

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 50 K, na $\frac{1}{2}$ strani 30 K, na $\frac{1}{4}$ strani 15 K in na $\frac{1}{8}$ strani 10 K. Pri večjih naročilih velik rabat. Družabnikom izdatno ceneje.

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. 19. V Ljubljani, 15. oktobra 1905. Leto XXII.

Obseg: Sosea Razumnika govedoreja — Poučno potovanje v Švico. — Uspehi umetnega gnojenja na travniku kmetijske šole na Grmu. — Kako se napravlja stanoviten in za kupčijo pripraven sadjevec. — Mlekarsko knjigozodstvo. — Vprašanja in odgovori. — Gospodarske novice. — Uradne vesti c. kr. kmetijske družbe kranjske. — Listnica uredništva. — Tržne cene. — Inserati.

Sosea Razumnika govedoreja.

XIX. Napajanje telet in njih odstavljanje.

V kravjem hlevu je Peter videl v opažanem kotu tri teleta, ki so stala na debeli plasti stelje (glej pod. 88.).

»Teleta imajo tukaj popolnoma suh in gorak prostor,« razlaga Razumnik. »Tla so lesena in z zidom teleta ne pridejo nič v dotiko. Tudi prepiha ni v tem kotu.«

Sedaj je prišla dekla z leseno golido v roki, kjer je bilo približno liter mleka, ki ga je namolzla pri kravi z novim mlekom.

»To je popoldanska južina za tele,« pripoveduje Razumnik. »Tele je 6 dni staro in dobiva petkrat na dan po liter mleka. Drugi teden ga dobode 6 litrov, na štiri obede razdeljenega.«

»Ali ni to premalo?« vpraša začudeno Peter. »Zdi se mi, da moja teleta veliko več dobivajo.«

»In so zato poginila,« odgovori smeje Razumnik. »Premalo mleka teletom gotovo ne škoduje, preveč je pa lahko nevarno. Pri meni se teleta nikdar ne prenapijó.«

Med tem je tele svoj delež posrebal. Prav nič

ni ostalo mleka v golidi. Poželjivo je živahna žival polizala zadnje kaplje.

»Tele je prav res še lačno,« pravi Peter. »Poglej, kako poželjivo gleda za prazno golido. Ali nimaš usmiljenja z živaljo?«

»Da, da bi jo do mrtvega napojil,« odgovori smeje Razumnik. »To me ne mika. Bolje je, če se teleta nekoliko lačna ozirajo za prazno golido, kakor pa, če se ne menijo za polno golido in so na smrt bolna. Mlada teleta so neumne živali. Popile bi naenkrat dva litra in tudi več, dočim morejo prebaviti le enega, kvečjemu pol-drugi liter. Poglavitna prednost napajanja je ravno v tem, da se teleta ne morejo prenapiti. Moja teleta morejo po krmljenju še vedno imeti tek. To jim je ugodno. Če kterikrat zapazim, da teletu v golidi kaj ostane, precej naročim, naj se mu delež prikrajša.«

»To se mi pametno zdi,« pritrdi sedaj Peter.

»Telet ne pustiti, da bi se preobjedla; to je jako važno,« nadaljuje Razumnik. Če se teleta prve tedne preobilno z neposnetim mlekom krmijo, jih

je jako težko odstaviti. Od preobilnega prehranjevanja pridejo potem v nezadostno. Tak prehod ima na razvijanje



Ekszellenca Viktor baron Hein.

živali najslabši učinek. Teleta dobe bolezní v prebavilih in drisko, če so naenkrat primorana uživati namesto obilnega mleka seno in otrobe ali tropine. Če so pa od prvega dne vajena dobivati manj mleka, prično že v drugem tednu poskušati jesti seno in ga žvečiti. Tako se teleta zgodaj privadijo na seno, in odstavljanje je zanje lahka reč. Seveda je teletom pokladati le najboljše seno.“

„Zakaj pa rabiš leseno golido in ne kositraste posode?“ vpraša Peter. Jaz bi mislil, da je lesena posoda manj priporočljiva, ker se teže znaži.“

„To je res,“ potrdi Razumnik, „da je lesene posode teže snažiti. Jaz dam lesene golide vsak dan dvakrat s kropom izpariti, dobro skrtati in splakniti; potem so tako čiste, kakor kositraste. Lesene golide imam pa zato rajši, ker mleko v njih dlje časa gorko ostane kakor v ploščevinastih. Skrajnja snažnost je seveda poglavitni pogoj. Če ostanejo v golidi ostanki mleka in se skisajo, je to zelo neprijetno, in kali, ki povzročajo kisanje, pridejo z mlekom v telečji želodec in čreva, kjer se vname kislo kipeenje, ki je teletom silno nevarno. To je namreč tudi slaba stran napajanja. Napajanje telet je silno koristno, a je primerno le tam, kjer imajo zmisel za snago, natančnost in red. Kjer ni tega, tam je bolje teleta kar h kravi privežati.“

Jaz bom pa v prihodnje teleta vendar rajši tudi napajal,“ pravi čez nekaj časa Peter.

„Snage in reda ne bo nedostajalo. Tudi prihranim vsak dan precej mleka.

Moja teleta so kakšen dan dvakrat toliko mleka popila, in kaj sem potem zanja dobil? Ne več kakor 4 K za koži obeh živali, ki sta poginili. Ne! Kaj takega naj se mi nikdar več ne pripeti.“

„To je seveda tudi zelo važno, da se krave temeljito pomolzejo,“ dostavi Razumnik. „S čistim izmolzenjem do zadnje kaplje od prvega dne naprej se prav bistveno pomnoži mleko. Znano je namreč, da ravno med molžo mlečne zleze največ mleka izdelajo. Molzenje mlečne zleze posebno vzbuja. Človeška roka pa mlečne zleze veliko bolj vzbuja kakor neumno tele, ki nespametno sesa in v svoji trmoglavosti ne obdelava vseh seskov enako. V tem tudi tiči velika prednost napajanja.“

„Koliko časa dobivajo tvoja teleta neposneto mleko?“ vpraša še enkrat Peter.“

„Vobče je težko glede tega določiti kakšno pravilo,“ pojasnjuje Razumnik. „Po osmem tednu dobivajo moja teleta že nekaj otrobov in zdrobljenega ovsu in obenem se jim mleko pomalem odteguje. Biki, ki se morajo

hitreje razvijati kakor junice, morajo dlje časa dobivati neposneto mleko, in sicer 12 tednov ali še več. V krajih, koder se pečajo z vzrejo bikov, ki jih prodajajo za visoke cene, dobivajo biki celo do 9. meseca mnogo neposnetega mleka. Nikakor pa ni teletom, ki so namenjena za rejo, pred osmim tednom kaj znatnega odtegniti pri neposnetem mleku.“

