

Gospodarski Glasnik

za Štajersko.

List za gospodarstvo in umno kmetijstvo.

Izdaja c. k. kmetijska družba na Štajerskem.

List velja na leto 4 krone.

Udje družbe prispevajo na leto 3 krone.

Udje dobé list zastonj.

Vsebina: Razglas glede letošnjega ogledovanja živine. — Razglas glede oddaje plemenske perutnine štajerske pasme. — Razglas glede prirejanja tečajev o lovljenju miši in krtic. — K „spomenici“ društva za rejo sive alpske živine. — O sajenju in rentabiliteti sladkorne pese s posebnim ozirom na Spodnje Štajersko. — Našim gospodinjam! — Grozdni sukač ali kiseljak. — Velikost štajerskih vinogradov in množina vina. — Iz razprav osrednjega odbora c. k. kmetijske družbe na Štajerskem. — Poročilo o stanju hmelja. — Vposlano. — Tržna poročila. — Oznanila.

Razglas glede letošnjega ogledovanja živine.

Visoki deželni odbor je z odlokom z dne 20. marca 1911, št. 8405/VII. 334 od osrednjega odbora c. k. štajerske kmetijske družbe predlagane roke za letošnje ogledovanje živine po dogovoru s p. n. okrajnimi odbori odobril. Po tem se bodo na Spodnjem Štajerskem vršila ogledovanja v sledečem redu:

Dne 28. avgusta pri Sv. Lenartu v Slov. gor.,
 „ 29. „ v Gornji Radgoni,
 „ 1. septembra v Marnbergu,
 „ 2. „ v Konjicah,
 „ 4. „ v Kozjem,
 „ 6. „ v Ptujju.

Ob enem opozarjamo na določbo v odloku visokega odbora z dne 20. julija 1899, št. 26.106 in § 20, odstavek 2. in 3. živinorejske postave z dne 17. aprila 1896, dež. zak. št. 41, da lahko dobi vsak posamezen razstavljavec v eni kategoriji (biki, krave, v plemenskih okoliših mlada živina) le po eno darilo v denarju in da ima, če prižene v kaki kategoriji 3 goveda, ki bi po splošni sodbi morala dobiti deželno ali državno darilo, pravico do bronaste, če pa jih prižene šest v eni kategoriji, pa pravico do srebrne deželne kolajne.

Od osrednjega odbora c. k. štajerske kmetijske družbe.

Št. 2776.

Razglas glede oddaje plemenske perutnine štajerske pasme.

O. O. namerava tudi letos, 1911, razdeliti med svoje ude plemensko, čistokrvno štajersko perutnino, v kolikor bodo dopuščala denarna sredstva, v to svrhu določena. Tozadevne prošnje pa morajo biti vsaj do 1. septembra 1911 pri osrednjem odboru c. k. kmetijske družbe štajerske v Gradcu, Stempfergasse 3, in se na zapoznele ne bo oziralo.

Posamezniki, ki pa morajo biti člani kake podružnice ali zadruge, naj vložijo prošnje pri načelstvu svoje podružnice. Podružnično predstojništvo ima dotične prošnje vestno pregledati, je li prošnjik vreden in zanesljiv, njegovo dvorišče primerno (suho, odločena lega, da imajo kokoši dovolj prostora za prosto gibanje in je obenem ohranitev čiste pasme zajamčena), je odobriti in potem skupno vposlati osrednjemu odboru. Zgornja Štajerska dobi načeloma samo starošajersko plemo. Za Srednje in Spodnje Štajersko si pridržijo kmetijska družba določitev pasme radi različnih krajevnih, rejnih in gospodarskih okoliščin (hribovite, ravne lege, bližina gozdov, bavi se li prebivavstvo pretežno s pitanjem ali trgovino z jajci); to se mora v prošnji naznaniti in oziraje se na te podatke se bo določila ali sulmodolska, starošajerska ali pa celjska pasma. Prošivci za eno kurjo družino so navezani na sledečo izjavo:

„Podpisan prosi c. k. kmetijsko družbo za 1 kurjo družino pasme; če se njegovi prošnji ugodi, se zaveže, da hoče skrbeti za ohranitev čistega plemena na ta način, da ali odloči ali proda dosedanje tujekrvno plemo; oskrbeti si hoče čistokrvno kurjo pasmo, slušati navodila gospodov potovalnih učiteljev in skrbeti za razširjenje čistokrvne pasme na ta način, da zamenja jajca za domačo potrebo z onimi tujekrvnih pasem.“

Golice za prošnje, ki služijo ob enem kot reverzi, se dobé pri podružničnih načelstvih.

