mu bučni šampanjec pravijo, in sicer zato, ker ga ne hranijo v navadnih steklenicah, ampak v glinastih bučah.

Prvo delo pri napravi mošta, bodisi iz jabolk ali pa iz hrušek, mora to biti, da se vsako jabolko, vsaka hruška, izkratka, da se vsak sad posebej v roke vzame ter pazljivo pregleda, nili morda gnili ali piškavi. To se najpripravneje dela na ta način, da je sadje na prav svetlem prostoru na mizo strese, ki je z latami obdana, da sadje na tla ne pada, potem ga pa ženske tako pazljivo preberejo, kakor žito za setev. Vsi popolnoma gnili sadovi se morajo zavreči, vsi nagnili in piškavi pa pazorno izrezati, tako da ne pride prav nič gnilega ali piškavega v porabo. To, da se pri nas kar vse skupaj zdrobi, zdravo in gnilo, ali vsaj nagnilo in piškavo sadje, to je pač izmed največjih napak pri napravi sadnega mošta. Gnilo in piškavo sadje dela mošt grenak, smrdeč, kalen, nestanovitost, sploh tak, kakšen bi nikakor ne smel biti.

Ko je sadje dobro prebrano ter obrezano, se drobi, masti ali melje. To se v raznih krajih vrši na različne načine. Pri nas se sadje večinoma z lesenimi bati stolče v lesenih ali kamenitih koritih, zato v nekterih krajih sadni mošt imenujejo tolkec ali tolkovec. Ne Nemškem, posebno na Virtemberskem, in povsod drugod, kjer sadni mošt pravilno pripravljajo, kakor Švici, v Normandiji na Francoskem, na Zgornjem Štajerskem in Zgornjem Avstrijskem itd., rabijo v ta namen posebne stroje, sadne mline. Najbolj razširjen je virtemberski ali rajtlinški sadni mlin, imenovan po svetovno sloveči sadjarski šoli Reutlingen na Virtemberskem. Kmetijska šola na Grmu ima tak sadni mlin že 14 let v rabi. Izdeluje pa take mline tvrdke Ph. Mayfarth & Comp. na Dunaju (II. Taber-

strasse 71) pod imenom „Greif“. Izdeluje jih v več velikostih, in sicer za ročno delo in na motorje ter stane pe velikosti 160 do 210 kron. Tehta 300 do 330 kilogramov, kajti valjarja sta težka, ker sta kamenita. Delo, ki ga opravlja ta stroj, je dobro, le dosti gonilne moči zahteva, kajti vrteti ga morajo štiri osebe, ki se pa morajo še dostikrat menjati, ker kmalu opešajo. Zato kaže tak stroj umisliti le za prav velika gospodarstva, ki napravljajo dosti sadnega mošta, posebno pa za zadružne moštarnice, kjer se potem goni z živino ali pa z motorjem. Sicer pa izdeluje omenjena tvrdka še dva druga manjša in lažja sadna mline z železnimi valjarji, ki se veliko lažje vrtita, tako da zadostuje ena, kvečjemu dve menjajoči se človeški sili. Eden teh mlinov, št. 5., tehta le 115 kg in stane na Dunaju 120 kron. Drugi, št. 6 (ta je prenosen, tako da se lahko prestavlja s kadi na kad, dočim sta prva dva na posebnem stalju), tehta pa le 90 kg in stane ravno toliko kron. Kako ta dva stroja delata, nam ni znano, ker jih nismo skusili, ker jih nimamo. Pač ga smo letos na Grmu preskusili sadni mlin domačega izdelovalca g. Janeza Pleča iz Starevasi pri St. Jerneju na Dolenjskem. Ta tehta le 58 kg in stane le štiriindvajset kron. Ta stroj je v svoji sestavi v primeri k zgoraj navedenim pač prava igrača, ker je silno priprost, vendar pa jako priporočljiv, posebno za manjše posestnike, 1. zato, ker opravlja izvrstno delo, dasi res nekoliko počasi; 2. ker kaj malo stane; 3. ker se lahko prenaša (ena oseba ga lahko na hrbtni nese); 4. zato, ker ga lahko vsak domač rokodelce, t. j. kovač in kolar, popravi, če se kaj pohabi, dočim je za popravilo drugih strojev treba že mehanikov. Vsak čitatelj se o istiniti izvrstnosti Plečevega stroja lahko prepriča iz naslednje tabelice, ki je sestavljena po natančni preskušnji.

Pripravljenega sadja je treba za stiskalnico za		Čas drobljenja na stroju		Oseb je treba za trobljenje na troju		Časa je za odtisnjenje na stroju		Množina mošta iz stroja	
Greif	Pleč	Greif	Pleč	Greif	Pleč	Greif	Pleč	Greif	Pleč
kilogramov		minut				ur		litrov	
155	185	10	45	4	1	1¼	1½	81	111

Iz te tabelice je razvidno: 1. da je treba, da se napolni enainista stiskalnica, kar 30 kg sadja več, če je zdrobljeno na Plečevem stroju; 2. da izteče iz stiskalnice, napolnjene s sadjem, ki ga je zdrobil Plečev stroj, 30 litrov več mošta kakor pa iz stiskalnice, napolnjene s sadjem, ki ga je zdrobil Greif. Ta razloček je pač odtod, ker prvi stroj veliko drobneje drobi kakor drugi.

Ker se nahajajo taki sadni mlini, kakršne izdeluje g. Pleč, po vsem Dolenjskem, prirejeni še celo tudi na vodno silo, imenujemo lahko ta mlin dolenjski sadni mlin. O njegovi porabnosti ter priporočljivosti pa lahko rečemo, da je za malega posestnika prav dober, pa bi se dal še izboljšati, na pr. že s tem, da bi se mu tisti štirje nerodni zamahni bati nadomestili z ličnim kolešom zamašnjakom, lesenim ali železnim.