„Kako pa ti odstavljaš teleta?“ vpraša Peter. „Mislim, da ti pri tvojem ravnanju to ne dela sitnosti!“

„Prav imaš,“ zagotavlja Razumnik. „Pri meni pravzaprav ni odstavljanja, ker teleta niso vajena na sesanje. Tele in mati se niti ne poznata. Ko pride čas, da se neposneto mleko prične odtegovati in nadomeščati z drugimi krmili, takrat se daje posneto mleko in poleg tega v pričetku majhne množine pšeničnih otrobov in zdrobljenega ovsu. Najboljšega sena smejo že od drugega tedna naprej poljubno veliko zaužiti. Pri vsakem krmljenju se ga jim da, kar se enkrat z roko zagrabi, in kar ostane, dobe krave.“

„Jaz sem pa mislil, da je škodljivo, če se teleta tako zgodaj privadijo na seno,“ pravi Peter.

Razumnik mu pa odgovori:

„To po moji izkušnji ni tako. Živali imajo pozelejenje po senu. Če se jim ne da seno, potem prično brskati po umazani stelji, in pri tej priliki pojedjo slabe, debeloštiblaste reči, ki jim morejo škodovati. Da to preprečim, jim rajši dam nežnega sena, ki vem, da je dobro, mehko in lahko prebavno.“

„Ravno smo dobili novo tele,“ zakliče dekla, ki je s pomočjo druge dekle

privlekla lepo in močno juničico v predelek za teleta.

„Odrgnite ga dosuhega,“ veli Razumnik. „Pa pazite, da ne ranite popka.“

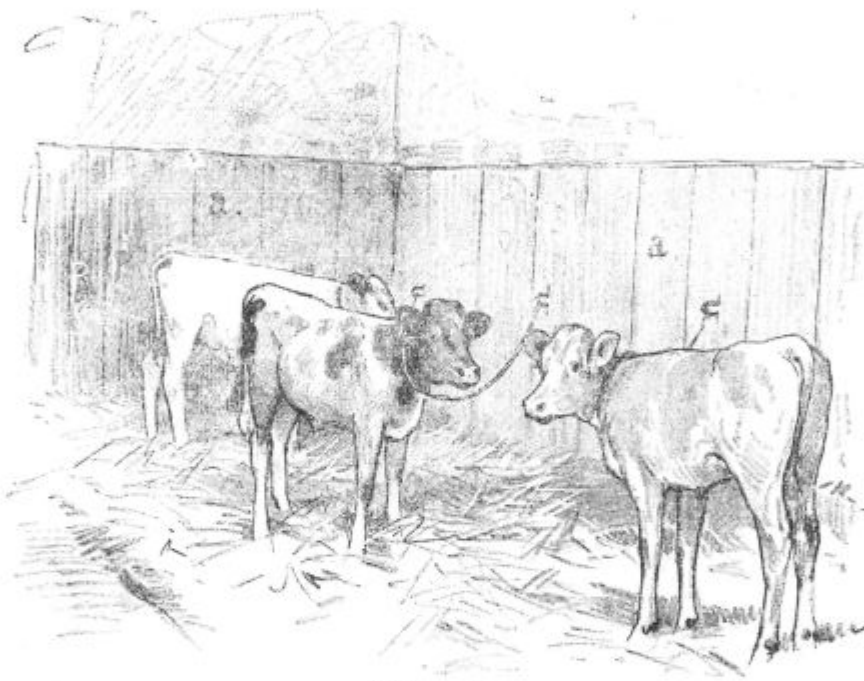
Dekli sta položili novorojenca na suho slamo ter sta ga začeli s slamo drgniti. Pri tem nista pozabili na noge. Živahna in krepka žival se je pri tem vedno skušala na noge postaviti.

Peter in Razumnik sta dolgo časa gledala.

Čez pol ure so vedli tele k materi, da popije mlezvo.

„Jaz sem mislil, da je tele pustiti pri materi, da ga sama obliže,“ pravi Peter. „Ti pa zopet drugače ravnaš, in hočeš, da tele odrgnejo. Ali ima to kakšno prednost?“

„Seveda ima to prednost, ker se teleta hitro ogrejejo, kar se ne zgodi, če jih krave obližejo,“ odgovori Razumnik. „Za teleta je to zelo dobro. Tudi je za noge dobro, če se hitro dosuhega odrgnejo, ker se tok krvi poživí. Le pogledj, kako se tele dobro giblje, četudi je šele $\frac{3}{4}$ ure staro.“



Podoba 88.

Opazene stene v telečjem hlevu.

„Kaj pa storiš, če se teleta navidez mrtva store?“ vpraša zadnji pot Peter. „Ali tudi tedaj daš teleta odrgniti?“

„V tem slučaju rečem najprej gobec in nos očisti sluzi,“ odgovori Razumnik. „Potem se tele tudi temeljito dosuhega zdrigne. Če vse to ne pomaga, potem polijem navidez mrtvo tele po glavi z mrzlo vodo. To navadno pomaga. Če se tele oživi, se mora seveda dosuhega zbrisati.“

„Danes sem se zopet veliko novega naučil,“ zagotavlja Peter, ko se je hvaležno poslavljaj od Razumnika. „Tvoj pouk ne bo zaman.“

Poučno potovanje v Švico.

18. V gosavskem okraju.

Po skupnem obedu smo sedli na železnico, da se odpeljemo proti Gosavi. Ko smo zapuščali mesto Wintertur, smo se prepričali, da ne slovi zastoj zaradi svoje industrije, kajti tik mesta stoji polno tvornic, in sredi njih se vzdigujejo orjaški dimniki.

