

Gospodarski Glasnik

za Štajersko.

List za gospodarstvo in umno kmetijstvo.

Izdaja c. kr. kmetijska družba na Štajerskem.

List velja na leto 4 krone.

Udje družbe prispevajo na leto 2 kroni.

Udje dobé list zastonj.

Vsebina: Naša izvozna trgovina z živino in mesom. — O izberi trsnih vrst pri novih nasadih. — Nove kombinacije pri zavarovanju. — O ravnanju z vinom. — Iz razprav osrednjega odbora c. kr. kmetijske družbe na Štajerskem. — Zborovanja podružnic. — Iz podružnic. — Tržna poročila. — Zadržuga: Poročila zveze gospodarskih zadrug na Štajerskem. — Oznanila.

Naša izvozna trgovina z živino in mesom.

Ko se je v prvi polovici leta 1909 izvoz naše klavne živine po svoji tržni vrednosti povzdignil za celih 9.7 milijona kron v primeri s prvo polovico leta 1908, smo splošno mislili, da se bo naš izvoz povzdignil. A to prepričanje se nam je kmalu omajalo, ker je takoj potem začel izvoz naše živine nazadovati. Na koncu leta se je namreč pokazalo, da je naš izvoz živine nazadoval za celih 170 054 glav v tržni vrednosti 19.4 milijonov kron. Res je sicer, da se je uvoz mesa zvišal za 0.8 milijona kron. To pa je razmeroma tako mala svota, da prihaja v primeri z množino naše izvažane žive živine komaj v vpoštev in da si ž njo nikakor ne moremo razložiti nazadovanja izvoza.

Sledeči tabelarni pregled daje sliko našega izvoza živine in mesa:

Vrsta	Tržna vrednost v 1000 K		Glav		več + manj — glav
	1908	1909	1908	1909	
Volov . . .	37.803	38.082	64.606	55.755	— 8.851
Bikov . . .	3.258	2.240	5.851	4.225	— 1.626
Krav . . .	12.032	9.984	31.888	23.276	— 8.607
Mlajine . .	21.723	13.141	95.998	57.787	— 38.211
Telet . . .	949	553	11.697	6.909	— 4.788
Ovac . . .	2.409	820	101.892	34.160	— 67.732
Koz . . .	16	24	682	1.013	+ 331
Jagnjet . .	275	16	25.007	1.472	— 23.535
Svinj . . .	1.066	812	21.789	4.754	— 17.035
Klavne živine	79.531	60.172	359.405	189.351	— 170.054
Mesa:	Meterskih stotov				
Svežega . .	2.965	3.993	12.823	17.572	+ 4.749
Vdelanega .	2.499	2.250	12.598	11.322	— 1.276
Klobas . .	88	110	453	544	+ 91
Mesnih izdelkov .	5.552	6.353	25.874	29.438	+ 3.564

Iz tega se vidi, da je razun pri kozah pri vseh vrstah živine naš izvoz nazadoval. Čuditi pa se temu res ne smemo. Leta 1908 se je začel na Italijansko precejšen izvoz mlade živine, ki je do poletja 1909 še trajal. Res je sicer, da je v tem letu po Gornji in Srednji Italiji prirastlo zelo mnogo krme, dočim je je bilo po alpskih deželah ravno zelo malo, in da je bilo tudi v letu 1909 po alpskih deželah malo krme. To pa ne spremeni prav nič na žalostnem dejstvu, da smo v prodajanju in izvozu naše mlade živine morali zreti zastajanje naše živinoreje in celo nevarnost za njo, če ni bilo mogoče vsled ugodnih uspehov v živinoreji leta 1907 toliko prebitka na blagu, da se je lahko precej mlade živine, ki je bila dolo-

čena za pleme, prodalo, ne da bi se s tem občutno oškodovala naša živinoreja.

Toda bodisi stvar že taka ali taka, jasno je, da v današnjih carinskih političnih razmerah, pred vsem kar zadeva našega največjega odjemavca, Nemčijo, ni mogoče več govoriti o izvozu, ki bi, razun pri najboljšem blagu, našim živinorejcem koristil.

Če postaja vkljub temu tu in tam število našega izvoza v Nemčijo večje, je to vedno znak, da so cene na naših domačih živinskih sejmihi nenavadno nizke; kajti samo tedaj je mogoče zaradi visoke nemške carine z dobičkom izvažati živino.

Zato nikakor ne smemo jemati leta 1908 in prve polovice leta 1909 za mero našega izvoza živine, ker so ta leta bila nenormalna. Sploh bi bilo nekaj popolnoma nenavadnega, če bi se v letu 1909 ne pokazalo očitno nazadovanje izvoza, ampak bi bil ostal na isti višini ali postal celo večji. Pri nizkih cenah v letu 1908 in 1909 sploh ni bilo mogoče misliti, da se bo produkcija zvišala, ker se ni splačala.

V naslednjem pregledu podajemo razdelitev našega izvoza po deželah, v katere je šel:

Kam	Goveda		Svinj		Ovac	
	1908	1909	1908	1909	1908	1909
G l a v						
V Nemčijo .	94.006	81.250	1.445	806	8.615	6.436
Švico . . .	10.435	13.111	3.156	798	19.305	17.884
Italijo . .	103.365	52.653	17.126	3.034	3.818	2.186
Rumunijo .	1.172	408	40	48	71.498	—
Na Francosko	—	—	—	—	21.016	6.430
V Belgijo .	—	—	—	—	3.313	3.688

Po takem je najbolj nazadoval naš izvoz v Italijo in sicer za 50.000 goved, 14.000 svinj in 1700 ovac pri primeri z letom 1908. Tudi izvoz v Nemčijo je pri vseh vrstah živine nazadoval (pri govedih za 12.846 glav). Le v Švico se je naš izvoz goveda povzdignil za približno 3000 glav. Precej nazadoval je naš izvoz tudi pri ovcah. V letu 1908 jih je šlo skoro 72.000 glav na Rumunsko, dočim se jih v letu 1909 v to deželo ni prodalo prav nič. Izvoz na Francosko je nazadoval skoro za 15.000 glav in samo na belgijskem trgu je izvoz, dasi le neznatno, napredoval.

Sedaj pa je naša naloga, da primerimo z izvozom mesa in živine tudi naš uvoz. Dobimo ga na sledečem pregledu

Vrsta	Tržna vrednost v 1000 K		Glav		več + manj — glav
	1908	1909	1908	1909	
Volov . . .	907	162	5.205	690	— 4.515
Bikov . . .	75	32	103	26	— 77
Krav . . .	372	484	845	997	+ 152
Mlajine . .	107	98	443	409	— 34
Telet . . .	191	203	2.794	2.981	+ 187
Ovac . . .	160	81	7.148	3.706	— 3.442
Koz . . .	27	22	1.786	1.457	— 329
Jagnjet . .	22	24	2.025	2.199	+ 174
Svinj . . .	2.128	1.737	26.352	19.793	— 6.559
Klavne živine	4.009	2.844	46.701	32.258	— 14.443
Mesa:	Meterskih stotov				
Svežega . .	118	83	1.026	727	— 299
Vdelanega .	218	238	778	836	+ 58
Klobas . .	674	759	2.607	2.910	+ 303
Mesnih izdelkov .	1.010	1.080	4.411	4.473	+ 62

Iz tega se vidi, da je uvoz klavne živine v našo monarhijo nazadoval za 4515 glav. Ravno tako zelo je nazadoval uvoz ovac (za 3442 repov); za skoro dvakrat toliko je nazadoval uvoz svinj (6559 repov). Za neznatne vsote se je povzdignilo število uvoza pri kravah, teletih in jagnjetih.

Dežele, iz katerih je prihajala uvažana živina in število glav je razvidno na sledečem pregledu:

Dežela	Goveda		Svinj		Ovac	
	1908	1909	1908	1909	1908	1909
G l a v						
Srbija . . .	3.254	640	20.970	15.396	28	87
Nemčija . .	1.410	1.863	1.606	1.213	993	320
Italija . .	1.163	1.221	199	—	88	—
Švica . . .	896	442	4	—	132	—
Črnagora .	5.258	496	3.477	3.133	10.084	5.262
Nizozemko	114	367	—	—	—	—

Tukaj navedeni srbski uvoz obsega v provizorni pogodbi dovoljeni kontingent uvoza mesa, nazadovanje se razlaga iz tega, ker je ta provizorij koncem marca 1909 potekel. Izvoz iz Črnogore je nazadoval za skoro 5000 glav goveda. Druge spremembe so preneznatne, da bi jih posebe omenjali.

Če torej moramo zabeležiti z veseljem, da nam inozemska konkurenca ni delala sitnosti in če smo v tem precej odškodovani, pa je tem manj prijetno, da se je uvoz iz Ogrske naravnost neznansko povešal in sicer za nič manj ko 56²/₁₀ milijona kron, kar je za avstrijske živinorejce pomaknilo pomen izvoza popolnoma v ozadje. V teh razmerah se pač ne smemo čuditi, da so cene naše živine znižane in

da so naši živinorejci v neprijetnem položaju.

Vkljub temu pa bi bilo napačno obupati nad prihodnostjo. Ker se je lani prodalo zaradi pomanjkanja krme zelo mnogo živine, se bodo, če bo letošnji pridelek krme količkaj zadovoljiv, tudi cene zvišale. Nečesa pa naši alpski živinorejci ne smejo pozabiti: na izvoz se ne bomo mogli nikdar zanašati. Tem bolj važna pa je kupovalna moč naših konzumentov. In k temu spada v prvi vrsti žitorejec, čigar gospodarstvo ne more producirati dovolj živine.

H R.

O izberi trsnih vrst pri novih nasadih.

(Dalje in konec.)

Beli burgundec.

Jako dobra vina daje tudi beli burgundec. Cenijo se posebno zaradi svojega značaja, svoje polnote in duha. Res je sicer, da dobi beli burgundec vse te lepe lastnosti le v najugodnejši legi in dasi zazori tudi v manj ugodnih legah, vendar moramo priporočati, da se naj sadi le v najboljših in najugodnejših. Čim slabša je lega, tem bolj se izgublja vse dobre lastnosti tega vina in če postane vino tudi v takem slučaju še razmeroma dobro, vendar je pridelek majhen, trud se ne poplača in zato je boljše, da ga v slabih legah ne pridelujemo.