Zdrobljeno ali zmleto sadje, recimo izkratka drozgalica, se lahko pusti kakih 12 do 14 ur v kadeh, in med tem časom se večkrat, 4- do 8krat dobro premeša, da pride kolikor le mogoče v dotiko z zrakom, in potem šele se natlači v stiskalnico ter odtisne. Tako delajo skoraj povsodi po Nemškem, posebno po Virtemberskem, in sicer zato, da drozgalica vsled obilne dotike z zrakom (s kisikom) kolikor mogoče porjavi. Tako porjavenje smatrajo Nemci za kaj koristno, zato ker se v soku sadja pomnoži sladkor in ker potem mošt dobi kaj lepo zlatorumeno barvo, in čisti se baje tudi veliko rajši. Iz svoje izkušnje lahko rečem, da se tudi brez porjavenja lahko napravi prav fin mošt, in pa da porjavenje jako otežuje delo, to je napravo mošta, ter tudi zahteva dosti posode. Za odtiskanje drozgalice imamo razne stiskalnice. Iz svoje dolgoletne izkušnje morem priporočiti stiskalnico „hercules“, ki jo tudi v raznih velikostih izdeluje tvrdka Ph. Mayfarth na Dunaju. Cena stiskalnice je odvisna od njene velikosti. Stiskalnica s košem, držečim do 225 litrov, stane 160 kron.

Iztisnjeni mošt se potem nalije v sode, polovnjake, ležeče v gorkem prostoru, da v njih pokipi. Kipenje se lahko vrši na dva načina: 1. pod kipelno veho, v nepopolnoma polnih posodah, 2. brez kipelne vehe, v popolnoma polnih posodah. Če naj mošt kipi pod kipelno veho, se posoda napolni z moštom tako, da ostane pod veho še za dobro veliko ali malo péd (po velikosti posode) praznega prostora, da se more v njem med kipenjem nastajajoča ogljikova kislina nabirati. V luknjo za veho se pa vtakne kipelna voha, in sicer najboljše taka, ki je v nji voda, da skozi odhaja ogljikova kislina, zrak pa ne more v sod. Če naj pa mošt kipi v odprti posodi, potem se posoda napolni prav do vrha, tako da celo čez teče. Luknja se pusti odprta, okoli nje se pa napravi iz ilovice majhen jez, ki čez kipečemu moštu le po eni strani soda pušča odtok. Pod posodo se postavi kaka skleda ali škafček, da se vanj lovi odtekajoči mošt. Posoda se potem zaliva z moštom, ki mora biti pripravljen zato v kakem majhnem sodčku; imenuje se zalija. Zalivati je vsak dan trikrat: zjutraj, opoldne in zvečer. Zalije se pa vselej tako močno, da mošt teče čez luknjo za veho. Zalivanje se ponavlja tako dolgo, dokler mošt še kaj kipi. Ko kipenje neha, se odvzame ilnati jez, in posoda se prav narahlo zavéši. Mošt, ki je pokipel na ta način, ima pred onim, ki je pokipel pod kipelno veho, naslednje prednosti. Prvič odhaja z odtekajočo peno mnogo beljakovin iz mošta, vsled česar je stanovitnejši. Drugič mošt, posebno jabolčni, izgubi pri tem kipenju duh po jabolkih, ki se sicer pozneje izpremeni v kaj neprijeten duh po ptičjem lepu (limu). Po tem neprijetnem duhu se jabolčnik lahko takoj spozna, in naj bo sicer še tako dober. In zakaj bi ga ne odpravili, če je to mogoče in če dobroti mošta koristi.

Zdaj pa moram še nekaj omeniti. Dostikrat je čitati po strokovnih časnikih in knjigah nasvet, naj se že odtisnjenim sadnim tropinam prilije do 20% vode,

ki naj se dobro pomeša s tropinami, ter naj se po preteku gotovega časa tako povlažene tropine zopet znova odtisnejo. Tako naj se zato postopa, da se tropine bolje odtisnejo ter se dobi več mošta. Mi tega nasveta nikakor ne moremo odobravati ter priporočati, kajti saj je vendar jasno, da dodana voda mošta ne more izboljšati, ampak ga le poslabša. Sadni sok, in naj bo še tako dober, je v primeri s sokom dobro dozorelega vinskega grozdja vedno le veliko neugodnejše sestave; vedno ima sadni sok veliko manj sladkorja v sebi, kakor grozdni; čemu ga torej še stanjševati? Nam se zdi dodajanje vode sadnim tropinam tako neupravičeno, kakor dodajanje vode grozdnemu soku, in zato proč z vodo! Če je mogoče, da sadni mošt pokipi na dobrih, svežih grozdnih tropinah, naj se to le stori. Istotako je gotovo prav priporočljivo, če se sadnemu moštu pomnoži sladkor, če se mu doda navadnega sladkorja, kakoršnega prodajajo po naših trgovinah; recimo, da se doda 4 kg sladkorja na 100 litrov mošta. V ta namen se sladkor v kaki kadi stolče na drobne koščke, potem se polije s par hektolitrov še nepokipelega mošta in se toliko časa meša, da se sladkor popolnoma raztopi. Ta raztopina se potem primeša moštu in se pusti, da pokipi. Tako izboljšan mošt res stane precej več, kakor če se pusti nezboljšan, zato je pa tudi neprimerno boljši in torej veliko več vreden. Kakor hitro sadni mošt popolnoma pokipi, se mora takoj prvič pretočiti, in sicer tako, da pride kolikor mogoče mnogo v dotiko z zrakom, torej najbolje skozi tvorilce, ki ima čezinčez preluknjano dno in kamor se navadno priveže pipa. S prvim pretakanjem toliko časa čakati, da se mošt že skoraj učisti, ni nikakor prav. Še veliko manj prav pa je seveda, če se mošt kar nič ne pretoči, kakor je to pri nas žal skoraj vobče kaj slaba navada.

Drugič naj se mošt pretoči že z manjšo dotiko zraka, torej brez tvorilca, tako po Božiču. Več kakor dvakrat sadni mošt pretočiti že v prvem letu ni potrebno, pač pa morajo biti posode vedno polne; zalivati jih je treba vsakih 14 dni. V ta namen je imeti vedno dovolj čisto zdrave zaliže v kakem majhnem sodčku. Da se pa zaliža ne seika ter da ne postane kanasta, sploh da se ne pokvari, jo je treba po vsakem zalivanju na vrhu zakaditi z žveplom, ali pa mora biti zavešena s sterilizatorjem.

Ker se sadni mošt dostikrat samodsebe noče učistiti, ga je treba čistiti po umetni poti, in sicer ali s čistilom, ali pa s cedilom. Najboljše čistilo za sadni mošt je sveže mleko, ki se ga na vsak hektoliter vzame 1 liter ter se moštu s kolom močno primeša. Veliko boljše kakor čiščenje s čistili je čiščenje s cedilom; toda v ta namen se mora rabiti tako cedilo, kjer posebna pumpa mošt potiska skozi cedilno tvarino. Cedila, ki v njih le teža tekočine pritiska na cedilno tvarino, niso primerna za precejanje mošta, ker ali nič ne delujejo, ali pa dosti prepočasno.