Še bolj kakor mesto nas je zanimala bližnja okolica, ki je ležala pred našimi očmi. Tu ne najdeš visokih gora in planin, ampak daleč naokoli vidiš samo gričevje in nizko gorovje, poraščeno zgoraj z bujnimi gozdi. Po solnčnih rebrih te mikajo lepi vinogradi, po nižinah pa živozeleni travniki, in sredi njih ležijo žitne njive. Videli smo, da se tukajšnji okoličan peča z raznimi panogami, s poljedelstvom in z vinogradništvom; le škoda, da nismo imeli prilike, da bi si bili nekoliko bliže ogledali uredbo tukajšnjih kmetij. Neki potnik mi je pravil, da se v tukajšnjem kraju pridelujejo prav dobra rdeča vina, vzlic temu, da so vinske lege po 450 m visoko. Glavni sadež obstoji iz črnega burgundca, ki ga imenujejo „klevner“.

Po programu smo morali do Gosave, v kraj, ki slovi zaradi svojega mlekarstva in sirarstva in ki ga danes popravici imenujejo „drugo emodolsko pokrajino“.

Mlekarstvo je v Švici, kakor znano, povsodi na visoki stopnji. Iz statističnih poročil je posneti, da daje mlekarstvo zadnja leta do 320 milijonov kron letnega prometa. Pridelek mleka se pa ceni na 19 milijonov metrskih stotov, ki se takole porabijo:

- | | |
|---------------------------|---------------------------|
| 1. v svežem stanju . . . | 7 milijonov metr. stotov, |
| 2. za rejo telet . . . | 3 " " " |
| 3. za napravo sira itd. 9 | " " " |

skupaj . 19 milijonov metr. stotov.

Največ mleka se porabi za sirarstvo. Zato je pa sirarstvo najvažnejši del vsega šviškega mlekarstva. Po današnjem svojem razvoju je to prava narodna industrija. V Švici deluje danes 5500 sirarnic: 2600 v dolini in 2900 po planinah. Seveda so sirarnice v dolini veliko večje in boljše kakor po planinah.

Da se je mlekarstvo v Švici tako povzdignilo, je seveda v prvi vrsti pripisati izredno ugodnim naravnim pogojem v tej deželi. Veliko je pripisati tudi izdatnemu pospeševanju te panoge od strani države in kantonov kakor tudi združnemu duhu, ki navdaja šviškega kmeta. Mnogo so storile v zadnjem času mlekarke šole, ki neprestano zasledujejo napredek v mlekarški tehniki in ga obračajo v prospeh domačega sirarstva.

Nad vse zanimive so mlekarke razmere v gosavskem okraju, ki leži v kantonu St. Gallen. Tukaj se je sirarstvo v zadnjih desetletjih popelo na

posebno visoko stopnjo. Na prostoru, velikem dobrih 90 štirjaških kilometrov, deluje danes 26 velikih emodolskih sirarnic, opravljenih na najmodernejši način. V teh sirarnicah se porabi povprek okoli 130.000 met. stotov mleka v skupni vrednosti 1.800.000 K. Ta ugodni preobrat se je pričel z letom 1860. Takrat so Gosavci začeli pohajati v emodolsko pokrajino, ki leži v kantonu Bernu, da se prične ondodnemu sirarstvu. Kmalu nato so ga začeli vpeljevati doma — in danes? Danes ima gosavski okraj vse drugo lice kakor pred 40 leti. Svoje malo uspešno poljedelstvo so Gosavci popolnoma opustili. Poprijeli so se rajši samega travništva in reje krav, ki jim danes donša najlepše dohodke.

Še l. 1866. je bilo v gosavskem okraju skupaj 4731 goved (od teh 3598 krav), l. 1896. so pa uradno našli 8721 goved (od teh 6797 krav). V kratki dobi 30 let se je število živine malone podvojilo! Število goved je poskočilo za celih 45 %, število krav pa za 47 %! To je preobrat! To so krasni uspehi, ki so jih Gosavci dosegli s preuredbo svojega gospodarstva in z vpeljavo združnega sirarstva.

In v ta kraj smo bili danes namenjeni! Polni najlepših nadej smo se vozili proti tej zanimivi pokrajini, ki je obetala toliko poučnega za naše izletnike. Od Wintertura smo se vozili venomer proti vzhodu čez kantone Curih in Turgau. Pri mestecu Wil smo prestopili mejo in smo prišli v kanton St. Gallen. Njive so bile čimdaljebolj redke, dokler nismo bili v čisto travnatih krajih. Gosavski okraj leži kakih 600 m nad morjem. Svet je valovit. Docela nizko gričevje se menjava s prijaznimi dolinami. Le v ozadju proti vzhodu se vidijo visoke apencelske planine. Okoli štirih popoldne je vlak zapiskal in naznanil postajo Gosavo. Izstopili smo in pozdravili g. W. Epperja, posestnika, stavbnega podjetnika in znanega graditelja gosavskih sirarnic, ki je bil tako prijazen, da nas je pričakoval na kolodvoru. V njegovem spremstvu smo takoj odšli v hotel Gemsch, kjer nas je pozdravil predsednik združne sirarnice, g. Mäder.

19. V združni sirarnici v Gosavi.

Po mali južini smo odšli v družbi gg. Epperja in Mäderja najprej v gosavsko sirarno. Sirarna je velika enonadstropna stavba. Zgrajena šele l. 1881., se je morala že l. 1899. povečati in izdatno razširiti. Prvotna stavba je veljala 20.000 K. Povečanje sirarne je stalo 50.000 K. Za notranjo opravo se je izdalo 10.000 K. Razentega se je sezidal tudi nov svinjak za 200 prasičev z veliko gnojnično jamo, kar je stalo skupaj 17.000 K.

To sirarno ima v najemu sirar g. Morgenthaler izobražen mož, ki nas je v sirarni prav prijazno sprejel in nam marsikaj poučnega povedal. On plačuje mleko, ki ga prinašajo združniki, po 13 vinarjev liter. Od sirarne pa plačuje najemščine po 50 vinarjev za vsakih 100 litrov ali po pol vinarja za vsak liter dobljenega mleka. Na dan dobi po 2700 do 3000 litrov mleka, ki ga pošlje 32 združnikov. Vsak dan napravi po 2, in kadar je največ mleka, tudi po 3 sire. Siro so povprek po 140 kg težki in se prodajajo po 150 K 100 kg. Sir se prodaja posebno na Francosko v Pariz, pa tudi v daljnjo Ameriko. Prav ta čas se je vežbal v sirarni sin nekega ameriškega bogataša, ki hoče na svoji farmi vpeljati sirarstvo po šviškem zgledu.

Sir se izdeluje iz deloma posnetega mleka; posnema se večerno mleko, ki stoji čez noč v sirarni.