Kar zadeva odpornost proti mrazu, je ta vrsta med našimi najboljšimi, pač pa je ob času cveta precej občutljiva in v jeseni zelo rada gnije. Na Štajersko je prišla šele v zadnjem času, a v novih nasadih se sadi zelo pogosto, kar lahko z ozirom na vse, kar smo o tej vrsti bolj z gore povedali, le iskreno pozdravljamo. — Pod istim imenom se pri nas večkrat sadi beli Morillon, ki v svojih lastnostih precej dosega beli burgundec, a vendar ne daje tako dišečega vina.

Rulandec.

Mnogo bolj znan ko beli burgundec je sivi burgundec, ki se imenuje tudi rulandec. V svojih lastnostih je precej podoben belemu burgundcu, v času cveta in v jeseni pa ni tako občutljiv kakor beli burgundec; le v pridelku je nekoliko razločka. Do čim daje beli burgundec le srednje velike pridelke, spada rulandec med najhvaležnejše množinske vrste in če množina njegovega pridelka sicer ne dosega one, ki jo dajejo laška grahovina, moslovec in žlahtnina, vendar so njegovi pridelki redni in je kakovost vedno izborna.

Rulandec ne daje samo zelo mnogo, ampak tudi zelo dobro vino; spada namreč med vrste, ki imajo največ sladkorja. Nad 20 stopinj sladkorja ni pri njem nič nenavadnega.

Ta vrsta ima samo to slabo lastnost, da postaja njeno vino, če ni bilo stiskanje skrbno in umno, zelo rado precej temno barvano. Zaradi tega rulandca marsikje ne marajo ravno in tudi na Štajerskem smo srečno že primahali tako daleč, da je ta vrsta iz novih nasadov takorekoč skoro popolnoma izključena. To pa je samo v našo škodo, ker ravno za naše štajerske razmere ni boljše in

primernejše vrste. Kakor o zelenem silvanu, tako moramo reči tudi o rulandcu, da spada v vsak štajerski vinograd, če hočemo, da bodo stare pritožbe o kislici štajerskih vin vendar enkrat potihnile.

Rulandca lahko sadimo kjer-sibodi, ker daje tudi v najslabših legah še precej dobro vino. Temna barva mu škoduje samo takrat, kadar gledamo pri njem na kvaliteto in če se ta vrsta — kar pa se naj rajši opusti — stiska sama zase, a se s primerno skrbjo lahko prepreči.

Drobna grahovina.

Tudi ta vrsta je poklicana k temu, da bo v pridelovanju kakovostnih vin igrala kedaj še jako važno ulogo. Ta vrsta namreč daje v legi in zemlji, ki ji ugaja, tudi pri nas vina — ki se sicer ne dajo primerjati z renskimi — pa vendar spadajo med najboljše dišeča, buketna vina, ki jih lahko pridelujemo. Odlikujejo se s posebno polnostjo in močjo in dokler so še mlada, s posebnim, značilnim in prijetnim duhom.

Trs te vrste (po nemško jo imenujejo „Kleinriesling“) je za zimski mraz in v času cveta zelo trpežen, grozdje v jeseni le malo gnije. Pridelek je, dasi ne ravno velik, vendar precej zadovoljiv, zato pa se mora na dolgo rezati.

Drobna grahovina zori sicer nekoliko prej ko njena sestra, laška grahovina, a se vendar mora šteti med pozno zoreče vrste; če hočemo dobiti zadovoljiv pridelek, moramo pustiti grozdje kolikor mogoče dolgo na trsu. Saditi moramo torej to vrsto le v najugodnejših legah, najboljše v kamenitih. V srednjih in slabših legah se trud ne poplača; vino ostane kislo in brez duha.

Na Štajerskem so razun Peker, kjer se že dolgo časa z najboljšimi uspehi prideluje, zanj najbolj primerni sledeči kraji: Haloze, Ormož, Ljutomer, Radgona in Klek, kjer dobi najlepši duh.

Rdeči traminec.

Tudi ta vrsta daje najfinejša buketna vina in je proti zimskemu mrazu, v času cveta in proti plesnobi grozdja v jeseni zelo trdna. Saj pa debelokožnim traminčevim jagodam niti najhujši dež ne more nič. Le pridelek je nekoliko manjši, tako da se ta vrsta splača le tam, kjer dobimo zelo dobro kakovost, torej v najboljših legah. Traminec zori ob istem času kakor drobna grahovina in se mora, če hočemo dobiti od njega zelo dobro vino, pustiti — kakor drobna grahovina — kolikor mogoče dolgo na trsu; to pa je mogoče samo v najugodnejših legah. Tam daje traminec težka vina z množino ekstrakta in alkohola, ki se posebno v mladosti odlikuje z zelo močnim duhom, ki se zelo ceni.

Kjer se pridelujejo vina na kakovost, bi bilo želeti, da bi se ta vrsta bolj negovala. Vendar pa je zanjo potrebna daljša vzgoja.

Žolti muškat.

Zelo hvaležna kakovostna sorta je žolti muškat, ki daje vina, ki so v svoji

mladosti zaradi svojega okusa in duha zelo priljubljena. Žalibog so kraji, kjer bi se lahko z uspehom sadil, zelo omejeni in redki. Na Štajerskem doseže muškat najboljšo kakovost le v ugodnih legah okoli Maribora, posebno v kameniti zemlji v obližju Kamnice. Izven teh krajev se lahko — z nekim upanjem na dober pridelek — sadi le v zelo kamnenih, peščenih in suhih tleh v najugodnejši legi.

Žolti muškat je za zimski mraz zelo občutljiv in tudi v času cveta, rodi malo in v jeseni njegovo grozdje zelo rado gnije. Tudi se ga rada lotita ođidij in črni smod. V manj ugodnih legah so razmere zanj tako slabe, da se niti ne splača.

Ta vrsta zahteva na vsak način kratko rez. Če se na dolgo reže, je vino zelo kislo, okusa po muškatu ni ali pa je zelo slab. Kjer pa imamo zgore opisane ugodne razmere za sajenje muškata, tam se ta vrsta ne more dovolj priporočati.

Kot vrste z muškatovim okusom prihajajo za kakovostna vina še v vpoštev muškatni silvanec in muškatna žlahtnina. Posebno prvi daje izborna vina s finim muškatovim okusom. Kdor hoče razun zgore navedenega okoliša (Maribor in Kamnica) pridelovati vino z muškatovim duhom in okusom, ta bo z uspehom prideloval ti dve vrsti, ki dajeta obe zgodaj zrelo in sladko vino. Nikakor pa se ne sme pozabiti, da se priljubljeni duh in okus po muškatu dasta doseči le v najugodnejših legah in da se naj torej te vrste pridelujejo le v takih.

Bela in rdeča žlahtnina.

Obe ti vrsti sta na Štajerskem še vse premalo cenjeni. Nele, da dajeta izborna namizna grozdje, ampak tudi za pridelovanje množine vin sta na Štajerskem naravnost nezogibno potrebni. Obe vrsti sta zelo rodni, precej trdni proti zimskemu mrazu, v času cveta in v jeseni proti plesnobi grozdja neobčutljivi, uspevata v vseh za vino primernih legah, se počutita enako dobro, če ji režemo na dolgo ali na kratko in dajeta okusno, lahko, milo vino, ki se posebno, ko je mlado, zelo rado in lahko pije. Čim bolj staro je njuno vino, postaja res prazno; to pa lahko preprečimo, če pridelujemo poleg žlahtnine še druge vrste, ki dajejo bolj težka in polna vina, najboljše rulandec, ali kjer so tla za to primerna, laško grahovino in žolti moslovec. Če mešamo te vrste, se nam bo pridelovanje žlahtnine na vsak način splačalo.

Rdeča vina.

Plavi portugizec, plavi frank, plavi burgundec.

Glede vrst za dobivanje rdečih vin moramo opomniti, da zori plavi portugizec zgodaj in da se torej lahko prideluje tudi v manj ugodnih legah, dočim spadata plavi burgundec in plavi frank kot pozno zoreči vrsti le v najboljše in najugodnejše lege.

Kar zadeva pridelke, moramo reči, da je plavi burgundec najmanj roden, ostala dva pa sta precej rodna. Plavi portugizec daje lažje, plavi burgundec in plavi frank pa dajeta težje, polnejše in bolj dišeče rdeče vino. Zadnja dva moramo stiskati skupaj, ker dajeta potem bolj izenačeno vino.

Cimetovka.

V vinarijskem vinskem okolišču se tudi naj ne prezre pridelovanje plave cimetovke, ki daje vinarijskemu vinu slavni buket; naj se je vsaj čertina posadi. Ker pa se ta vrsta ne oplodi sama, se ne sme saditi sama zase, ampak v vrstah mešana z drugimi.

Portugizec in plavi frank se morata rezati na kratko, burgundec in cimetovka pa na dolgo. Za rdeča vina prihajajo na Štajerskem razun konjiškega okoliša ž njegovo slavno „Vinarijo“ v vpoštev mogoče tudi zgornje Slovenske gorice, kjer daje portugizec zelo lep in značilen duh.

Sestavljanje vrst.

Pri izberi trsnih vrst, ki jih nameravamo saditi, tudine smemo prezreti, da pri nas nimamo takih leg in takega podnebja, da bi lahko sadili samo eno vrsto, kar bi bilo res najprimernejše. Mismo naravnost prisiljeni, v vsakem vinogradu imeti več vrst, ki se v svojih lastnostih spopolnjujejo. Meni se celo zdi, da tudi pri pridelovanju kakovostnih vin ne smemo pridelovati in saditi samo ene vrste in čistih sortiranih vin, če hočemo doseči, da bo to vino kolikor mogoče dobro. Vrste kakor drobna grahovina, beli burgundec, rdeči traminec, dajejo sicer tudi pri nas značilna vina z zelo dragocenimi lastnostmi. Te lastnosti pa so le zelo porredko zaokrožene in izenačene. Taka vina imajo večkrat zelo mnogo alkohola, ki ne dopušča, da bi se duh vin razvil, ki torej jemlje vinu ravno to, kar razlikuje vrsto od vrste. K temu prihaja še večkrat velika množina kisline, ki dela, da so vina trda in roda. To zlo bi se po mojih mislih dalo odpraviti s tem, da bi se ob enem s kako kakovostno vrsto sadila še kaka druga vrsta, ki bi vinu vzela te slabe lastnosti, pa mu njegov značilen duh in okus pustila. Za to je posebno sposoben silvanec, namreč zeleni in vrste, kakor rizling, burgundec, traminec, pridobe na vsak način, če jih mešamo z vinom zelenega silvanca. Pred vsem postane duh manj grob, okus milejši in prijetnejši, vino torej v celoti boljše.