Dolenc v „Kmetovalcu“.

Razstava sadja in vina v Mariboru.

Mariborska podružnica c. kr. štajerske kmetijske družbe priredi dne 6., 7. in 8. oktobra razstavo sadja in vina v Götzovih prostorih v Mariboru. V zvezi s to razstavo bo se vršil sadni in vinski sejm. Šlo se ne bo pri tem za razstavljanje velikih, lepih posameznih sadežev, ampak za razstavljanje priznanega trgovskega blaga. Sadje se bo razstavilo v jednotno, trgovsko spravljenih jerbasih, zabojih in sodih, vino pa v steklenicah po $\frac{1}{10}$ litrov, ki se tudi morajo spraviti trgovsko v jednotne zaboje po 25 steklenic.

A. Splošne določbe. Otvoritev in sklep razstave. Razstava se otvori v soboto dne 6. oktobra t. l. ob 10. uri dopoldne in sklene v ponedeljek dne 8. oktobra t. l. ob 8. uri zvečer.

B. Prijava. Vsak štajerski sadjar in vinogradar lahko razstavi na ti razstavi, ako se podvrže naslednjim pogojem. Prijaviti se je treba na posebnih polah, ki se dobe pri odboru za razstavo; na zahtevo pošljejo se iste z obratno pošto. Zadnji rok za prijavo poteče z 20. septembrom t. l.

C. Predmeti, ki se lahko razstavijo. Oddelek I: Sadje. V tem oddelku so lahko razstavi trgovsko spravljenega sadja vsake vrste, oziroma ponudi v nakup. Prodaja se lahko ves čas razstave, le da se razstavljeno sadje sme še le zadnji dan razstave popoldne odnesti. Vsak predmet, ki se razstavi, mora biti zaznamovan z a) imenom in bivališčem razstavljalca; b) poznavanjem sadne vrste; c) ceno dotičnega kosa (jerbasa, zaboja in kosa). Za spravljanje se smejo uporabiti le od odbora za prireditve razstave predpisani jerbasi, zaboji in sodi. Oddelek II. Sadne konzerve, sadni izlečki, sadjevec. Razstavijo se lahko v poljubni obliki. Oddelek III. Vina. Vina se razstavijo v enakih steklenicah po 25 komadov od vsake vrste, spravljenega v jednake zaboje. Kakor hitro se razstavljalac prijavi in izpolni dotično polo, naznani se mu številka, pod katero se razstavi njegovo vino. Z isto se potem mora zaznamovati vsaka steklenica in tudi dotični zaboj. Za spravljanje vina se smejo uporabiti le zaboji in steklenice od odbora predpisane oblike in velikosti; naročijo se lahko tudi pri komiteju za prireditve razstave. Oddelek IV. Orodja in stroji za sadjarstvo in vinarstvo, oskrbovanje sadnega drevja, izkoriščanje sadja, orodja za spravljanje sadja i. t. d. Razstaviti smejo le izdelovalci in trgovci inozemstva.

D. Red za razstavljanje. Razstavljina se ne bo pobirala. Vsi predmeti, ki se nameravajo razstaviti, morajo biti najpozneje v sredo, dne 3. oktobra t. l. ob 8. uri dopoldne v prostorih za razstavo; na predmete, ki dojdejo pozneje, se ne bo jemal ozir. Predmete, ki se pošljejo brez stroškov za odbor, izvzemši predmete v oddelku IV., razstavi on pod razstavljalčevim imenom. Za to ni treba plačati nobene pristojbine. Način razstavljanja došlih predmetov, kakor tudi nakazanje prostora si izrecno pridrži komite zaradi jednotnosti. Tozadevno se mora vsak razstavljalac pokoravati pred-

pisom odbora. Na zahtevo preskrbi odbor tudi jerbasa, zaboje, sode in steklenice, ki so potrebni za razstavljanje, in sicer na račun prošnika. Naročiti pa se mora najkasneje do 1. oktobra t. l. Za zaboje so predpisane sledeče velikosti: 1. Veliki zaboji merijo na dolgost 83 centimetrov, na širokost 35 centimetrov in na globokost 38 centimetrov. Deska je 13 milimetrov debela. 2. Mali zaboji merijo 66 centimetrov na dolgost, 30 centimetrov na širokost in 31 centimetrov na globokost. Deska je debela kakor pri velikem zaboji. 3. V „poštni zabojček“ se da spraviti 12 do 20 izbranih sadežev in je za jabelka: 39 centimetrov dolg, 33 centimetrov širok, 10 centimetrov visok; zmerjeno po zunanji strani. Deska za dno in pokrivalo je 5 milimetrov debela, za stranske stene pa 6 do 7 milimetrov; za hruške so ti zabojčki 33 centimetrov dolgi, 33 centimetrov široki, 11 centimetrov visoki. Jerbasi so dovoljeni le za 5 in 10 kil, zaboji le za 60 in 100 kil ter steklenice za $\frac{1}{10}$ litra. Od razstavljalcev vposlana vina prevzame razstavljalni odbor za gotovo ceno, ki se mora navesti v prijavi, in jih toči ves čas razstave. Sklepajo se lahko kupčije z vinom v času razstave na podlagi razstavljenih vzorcev vina.

E. Vzdrževanje reda. Razstavljalni odbor bode skrbel za red na razstavi, ne more pa jamčiti za morebitne izgube in poškodbe.

F. Premovanje. Ako bodo imeli prireditelji razstave na razpolago vsrhu premovanja kolajne in druga darila, sestavilo se bode razsodišče o nagradah iz priznanih strokovnjakov. Pridržimo si pravico, še naknadno o ti stvari poročati v časnikih.

G. Razstava sadnih vrst. P. t. gospode razstavljalce prosimo, da nam podarijo 10 do 15 komadov lepih sadežev vsrhu prireditve razstave normalnega sortimenta.

Za razstavljalni odbor:

Herman Binder, načelnik; Gustav Scherbaum, načelnikov namestnik; Oktav Eizinger, zapisnikar; Karol Flucher, blagajnik; Edmund Schmid, Pavel Kammerer, odbornika.

Najhujši sovražniki sadjarja

so sadni škodljivci, med njimi pa največji zlodej zmrzlikar (*Frostspanner*, *Cheimatobia brumata*).