Na vsakih 100 l mleka se vzame 30 do 40 l posnetega mleka. Na ta način se dobi sir, ki je dosti masten in ki ima — kar je glavna reč — redke, velike in pravilno okrogle luknje. Na to se dandanes najbolj gleda v sirni kupčiji. Mleko se posnema na navaden način z žlico-posnemalko. S posnemalnikom posneto mleko ni za rabo, ker se v stroju preveč „ubije“ in ker izgubi pri tem one dobre lastnosti, ki so potrebne za sir. Saj je za sirjenje — kakor je pravil g. Morgenthaler — celo tako mleko manj vredno, ki se mora od daleč dovažati, ker trpi na poti s plajhanjem in stresanjem.

V sirarnici smo si ogledali vse prostore. V mlečni kleti, ki se drži sirne kuhinje, se pazi posebno na snago in na pravilno prezračevanje. In res smo videli, da je nad mlekom in pod posodami, v katerih se mleko postavlja, stalen prepin in da so v ta namen na obeh straneh zidu napravljena posebna okenca. V sirni kuhinji sta dva kotla po 1300 in 1500 l vsebine in 4 stiskalnice šviške sestave. Mleko se greje s premičnim ognjiščem (vozičkom). Za sirjenje rabijo sirišče v praških. Za mešanje sirne goščave rabi velik samodelujoč motič, ki ga goni motor. Iz stiskalnice pride sir za 4 dni v slano kopel, potem se soli še dva dni v obroču. V solni kleti, ki je spodaj v zemlji, ostane sir po 14 dni in dlje.

Posebno se tukaj pazi na pravilno kipenje sira. Zato imajo tukaj povsodi posebne kleti za kipenje, ki se grejejo. Take kleti so za napravo emodolskega sira neobhodno potrebne. Kipelna klet se s pečjo segreva na 22,5 do 27,5° C. S pečjo je spojena primerna posoda za vodo. Tako se skrbi obenem tudi za to, da je zrak v kleti dosti vlažen; kajti če tega ni, postane sir presuh in se rad drobi. Kipelna klet je v pritličju tik sirne kuhinje. Za spravljjanje sira iz pritličja v spodnje kleti in nazaj rabi posebno vzdigalo. V kipelni kleti ostane sir 1½ do 2½ meseca, potem se spravi v sirno klet, kjer se hrani do prodaje.

Ves sir, ki smo ga videli v tej sirarni, se je odlikoval po svoji lepi in pravilni vnanosti in izredno skrbni čaji. Prav tako čedni so bili tudi vsi prostori. Zaloga sira je znašala ta čas 15000 K.

Iz smetane, ki se dobiva s posnemanjem mleka, napravljajo presno maslo, ki se prodaja po 260 K 1 kg.

Nazadnje smo si ogledali še vzorni svinjak, kjer g. Morgenthaler sedi do 200 prasičev. Kupuje jih v starosti 3½ do 4 mesecev. Za pitanje dodaja siratki zmlete turščice in ječmena. Prav lepe dohodke mu daje tudi gnojnica, ki se prodaja četrtletno. Tukajšnji gospodarji se zanjo kar trgajo. Zanj dobi četrtletno po 200 K.

Sirarna je opremljena z motorjem na bencin, ki daje potrebno silo za vodovod, za sukanje sirnega motiča, za pinjenje in za mlenje turščice in ječmena.

Zgledno je delo, ki se opravlja v tej sirarni, zgledna pa tudi vsa sirarna. Našli smo v njej mnogo poučnega! Zato smo se pa tudi s toplo zahvalo poslovili od g. Morgenthalerja. Iz sirarne smo odšli v prijazni družbi naših spremljevalcev še na nekatere tukajšnje kmetije, da si ogledamo njih uredbo.

Uspehi umetnega gnojenja na travniku kmetijske šole na Grmu.

Umetna gnojila se dobro izplačajo, kadar jih pravilno rabimo, če ne v prvem pa v drugem in tretjem letu. To se lahko povzame tudi iz uspehov, ki so se

dosegli na kmetijski šoli na Grmu. Šola na Grmu zdrži na „Velikem travniku“ posebno poskušališče za umetna gnojila*), kjer se delajo že 3 leta različne poskušnje z umetnimi gnojili. Uspehi teh poskušanj se natančno zasedujejo. Kar se pridelalo, se natančno stehta in zapiše.

Uspehi, ki so se v teh letih pokazali, so jako zanimivi in poučni. Za danes hočem napisati samo uspehe, ki so se dosegli s Tomasovo žlindro in s kalijevo soljo, ki se je rabila namesto kajnita. Uspehi so naslednji:

Na pognojenem prostoru se je pridelalo na 1 ha:

l. 1903.	32 met. stot. sena in 19 met. stot. otave,	skupaj 51 met. stot.
l. 1904.	27 „ „ „ 23 „ „ „	skupaj 50 „ „
l. 1905.	39 „ „ „ 26 „ „ „	skupaj 65 „ „

V 3 letih skupaj 166 met. stot.

Na nepognojenem prostoru se je pridelalo na 1 ha:

l. 1903.	24 met. stot. sena in 15 met. stot. otave,	skupaj 39 met. stot.
l. 1904.	22 „ „ „ 20 „ „ „	skupaj 42 met. stot.
l. 1905.	32 „ „ „ 22 „ „ „	skupaj 54 met. stot.

V 3 letih skupaj 135 met. stot.

Če primerjamo te uspehe, vidimo, da se je na pognojenem oddelku pridelalo v teh 3 letih za 31 met. stotov več krme.

Če računamo 1 metrski stot sena po 5 K, znaša večja vrednost 155 K.

Koliko je pa stalo gnojenje?

Za gnojenje se je porabilo na 1 ha:

600 kg Tomasove žlindre, 16%,	pa 680 K (z všteti stroški za vožnjo)	4080 K
200 kg 40% kalijeve soli po 1320 K (z všteti stroški za vožnjo)		2720 K
	Skupaj	68— K

Gnojenje je torej stalo 68 K za 1 ha.

Če primerjamo vrednost večjega pridelka v

znesku	155 K
s stroški gnojenja	68 „
se pokaže čistega dohodka na 1 ha	87 K
ali na oralu	49 K 59 h.

To je prav lep uspeh, ki mora spodbuditi vsakega računajočega gospodarja k porabi umetnih gnojil!