Zeleni silvanec pa je tudi jako primeren za mešanje z vsemi onimi vrstami, ki dajejo težka, trda vina, tako n. pr. tudi z žoltim moslovcem in laško grahovino; zato si naj vsaki vinogradnik, ki skuša zboljšati svoj pridelek, del vinograda posadi z zelenim silvancem.

Razmerje, v katerem sadimo zeleni silvanec z drugimi vrstami, lahko znaša $\frac{1}{4}$ do $\frac{1}{3}$ glavne vrste; v posebnih razmerah, recimo pri drobni grahovini, s katero daje silvanec zelo izborno vino, lahko vzamemo vsakega polovico.

Isto ulogo, kakor silvanec pri kakovostni, igra žlahtnina pri množinskih

vinih; le s tem razločkom, da mora biti žlahtnina glavna vrsta in zavzemati $\frac{2}{3}$ do $\frac{3}{4}$ pridelka. A tudi tam, kjer sadimo v večji meri za množinsko vino kako drugo vrsto, naj žlahtnina zavzema vsaj $\frac{1}{4}$ do $\frac{1}{3}$ pridelka; to pa posebno tedaj, kadar sta laška grahovina ali moslovec glavna vrsta, da postane vino milejše.

$\frac{3}{4}$ žlahtnine, $\frac{1}{4}$ rulandca ali $\frac{1}{2}$ žlahtnine, $\frac{1}{4}$ rulandca in $\frac{1}{4}$ silvanca bi bilo po mojem mnenju najprimernejše razmerje za pridelovanje množinskih vin v vseh štajerskih vinorejskih okoliših; mogoče z edino izjemo južnih (Savinjska, Savina in Sotlina dolina), kjer se mora pri sestavljanju vrst na vsak način vpoštevati tudi laška grahovina.

Nove kombinacije pri zavarovanju.

Nižjeavstrijska deželna zavarovalnica za življenje in rente na Dunaju I., Löwelstrašše št. 14/16 je k svojim zavarovanjem za slučaj doživetja, smrti, dote za otroke in rente uvedla sedaj novo kombinacijo zavarovanja.

To je zavarovanje za slučaj doživetja in smrti z zjamčenim, po petem letu zavarovanja počenjajočim vračanjem treh odstotkov vseh vplačanih premij. Razun tega so člani še deležni čistega dobička pri zavodu, ki se jim po njihovem deležu odračuna, odšteje od premij, ki bi jih morali plačevati, tako da plačujejo znižane premije.

Zato so netto stroški pri tem načinu zavarovanja zelo nizki, tako da moramo zavarovanje po tem tarifu (XV) označiti kot zelo ugodno; k temu še moramo pripomniti, da se plača zavarovalnina, kakor hitro umre zavarovanec, takoj in neprikrajšana onim, katerim je namenjena.

Če se skupno vplača 7640 K, od katerih pa se še odračuni delež pri dobičku, se lahko zavaruje tridesetleten mož za glavnico 10.000 K, ki se izplačajo v slučaju njegove smrti, najpozneje pa, ko dopolni 55. leto.

Obširne prospekte in tarife pošilja vodstvo zavoda na Dunaju I., Löwelstrašše 14/16 na vse strani brezplačno.

O ravnanju z vinom*.

I.

Vprašanje, kako naj ravnamo z vinom, je letos marsikje času primerno, ker nam dela letos vino pogosto težave pri kletarjenju. Zato moramo pred vsem že pri stiskanju in v trgatvi paziti na to, da te težave preprečimo. Dasi je za to sedaj že prepozno, vendar si to lahko zapomnimo za bodoče, da se bomo prihodnja leta znali po tem ravnati. Vsled neugodnega vremena se je opazalo lani na mnogih krajih, da grozdje gnije. Ko lansko vino pretočimo prvokrat, postane rjavo, tudi ostane dalje časa kalno ko sicer. Celo na nečistem in neprijetnem okusu lahko spoznamo, da je vino iz gnilega grozdja. Da se to ne zgodi, moramo že pri stiskanju delati na to s tem, da tako grozdje kakor hitro se da stisnemo. Mošt iz tlačenja in iz prvega koša moramo odločiti zase in

ga pustiti, da sam zavre. Drugi in poslednje koše lahko porabimo za domačo pijačo. Ko prvič hitro skošamo in stisnemo, ostanejo gnile snovi izvečine v košu in vino nima tako izrazitega okusa po gnilobi. Tako dobljeni mošt moramo potem razsluziti. To se zgodi na ta način, da ga vlijemo v močno žveplane sode (2 do 3 kosi žvepla na štrtinjak). S tem se vretje ustavi in nesnaga se vsede. Tako pustimo mošt kakih 24 ur pri miru, nato pa ga pretočimo v čisto posodo, da lahko odstranimo vsedlo nesnago in da pride mošt v dotiko z zrakom. Da začne močno vreti in da popolnoma prevre, mu prilijemo 7 do 8 litrov mošta, ki že vre. Še boljše je seveda, če dodamo za pospešitev vretja čistih kvasnic.

Kaj pa naj letos naredimo z vini, ki jih nismo tako vložili? Pred vsem se prepričajmo, ali postajajo vina rjavkasta. Iz vsakega sode vzemimo kozarec vina in ga pustimo, naj stoji na zraku. Kmalu se bo na vinu pokazala bolj ali manj izražena rjava barva. Zato delajmo na to, da pride vino pri pretakanju kolikor mogoče malo skupaj z zrakom. Najprimernejše je v ta namen pretakanje s pomočjo pumpe. Pri tem pa mora seči črevo kolikor mogoče globoko v sod, da ne teče vino po zraku. Prej pa se sod zažvepla (na štrtinjak dva kosa). Žveplo (žveplova sokislina) varuje vino pred rjavenjem, ker uničuje oksidazo, to je tisti kvas, ki povzroča rjavenje. Če hočemo tako pretočeno vino hitro očistiti, da ga lahko kmalu prodamo, potem ga moramo močno zmešati z raztopino želatine. V tem slučaju je boljše vino čistiti z želatino ko z vizinim mehurjem, ker vzame vinu kalnost in rjavo barvo v mnogo večji meri. Priporočanja vredna francoska želatina se dobi na Dunaju pri Janezu Kattusu, „Am Hof“. Kilogram je stane 6 K 80 v, na 100 l pa je potrebujemo približno 12 g. Sicer pa moramo prej narediti poskus v malem, da vemo koliko je moramo vzeti. Da je učinek želatine popolen, ji moramo dodati na 100 l vina še kakih 10 g čreslovine ali tanina (bel prašek, ki se dobi v drogeriji ali apoteki). Vrsta, v kateri dajemo te snovi vinu, je važna. Najprej prilijemo vinu čreslovino, ki smo jo raztopili v litru močnega vina. Potem vino s preluknjano palico dobro premešamo. Sele potem mu prilijemo raztopljeno želatino. Rjavi kosci želatine se razdrobijo in nad ognjem raztopijo v taki množini vode, da je pride na štrtinjak $\frac{1}{4}$ litra. Voda mora postati vroča, pa nikakor ne sme vreti. Sedaj vzamemo v škaf nekaj vina iz sode in vlijemo vanj raztopljeno želatino. To zmes dobro premešamo, s čisto metlico močno pretepemo in parkrat prelijemo, tako da se prav močno peni. S to penečo mešanico potem vsak sod zalijemo do pilke; pri tem pa tolčemo po njem. Nato se vino dobro premeša. V velikih sodih se lahko premeša tudi na ta način, da vpumpamo vanje mnogo zraka. Črez 14 dni, tri, kvečjemu štiri tedne je vino čisto. Sedaj vzamemo zopet kozarec vina in ga postavimo na zrak. Če postane črez nekaj časa zopet rjavkasto, potem mu moramo dodati natrijevega bisulfitu in sicer na 100 l 5 g. Ta dodatek je popolnoma neškodljiv in v postavi dovoljen. Stem spravimo žveplovo sokislino v vino. Ta natrijev bisulfit pa

* Prvi članek je posnetek predavanja ravnatelja Franca Zweiflerja na občnem zboru kmetijske podružnice v Mariboru 6. februarja 1910, drugi članek pa je poročilo deželne sadjerejske in vinorejske šole v Mariboru.

ni smel mogoče stati odprt na zraku dolgo časa, ampak še mora imeti potrebno množino žveplove sokislne. V vinu se raztopi. Takoj ko smo bisulfit dodali, ni vino pitno; če pa ga drugič pretočimo, pa nima vino več nobenega neprijetnega okusa in se lahko brez skrbi razpošilja in prodaja. Bisulfit lahko dodamo tudi že pri prvem pretakanju, ko čistimo vino z želatino; dodati pa ga moramo najprej, to je še pred taninom.

II.

Velika gniloba grozdja v jeseni je povzročila, da postajajo vina, ki smo jih naredili iz takega grozdja, zelo rada rjava, ali sploh rjavkasta in bolj temne barve.

Ker se je razvilo lani zelo mnogo sive grozdne plesnobe (*Botrytis cinerea*), ki daje v ugodnih razmerah, ki pa jih tukaj ne moremo podrobno opisovati, takoimenovano žlahtno plesen grozda, je prišlo v mošt lani mnogo več nekega encima ko druge krat. Vretje tega encima, ki ga imenujemo „oksidaza“, ne more uničiti, zato ostane tudi še v vinu učinkujoč, prenaša kisik zraka na organske sestavine vina in povzroča tako, da postaja vino rjavkasto.

Žlahtna plesen v zvezi z zeleno plesnijo, ki je med vsemi najnavadnejša, pa je lani v vinu povzročila še nekaj; spravila je namreč v vino neokusne stvari in z uničevanjem grozdne čreslovine povzročala bridkost vina. Zato mnoga lanska vina postajajo nele rjava, ampak dobivajo tudi nečisti okus, ki je tu in tam bolj ali manj bridek.