Kako hudo mora biti marljivemu sadjarju pri srcu, ako so njegova sadna drevesa pred cvetom gola, ali pa se popki in listje celo nič ne razvijejo, ampak v suhih šopkih zamrejo. Vse upanje sadjerejca, da bo dobil dobro sadno letino, je splavalo po vodi, s povešeno glavo hodi po svojem sicer ljubljenu saduniku. Naenkrat pa zapazi z veliko ogorčenostjo krivca, zmrzlikarja. Samica zmrzlikarja, ki nima perut, se plazi pozno jeseni po deblu nakvišku, kjer leže jajca v bližini popkov. Iz jajčic se potem izležijo spomladi zelene goseničice, ki požrejo vse, kar je zelenega na drevesu.

Kako bo zatiral sadjar tega škodljivca?

Kot najboljšo sredstvo za zatiranje tega nepridiprava priporoča graški vse-

učiliški profesor dr. Müller v svoji knjigi „Einträglicher Obstbau“ ovijanje sadnih dreves (1 m nad zemljo) s pasovi, ki se namažejo z lepko snovjo „Petrine“. To se mora izvršiti od začetka meseca oktobra do konca meseca decembra.

Ta snov „Petrine“ se mora namazati na papirnati pas in večkrat z ostro krtačo oribati. Potem ostane pas ali obod lepek čez štiri mesece. To sredstvo je vsled tega najboljšo in tudi najceneje. Dobiva se v kemični tovarni Alberta Propfe, Ustje nad Labo (Aussig), Češko.

Iz podružnic in krajnih društev.

Slatina. Kmetijski podružnici slatinski se je posrečilo, dobiti brezplačno po prizadevanju podpisanca od zastopništva tovarne za proizvodnjo umetnih gnojil večjo množino Tomaževe žindre in štiri-deset odstotkov kalija. Sedaj se bodo vršila v desetih krajih podružničnega okoliša potovalna zborovanja s predavanji o gnojenju z umetnimi gnojili, in se bodo ob enem uvedli poskusi z umetnimi gnojili. Kjer nedostaja hlevskega gnoja, zlasti v vinskih krajih, je zboljšanje zemlje z umetnimi gnojili nujna potreba, toraj tudi uvedanje takih poskusov, pri katerih se dajejo pojasnila, jako časuprimerno. Cenjeni udje podružnice so prošeni, da se udeležijo teh zborovanj in povabijo tudi kmečko prebivalstvo na zborovanja. O kraju in času posameznih zborovanj bo se podpisanec posebič dogovoril s cenjenimi zunanji udi, kakor tudi drage volje dajal tozadevna pojasnila.

V Podplatu, dne 16. avgusta 1906.

Andrej Drogenig.

Videm. Tukajšna kmetijska podružnica je priredila v nedeljo, dne 26. avgusta t. l. na Vidmu učno predavanje, ki je bilo zlasti iz Rajhenburga prav dobro obiskano. Skoraj v dve uri trajajočem govoru je potovalni učitelj g. Bellé navzočim na poljuden način temeljito pojasnjeval, kako je ravnati s sadjem, ki se ima prodajati kot namizno sadje, kako se pripravlja sadni mošt in kako je slednjič treba postopati pri vinski trgatvi in pozneje v kletéh, da se dobi čim boljše kapljica. Gospod predsednik dr. Schmirmaul se je govorniku iskreno zahvalil za zlate nauke, ki bodo izvestno obrodili mnogo sadu. Nato sta se razdelili med zborovalce knjižici „Nauk o gnojilih“ ter „Spravljanje in razpošiljanje pečknatega sadja.“ Sprejemala so se tudi naročila na sadna drevesca iz deželnih drevesnic, ter na plemenske bike in mrjasce. Prihodnje učno predavanje kmetijske podružnice bode v nedeljo, dne 23. septembra v šoli v Rajhenburgu, s katerim se bode združila tudi majhna razstava sadja, ki dobro uspeva v tukajšnjem okrožju. Posestniki — udi in neudi — se na to predavanje posebno opozarjajo ter vabijo, da prinasejo s seboj po nekaj komadov vseh vrst jabolk, ki se na njihovem posestvu dobro obnesejo, ter bi bilo priporočati v razmnožitev. Pri tej priliki bode g. Bellé tudi določil prava imena jabolkom.

Tržna poročila.

Cena deželnih pridelkov iz Štajerskega, Avstrije in Ogrske.

Mesto	Kil	Pšenica		Rž		Ječmen		Oves		Koruz		Proso	
		K	v	K	v	K	v	K	v	K	v	K	v
Celje ...	50	780	7	—	8	—	780	780	10	—	—	—	—
Ormož ...	50	750	7	—	650	725	8	—	650	—	—	—	—
Gradec ...	50	825	720	750	840	740	8	—	—	—	—	—	—
Ljubno ...	50	850	7	—	750	825	8	—	—	—	—	—	—
Maribor ...	50	760	7	—	—	750	8	—	—	—	—	—	—
Ptuj ...	50	8	—	7	—	8	—	750	—	—	—	—	—
Inomost ...	50	950	830	—	—	—	—	841	—	—	—	—	—
Celovec ...	50	810	730	780	7	—	865	—	—	—	—	—	—
Ljubljana	50	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Pešt ...	50	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Solnograd	50	915	770	—	—	860	—	—	—	—	—	—	—
Dunaj ...	50	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Linc ...	50	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

Mesto	Kil	Ajda		Bob		Seno sladko		Seno kislo		Ržena slama		Ježna slama	
		K	v	K	v	K	a	K	v	K	v	K	v
Celje ...	50	10	—	1050	250	225	225	180	—	—	—	—	—
Ormož ...	50	650	8	—	350	3	—	250	220	—	—	—	—
Gradec ...	50	—	—	—	240	235	1215	220	—	—	—	—	—
Ljubno ...	50	—	—	—	3	—	250	3	—	250	—	—	—
Maribor ...	50	—	—	11	—	4	—	4	—	360	—	—	—
Ptuj ...	50	—	—	950	340	290	320	260	—	—	—	—	—

Graško tržno poročilo.