To pa še ni vse, kar se je doseglo z gnojenjem. Z gnojenjem se je dobila tudi boljše krma, kar je tudi upoštevati, in sicer zaradi detelje, ki se je pokazala v veliki meri po tem gnojenju. Če nazadnje upoštevamo še to, da se s takimi uspehi ne pomaga samo živinoreji, ampak da se doseže z obilnejšo in boljšo krmo tudi več gnoja in boljšega gnoja, potem lahko umevamo ugodne posledice, ki jih ima umetno gnojenje za zboljšanje poljedelstva in sploh vsega gospodarstva.

R.

Kako se napravljajo stanoviten in za kupčijo pripraven sadjevec.

(Konec.)

Kislina jabolkom ne primanjkuje, pač pa česlovine. Če ni česlovine, se sadjevec ne more prav čistiti, je bolj omedlega okusa, se tudi rad potegne itd. Kako hitro se čisti trpek tepkovec, koliko čvrstejši okus ima! Virtemberžani mešajo 3 dele jabolk z delom zagatnih hrušek. Razen v trpkih hruškah, se česlovina jabolkniku dá tudi v grenkih jabolkah, lesnikah, nešpljah, kutinah, (ki se jim pa morajo peške izrezati, ker imajo preveč

*) Glej spis v št. 13. »Kmetovalca« iz l. 1903.

slizovine), sadu črnega trna (ki ga pa ne sme mraz zasačiti), ki podeli jabolčniku poleg čreslovine tudi izvrsten, čvrst okus, pa obenem svetlordečkasto barvo. Najbolj se pa za dodatek jabolkom cenijo oskurži. Na Virtemberškem je oni jabolčnik, ki mu je dodanega 5% soka iz oskuržev, najimennitnejši in najdražji. Ker so oskurži prej zreli kakor poznejša jabolka in se ne smejo pred prešanjem omehčati, se posebej prešajo ter se sok primeša jabolčniku. Navadno se jabolkom doda 5% soka na 95 delov, torej 5 delov teh primesi.

Sladkor je redko treba dodajati, če je sadje dobro in zrelo. Le moštu iz prerano odpadlega sadja ali pa včasih iz hrušek se doda toliko sladkorja, da moštna tehtnica kaže n. pr. 10—12%, če se namreč hoče pripraviti pijačo, ki naj dalj časa leži in dobra ostane. Mešanje raznega sadja po gornjih pravilih se priporoča tudi kmetu, ki sadjevec pripravlja v manjših množinah. Boljša, trpežnejša in čista roba mu bo to obilno poplačala.

5. Mlenje.

Sadje je pred stiskanjem v tak stan spraviti, da se v njega stanicah zaprti sok lahko iztisne. Stanice, ki sestavljajo sadje, se morajo torej streti, njih kožica mora popokati. Čim temeljiteje se to doseže, tem laže in tem več soka se bo dobilo. Drozgá se pa sadje na razne načine. O starodavnih načinih drozganja, o točenju v koritih itd. tu nečemo govoriti. Današnji kmet nima toliko preveč časa, da bi ga tratil s takimi igračami, marveč mora gledati, da z malo dela kolikor mogoče največ soka dobi. Med novodobnimi stroji sta najbolj v rabi dva glavna sistema, ki se večinoma rabita v vseh boljših moštarnah. To sta loenhajmski in frankobrodski sistem. Pri prvem dela zelo naglo se vrteče vreteno, ki ima podolgem več vrst zobov, drobno kašo iz sadja, ki ga nanje pritiskata dva pritiskača. Ta stroj se zaradi žaganih zobov v trgovini navadno imenuje „krokodil“. Frankobrodski stroj pa sadje najprej razreže v tenke kose, in sicer s pomočjo na osi v podobi vijaka pritrjenih zobov, ki se pomičejo med zobmi grabelj. Ti kosi pridejo pa še med dva kamenita valca, ki se z različno hitrostjo vrtila drug proti drugemu. Narezani kosi se med tema valcema popolnoma zmečkajo. Posebno, če se drozga po dvakrat melje, je sadje tako zmečkano, da mora skoraj ves sok pustiti. Ta sistem, n. pr. ki ga Mayfarth na Dunaju prodaja pod imenom graj, je za ročno delo, prevladuje pa tudi po vseh večjih moštarnah, kjer ga goni poleg drugih strojev parna ali kaka druga sila. Tak stroj zmelje po svoji velikosti in gonilni sili v 1 uri 500—1200 kg sadja. Nekatere francoske tvrdke, n. pr. Simon Freres v Cherbourg, izdelujejo tudi še druge sisteme sadnih mlinov, ki so izvrstni in se navadno rabijo v francoskih moštarnah. Marsikdo želi sadni in grozdni mlin skupaj: en stroj za dva namena. Tudi taki se dobijo, in sicer po načrtu frankobrodskega sistema napravljeni. Take izdeluje n. pr. A. Duckscher & Co v Werker, Luksemburg. Mlin za grozdje ima itak valce. Če se pa hoče na takšnih mlinih tudi sadje mleti, se nad valce vloži priprava, ki po načinu grajja sadje prej razreže. Take, dvema smotroma služeče priprave pa seveda ne morejo tako popolno in dobro služiti, kakor one, ki so samo za en smoter. Ker sadjevec posebno rad počrni, je tudi bistvena lastnost dobrega sadnega mlina, razen da dobro in lahko melje, tudi ta, da ima sadje malo prilike z železom v dotiko priti. Zato so kameniti valci najboljši. Vse dele, ki pa so železni, je treba najskrbneje pred rjo varovati, kajti po rji pride največ železa v pijačo. Pravočasno snaženje

in pa mazanje s kako maščobo, ki se ne izpreminja, n. pr. z vazelino, je proti rji najboljše sredstvo. Tudi se železni deli ali emajlirajo ali pocinijo, kar je tudi jako dobro.

Sadjevec je tudi sila občutljiv napram raznim glivam, posebno proti očetni glivi. Stroji naj bodo torej taki, da se lahko najpopolneje snažijo. Če se leseni deli z vročim parafinom namažejo in se parafin z razbeljenim železom ali s plamenom še bolj v les vžene, je natančno mazanje še mnogo boljše. Pri teh strojih, kakor sploh pri vseh pripravah, ki se rabijo pri napravljanju sadjevca, zlasti pri onih, ki z njimi pride sok v dotiko, se tudi ne sme štediti z vrelo vodo, če niso s parafinom namazani. Po vsakovrstni porabi naj se dobro splaknejo, nikakor naj se ne puste zlasti v toplem vremenu dalj časa od soka mokri. Pri napravljanju sadjevca mora sploh vladati mnogo strožja snaga kakor pri napravljanju vina iz grozdja. Ker je sadjevec podvržen raznim boleznim, so sicer vsa druga sredstva zaman.