Tukaj se obnašajo posamezne vrste različno: dočim so pri nas traminec, žlahtnina, laški zelenec, drobna grahovina proti temu precej trdne in, pomešane z zrakom, čisto nič, ali le slabo rjavijo, porjavijo vrste, kakor moslovec, muškat in beli burgundec, ki pa res da zelo rade gnijejo, v precejšnji meri.

Mnoga poročila in povpraševanja iz prakse in poslane poskušnje vina nam kažejo, da je to zlo pri lanskim vinih, kakor nismo mogli drugače pričakovati, zelo razširjeno in da se lanska vina le nepopolno in počasi čistijo. Dasi je zgore (v I. članku) opisani način primeren in vedno zadosten za to, da se porjavlost prepreči, vendar ostaja še dovolj slučajev, v katerih ni opravljen nič, če dodamo postavno dovoljeno množino natrijevega bisulfit, želatine in tanina v vino. Vina porjavijo večkrat v sodu še predno smo odtočili čistilo in ne postanejo čista, čistilo ne učinkuje dovolj.

Zato se je pokazala potreba, najti primeren način, kako bi se taka vina popolnoma popravila. Na podlagi poskusov, ki jih je vinorejska šola naredila v malem v zvezi s tukajšnjim kmetijskim kemičnim preskušališčem in ki so se potem v velikem obsegu praktično preskusili, se lahko v praksi sledeče primerno nasvetuje:

I. slučaj. Vino se s čistilom ali brez njega ne očisti, pa tudi ne postane rjava.

Najboljše je v tem slučaju, če ga filtriramo (precedimo) v sod, ki smo ga močno zažveplali ($1\frac{1}{2}$ kosa žvepla na štrtinjak).

II. slučaj. Vkljub čistilu se vino popolnoma ne očisti in kaže, dasi smo rabili natrijev bisulfit, veliko nagnjenje do rjavenja.

Tako vino filtriramo v močno zažveplan sod (2 do 3 kosi žvepla na štrtinjak), da uničimo oksidazo in s tem odpravimo nagnjenje do rjavenja.

III. slučaj. Vino se vkljub čistilu noče popolnoma ščistiti in je že v sodu postalo bolj ali manj rjava, tudi če smo prej dodali na zgore opisani način natrijevega bisulfit.

V tem slučaju rabimo čisto živalsko oglje, ki se dobi v obliki paste v steklenicah ali dozah pri tvrdki Popper, Fischer & Co. na Dunaju, II. Czerningasse 10, po 3 K za kilogram. Ta dodatek je postavno dovoljen, ker nikakor ne spremeni sestave vina. Z živalskim ogljem se rjava barva odstrani in vino zopet ščisti. Pri tem treba paziti na sledeče:

Na 100 l vina se vzame 100 do 150 g paste; množina se ravna po manjši ali večji zarjavlosti vina. Iz soda, ki ga hočemo ščistiti, vzamemo škaf vina in v njem raztopimo pasto, tako da je čisto razredčena; potem vlijemo to mešanico v sod in vse skupaj s kakim drogdom dobro premešamo. Ker se živalsko oglje kmalu vsede, moramo vino čez tri ali štiri dni zopet dobro premešati, da povišamo učinek oglja. V velikih sodih, kjer ne moremo mešati z drogdom, pomešamo vino najboljše, če ga iztočimo in s pumpo zopet nazaj pretočimo, ali pa če vpihamo v sod s pumpo zrak.

Šesti ali sedmi dan pretočimo vino v močno zažveplan sod (2 do 3 kose na štrtinjak), da uničimo oksidazo. Sedaj je vino popolnoma čisto in ne porjavi več.

S takim ravnanjem odpravimo iz vina tudi nesnažne in bridke stvari, če jih ni preveč.

Slučaj 4. Vino je vkljub čiščenju še kalno, nagiba k rjavenju, dasi smo dodali natrijev bisulfit, ima nesnažen in bridek okus.

Tukaj se najboljše pomaga s prevretjem. Za to pa moramo prositi z dobro utemeljeno prošnjo prej dovoljenja pri okrajnem glavarstvu ali v mestih z lastnim statutom pri magistratu. Vino, ki smo ga dali še enkrat prevreti, se sme prodajati sicer pod imenom „vino“, ne pa pod imenom „naravno vino“. Oboje zahteva nova vinska postava.

Pri tem je delo sledeče:

Pred vsem naročimo pri deželnem poskušališču v Gradcu ali Mariboru močno vrejoče kvasnice. Pri naših poskusih se je posebno obnesla pasma „laška grahovina“. Za vsak štrtinjak vina se 10 do 12 l vina tako dolgo kuha, dokler ni izgnan iz njega ves alkohol. Če moramo velike množine vina ščistiti, potem prevremo najprej primerno množino vina v žganjarskem kotlu, to je, izkuhamo iz njega žganje, za kar pa moramo imeti dovoljenje od davčne oblasti. Potem damo vinu na 10 do 12 l po 1 kg sladkorja, da se v njem raztopi; ko je raztopina malo ohlajena, ji dodamo kvasnice. Za vsakih 10 l zadostuje ena reagenčna steklenica, v kateri poskušališče v Mariboru pošilja kvasnice na želatini. Kvasnice se z vinom dobro premešajo. Ko jih dolijemo k prekuhanemu vinu, moramo sod postaviti v prostor s sobno toploto in mu dati posebno pilko za vretje, če pa je nimamo, zamašek iz bate.

To zmes pustimo kakih osem do deset dni vreti. Ko se je kvas po tej dobi vlegel k dnu, vino dobro premešamo in ga vlijemo v sod, ki ga nameravamo čistiti. S tem je vino pridobilo $\frac{1}{2}$ odstotka sladkorja, to je na 100 kg $1\frac{1}{2}$ kg, da se lahko vretje začne. Da je vretje lažje in hitrejše, mora biti klet topla kakih $18^{\circ}C$; če je klet manj topla, je vretje bolj počasno in nepopolno. Vendar pa vretje ni tako burno kakor pri moštu, ker moti alkohol vina, čim več ga je, tem bolj vretje. Če pa ima klet $18^{\circ}C$, potem vino v osmih do desetih dneh tako daleč zavre, da ga lahko pretočimo.

Po takem ravnanju je vino vse slabe lastnosti popolnoma izgubilo in ima čist in svež okus. A tudi samo se lahko ščisti, če pa se ne, potem ga filtriramo (precedimo) ali še boljše očistimo, ker se pri tem ogljenčeva kislina, ki daje vinu sveži okus, ne izgubi. Ohrani se ogljenčeva kislina tudi, če pretočimo vino po čiščenju tako, da pride kolikor mogoče malo v dotiko z zrakom.

Pasteriziranje, to je ogrevanje vina do $70^{\circ}C$ lahko sicer tudi odstrani izvečine neprijeten okus in vzame vinu nagnjenost k rjavenju. Tako izgubi oksidaza svoj učinek in vino postane trpežno. Pri posebno dišečih vinih se s pasteriziranjem sicer nekaj okusa izgubi, vendar pa tako malo, da to ni v nobenem razmerju s prednostmi, ki jih ima vino po pasteriziranju. Taka vina lahko potem stoje dneve in dneve na zraku, ne da bi se spremenila. Kjer je torej aparat za pasteriziranje na razpolago, tam se za ta slučaj lahko priporoča.

Vina iz leta 1909 so zelo sluznata, zato se zelo težko filtrirajo in mnogo bolj počasi ko zrela vina ali vina drugih, starejših letnikov. Precejanje vin, ki so pomešana z ogljem, gre posebno počasi. Zato prihajajo v ta namen le taki cedilci v poštev, ki so zaprti pred zrakom in skozi katere gre vino pod pritiskom pumpe. Rabijo se lahko azbestovi in cedilci iz lesene volne; njihovo delo pa, kakor smo že rekli, ni odvisno le od njihove površine, ampak tudi od kakovosti vina.

Fr. Zweifler.

Iz razprav osrednjega odbora c. kr. kmetijske družbe na Štajerskem.

Seja dne 15. marca 1910. Začetek ob 3. uri popoldne.

Navzoči so: ekselencna načelnik Edmund grof Attems, oba podpredsednika Henrik vitez pl. Plessing in Roman Neuper, zastopnik visoke vlade dr. Viktor Negbaur, 13 članov osrednjega odbora in glavni tajnik Juvan kot zapisnikar.

Načelnik konstatira sklepčnost in otvori sejo.

Zapisnik zadnje seje kroži v vpogled in nato preide O. O. na dnevni red.

I. Poročilo in predlog odseka za svinjerejo.

Poročevavec član O. O. gospod vitez pl. Plessing naznani, da se je leta 1909 oddalo 315 mladih merjaščkov v starosti od 5 do 9 mesecev po znižani ceni 30 K kmetiskim svinjerejem. Od teh 315 merjascev sta dva iz neznanega vzroka po-

ginila, dočim so se ostali, kakor je konstatiral deželni nadzornik za svinjerejo, zelo lepo razvijali. Merjaške je družba kupila v svojih plemenskih vzrejalščih in sicer v Waldeggu 138, v Welsbergu 82, v Št. Lambertu 34, v Schattenbergu 30, ostalih 31 pa v znanih deželnih vzrejalščih. Na Gornje Štajersko se jih je oddalo 37, na Srednje 160, na Spodnje Štajersko pa 118.

Poročilo se vzame na znanje, ravno tako tudi poročilo o nakupu in razvoju v Nemčiji kupljenih regeneratorjev. Sedem kupljenih merjascev in osem prasici se je družbinim vzrejalščem razdelilo tako, da so prišli v Waldeggu trije merjasci in dve prasici, v Welsbergu dva merjasci in dve prasici, v Št. Lambert en merjasec in dve prasici, v Schattenberg en merjasec in dve prasici. Tudi to poročilo se vzame na znanje.

Nato poroča poročevavec o gmotnem stanju v letu 1909 in o proračunu, ki ga je naredil odsek za leto 1910. Računski zaključek, ki kaže 29.839 K 09 v dohodkov, 25.807 K 47 v stroških, rezervo za nakup regeneratorjev v znesku 4000 K, skupno torej 29.807 K 47 v in ostanek v blagajni, ki znaša 31 K 62 v, se vzame z odobravanjem na znanje.