V Gradcu, 17. junija 1911.

Od osrednjega odbora c. k. kmetijske družbe na Štajerskem.

Načelnik. Glavni tajnik:
 Attems l. r. Juvan l. r.

Razglas glede prirejanja tečajev o lovljenju miši in krtic.

P. n. vodstvom podružnic naznanjamo, da osrednji odbor sporazumno s štajerskim sadje-rejskim društvom prireja tečaje o lovljenju miši in krtic, katere vodi gospod Gregor Pauritsch (Heinrichstraße 45).

Podružnice, ki želé imeti take tečaje, oziroma kmetje, ki želijo pomoč tega mišarja, naj svoje prošnje pošljejo osrednjemu odboru.

Od osrednjega odbora c. k. kmetijske družbe na Štajerskem.

K „spomenici“ društva za rejo sive alpske živine.

(Piše deželni živinozdravski nadzornik Anton Raidel.)

Izvajanja društva za rejo sive alpske plemenske živine v njegovi spomenici, s katero hoče obrniti pozornost nase, mi dajejo povod, da povem o tej spomenici svoje mnenje, ne samo o spomenici, ampak tudi o stvari sami, v kolikor zadeva moje poslovanje in moje razmerje do živinorejskih stremljenj v Muričini dolini in do reje planinskih sivih pasem na Štajerskem v času, ko sem še bil deželni okrajni živinozdravnik v Kindbergu.

Kar v začetku pa moram omeniti, da mi je popolnoma samo po sebi umevno, da se ne bom oziral na osebne napade. Pisec spomenice je ž njimi sam izrekel obsodbo nad seboj in učinek bi bil manjši, če bi mi o tem izgubljali še več besed.

Zgoraj omenjena spomenica prinaša na prvi strani naznanilo, da se nahaja alpska siva živina že nad 22 let pri posameznih posestnikih v Muričini dolini, na str. 3 pa se trdi, da sem jaz prvi uvedel to sivo živino, ki danes tako dobro in lepo uspeva.

K temu je treba pripomniti, da je pač le prva trditev resnična, kajti ko sem prišel leta 1898, torej pred 13 leti, kot deželni okrajni živinozdravnik v Kindberg, se še prav dobro spominjam, da sem po raznih hlevih Muričine doline našel zastopane sivo rjave planinske pasme, kakor montafonsko, schwytzersko, algajsko, gornjo inodolsko; torej je bila taka živina že tam in posestniki so jo začeli rediti in križati pač že davno prej, ko sem dobil jaz priliko delovati na živinorejskem polju.

Okrajni odbor v Brucku ob Muri je že leta 1897 rezerviral celi okraj kot plemenski okoliš za muricodolsko pasmo s pridržkom, da se naj v smislu § 5, odstavek 2 državne odredbene postave licencirajo tudi rjavo sive alpske pasme in njih križanke z muricodolsko pasmo. Deželni odbor je ta sklep naj se izjemoma licencira tudi montafonska, algajska, schwytzerska in muricodolska pasma in njih križanke z muricodolsko pasmo, potrdil. Enake razmere imamo v vranskem okraju na Spodnjem Štajerskem.