6. Kaj se zgodi z namletim sadjem.

Hruševce je najbolj boleznim podvržen, zlasti očetna gliva se v njem kaj rada naseli. Posebno je nevarno, če se namlete hruške nekaj časa, zlasti v toplem vremenu, puste na zraku. Takoj ti drozga cika, in potem imaš že prej kal boleznim kakor mošt. Dasi-ravno je sicer zelo koristno, če se drozga nekaj časa pred stiskanjem pusti, da stoji, vendar se mora s hruševco drozgo takoj na stiskalnico. Bolje je druge koristi pogrešati, kakor pa robo pokvariti.

Jabolčna drozga pa ni tako silno občutljiva. Če jo pa nekaj časa pustimo, da stoji, povre sok deloma že na tropinah. Posledica tega je, da se drozga da bolje iztisniti, da potegne mošt več snovi iz tropin, vsled česar dobi boljši okus, se laže čisti, bolje povre itd. Virtemberške moštarne imajo vobče navado, da jabolčno drozgo po 24—48 ur stati puste. V toplem času je pa to nekoliko nevarno. Večinoma kazi sadjevec po naših krajih očetna kislina. Ta pač zelo neprijetno vpliva na okus, povzroča, da vino ostane kalno, da ne povre dobro i. t. d.

Neprijetni okus sadjevca po naših krajih moramo pač večidel pripisovati glivi očetnici, ki jo naše moštarne podpirajo z nesnago in z nemarnim postopanjem. V takih slučajih je puščanje drozge dlje časa pred stiskanjem še bolj nevarno. Če je pa natančnost in snaga že prej povsodi vladala, tedaj je pa tako postopanje zaradi premnogih velikih koristi zelo umestno. Če je drozga prosta v pokriti kadi, se mora večkrat dobro premešati, tako da se ne napravi klobuk. Čimbolj tropine v kadi potisnemo pod površje soka s pomočjo pokrova, kakor se n. pr. kisle zelje pritisne, tem bolje je. Zelo varno je tudi, če sode, ki imajo vrata, postavimo pokonci. Pri odprtih vratih zmečemo drozgo v nje, vrata zapremo, namesto čepa pa vzamemo kipelno veho ali vsaj s peskom napolnjeno vrečko. Tako smemo pustiti drozgo brez skrbi po več dni. Kdor to poskusi ter obenem uvaža vse že prej navedena pravila, zlasti glede snage, se bo hitro prepričal o koristi takega postopanja.

7. Stiskanje.

Stiska se v stiskalnicah, kakršnih je premnogo vrst. Teh tukaj ne kaže opisovati. Omenimo le toliko, da novodobne, zlasti hidravlične stiskalnice dandanes v večjih moštarnah prevladujejo. Tudi po naših krajih se bodo sčasoma razširile bolj moderne stiskalnice, ki bodo iz raznih razlogov bolj služile kakor naše stare,

nerodne. Mimogrede pa omenim, da zmožnost stiskalnice ni odvisna le od silnega in stanovitnega pritiska, marveč mnogo bolj od tega, ali sok lahko odteka ali ne. V starih, le iz 4 desek obstoječih koših drozga sadja najbolj kljubuje. Sok ne more od znotraj lahko odtekati, pa tudi tropine vun rine. Koše je treba vsaj toliko predelati, da more sok kolikor mogoče bolje odtekati. Odtok od znotraj zelo olajšujejo iz vrb spletene ali iz blanj zbite vloge, ali vsaj butarice iz obeljenih vrb, ki se jih čim več tem bolje med vlaganjem troja vmes položi, tako da sok od znotraj lahko uhaja.

Stisnjene tropine se še enkrat predrobijo ter ali takoj zopet stiskajo, ali pa se predrobijo v kad zmečejo, nekoliko z vodo poškopijo, n. pr. na 100 kg tropin 10—20 litrov vode, s pokrovom pokrijejo pa čez 12 ur zopet stiskajo. Če so se z vodo poškopile, je treba, da se drugi mošt posebej dene.

8. Dodatek vode.

Nekteri pač trdijo, da na vsak način v sadjevec spada voda, da ga bolj čisti i. t. d. To so pač le bajke. Voda je le voda. Z njo pomnožimo sicer sadjevec, a razrečimo obenem sladkor, kislino i. t. d., sploh vse snovi, ki jabolčnik delajo krepak, uporen proti boleznim itd. Za kupčijo ali sploh sadjevec, ki ga hočemo dalj časa imeti, pustimo le brez vode. Kdor ga hoče z vodo piti, mu je lahko pozneje primeša. Opustimo pa vražo, da voda sadjevec zboljšuje. Če že hočemo za domačo rabo več pijače, nalijemo na tropine nekoliko vode, a kar je damo čez 10 l na 100 kg tropin, moramo pač za vsakih 100 l vode pridejati po 10 kg sladkorja, sicer dobimo preprazno pijačo: vode v posodah in kletih, ki stanejo denar, pač ne bomo hranili. Če je pa sadni sok samosebi preveč kisel, n. pr. ribezov, agrasov, včasih tudi sok prerano odpadlih jabolk i. t. d., se mora kislina pač z vodo razredčiti; v tem slučaju se mora pa tej mešanici dodati toliko več sladkorja. Potreba vode se torej pokaže le v posameznih slučajih, kar pa za narodnogospodarsko važno napravljjanje sadjevca iz jabolk in hrušek ne hodi v poštev.

9. Vrvež.

Zelo važno je, da sadjevec hitro in kar se da popolnoma povre. V žveplane sode, ki je v njih še žveplena sokislina, zadržujoča prosti vrvež, ga ne kaže devati. Namesto da bi se sladkor pravilno razkrajal, se iz njega lahko napravi žlezovina, mošt se potegne. Vrvež se pospešuje s primerno toplino, ki je najboljša okoli 16°. Višja toplina je nevarna zaradi cika.