V proračunu za leto 1910, ki ga predlaga odsek, je izkazanih potrebnih 39.926 K 16 v; pokritja pa 35.987 K 78 v, torej primanjkljaja 3938 K 38 v; proračun se odobri in sklene se v pokritje tega primanjkljaja prositi pri c. kr. poljedelskem ministrstvu za izredno podporo v znesku 4000 K. Na podlagi tega proračuna bi bilo mogoče v letu 1910 oddati 400 subvencijskih merjascev, dati 4000 K v rezervi za nakup regeneratorjev v letu 1911, dovoliti 1000 K za izboljšave svinjskih hlevov in 500 K kot podporo za prirejanje razstav svinj, razun tega odpisati 55 K kot neizterljiv dolg driju. Kaiserju v Gleisdorfu.

II. Sklepanje o predloženih ponudbah za življenjsko in starostno zavarovanje kmetovavcev v smislu sklépa O. O. z dne 15. septembra 1909. Poroča član O. O. gospod Klammer.

Poročevavec poroča zelo podrobno o slabih in dobrih straneh raznih ponudeb, ki so jih osrednjemu odboru na poziv predložile razne zavarovalnice in meni, da lahko priporoča, da naj sprejme O. O. predlog nižjeavstrijske deželne zavarovalnice za življenje in rente in predlaga zato sledeče:

1. O. O. stopi z nižjeavstrijsko deželno zavarovalnico za življenje in rente na Dunaju v zvezo v svrhu ustanovitve glavnega zastopstva (generalne agenture) v Gradcu.

2. Kmetijska družba naj ustanovi pri posameznih podružnicah podružna zastopstva svojega glavnega zastopstva.

3. Kmetijska družba naj po deželi propagira, širi in priporoča misel kmetijskega zavarovanja.

4. O. O. naj izvoli odsek petih članov, ki naj te naloge izvrši po nalogu O. O. in izdela podrobnejši organizacijski načrt. Odsek naj, ko bodo končana pripravljalna dela, o njih osrednjemu odboru poroča.

Predlog se sprejme in predsednik izreče poročevavcu za temeljito obdelavo predmeta iskreno zahvalo.

Nato se preide na izvolitev odseka petih članov, v katerega se izvolijo naslednji člani O. O.: ekselencia načelnik Edmund grof Attems, oba podnačelnika Henrik vitez pl. Plessing in Roman Neuper, nadalje člana O. O. Rihard Klammer in Gašpar Riemelmöser.

III. Izvršitev od 86. občnega zbora stavljenega predloga podružnice v Gnasu:

Z ozirom na dejstvo, da trpe kmetijski krogi veliko pomanjkanje rokodelcev, posebno zidarjev in tesarjev, naj blagovolj slavnica c. kr. kmetijska družba po moči podpreti predlog, ki ga je v deželnem zboru staval gospod poslanec Krenn in tako v svojem delokrogu pripomoči, da se to zlo odpravi. Poroča član O. O. gospod dr. Erik Klusemann.

Poročevavec obžaluje, da zaradi raznih neprilik, ki so obžalovanja vredne, ni bilo mogoče že prej se obrniti do visokega deželnega odbora, vendar pa upa, da s tem ni mnogo zamujeno, ker je visoki deželni odbor z odlokom, ki ga je 13. novembra 1909 poslal vsem štajerskim okrajnim odborom, vzel stvar sam v roke in ker so pač vsi, ali vsaj večinoma, poročali v smislu predlagavca. Zato predlaga:

O. O. sklene naznaniti visokemu deželnemu odboru, da se v polnem obsegu pridružuje predlogu gospoda poslanca Krenna. Predlog se sprejme.

IV. Izjava visoki c. kr. namestnji o vprašanju draginje živila na Štajerskem.

Poročevavec član O. O. gospod ravnatelj Göhlert prosi, naj se mu dovoli, da lahko predloži poročilo, ki ga zaradi kratke dobe, ki jo je imel v ta namen na razpolago, ni mogel dovršiti, popolnoma izdelano načelstvu. Zastopnik visoke vlade c. kr. okrajni glavar dr. Negbauer pa naznani osrednjemu odboru, da ima to vprašanje za sedaj le splošni značaj in da bo pozneje še dana prilika, govoriti podrobneje o njem.

Predlog poročavca se sprejme. Izjava, ki jo je visoka c. kr. namestnica zahtevala, je bila v začetku aprila podana in v nji je bilo k tej stvari stavljenih mnogo primernih predlogov in nasvetov.

V. Delavska prašanja:

a) predlog podružnice Knittelfeld: Občni zbor skleni, naj se vlada naprosi, naj kmalu ustvari postavo o delavskih domih in rentnih posestvih;

b) predlog podružnice Gradec okolica: Visoki O. O. se prosi, naj poskrbi za sredstva, s katerimi bi se naj zmanjšalo pomanjkanje delavcev in poslov; pri tem bi pred vsem prihajala stremljenja v vpoštev, ki skušajo ustvariti postavo o delavskih domih in primerno spremeniti domovinski zakon;

c) predlog podružnice Št. Ilj v Slov. gor.: Visoki O. O. se prosi, naj se obrne do vlade z dobro podprto in utemeljeno prošnjo, da se naj vse posredovalnice za posle odpravijo ali vsaj ne dajejo nobene nove koncesije za take posredovalnice;

d) predlog podružnice Liezen: Naj se poskrbi zato, da bo nadzorstvo po mestih, kjer je na tisoče ljudi brez dela in posla, strožje in ljudje, ki ne morejo dokazati, da so kje stalno zaposleni, se naj po odgonu spravijo nazaj v občine, kjer imajo domovinsko pravico;

e) predlog podružnice Liezen: Ker je posebno ob času žetve na deželi pomanjkanje delavskih moči najbolj potrebno, naj se na primeren način poskrbi odpomoč, ali s tem, da se da dopust vojakom, ki bi lahko pomagali pri kmetijskem delu, ali pa tudi s tem, da se klicanje rezervistov (kmetijskih delavcev) k orožnim vajam ob času žetve opusti.

Poročevavec član O. O. gosp. dr. Klusemann govori še na splošno o teh prašanjih, ki jih v celoti posname in predloži nato sledeče:

1. Agrarni poslanci državnega, oziroma deželnega zbora se naj naprosijo, naj poskrbijo kmalu za osnutek postave o delavskih domih in rentnih posestvih in da se naj postava o domovni pravici primerno reformira.

2. Visoka namestnica se naj naprosi, naj stopi v bodoče pri podeljevanju koncesij za posredovalnice služb in dela, kakor pri podeljevanju koncesij za ustanovitve uradov za promet z realitetami, v zvezo in stik s c. kr. kmetijsko družbo. Nadalje bi bilo primerno, če bi se O. O. c. kr. kmetijske družbe pečal sam z načrtom lastne posredovalnice za kmetijske delavce in posle.

3. Upravam mestnih občin se naj na primeren način nasvetuje, naj ravnajo strožje z velikim številom ljudi, ki ne morejo dokazati trajne zaposlenosti.

4. Podružnici Liezen se naj naznani, da je njen predlog že presežen.

VI. Naznanila. Naznanijo se osrednjemu odboru sledeči dopisi, ki jih je prejelo načelstvo: dopis visoke vlade glede podeljene subvencije 55.000 K za pospeševanje živinoreje v letu 1910; naznanilo visokega prezidija c. kr. namestnice o zlatem zaslužnem križcu, podeljenem z najvišjim odlokom županu Jožefu Strametzju v Höchu; zahvala avstrijskega državnega vinorejskega društva za trdno podporo v zadevi stališča, zavzete proti nameravani obdačitvi vina; okrajnim odborom namenjeni dopis visokega deželnega odbora glede strožje rabe postave iz leta 1868 o zatiranju rjavih hroščev in drugih škodljivcev rastlin, v katerem obljublja deželni odbor okrajnim odborom vnovič polovično povrnitev teh stroškov iz deželnih sredstev; dopis c. kr. namestnici o subvenciji 500 K, ki jo je dobil Peter Herk v Fischingu za izboljšavo svoje planše; dopis visoke vlade o nadaljnji zmanjšani voznini za krmo in steljo, ki velja do konca maja; naznanilo, da je nakazanih po visokem c. kr. poljedelskem ministrstvu 1500 K podpore za razširitev poskusne in učne mlekarne na zimski šoli v Judenburgu in zahvala kuratoriji kmetijske zimske šole v Judenburgu za izdatno podporo te prošnje; dopis visokega c. kr. poljedelskega ministrstva, da za sedaj ne more dati podpore,

da bi se na novo izdana knjiga strokovnega učitelja Brüdersa o uspešnem pridelovanju zelenjave (v nemškem jeziku spisana) lahko brezplačno razdelila. Izvolitev ravnatelja zveze gospodarskih zadrug, gospoda Franca Barte kot odposlanca na protestno zborovanje avstrijskega državnega društva za vinorejo se vzame z odobravanjem na znanje. Z obžalovanjem se vzame na znanje, da je uprava tobačne režije odklonila prošnjo za cenejše oddajanje tobakovega izvlečka za pokončevanje škodljivcev. Dopis načelstva visoki namestniki proti tržni blagajni za živino in meso, ki jo nameravajo ustvariti zadruga mesarjev in vojarjev, se vzame na znanje, ravno tako dopis visokega c. kr. poljedelskega ministrstva z dne 26. februarja 1910, št. 46.833/2059, s katerim dovoljuje imenovanje gospoda Franca Holza, asistenta pri tobačni režiji v Mostaru, za družbinega tajnika. Gospodu Holzu se naroči, naj zapusti svojo sedanjo službo. Pozivu deželnega odbora bukovinskega, naj se O. O. pridruži zahtevi, da se borzna terminska kupčija z žitom in mlinarskimi izdelki odpravi, se sklene ugoditi.

Zapisnik zadnje seje se odobri, prihodnja določi na 12. dan aprila in nato se seja zaključuje.

Zborovanja podružnic.