Sejm s krmo in slamo od 3. septembra do 9. septembra 1906. Pripejalo se je 54 vozov z 412 meterskimi stoti sene in 21 vozov z 169 meterskimi stoti slame; sejm je bil slabše obiskan kakor pretečeni teden. Cene so bile naslednje: Seno, kislo od K 4.10 do K 5.—, sladko od K 4.30 do K 5.20; ržena slama od K 4.10 do K 4.60; pšenična slama od K 4.— do K 4.60; ječmena slama od K —.— do K —.—; ovsena slama od K —.— do K —.—; ježna slama od K —.— do K —.—.

Sejm z rogato živino dne 13. sept. 1906. Prignalo se je 360 volov, 230 bikov, 560 krav, 110 živih telet, pripeljalo se je — mrtvih telet, — svinj, — drobnice in — konjev.

Izvoz na Nižje Avstrijsko: 4 volov; 59 bikov, 50 krav, — telet; na Gornje Štajersko: 120 volov, 34 bikov, 112 krav, — telet; na Vorarlberško: 20 volov, 10 bikov, 38 krav, 22 telet; v Nemčijo: 32 volov, — bikov, — krav, — telet; v Švico: — volov, — bikov, — krav, — telet; Solnograd: — volov, — bikov, — krav, — telet; na Ogrsko: — volov, — bikov, — krav, — telet; v Trst: — volov, — bikov, — krav, — telet; na Češko: — volov, 11 bikov, 125 krav, — telet; v Moravsko: — volov, — bikov, — krav, — telet.

Cena je bila za 100 kilogramov žive teže klavni voli, tosti od K 82.— do K 90.— (izjemoma K 94.—), poltosti od K 74.— do K 80.—, suhi od K 68.— do K 72.—; voli za pitanje od K 74.— do K 80.—; klavne krave, tolste od K 64.— do K 72.—, poltolste do K 54.— do K 62.—, suhe od K 44.— do K 52.—; biki od K 62.— do K 84.—; dojne, krave do 4. teleta od K 60.— do K 72.— čez 4. teleta od K 52.— do K 58.—, breje od K 52.— do K 66.—; mlada živina od K 64.— do K 74.—. Za 1 kilogram mrtve teže: telet; od K —.— do K —.—; svinje od K —.— do K —.—; pitanske svinje od K —.— do K —.—.

Sejm klavne živine dne 14. sept. 1906. Zaklana živina: 574 telet, 1244 svinj, 23 komadov drobnice.

Cena klavne živine za 1 kilogram: teleta od K 1.40 do K 1.44; teleta Ia (izjemna cena) od K 1.44 do K 1.48; nemške mesne svinje od K 1.40 do K 1.46; nemške pitanske svinje od K 1.28 do K 1.34; ogrske mesne svinje od K 1.32 do K 1.42; ogrske pitanske svinje Ia od K 1.36 do K 1.40; ogrske pitanske svinje IIa od

K 1.26 do K 1.30; bosnjaške pitanske svinje, debele od K —.— do K —.—; bosnjaške pitanske svinje, suhe od K —.— do K —.—; ovce od K —.70; do K —.80; kozlički in jagnjeta od K —.— do K —.—.

Letni in živinski sejmi na Štajerskem.

Sejmi brez zvezdic so letni in kramarski sejmi; sejmi, znamenovani z zvezdico (*) so živinski sejmi, sejmi z dvema zvezdicama (**) pomenijo letni in živinski sejmi.

Dne 21. septembra v Kirchdorfu*, okr. Bruck; na Laškem**, v Kindbergu*; v Fehringu*; v Ilzu**, okr. Fürstenfeld; v Deutsch-Feistritzu; v Ligistu**, okr. Voitsberg; v Weißkirchenu**, okr. Judenburg; v Laßnitz-Lambrichtu**, okr. Murau; v Lučanah**, okr. Arvež; v Hartbergu ob Lebing**, okr. Hartberg; v Framu**, okr. Maribor; v Gornji Polskavi, okr. Slovenska Bistrica; v Ormožu**, v Podsredi**, okr. Kozje; v Angerju, okr. Birkfeld; v Št. Jurju ob Stifingu**, okr. Wildon.

Dne 22. septembra v Brežicah (svinjski sejm); v Turnau*, okr. Aflenz; v Triebenu, okr. Rottenmann.

Dne 23. septembra pri Št. Erhardu, okr. Bruck.

Dne 24. septembra v Trofaiachu*, (tudi konjski sejm), okr. Ljubno; v Slovenski Bistrici**, v Oberwölzu**, v Remšniku**, okr. Maribor; v Arnovžu, okr. Lipnica; v Stanzu*, okr. Kindberg; pri sv. Martinu**, okr. Slovenji Gradec; v Langenwangu*, okr. Mürzzuschlag; pri Št. Jurju**, okr. Celje; v Frankolovem*, okr. Celje; v Groß-St. Florijanu**, okr. Deutschlandsberg; v Feldbachu*, v Modriachu**, okr. Voitsberg; v Saalu**, okr. Voitsberg; v Irdningu**, v Judenburgu (sejm z žrebci); v Oberzeiringu**.

Dne 25. septembra v Marijinem Celju**, v Mürzzuschlagu**, v Lipnici; v Fürstenfeldu (hmeljski sejm); v Gratweinu**, okr. Graška okolica; v Ormožu (svinjski sejm).

Dne 26. septembra v Ptuj (sejm s ščetinarji); v Imenem (sejm s ščetinarji), okr. Kozje; v Mariboru*.

Dne 27. septembra na Bregu pri Ptuj (svinjski sejm); v Gradcu (sejm z rogato živino).

Dne 28. septembra v Cmureku**.

Dne 29. septembra v Übelbachu**, okr. Frohnleiten; v Voitsbergu**, v Rottenmannu; v Veržeju**, okr. Ljutomer; v Predlitzu**, okr. Murau; pri sv. Lovrencu na Dravskem polju**, okr. Ptuj; v Pilštanju**, okr. Kozje; v Kathreinu**, okr. Birkfeld; v Marenbergu**, v Gleinstettenu**, okr. Arvež; v Wildonu**, v Kapfenbergu**, okr. Bruck; na Vranskem**, v Riegersburgu**, okr. Feldbach; v Mooskirchenu**, okr. Voitsberg; v Schaffernu**, okr. Friedberg; v Grafendorfu, okr. Hartberg; v Großlobmingu**, okr. Knittelfeld; v Seckau**, okr. Knittelfeld; v Brežicah (svinjski sejm); v Passailu, okr. Weiz; v Št. Rupertu, okr. Weiz; v Šostanju**.