Torej je po postavi dovoljeno licencirati sive bike. Te izjeme so se ljudje v okraju Bruck v zelo mnogih slučajih posluževali in zato moram hvaležno odkloniti izredno čast, kakor da sem jaz ustanovitelj sive alpske pasme na Štajerskem. Če sem potem na prošnjo posameznih lastnikov v Muričini dolini, ki so hoteli svojo živinorejo izpopolniti, kupoval montafonke za njih po Predarelskem, sem s tem pač samo vršil svojo nalogo kot strokovnjak in če sem pri tem izbiral in izbral ravno lepo živino, sem s tem storil samo svojo dolžnost kot vesten izvedenec. Iz tega ravnanja pa izvajati in sklepati, da sem nele čistopasemsko rejo sive alpske živine, ampak tudi zboljševanje in križanje muricodolskih in muricodolskih ž njo odobral, to pa je vendar nekoliko prenačljeno. Nasprotno sem pri takih prilikah vedno navajal razloge za in proti, izjavil kot dober poznavec plemenskih živinorejskih razmer moje domovine Predarelske vedno svoje dvome in pomisleke proti uvažanju in sem vedno jasno in odkrito izrekel, da pod vplivom popolnoma drugačnih življenjskih razmer, kakor se nahajajo baš v Muričini dolini, ni mogoče doseči zboljšanih telesnih oblik in povzdigniti kakovost muricodolske pasme s križanjem. Na vsak način pa bi bilo prazen trud, če bi hotel to, kar se je že tako vkoreninilo, ovreči, posestnike, ki so že enkrat, ker je bila pač taka moda, uvedli tujo živino, ali jo šele nameravali uvesti, pa pregovoriti in jim pojasniti, da uvedene pasme niso nekaj absolutno, ampak le nekaj relativno obstoječega.

Ker, kakor sem že enkrat omenil, kot rojeni Predarelec precej natanko poznam domače razmere montafonske pasme in ker sem v teku svojega skoro enajstletnega bivanja v Kindbergu imel dovolj prilike, primerjati pasmo v stari in v njeni novi domovini in zasledovati poskus križanja in razvoj montafonk v Muričini dolini, menim, da lahko vsled tega in vsled vednega opazovanja in dejanjske udeležbe pri živinorejskih stremljenjih v Muričini dolini, sodim o uspehih, ki so se pri tem dosegli. In ta sodba je kratka: kar se je pričakovalo, se ni doseglo, oblika in porabnost muricodolske in muricodolske pasme se pri kri-

žanju s sivimi pasmami ni zboljšala, oziroma zvišala.

Križanje je na vsak način važno sredstvo za pospeševanje živinoreje. Samo da pri tem ne smemo narediti te velike napake, da bi za zboljšavo domačih, v naravnih razmerah nastalih, zboljšanja zmožnih in potrebnih pasem rabili živad pasme, ki je vzrastla v popolnoma drugačnih razmerah in ki ima popolnoma druge življenjske zahteve in potrebe. Če hočemo s križanjem doseči uspehe, je pač bistveno in potrebno, da študiramo domovino pasme in razmere, v katerih je nastala. Če hočemo hitro in zanesljivo doseči zaželjeni uspeh, je potrebno, da poznamo pasmo in njene potrebe in zahteve, da študiramo razmere, v katerih je pasma postala to, kar sedaj je. Na drugi strani pa moramo dobro poznati tudi domačo zemljo in njene gospodarske razmere. Živina je produkt svoje zemlje, to je izrek, ki se marsikomu zdi sicer že obrabljen in zastarel, v katerem pa je po mojem mnenju živa resnica. Ravno tako resnična je trditev, da je vzreja plemenske živine odvisna od krme. (Krava pri gobcu molze!) Saj vendar že ni več nobenega dvoma o tem, da je uspeh živinoreje odvisen v prvi, če že ne ravno edini vrsti od krmljenja, od kvantitativno dobre in kvalitativno primerne mere krme. Tako pa je s krmilnimi razmerami in zemljo, na kateri je montafonsko govedo doma in na katero potem pride, ko se uvede na Štajersko.

Resnica je, da sta obe deželi, Štajerska in Predarelska, alpski deželi, razloček je samo ta, da je na Predarelskem po vseh pogorjih in dolinah na izbero obilica sočne trave, da vsled bližine bodenskega jezera nikdar ne manjka zraku vlage in dežja, pa še izdatnega, tako da tam zemlja skoro nikdar ne trpi od suše.