Zelo čudna je po naših krajih navada tudi sicer pametnih ljudi, ki več verjamejo konjederu kakor živinozdravniku, da mošt pustijo, da pri vehi izmetava nesnago. Če primerjam mošt, ki je po tem načelu povrel, z onim boljših moštaren, kjer je povrel pod kipelno veho, se mi pač smilijo oni, ki tako trdovratno verujejo takim bajkam. Tam, kjer mošt izmetava, je sod pač zelo nesnažen, in razne škodljive glive, ki se jih je treba pri napravljjanju sadjevca najbolj ogibati, najdejo najugodnejše pogoje, da se vgnezdijo. Sod naj se napolni le toliko, da mošt, ki se dvigne, ne more pri vehi uhajati. Namesto z navadno veho se sod zapre s kipelno veho, kakršna je pri nas že povsodi znana, ki se pa še premalo upošteva. V slučaju, da mošt noče vreti, mu morda primanjkuje kvasa. Ta se mu doda, če se mu primeša drugega mošta, ki že dobro vre. Tudi poskusi z odgojenim čistim kvasom so se dobro obnesli. Včasih pa mošt vkljub zadostni množini kvasa noče vreti. V takem slučaju pa morda, če je sicer dovolj visoka toplina in so vse druge okoliščine ugodne, kvasu primanjkuje

hrane. Če je treba, se kvasu da hrane s salmijakom, in sicer 10 gramov na 100 litrov mošta.

10. Pretakanje.

Zelo važno je prvo pretakanje sadjevca. Že za mnogo bolj uporno vino iz grozja je nevarno, če predolgo na drožah leži, koliko bolj za občutljivejši sadjevec. Drože se začnejo kmalu razkrajati in dajo sadjevcu neprijetne lastnosti. Zgodnje pretakanje je pa za sadjevec toliko potrebnejše, ker je za njega trpežnost in prijetnost zelo potrebna ogljikova kislina. Nekteri mislijo, da vino pri pretakanju moč izgubi. Dotični nezalci smatrajo ogljikovo kislino za moč. Res je, da človeka v nos dregne, da moštu dá nekako bolj krepak ali, kakor pravijo, trmast okus. Pa pij sifon ali slatino, kjer imaš še mnogo več ogljikove kisline, in imel boš od nje isti občutek, kakor od mladega nepretočenega vina, pijan pa ne boš. Moči se pri pretakanju prav nič ne izgubi, pač pa ogljikove kisline. Vino pa mora z drož. Ogljikova kislina se pri pretakanju istotako izgubi, če se prej pretaka, kakor pozneje. V obilo slučajih postane vino nekako ubito. Razložek je pa ta, da se v vinu, ki se prej pretoči, ko je v njem še nekoliko sladkorja, ogljikova kislina v mnogo večji meri v krajšem času zopet ponovi, kakor pa v pozno pretočenem. Sadjevec torej na vsak način kaže pretočiti takoj po glavnem vrvežu, ko se je pomiril in povečem učistil. Pretoči se pa v nekoliko zažveplane sode (po 5 g žvepla na 1 hl). Mimogrede naj bo omenjeno, da naj se v ta namen rabi le čisto žveplo v tenki legi na popirju, ne pa na cunji. Pretoči se najbolje v velike posode, ker se tam bolje drži kakor v majhnih. Po prvem pretočenju se skuša v njem kolikor moč ohraniti ogljikovo kislino, torej se pozneje navadno nič več, ali se pa le zelo redko pretaka. V hladni kleti in veliki posodi se kaj dobro drži ter ogljikova kislina v njem ostane. Snaga, redno zalivanje posode i. t. d. so najvažnejša kletarska opravila, ki jih je pri rahlejšem sadjevcu še bolj treba upoštevati kakor pri močnem grozdnem vinu.

V najvažnejših potezah smo premetrili sedaj za sadjarja jako važno vprašanje. Zastopana načela so znanstveno natančno dognana in od večakov preskušena. Ona so odločilna za kakovost in množino izdelka, torej za sadjarjev uspeh. Sadjar naj jih torej upošteva ter naj opusti vse vraže in zakotna sredstva, ki se mu vsiljujejo od kterekeoli strani. Sadjar, ki ima jasne pojme o jasnih načelih, bo hodil pravo pot, cilja ne bo pogodil le slučajno, temveč sigurnim korakom. Istotako mora kmet dandanes sploh delati, če hoče opravičiti svoj obstanek.

Obenem naj se mi še dovoli opomnja, da pripravljjanje sadjevca bolj kaže za večja podjetja kakor za posamezne sadjarje, da bi bilo torej kaj koristno, če bi se kapital več kmetov združil za tako podjetje v obliki zadrug, ali pa če bi se posamezni kapitalisti kakor drugod poprijeli tega zelo hvaležnega podjetja.

I. Belle.

Mlekarsko knjigovodstvo.

Piše M. Ivančič.
(Nadaljevanje iz I. 1903).

Mesečni zaključek.

Plačevanje mleka koncem meseca se godi po razmerju, kakor smo spravili v denar njega izdelke v dotičnem mesecu. Važno je torej, da se koncem vsakega meseca poučimo o kupčijem izidu mlekarskega pod-

Gospodarske novice.

* **Ekscelenca Viktor baron Hein**, ki je bil 12 let deželni predsednik kranjski, je bil na svojo prošnjo ta mesec odpoklican s tega važnega mesta ter je prišel, obenem visoko odlikovan od Nj. Veličanstva presvetlega cesarja, za sekcij-skega načelnika v notranje ministrstvo. Postojanka deželnega predsednika je silno važna, celo na naših, od političnih preprirov razoranih tleh, ker deželni predsednik more in mora posegati v vse pojave javnega življenja. Naš list, kot glasilo c. kr. kmetijske družbe, ki dosledno stoji izven političnega boja, pa mora ob slovesu ekscelence barona Heina iz dežele poudarjati njegove velike zasluge za kmetijstvo, zlasti za vinstvo in melioracije. V kranjskih razmerah ga ni nevhvalejšega posla, kakor potegovati se za kmetijske, zlasti kmetijske koristi, in to nevhvaležnost je menda spoznal tudi baron Hein. Naša stanovska dolžnost nas sili, da v imenu vseh zavednih kmetovalcev javno in hvaležno poudarjamo velike zasluge barona Heina za deželno kulturo in mu v to svrhu postavimo skromen spomenik tem potom, da smo na čelu te številke priobčili njegovo sliko.

* **Tropine** bo imela družba šele od 1. decembra naprej v zalogi, ker tvornica do tega časa ne more prav nič blaga oddati.