Dne 1. oktobra v Krieglachu, okr. Kindberg; v Neubergu**, okr. Mürzzuschlag; v Ilzu (hmeljski sejm), okr. Fürstenfeld; v Hirscheegg-Reinu, okr. Voitsberg; v Rantenu**, okr. Murau; v Ormožu*, v Slovenjem Gradcu**, v Celju*; v Gröbmingu*.

Dne 2. oktobra v Ormožu (svinjski sejm); v Rogatcu (sejm z veliko živino); v Radgoni*.

Dne 3. oktobra v Ptuj (konjski sejm, sejm z govedom in ščetinarji); v Imenem (sejm s ščetinarji), okr. Kozje; v Lučanah (sejm z drobnico), okr. Arvež.

Dne 4. oktobra v Žalcu**, okr. Celje; v Jurklostru**, okr. Laško; v Schwanbergu, okr. Deutschlandsberg; pri sv. Lenartu v Slovenskih Goricah**, na Bregu pri Ptuj (svinjski sejm); v Gradcu (sejm z rogato živino in konji); v Lankowitzu**, okr. Voitsberg; v Artičah**, okr. Brežice.

Dne 5. oktobra v Sakmühle*, okr. Gröbming; v Pölsu*, okr. Judenburg; v Unzmarktu*, okr. Judenburg; na Spodnji Polskavi (svinjski sejm), okr. Slovenska Bistrica.

Dne 6. oktobra v Pichelu, okr. Bruck; v Bischoffeldu*, okr. Knittelfeld; v Št. Mihaelu nad Ljubnem*; v Admontu**, okr. Liezen; pri sv. Marjeti*, okr. Neumarkt; pri sv. Lovrencu v Slov. Goricah**, okr. Ptuj; v Kostivnici**, okr. Rogatec; v Pišecah**, okr. Brežice; v Brežicah (svinjski sejm); v Tillmitschu**, okr. Lipnica.

ZADRUGA.

Poročila zveze gospodarskih zadrug na Štajerskem, r. z. z o. p.
Gradec, Mehlplatz št. 1.

I.

Podaljšanje roka za predložitev računskih sklepov Raiffeisenovih posojilnic in kmetijskih zadrug političnim oblastnjam.

Zveza gospodarskih zadrug na Štajerskem, ki po pravilih revidira ji pridružene Raiffeisenove posojilnice in kmetijske zadruge, je vložila v interesu predložitve že po zvezi revidiranih računskih sklepov kakor v prejšnjih letih tako tudi letos dne 10. aprila 1906, št. 6929, prošnjo za podaljšanje roka za predložitev revidiranih računskih sklepov do 15. decembra 1906, na c. kr. štajersko namestništvo. Dne 16. avgusta smo dobili sledečo rešitev:

C. kr. štajersko namestništvo.

Št. 1507/3. 14. avgusta 1906.

Podaljšanje roka za predložitev računskih sklepov kmetijskih zadrug.

Vsem podrejenim oblastvom!

C. kr. trgovinsko ministrstvo je pooblastilo namestništvo na prošnjo zveze gospodarskih zadrug na Štajerskem z odlokom z dne 2. avgusta t. l., št. 21.523, da se podaljša rok za predložitev računskih sklepov posojilnic Raiffeisenovega zistema na Štajerskem do 15. decembra 1906. O tem se obveščajo podrejene politične oblasti, da se vejo ravnati.

Se naznanja cenjenemu načelstvu zveze gospodarskih zadrug na Štajerskem, r. z. z o. p. v Gradcu.

V Gradcu, dne 14. avgusta 1906.

Za c. kr. namestnika: Manzano l. r.

Naznanjamo zgorajšnjo rešitev s tem vsem našim udom in jih pozivljamo, da jo uporabijo, ako bi c. kr. okrajna glavarstva zahtevala predložitev računskih sklepov.

II.

Od sadne izkoriščevalnice zveze gospodarskih zadrug na Štajerskem.

Neprenehanim prizadevanjem, povspeševati izvoz sadja, se je posrečilo, dobiti potom splošne zveze gospodarskih zadrug v Avstriji za postaje c. kr. priv. južne železnice: Arvež, Ormož, Gradec, Judendorf, Lipnica, Sevnica, Maribor (glavni kolodvor), Ptuj, Poličane, Pesnica, Brežice, Špilfeld, Zidani most, Spodnji Dravograd, Videm-Krško in Wildon izjemno tarifo za sveže sadje, tako glede prevažanja na progah saksonsko-avstrijsko-ogrske železniške zveze, kakor tudi na progah vzhodnonemške-avstrijske železniške zveze. Nastavki za tovarnino se nahajajo v tarifi del II., zvezek 3.

Razventega so v izjemni tarifi v prometu z zgoraj navedeno železniško zvezo od 1. septembra v veljavi sledeče tarife:

Tarifni zvezek 3.

A. Novi nastavki za tovarnino izjemne tarife 4 (sadje).

1. Domače postaje saksonskih državnih železnic.

Od postaje c. kr. priv. južne železnice	V											
	Auerbach spodnji kolodvor		Chemnitz, Altendorf		Chemnitz glavni kolodvor		Chemnitz Kappel		Chemnitz južni kolodvor		Draždane Altstadt	
	a	b	a	b	a	b	a	b	a	b	a	b
Tovornina za 100 kil v pfenigih												
Bruck ob Muri (tovorni kolodvor)	318	232	355	260	352	257	355	260	354	259	331	235
Celje	403	299	440	327	437	324	440	327	439	326	416	302
Grobelno	393	298	430	321	427	318	430	321	429	320	406	296
Moškanjci	385	286	422	314	419	311	422	314	421	313	398	289
Slovenska Bistrica	385	286	422	314	419	311	422	314	421	313	398	289

1. Nastavki za sveže sadje.

Od postaje c. kr. priv. južne železnice	V									
	Draždane Neustadt		Plauen i. V. zgornji kolodvor		Plauen i. V. spodnji kolodvor		Plauen Neundorf i. V.		Zittau kolodvor	
	a	b	a	b	a	b	a	b	a	b
Tovornina za 100 kil v pfenigih										
Bruck ob Muri (tovorni kolodvor)	337	241	310	224	309	223	308	222	308	209
Celje	422	308	395	291	394	290	393	289	393	276
Grobelno	412	302	385	285	384	284	383	283	383	270
Moškanjci	404	295	377	278	376	277	375	276	375	263
Slovenska Bistrica	404	295	377	278	376	277	375	276	375	263