Št. Ilj v Slov. gor. Kmetijska podružnica bo priredila v četrtek, 5. maja t. l., ob 1/2 3. uri popoldne pri Gornji Sv. Kungoti zborovanje, na katerem bo govoril gospod strokovni učitelj Jožef Peter o kmetiskem knjigovodstvu. K obilni udeležbi vabi Načelstvo.

Iz podružnic.

Maribor, 20. aprila. Odbor tukajšnje kmetijske podružnice je sklenil prirediti letos v Mariboru sejem z vinom in sadjem. Na prošnjo načelstva podružnice je obljubil gospod ravnatelj Stiegler svoje sodelovanje in svojo podporo z besedo in dejanjem. Zanimanci dobé natančnejša pojasnila v pisarni podružnice v Mariboru, Schillerjeva cesta 8 vsak pondeljek, sredo in soboto od 1/2 2. do 2. ure popoldne.

= **Kozje.** Tukajšnja podružnica c. kr. kmetijske družbe za Štajersko je imela dne 10. aprila t. l. občni zbor, ki pa je bil od kmetovavcev prav slabo obiskan. Pohvalno je omeniti, da so bili Pilštanjčani prav častno zastopani. Načelnik gospod Maček pozdravi navzoče, zlasti pa deželnega glavarja namestnika gospoda dra. Jankoviča in gospoda dekana Tomažiča. Nato poda kratko poročilo o podružničinem delovanju v minulem letu. Blagajnično stanje ni posebno ugodno, ker dolguje mnogo udov udnino, nekateri za dve in več let nazaj. V tem oziru bo treba korenito napraviti red. Poročilo o 87. občnem zboru c. kr. kmetijske družbe je sledila nadomestna volitev treh članov odbora in sicer podnačelnika, blagajnika in tajnika. Izvoljeni so bili za podnačelnika gospod Miha Maček, posestnik v Lesičnem, za blagajnika gospod Ivan Krajnik, nadučitelj v Kozjem, za tajnika pa gospod Miloš Grmovšek, nadučitelj na Pilštanju. Gospod dr. Janko-

vič izrazi željo, naj bi novi odbor zastavil vse sile v to, da se povzdigne delovanje naše podružnice. Gospod nadučitelj Krajnik govori nato o potrebi organizacije za razne stanove ter preide na kmetijski stan. Čudi se, da kažejo tukajšnji kmetje tako malo smisla za svoje edino društvo, kmetijsko podružnico, izraža pa nado, da se obrne v prihodnje v tem oziru na bolje. Da je zadel v živo, kaže dejstvo, da je takoj prijavilo večje število navzočih posestnikov pristop ter plačalo udnino. Naj bi imeli ti mnogo posnemavcev! Končno izraža gospod načelnik v imenu navzočih gospodu dru. Barletu, ki je od mnogih udov brezplačno izterjal zapalo udnino, najlepšo zahvalo ter zaključuje zborovanje.

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	
Celje ...	50	13	—	11	—	10	—	9	—	8	—	9 50
Ormož ...	50	13	—	10	—	9	—	9	—	7 50	—	9 —
Gradec ...	50	13 25	—	9 25	—	8	—	8 79	—	7 50	—	8 50
Ljubno ...	50	15	—	9 25	—	9	—	9	—	8	—	—
Maribor ...	50	12 50	—	8 50	—	8 50	—	8 25	—	9	—	8 —
Ptuj ...	50	12 50	—	8 50	—	8	—	9	—	8	—	7 50
Inomost ...	50	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Celovec ...	50	—	—	19 22	—	—	—	17 50	—	16	—	—
Ljubljana ...	50	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Pešt ...	50	12 40	—	10 09	—	—	—	8 75	—	—	—	—
Solnograd ...	50	12 75	—	8 40	—	8	—	7 40	—	8	—	—
Dunaj ...	50	14 01	—	9 05	—	7 36	—	8 04	—	7 62	—	—
Linc ...	50	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	7 83

Mesto	Kil	Ajda		Bob		Seno sladko		Seno kislo		Ržena slama		Ježna slama	
		K	v	K	v	K	v	K	v	K	v	K	v
Celje ...	50	11	—	11 50	—	4	—	3	—	3 50	—	2 50	—
Ormož ...	5	7	—	11	—	4 50	—	4	—	4	—	3 60	—
Gradec ...	5	7 50	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Ljubno ...	5	—	—	17	—	6	—	5	—	5	—	3 50	—
Maribor ...	5	7	—	23	—	4 50	—	3	—	3	—	2 50	—
Ptuj ...	5	7	—	—	—	5	—	4	—	4	—	3	—

Graško tržno poročilo.

Sejem s krmo in slamo od 11. aprila do 17. aprila 1910. Pripeljalo se je 52 vozov s 451 metriskimi stoti sena in 28 vozov s 228 metriskimi stoti slame, in je bil boljše obiskan ko pretečeni teden. Cene so bile naslednje: Seno, kislo od K 8.— do K 11.—, sladko od K 8.50 do K 11.50; ržena slama od K 6.— do K 7.50; pšenična slama od K 5.80 do K 7.—, ječmena slama od K —.— do K —.—; ovsena slama od K 5.— do K 5.50; ježna slama od K —.— do K —.—.

Sejem z rogato živino dne 21. aprila 1910. Prignalo se je 340 volov, 180 bikov, 538 krav, 142 živih telet, in — konj pripeljalo se je — mrtvih telet, — svinj, — drobnic.

Izvoz na Nižje Avstrijsko: — volov, 23 bikov, — krav, — telet; na Gornje Štajersko: 50 volov, 6 bikov, 80 krav, — telet; Predarlberško: 23 volov, 10 bikov, 30 krav, — telet; v Nemčijo: 6 volov, — bikov, — krav, — telet; Moravsko: — volov, — bikov, — krav, — telet; Solnograd: — volov, — bikov, — krav, — telet; na Češko: — volov, — bikov, 12 krav, — telet; v Trst: — volov, — bikov, 90 krav, — telet; v Švico: 21 volov, 7 bikov, — krav, — telet.

Cena je bila za 100 kilogramov žive teže. Klavni voli, tolsti od K 84.— do K 92.— (izjemoma K 100.—), poltolsti od K 72.— do K 82.—, suhi od K 60.— do K 70.—; voli za pitanje od K 64.— do K 74.—; klavne krave,

tolste od K 64.— do K 72.—, poltolste od K 52.— do K 62.—, suhe od K 36.— do K 52.—; biki od K 66.— do K 82.—; dojne krave do 4. teleta od K 66.— do K 78.—; črez 4. tele od K 56.— do K 64.—; breje od K 56.— do K 66.—; mlada živina od K 64.— do K 78.—. Za 1 kilogram mrtve teže: telet do K —.— do —.—; svinje od K —.— do K —.—; pitanske svinje od K —.— do K —.—.

Sejem klavne živine dne 22. aprila 1910. Zaklana živina: 924 telet, 1501 svinj, 40 komadov drobnice.

Cena klavne živine za 1 kilogram: teleta od K 1.12 do K 1.22; teleta Ia (izjemna cena) od K 1.24 do K 1.36; nemške mesne svinje od K —.— do K —.—; nemške pitanske svinje od K 1.34 do K 1.40; ogrske pitanske svinje Ia od K —.— do K —.—; ogrske pitanske svinje IIa od K 1.32 do K 1.40; mesne svinje od K 1.28 do do 1.46, bosnjaške pitanske svinje, debele, od K —.— do K —.—; bosnjaške pitanske svinje, suhe od K —.— do K —.—; ovce od K —.80 do K —.90; kozlički in jagnjeta od K 8.— do K —.10. Cena zaostaja.

Letni in živinski sejmi na Štajerskem.

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

Dne 7. maja v Podplatu**, okr. Rogatec; v Brežicah (svinjski sejem).

Dne 9. maja v Polju**, okr. Kozje; pri Sv. Lovrencu nad Mariborom**, v Poljčanah**, okr. Slovenska Bistrica; na Bregu pri Ptuj**, v Olimji**, okr. Kozje; v Rajhenburgu**, okr. Sevnica; v Velenju**, okr. Šoštanj; v Ernovžu**, okr. Lipnica.

Dne 10. maja v Ljutomeru*; v Ormožu (svinjski sejem); v Rogatcu (sejem z veliko živino).

Dne 11. maja v Imenem (sejem s ščetinarji), okr. Kozje; na Ptuj (svinjski sejem); v Mariboru*.

Dne 12. maja v Središču, okr. Ormož; na Bregu pri Ptuj (svinjski sejem); na Planini*, okr. Sevnica; v Artičah**, okr. Brežice; v Gradcu (sejem z rogato živino); v Lembergu**, okr. Šmarje pri Jelšah; v Slov. Gradcu**, pri Sv. Janžu**, okr. Arvež.

Dne 13. maja v Gradcu (sejem z mlado živino).

Dne 14. maja v Brežicah (svinjski sejem); na Stari Sveti gori**, okr. Kozje.

Dne 17. maja v Arvežu (sejem z drobnico); v Vojniku**, okr. Celje; pri Št. Ilju**, okr. Maribor; na Pilštanju**, okr. Kozje; na Bizeljskem**, okr. Brežice; pri Sv. Duhu-Loče**, okr. Konjice; v Mozirju**, okr. Gornjigrad; v Laškem**, v Račah (letni, živinski in konjski sejem), okr. Maribor; na Ptuj (svinjski sejem); v Radgoni*; v Marnbergu**, v Lučanah**, okr. Arvež.

Dne 18. maja na Ptuj (sejem s konji, govedom in ščetinarji); v Imenem (sejem s ščetinarji), okr. Kozje.

Dne 19. maja pri Sv. Heleni*, okr. Šmarje pri Jelšah; pri Sv. Lenartu v Slov. gor.**; pri Sv. Marjeti ob Pesnici*, okr. Maribor; na Bregu pri Ptuj (svinjski sejem); v Gradcu (sejem z rogato živino).

Dne 20. maja v Gradcu (sejem z mlado živino).

Dne 21. maja v Brežicah (svinjski sejem).

Dne 22. maja pri Sv. Trojici, okr. Sv. Lenart v Slov. gor.

Dne 23. maja v Olimji**, okr. Kozje; v Loki**, okr. Laško.

Dne 24. maja v Ormožu (svinjski sejem); v Radgoni**.