Predarelsko ima z ozirom na vso površino 58,7 odstotkov pašne zemlje (travnikov, pašnikov in planš), Štajerska pa samo 23,7 odstotkov.

V Avstriji je Predarelsko sploh tista dežela, ki ima največ paš v odstotkih.

Enako je razmerje v planinah ali na planšah.

Štajerska ima le 12,3% zemlje planš, Predarelsko pa 52,7%.

Te številke pač dovolj jasno kažejo obseg in veliki pomen, ki ga ima travništvo in planšarstvo na Predarelskem, a kažejo tudi, kaj je tam trajno jamstvo za tako lepo uspevanje živinoreje. Zemlja se z vegetabilnim in umetnim gnojilom bogato pognoji, ljudje pa se z vneto in umevanjem vedno trudijo, kako bi povzdignili svojo živinorejo. Iz vsega tega pa tudi izhaja, da na Predarelskem ni težavno živino primerno in enakomerno krmiti. To velja nele za plemensko, ampak tudi za rabno živino. Razen tega se deloma dodajajo še močna krmila. Samo v hlevih se živina redi in drži kolikor mogoče malo; ona, ki poleti ne gre na planšo, se pase doma in giblje tako zunaj.

V mladosti se živina kolikor mogoče izdatno krmi in živinorejec pazi skrbno na vse to, kar bi eventuelno zadržalo ali ovrlo razvoj živinčeta v prvih letih. Vsled velikega števila krme, ki je zrastle na apnenih tleh, vsled skrbne vzreje, dobrega gojenja in negovanja se pridobi dobra podlaga za poznejše oblike in od tod izhaja tudi tista velika množina mleka, ki jo dajejo montafonke. Posebne odredbe, kakor prisilno licenciranje, omogočajo izdatno pospeševanje in zboljšavo živinoreje in garantirajo enotnost v živinorejskih stremljenjih. Kmet in fabrikant delata skupno na to, kako bi zboljšala isto pasmo. Najboljši živinorejci so domovini na razpolago s svojim duševnim in gmotnim kapitalom. Uvoz drugih enakih plemen iz sosednjih dežel se po možnosti omejuje, uvažanje tujih plemen pa je sploh popolnoma onemogočeno.

Kako pa je na Štajerskem? Štajerske alpe imajo zelo mrzlo in ostro podnebje, vegetacijska doba je mnogo krajša, ker manjkajo lahni prehodi spomladne in jesenske dobe. V glavnem je vedno še običajno gospodarstvo, ki dela na pridelovanje žit in detelje, pridelovanje krme same igra precej podrejeno vlogo. Kulturi travnikov se posveča manj skrbi; posebno v Muričini dolini so še zelo mokrotni, mahovi in okisani ter dajejo vsled tega za molzno živino ali popolnoma neprimerno ali pa vsaj malo primerno krmo.

Glavna štajerska kultura je gozd, saj je 47,9% vse štajerske zemlje baš gozd. Tako n. pr. znašajo v okraju Kindberg planše 2%, gozdovi 81,6% vse površine okraja. Mnoga kmetška posestva, posebno v gorah, so se morala umakniti

in so se spremenila v gozde ali pašnike za divjačino.

Reja in vzreja, gojenje, krmljenje in oskrbovanje živine, vse to je zelo, včasih še preveč preprosto in ker je po kmetijskih hlevih vse preveč živine, se mlada živina za rejo in rabo slabo krmi, posebno pa v zimskih mesecih.

Dočim ima torej živinoreja na Predarelskem v naravnih razmerah, predvsem pa v bogastvu in dobroti krme in paše naravno močno oporo, in jo podpira še bikorejska postava, umevanje živinoreje, zanimanje in vnema kmetovavcev, so na Štajerskem naravne in gospodarske razmere za živinorejo malo ugodne; umnega ravnanja v živinorejskih stvareh še vedno ni dovolj. Šele ko se je vse stvari oprijela zadružna živinoreja in začela delovati v tej smeri, se obrača nekoliko na boljše.