2. Saksonsko-pruske tekm. postaje.

Od — V postaje c. kr. priv. južne železnice	a) Postaje saks. državnih železnic					
	Lipsko- bav. ko- lodvor		Lipsko- dražd. ko- lodvor		Lipsko- Stotteritz	
	a	b	a	b	a	b
Tovornina za 100 kil v pfenigih						
Bruck ob Muri (tovorni kolodvor)	381	295	381	295	381	295
Celje	466	362	466	362	466	362
Grobelno	456	356	456	356	456	356
Moškanjci	448	349	448	349	448	349
Slovenska Bistrica	448	349	448	349	448	349

Od — V postaje c. kr. priv. južne železnice	b) Postaje pruskih državnih železnic									
	Lipsko berol. kolodvor		Lipsko alten. kolodvor		Lipsko magd. kolodvor		Lipsko thür. kolodvor		Lipsko Buttrich	
	a	b	a	b	a	b	a	b	a	b
Tovornina za 100 kil v pfenigih										
Bruck ob Muri (tov. kolodvor)	384	298	388	302	385	299	381	295	385	299
Celje	469	365	473	369	470	366	466	362	470	366
Grobelno	459	359	463	363	460	360	456	356	460	360
Moškanjci	451	352	455	356	452	353	448	349	452	353
Slovenska Bistr.	451	352	455	356	452	353	448	349	452	353

Prošnja že prej navedene zveze, naj bi se sadje pošiljalo z osebnimi ali vlaki za brzovozno blago, plačala pa le navadna tovarnina, se je zavrnila. Pač pa se je naročilo osobju južne železnice, naj pazijo na vagone, v katerih se prevažajo blago, tako da jih ne bo treba menjavati in sadja prekladati. Zlasti se naj uporabljajo za pošiljanje sadja le taki vagoni, v katerih dobro cirkulira zrak, kar je za ohranjenje sadja jako važno.

Avstrijska severozahodna parobrodna družba v Draždanah je dovolila za pošiljanje sadja od Laube v Magdeburg 65 pfenigov in v Hamburg 70 pfenigov za 100 kil tovarnega blaga in od Laube v Hamburg 130 pfenigov za 100 kil brzovoznega blaga, vračunši že zavarovalnino. V pojasnilo navedemo nekaj podatkov:

I. Na avstrijskih železnicah	II. v prometu Avstr. z Nemčijo	III. v labsk. prometu
kot brzo vozno blago, zviš.	razred brzo blago	
" kosovina razred II	" II	razred II
pri 5000 kg " A	" AI	" AI
" 10.000 " " B	" B	" B
pri 5000 kg razred A	" AI	" A ₂
" 10.000 " " B	" B	pos. tarif II

2. Direktni nastavki za tovarnino v

a) vzhodnonemško-avstrijske železniški zvezi

Izjemne tarife IE:

I. spravljeno, II. Alla rinfusa.

Iz Gradca v Berlin	I	II	I	II	I	II
" Celja	466	368	524	409		
" Frohnleiten	453	355				
" Judendorfa	462	364				
" Ptuj	503	394				

b) v labsk. prometu.

Iz Ljubnega v Tetscher-Laube	kosovina 5000 kg				10.000 kg				7000 kg				10.000 kg			
	II	AI	B	A2	II	AI	B	A2	II	AI	B	A2	II	AI	B	A2
" Tetscher-Laube	448	296	274	296	448	296	274	296	448	296	274	296	448	296	274	296
Iz Gradca v Tetscher-Laube	510	347	325	347	510	347	325	347	510	347	325	347	510	347	325	347

spravljeno nespravljeno

pfenigov od 100 kil.

Opozorjamo na to, da tovarnino na Labi in njenih pritokih ni zmiraj jednaka, ampak je odvisna od višine vode. Od 100 kil znaša tovarnina v Hamburg 50 do 100 pfenigov.

III.

Poročila blagovnega oddelka zveze gospodarskih zadrug na Štajerskem.

Cenik za umetna gnojila v jes. dobi 1906.

Vse cene za umetna gnojila so spremenljive, in se ne more jamčiti za spremembo cene ali množine; plačati se mora takoj, tekom 14 dni od časa, kar se je poslal račun, nam v Gradcu. Ako se prekorači ta plačilni rok, zaračunajo se zamudne obresti.

Vsa naročila se morajo vpslati zmiraj po kaki korporaciji, ki je združena z

zvezo (posojilnice, kmetijske zadruge in kmetijska društva, c. kr. kmetijska družba za Štajersko), ker bi se na naročila posameznikov, oziroma neudov ne mogli ozirati.

Tomaževa žlindra.

Cena za Tomažovo žlindro znaša s 16. do 21. odstotka skupne fosforave kisline: za dobavo do konca meseca decembra 1906 — 35, 5 v za kilogram odstotek skupne fosforave kisline od železnice Solnograd, ako se koj plača brez vsakega skonta. Popust znaša za pošiljave v celih vagonih po 100 meterskih stotov 30 K. Vsled sklepa načelstva z dne 25. avgusta t. l. se je zvišal popust od 25 K na 30 K od vagona po 100 meterskih stotov.

Vagon Tomaževe žlindre po skupni fosforovi kislini stane:

Od železnice Solnograd brez tovornine: za dobavo v mesecih avgust—december po 31,5 v za kilogramski odstotek: 504 K za 16 odstotkov, 535 K 50 v za 17 odstotkov, 567 K za 18 odstotkov, 598 K 50 v za 19 odstotkov, 630 K za 20 odstotkov.

Cena Tomaževe žlindre, vstevši vrečo, odračunši pa popust 30 K, znaša n. pr. za dobavo do meseca decembra t. l. z 18 odstotki skupne fosforave kisline:

Od graške železnice proč v celih vagonih približno 6 K 30 v, z 18 odstotki skupne fosforave kisline od skladišča v Gradcu v malih množinah približno 6 K 90 v, z 18 odstotki skupne fosforave kisline od skladišča v Ljubnem v malih množinah približno 6 K 50 v, z 18 odstotki skupne fosforave kisline od skladišča v Mariboru v malih množinah približno 7 K 20 v za 100 kil z vrečo vred.

Pošilja se blago po naši prosti volji iz te ali one inozemske ali tujezemske tovarne ali skladišča. Voznino mora plačati kupec, in se zaračuna morebiti nastala večja ali manjša voznina v računu.