Dne 25. maja v Lipnici*; v Gradcu (sejem z rogato živino); v Imenem (sejem s ščetinarji), okr. Kozje; v Vitanju**, okr. Konjice; v Lučah**, okr. Gornjigrad; v Jarenini*, okr. Maribor; v Ormožu**; pri Sv. Urbanu**, okr. Ptuj; v Rogatcu**, na Ptuj (sejem s ščetinarji); pri Sv. Filipu-Verače**, okr. Kozje; v Mariboru*.

Z ozirom na to, da se že dalje časa ponatiskujejo članki iz „Gospodarskega Glasnika“ in „Zadruga“ brez našega izrecnega dovoljenja in brez navedenega vira, je podpisano uredništvo prisiljeno izjaviti, da je ponatis katerega koli članka dovoljen le, če se navede vir.

Uredništvo.

ZADRUGA.

Poročila zveze gospodarskih zadrug na Štajerskem, r. z. z. o. p.
Gradec, Franzensplatz št. 2.

I.

Pokušnja štajerskih vin na Dunaju.

Zveza gospodarskih zadrug na Štajerskem je priredila na Dunaju v pritličju velike dunajske tržnice v III. okraju od 3. do 10. aprila pokušnjo štajerskih vin.

Pokušnja se je otvorila 2. aprila ob 11. uri dopoldne v navzočnosti mnogih povabljenih gostov.

Udeležili so se otvoritve:

Od mestne občine dunajske: podžupan dr. Porzer, mestni svetnik Wessely, občinska svetnika dr. Klotzberg in Dolleschal, okrajni načelnik in državni in deželni poslanec Spitaler in mnogo okrajnih svetnikov.

Od poljedelskega ministrstva: administracijski nadsvetnik dr. R. v. Kadich.

Od nižjeavstrijske namestnije: namestnijski tajnik dr. Lieger.

Od deželnega finančnega ravnateljstva: dvorni svetnik vitez pl. Possaner.

Za nižjeavstrijsko trgovsko in obrtno komoro: komorni svetnik R. Reisenleithner.

Za magistrat: magistratni nadsvetnik dr. Asberger, ravnatelj tržnega urada c. kr. komercialni svetnik Bauer, magistratni sekretar Formanek, načelnik mestnega prejemnega urada nadkomisar Schwarz, magistratni koncipist dr. Natter, uradni vodja tržnice Kneifel in tržni komisar Klieber.

Od kmetijske centrale: državni vitez pl. Hohenblum.

Za splošno zvezo gospodarskih zadrug v Avstriji: ravnatelj Brunner.

Ravnatelj vinorejske šole v Klosterneuburgu Seifert, upravitelj Schuster in postajevodja Baumann s svojim zastopnikom Neuhuberom.

Dunajski hotelski gremij so zastopali: hotelirji Heß in Steinböck, zastopnik društva Štajercev na Dunaju Rubitschka in razni drugi.

Zvezo gospodarskih zadrug na Štajerskem so zastopali: član načelstva Rih. pl. Regner in vodja blagovnega oddelka Ott Maks, pokušnjo vina samo pa sta vodila gospoda Jožef Karl, vodja vnočevalnice za sadje in H. Göack, upravitelj deželne vzorne kleti.

Gospod graščak pl. Regner je pozdravil došle častne goste in izrekel dunajski občini za uspešno podporo pri tej prireditvi iskreno zahvalo zveze in izjavil, da se s to pokušnjo nikakor ne namerava delati konkurenca priznано dobrim nižjeavstrijskim vinom, ki se prodajajo mnogo tudi na Štajerskem, ampak da hočejo štajerski vinorejci, katerih položaj je ravno tako nevzdržljiv kakor položaj njihovih tovarišev vinorejcev na Nižjem Avstrijskem, s svojim dobrim naravnim pridelkom le seznaniti širše kroge in da

so si v ta namen izbrali Dunaj kot najprimernejše mesto.

Ko je gospod pl. Regner še izrekel uradnemu vodji tržnice, gospodu Kneiflu, še posebno zahvalo za izdatno podporo, je povabil goste na pokušnjo.

Popoldne se je pokušnja splošno odprla za vse ljudi in splošen obisk.

Pokušnjo so med drugimi tudi obiskali: deželni odbornik Franc grof Attems, deželni ravnatelj za vinorejo in sadjerejo Stiegler, ravnatelj Šplosne zveze kmetijskih zadrug v Avstriji dr. Pavel vitez pl. Störck, sekcijški šef v poljedelskem ministrstvu dr. Ertl. Mnogo hotelirjev in krčmarjev je prišlo in naročilo vina.

Pokušnje naših štajerskih vin so splošno ugajale, tudi mnogim došlim hotelirjem in krčmarjem. Obisk je bil vedno zelo velik, tako da ni prav nobenega dvoma, da se je s to prireditvijo štajersko vino seznanilo z najširšimi krogi Dunaja in da se bo s tem prodaja vina zelo pospešila.

O prireditvi sami in njeni podrobnosti ureditvi bomo prinesli v prihodnji številki našega glasila obširnejše poročilo.

II.

Poročila glede združne organizacije štajerskih lastnikov gozdov.

Z ozirom na članke, priobčene v prejšnjih številkah „Zadruga“ glede možne ustvaritve združne organizacije štajerskih posestnikov gozdov, naznanjamo, da smo dobili par

ponudb

franko vagon od raznih gornještajerskih in srednještajerskih postaj in sicer se ponuja:

smrekov in macesnov dolgi les, rili za žaganje, trdi in mehki žagan les, smrekova skorja in gozdne rastline.

Vprašanja se naj pošljejo zvezi gospodarskih zadrug na Štajerskem v Gradcu, Franzensplatz 2.

III.

Poročila glede blagovnega prometa zveze.

1.

Prodaja semenja za setev in zeleno krmo.

Zveza oddaja semenja, dokler je kaj zaloge, pri čemer opozarja, da je to semenje razun ajde in Svalbske graholjke priznано od moravskega deželnega kulturnega sveta in kmetovavcem priporočano za spomladno setev.

Óves, izviren Duppavski, 100 l težkih 58 kg, zadnji pridelek 1970 kg na joho, pridelan na rodem, mrzlem gozdnem pozemlju v višini 600 m nad morjem — 20 K 50 v.

Poletno žito: prvi pridelek po P. pl. Lochowa izvirnem žitu; pridelano na peščenem do ilovnem preperem granitu, ki je zelo rad suh; ostro podnebje s kratkim časom vegetacije. Petkušemu jaremu žitu popolnoma enako, v kako-

vosti celo boljše, 100 l ima težo 76 kg dočim tehta 100 l petkuškega žita le 74 kg Zori 10 do 12 dni pozneje ko jaro žito Cena 26 K.

Poletna pšenica, vrsta „Ideal“, pridelana na peščenih suhih ilovci, v višini 340 m nad morjem, z zelo suhim podnebjem; krasno, ogrski pšenici podobno zrnje, varna pred smodom in rjo, se dobro hrani, neprekosljiva v suši. Cena 32 K 50 v.

Poletni ječmen, Proskovec-Hana-Pedigree, tretji pridelek, pridelan na suhih peščenih ilovci, 375 m nad morjem, v zelo suhem podnebjem. Za shranjevanje in odpornost proti boleznim zelo dober. Fini, zgodaj zreli ječmen za varenje. Na hektarju ga priraste 30 do 35 metrskih stotov. Cena 32 K.

Ajda, črna vrsta, zelo čista, pridelana na deželni poljedelski šoli v Grottenhofu, na rodi zemlji. Cena 20 K 50 v.

Poletna graholjka, prvi pridelek od Svalbske zboljšane sive graholjke, daje zelo mnogo izborne zelene krme, pridelana na semenskem vzrejalšču grofa Piazzija v Loosdorfu na Nižjem Avstrijskem. Cena 29 K.

Poletni grah, pridelan na suhih peščenih zemlji, 640 m visoko nad morjem, z ostrim, mokrim podnebjem, daje mnogo slame in zrna, zgodaj zreli. Cena 27 K 50 v.

Na zahtevo pošljemo drage volje vzorce na ogled in za poskušnjo.

Cene so proste in neobvezne, dokler je kaj zaloge, od železniške postaje Gradec, plačljive v teku 14 dni od dneva naše fakture, če ni drugače dogovorjeno.

Pri žitnih semenih in ajdi so določene cene za 100 kg brez vreče, ki se z 90 vinarji postavi posebe v račun.

Pri grahu, graholjki in vseh drugih semenih je v ceni za 100 kg vreča že zaračunana.

Vsa druga, tukaj ne navedena semena pošiljamo po možnosti in za kolikor mogoče najnižje cene.

2.

Pozor.

Vsled zelo živahnega povpraševanja po travinem semenu, lucerni in rdeči detelji, ki se sedaj zelo težko dobijo, lahko nadaljnja naročila prevzemamo le brez kakega jamstva za rok, množino, kakovost, vrsto in izvršitev. Tudi ne prevzemamo nobene odgovornosti pri nejasnih in netočnih podatkih, ker ni časa za dolgotrajne korespondence sem in tja. Razume se samo po sebi, da se vsa naročila izvrše, kolikor je mogoče točno in naglo.

3.

Deželna vzorna klet v Eggenbergu pri Gradcu zveze kmetijskih zadrug na Štajerskem pošilja zajamčeno pristna štajerska bela in rdeča vina

raznih vrst in letnikov v posodah od 56 l naprej in v steklenicah po $\frac{7}{10}$ ali $\frac{3}{8}$ l, kakor tudi

sadjevec

domačega pridelka zvezine vzorne kleti v posodah od 56 l naprej.

Osebnata naročila se lahko izvrše naravnost pri upravi deželne vzorne kleti v Eggenbergu pri Gradcu, Eckertstraße št. 335 (telefonska številka 1156) razun nedelj in praznikov vsak dan od 8. do 11. in od 1. do 6. ure.

Pismena naročila se naj pošljejo zvezi kmetijskih zadrug na Štajerskem, Gradec, Franzensplatz št. 2.



Oznanila „Gospodarskega Glasnika“ za Štajersko.