* **Naročniki na Tomasovo žlindro** naj izvolijo vselej označiti, ali hočejo 16 ali 18 % žlindro. Kdor tega ne označi, dobi 16 %.

* **Umetna gnojila vam pomorejo!** je naslov spisu, ki smo ga priobčili v zadnji številki „Kmetovalca“. Nanj še enkrat prav posebno opozarjamo.

* **Opozarjamo na gnojenje z umetnimi gnojili prihodnje jesen** in prosimo gg. ude, naj gnojila, to je Tomasovo žlindro, kalijevo sol, oziroma kajnit, kmalu naroče, drugače bo težko točno postrežati, kajti jeseni je silen naval na železnice in se mora računati z zamudami. Po dosedanjih izkušnjah bomo jeseni oddali kakih 150 vagonov umetnih gnojil, in to največ nadrobno, iz česar more vsakdo posneti, da je le ob pravočasni naročitvi mogoče premagati tako delo v zadovoljstvo čč. naročnikov. Cene so naslednje:

Tomasova žlindra 16 %, 18 %, .

za 100 kg 5 K 80 h 6 K 40 h

Te cene veljajo le za oddajo nadrobno v vrečah po 100 kg, dočim za oddajo podružnicam na vagone po 100 vreč more družba ceno še izdatno znižati. Podružnice, ki leže ob železniški progi Trst-Ljubljana ali Reka-Ljubljana in naroče poln vagon, imajo tudi dobiček pri voznini, ker potem družba ne vračuni voznje do Ljubljane, ki je v gorenjih cenah zapopadana, temveč le resnično plačano voznino.

Rudninski superfosfat po 7 K 50 h 100 kg z vrečo vred.

Kajnit po 5 K 50 h 100 kg.

Kalijevo sol po 12 K 60 h 100 kg. To gnojilo se oddaja tudi v vrečah po 50 kg. 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 kilija in se vrhutega še prihrani 3 K 90 h.

Kostno moko, kostni superfosfat, čilski soliter, roženo moko in druga gnojila se oddajajo po dnevnici ceni.

V a b i l o

k občenemu zboru kmetijske podružnice za ilirskobistriški okraj, ki bo 22. oktobra t. l. ob treh popoldne pri „Mesarju“ v Trnovem.

S P O R E D

se bo vršil v zmislu § 32. družbenih pravil. Vršila se bo tudi volitev načelnika in 4 odbornikov, sprejemale se bodo naročitve na umetna gnojila in pobirala se bo udnina za l. 1906.

Kmetijska podružnica v Il. Bistrici,

dne 11. oktobra 1905.

Mart. Zarnik, načelnik.

Št. 18.749.

R a z g l a s.

Na podstavi deželnega zakona z dne 18. februarja 1885 (dež. zak. št. 13.) se s tem splošno naznanja, da morajo posestniki žrebcev, ki hočejo v prihodnji spušalni dobi spuščati svoje žrebce za plemenitev tujih kobil, zglašiti te svoje žrebce

najpozneje do 1. decembra 1905

pri političnem okrajnem oblastvu, v čigar okolišju se nabaja stajališče žrebčev. Dovoljeno je zglašiti zvršiti pismeno ali ustno; obenem pa je naznaniti ime in priimek, potem stanovništvo žrebčevega posestnika kakor tudi plemo, starost, barvo in stajališče žrebčev.

Za žrebce sploh pod štirimi leti in za noriške žrebce pod tremi leti se ne dajejo dopustila za spuščanje.

Kje in kdaj bo izborna komisija zglašene žrebce pregledovala in zanje dajala dopustila, dá se ob svojem času na znanje.

C. kr. deželna vlada za Kranjsko.

V Ljubljani, dne 28. septembra 1905.

Št. 19.372.

R a z g l a s.

Na podstavi ces. ukaza z dne 15. septembra 1900, drž. zak. št. 154., s katerim so bila premenjena nekatera določila ces. ukaza z dne 2. maja 1899, drž. zak. št. 81., o odvracanju in zatiranju svinjske kuge, in v zmislu ukaza ministrstva za notranje stvari, za pravosodje, za trgovino, za železnice in za kmetijstvo z dne 18. septembra 1900, drž. zak. št. 155., se v sporazumljenju s c. kr. kmetijsko družbo za Kranjsko razglša za IV. četrtletje 1905 nastopna

vrednostna tarifa:

za vsak kilogram žive teže pri zdravih prasičih za rejo, da se določi odškodnina po določitih člena I, § 3. b, ces. ukaza z dne 15. septembra 1900.

A. Prasiči za rejo

deželnega plemena:

- | | |
|-------------------------------------|--------|
| 1.) Prasički do 3 mesecev | K 1:35 |
| 2.) Prasički do 1 leta | » 1:20 |
| 3.) Prasički nad 1 leto | » 1:08 |

B. Prasiči za rejo

iz križanja z angleško pasmo:

- | | |
|-------------------------------------|--------|
| 1.) Prasički do 3 mesecev | K 1:65 |
| 2.) Prasički do 1 leta | » 1:48 |
| 3.) Prasički nad 1 leto | » 1:20 |

C. Prasiči za rejo

čistega plemena (angleški), importirani ali doma zrejeni:

- | | |
|-------------------------------------|--------|
| 1.) Prasički do 3 mesecev | K 1:90 |
| 2.) Prasički do 1 leta | » 1:62 |
| 3.) Prasički nad 1 leto | » 1:30 |

Za one prasiče, ki so bili uradoma zaklani in se je pri njih našlo, da so bili okuženi, se s pridržkom določil §§ 5. in 6. ces. ukaza z dne 15. septembra 1900, toda brez drobu, v popolnoma iztrebljenem stanju, daje povračilo iz državnega zaklada samo v znesku 50 odstotkov zgoraj navedene vrednostne tarife. Pri plemenskih prasičih pa pristaja k po gori navedenih vrednostnih postavkah dognanim odškodninam še 25% dodatek (§ 3. c ces. naredbi od dne 15. septembra 1900).

C. kr. deželna vlada za Kranjsko.

V Ljubljani, dne 9. oktobra 1905.

Listnica uredništva.

I. S. v Z. Priposestovane pravice do pota ne izgubite, če tudi ne tožite, ako posestnik pot prepoveduje in jo Vi naprej rabite.

A. B. v D. Pravico do stare struge imajo le mejaši.