Frankature se ne morejo sprejemati.

Vsi drugi pogoji za prodajo in dobavo so navedeni v „Gospodarskem Glasniku“, oziroma v njegovi prilogi „Zadruga“ št. 2 z dne 15. januarja 1906, uradnem glasilu c. kr. kmetijske družbe za Štajersko. Naročila se izvršujejo in zaračunajo izključno le na podlagi teh pogojev.

Kajnit

z 12,4 odstotki čistega kalija zaračunamo celih vagonih vstevši vrečo od železnice Strassfurt ali ktere druge oddajne postaje Nemčije 100 kil po približno 2 K 40 v, v manjših množinah od skladišča v Gradcu približno 5 K, v manjših množinah od skladišča v Ljubnem pri-

bližno 4 K 65 v, v manjših množinah od skladišča v Mariboru približno 5 K 35 v.

Kalijeva gnojilna sol

s 40 odstotki čistega kalija vstevši vrečo v celih vagonih stane od Strassfurta ali ktere druge postaje Nemčije približno 9 K 15 v, v malih množinah od skladišča v Gradcu proč približno 11 K 90 v, v manjših množinah od skladišča v Ljubnem približno 11 K 50 v, v malih množinah od skladišča v Mariboru približno 12 K 20 v in sicer 100 kil.

Cene za kajnit in kalijevo gnojilno sol se ravna po tržni ceni, toraj jih tudi ni mogoče natanko določiti.

Ker ni treba več odrajtati pristojbine za denaturovanje za kajnit in kalijevo gnojilno sol, smo lahko znižali ceno teh umetnih gnojil.

Čiski solidar

stane v malih množinah od našega skladišča v Mariboru proč 29 K za 100 kil z vrečo vred.

Kostna moka II (izlimana)

s približno 21 odstotki fosforave kisline in 3½ odstotki dušika stane v vrečah po 100 kil z vrečo vred, v celih vagonih, od Gradca proč 8 K 10 v, v malih množinah od Gradca proč 8 K 20 v za 100 kil. Ceno kostni moki II smo mogli precej znižati, ker smo sklenili ugodno pogodbo.

Kostna moka I (izlimana in oparjena)

s približno 21 odstotki fosfore kisline in 3½ odstotki dušika stane v vrečah in sicer 100 kil z vrečo vred, v celih vagonih, od Gradca proč 11 K 20 v, v malih množinah od Gradca proč 11 K 30 v za 100 kil.

Kostne moke superfosfat

s 17 do 20 odstotki razkrojne fosforave kisline in 0,4 odstotki dušika, z vrečo vred, v celih vagonih od postaje Hrastnik za kilogramski odstotek fosforave kisline 52, 50 v, v manjših množinah od hrastniške postaje proč z vrečo vred, za kilogramski odstotek fosforave kisline 53, 50 v, s povračitvijo tovarnine to prejemne postaje; od graške postaje proč za 100 kil z vrečo vred s približno 18 odstotki fosforave kisline 10 K 30 v, ne da bi se povrnila tovarnina.

Rudninski superfosfat

s 17 do 20 odstotki razkrojne fosforave kisline, za kilogramski odstotek fosforave kisline z vrečo vred, ako se naročijo celi vagoni od Hrastnika proč 48, 50 v; v malih množinah od postaje Hrastnik proč z vrečo vred 49, 50 v. Glede povračila tovarnine velja isto, kar smo rekli pri superfosfatu kostne moke.

Kartel je cene za rudninski in kostne moke superfosfat zopet zvišal za 1 vinar pri kilogramske modstotku fosforave kisline.

Žveplenokisli kalij

s 50 do 51 odstotki v vodi razkrojnega kalija, za 100 kil, z vrečo vred 27 K 75 od postaje Gradec ali Hrastnik proč.

Žveplenokisli amonijak

spribližno 20 odstotki dušika kot amonij. 33 K 50 v.

Kostne moke bifosfat

s približno 22 odstotki fosforave kisline in s ½ do 1 odstotkom dušika 12 K 50 v za 100 kil z vrečo vred, od graške postaje proč.

Amonijakov bifosfat I.

s 15 % fosforave kisline in približno 6 odstotki dušika 17 K 70 v.

Amonijakov bifosfat II.

z 11% fosforave kisline in približno 5% dušika 14 K 30 v.

Kaliamonijakov bifosfat I.

z 11% fosforave kisline, 6% dušika kot amonij. in 10—11% kalija, razkrojnega v vodi, za 100 kil, z vrečo vred od Gradca proč 21 K 70 v.

Kaliamonijakov bifosfat II.

s 7% fosforave kisline, 4% dušika kot amonij. in 7% kalija, razkrojnega v vodi, za 100 kil, z vrečo vred od Gradca proč 14 K 25 v.

Kalijev bifosfat

s približno 11% fosforave kisline in 10% kalija, 11 K 85 v.

Amonijakov superfosfat

z 11 do 12% fosforave kisline in približno 6% dušika kot amonij. 6%, 21 K.

Kaliamonijakov superfosfat

z 10% fosforave kisline in 4% dušika (kor amonij.) in 10 do 11% kalija 18 K 60 v.

Pri dobavi v vrečah po 50 kil kosmate teže se zvišajo zgorajšnje cene za 50 vinarjev pri 100 kil.

Gnojilni malec.

a) graški za 100 kil od graške postaje proč z vrečo vred 2 K 50 v;

b) vorderbrulski (modri) za 100 kil od postaje Mödling proč z vrečo vred, le v celih vagonih 2 K 20 v;

c) göriaški v celih vagonih z vrečo vred 1 K 70 v; v malih množinah z vrečo vred, za 100 kil, od postaje Ausseewiesen proč 1 K 80 v.

Pristna hanaška zimska rž za setev.

Zveza oddaje, dokler ima kaj zaloge, pristno hanaško zimsko rž, letošnjega pridelka, ki zgodaj dozori, da bogato žetev, fino dolgo slamo in lepo zrnje, je odporna proti mrazu, po 23 K za 100 kil od graške postaje proč, z vrečo vred v vrečah po 50 kil, ako se takoj plača.

Vabimo p. n. okrajne zastoje in občine, kakor tudi cenjene družbine ude, da inserirajo v „Gospodarskem Glasniku“. Cena je nizka. Ako se večkrat inserira in večji inserati, damo primeren popust. Naročila se naj blagovoljjo vposlati naravnost družbini pisarni.