Na željo

mnogih odjemalcev iz dežele smatramo za svojo dolžnost naznaniti naše nizke cene s prošnjo, da se naj p. n. odjemalci požurijo z naročili dokler je prilika kupiti: 800 komadov Jägrovih sraje z dvojnimi prsi, prej po K 1-50, sedaj K 1-10. 600 komadov lepih turistovskih sraje, prej po K 2-70, sedaj K 1-70. 900 komadov krasnih turistovskih sraje iz surove svile, prej po K 3-60, sedaj K 2-50. 1000 ducatov belih ali pisanih žepnih robcev z atlas. robom, $\frac{1}{2}$ ducata prej po K 1-90, sedaj K 1-10. 900 ducatov lepih poletnih nogavic, prej po K —70, sedaj K —40. 500 komadov močnih spodnjih hlač (Gradl), belih ali pisanih, prej po K 1-70, sedaj K 1-10. 800 komadov moških površnih hlač za čuvanje pri delu, prej po K 4-90, sedaj K 3-50. 600 parov elastičnih naramnic, prej po K 2-10, sedaj K 1-10. 750 parov iz tranitnega platna popolnoma z usnjem obšitih šoljev za moške, prej po K 3-40, sedaj K 2-10; isti za ženske, prej po K 2-90, sedaj K 1-70; isti za otroke polovice ceneje. 2000 komadov velikih posteljnih prtov brez šiva, iz debele tkanine, prej po K 2-60, sedaj K 1-95. 1500 metrov močne oxfordsnovi za srajce, prej po K —90, sedaj K —65. 2000 metrov dobrega platna za srajce, prej po K —65, sedaj K —45. 3000 metrov lepih čipkastih zastorov, prej po K 1-10, sedaj K —65. 1000 metrov močnih preprog (tepihov), prej po K 1—, sedaj K —65; močne preproge (tepihi), težke, K —95. 1500 komadov krasnih kril za prati kakor volnenih, prej po K 9—, sedaj K 6—. 1600 komadov prekrasnih bluz, prej po K 3-90, sedaj K 2-90. 3000 komadov krasnih svilenih kravat, prej po K 1—, sedaj K —50. 450 komadov krasnih svilenih robcev za na glavo, prej po K 3-90, sedaj K 2-30. 800 metrov krasnih brisalk iz domače preje, prej po K —65, sedaj K —38. 900 komadov močnih moških sraje iz oxfordsnovi, prej po K 2-40, sedaj K 1-70. 900 komadov močnih ženskih sraje, prej po K 2-10, sedaj K 1-40. 750 komadov močnih širokih gospodinjskih predpasnikov, prej po K 1-30, sedaj K —90. 6000 različnih ostankov volnenega in platnenega blaga. Pri naročilu se naj naznani, kako veliki naj so, in se oddajo isti za polovično ceno. 2000 metrov lepo pisanega, svilenobliščeečega modrotiska, prej po K —70, sedaj K —50. 600 komadov krasnih garnitur, za 2 postelji in 1 mizo pregrniti, iz surove svile, rdeče ali zelenosive barve, prej po K 12-50, sedaj K 9-80.

Kupovalni zavod „Pri južni železnici“ (Kaufhaus zur Südbahn)
Gradec, Annenstrasse 68/L. 202—2

Pri vseh teh nizkih cenah dobi vsak odjemalec, ki naroči saj za K 10— blaga primerno nagrado; čez K 20— iznašajoča naročila se pošljejo franko; nepopolno blago se vzame nazaj. — Ilustriran cenik zastonj in franko na razpolago.



Najnovejši, največji uspeh!

Zajamčenih 120 litrov na uro posname separator za mleko

„Diabolo“

pa stane samo 125 K.

Posname popolno, gre lahko in je preprosto sestavljen.

Obrnite se na trdko

Ph. Mayfarth & Co.,
tvornico kmetijskih strojev, livarno za železo in parno kovačnico,
Dunaj, II., Taborstrasse št. 71.

Preprodajalci in agenti se iščejo za velik rabat.

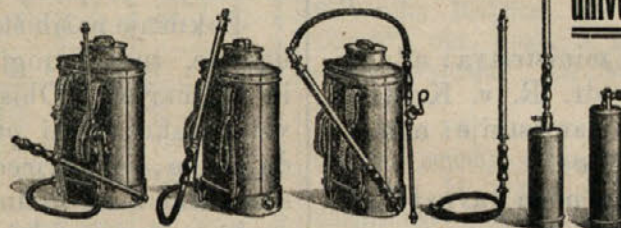
Zanimanci dobe separator na poskušnjo.

166—4

Novost!

215—5

Patentirano in patenti napovedani!



Vzorec I. se da predrugačiti v vse iz te slike razvidne druge vrste.

Deluje veliko tudi avtomatično. Dobi se povsod, če ne pa naravnost iz tovarne. Ceniki zastonj.

Posebna tovarna za brizgalko

Franc Nechvíl-ova tovarna za vinarsko orodje, kletarske stroje in kovinske izdelke Dunaj, V., Margarethenstraße 98 u.

100.000

teh novih in v različne sisteme in vzorce „premenljivih“

univerzal-brizgalk „Hydrolina“

za rastlinstva in za desinfekcijo (razkuženje)

še se sicer ni razprodalo, toda ne bo več trajalo dolgo do tega, kajti to je brizgalka (škropilka) v b o d o č e.

Za poskus zastonj.

Stroje za valjenje

za domačo in divjo porutnino, patentirane, 10 let preiskuvane od K 30.— naprej ima 15—12

G. Mücke
Reisenberg 127 pri Dunaju.

Nadomestek za gumi!



Zamaški iz papirja „Hermeta“ za mlečne kangije, zavitke masla in sira.
Artur Weinberger
Hodonin. 30—W

Gospode naročevalce

uljudno prosimo, naj se pri kupovanju blagovolijo sklicevati na naš list.

Lekarnarja A. Thierryja balzam

(postavno zavarovan)

pristen edino z nuno kot varstveno

znamko.

Dober zoper želoččne krče, napetja, zasluženost, motenje prebave, kašelj, bolezn na pljučih, prsih, hripavost i. t. d. Zunanji čisti rane, lajša bolečine. 12 malih ali 6 velikih steklenic ali 1 posebno velika 5 kron.

Lekarnarja A. Thierryja edino pristna centifolijska maža

učinkuje zanesljivo pri tvorih, ranah in vnetjih, pa naj so še tako stara. 2 dozi 3 kron 60 vinarjev. Pišite lekarni 69—12 „pri angelju varhu“

A. Thierry, Pregrada pri Rogatcu.

Dobita se tudi v večini lekarn.



Allein echter Balsam aus der Schutzengel-Apothek des A. Thierry in Pregrada bei Hottitz-Sauerbrunn.

Za spomladno gnojenje s kalijem

je za žita, okopavine, krmo, lan, zelenjavo zaradi svoje lahke raztopljivosti in hitrega učinka najprimernejša

40odstotna kalijeva sol.

Če hočemo doseči največje pridelke in najboljšo kakovost moramo poleg navadnih fosfatovih in duševih gnojil dajati tudi kalij. 40 odstotno kalijevo sol in sploh vsa kalijeva gnojila prodajajo podružnice štajerske kmetijske družbe in zveza gospodarskih zadrug na Štajerskem v Gradcu, Franzensplatz 2, po izvirni ceni in z istimi pogoji kakor kalijev sindikat.

Pojasnila in brošure o rabi vseh umetnih gnojil razpošilja brezplačno

kmetijska posredovalnica kalijevega sindikata v Dunaju VIII/1, Skodagasse 8.

27—W

Važno za kmete!



Vlačne grablje in vile prodaja kot specialiteto tvornica 162—6 za vlačne grablje

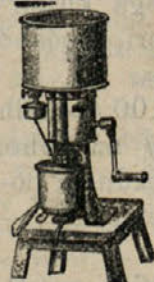
Franc Hegenbarth, Kunnersdorf pri Schluckenau (Češko).

— Kjer nismo zastopani, pošiljamo naravnost. — Zahtevajte cenik. —

Izvirna „Melotte“

je v alpskih deželah najbolj priljubljena in razširjena

mlečna centrifuga.



Močno in solidno narejena. Posname izoborno in ne potrebuje nobenih popravil.

Ker je zelo preprosta, lahko dela vsak otrok ž njo.

Zajamčen je najboljši uspeh in najbolj natančen posnetek.

Konkurenčne stroje zamenjujemo za „Melotte“.

Model 1909 je v marsicem zboljšan.

53—12 Dobri zastopniki zaželjeni.

Melotte-Werke, Dunaj, IV. Mayerhofgasse 16.

25.000 posteljnih odej

se mora zaradi opustitve obrata hitro prodati in sicer: **gospodarskih odej**, temno barvanih, z zelo praktično barvo in barvanim robom, okoli 180 cm dolgih po 1 K 80 v; **tigrovih odej**, tigrasto tkanih, z barvanim robom, okoli 200 cm dolgih po 2 K 10 v.

Le kratek čas!

Pošilja se proti povzetju; če se jih vzame najmanj šest, poštne prosto. 207—1

Josef M. Mikota
Králové dvor ob Labi.

Ure na obroke

dobi vsakdo.

Štv. 72. prava 14 karatna zlata Plaque ura za gospode ali dame, fino gravirano kolesje na kamenih, K 20.— Ista z dvojnimi pokrovcem K 25.—

Štv. 73. Prava srebrna ura za gospode ali dame, s tremi zelo močnimi srebrnimi pokrovcem, obilno gravirana, s sliko konja, jelena, leva ali pokrajine, dobro kolesje, točno regulirana K 30.—

Štv. 74. Zadnja novost: Srebrna osem dneva remonterka za gospode, ki teče enkrat navita neprenehoma 8 dni, na rubinih vidno zunaj K 35.—

Štv. 75. Prekrasna tula remonterka za gospode ali dame s 3 pokrovcem in pozlačeno krono, zanesljivo kolesje K 18.—

Štv. 76. Niklasta remonterka za dečke, odprta, moderna in lepo gravirana K 8.—

Cene se razumejo na obroke po 2 K mesečno; pri naročilu pa se mora polovica zneska poslati naprej ali pa plačati po povzetju.

Wiener Uhrenhaus Heinrich Weiss
Dunaj XIV, 1/L. G. 259—24

2 kroni mesečno.