Na Štajerskem dovoljujejo postavne določbe, da se lahko veleposestvo separira in odloči od domače živinoreje in hodi svoja lastna pota ter tako ni prisiljeno, sodelovati pri razvoju in zboljšanju naših domačih živinskih pasem. Le par častnih izjem je med veleposestniki, ki delajo na to.

Pri nas skačemo od enega problema na drugi in z iskanjem in poskušanjem še dolgo nismo pri kraju. Enkrat je bila simentalška, nato frajburška, potem holandska pasma, h kateri smo se za povzdigo pridružili in sedaj so montafonke, od katerih se pričakuje rešitev in zveličanje.

Veleposestvo bi svojo socialno nalogo boljše vršilo, če bi velika in izdatna sredstva, ki so mu na razpolago, posvetilo zboljšavi naših domačih živinskih pasem. Če vidi kmet na graščinski paši lepšo, boljšo, torej tudi dragocenejšo živino kake tuje pasme, potem si takoj misli, da je pasma vse in popolnoma pozabi na umnejšo rejo in vzgojo, ki je tudi odločilna. Če pa se redi kako požlahtnjeno pleme katere domače pasme, potem vpliva to bodrilno in vzgojevalno na kmeta in s tem se jako pospešuje in krepi domača živinoreja. Dobri zgledi in primeri vlečejo, kmet pa ima tako tudi priliko, oskrbeti si za svojo lastno živinorejo dobre regeneratorje. Zboljšana plemena velikih živinorejcev pridobijo pasmi dober glas, tako da se po nji več povprašuje, s tem se zboljšajo cene in tako se domača živinoreja v izdatni meri pospešuje.

Če se ogledamo nekoliko tudi po drugih deželah in krajih, kjer igra živinoreja veliko vlogo in kjer je kmetijstvu največji vir dohodkov, potem vidimo vsepovsodi, da se goji le ena pasma, eventuelno še katera druga, da skušajo vsi živinorejci, naj so že mali ali veliki, to pasmo zboljšati glede telesnih oblik in porabnosti in da se polaga velika važnost na čistost in enotnost pasme.

Dolgo smo na Štajerskem ugibali in poskušali in sedaj smo se srečno ustavili pri montafonkah in sedaj se ljudje trudijo na vso moč, da bi to tujo pasmo pod imenom „muricodolske sive pasme“ legitimirali kot domačo štajersko pasmo.

Praksa pa je doslej še vedno in vsakokrat pokazala, da se poskusi, da bi se pri nas na naši zemlji redila montafonska, algajska, švicarska ali gornjeinodolska pasma na mestu domače muricodolske in muricodolske, ki je za vsako zboljšavo svojih razmer tako zelo hvaležna, najsi že v originalni vzreji ali s križanjem, niso posrečili v toliki meri, da bi se lahko govorilo o uspehu. Večji živinorejci lahko z velikimi denarnimi žrtvami za dve, tri generacije vzdržujejo montafonsko pasmo, počasi pa postaja uspeh vedno bolj in bolj dvomljiv. Naravne, gospodarske in rejske razmere spremenijo pasmo po velikosti, barvi, obliki in porabnosti, a ne na boljše, ampak navadno na slabše, posebno kar zadeva odpornost, zdravje in porabnost za delo. Lahko se reče, da so se po kmetijskih gospodarstvih ti poskusi popolnoma ponesrečili.

Če pridejo montafonke v borne redilne razmere kmetijskih posestnikov, postanejo majhna, ozka, nadložna živinčeta, ki se jim pokolenje pozna kvečjemu še na barvi in ki so strašilen zgled, v kateri smeri ne smemo delati. Jaz sem imel nešteto krat priliko, videti v kmetijskih hlevih, na sejmi in licenciranjih take žalostne zglede.

Pri kmetijski vzreji se moramo nadalje ozirati še tudi na to, da mora biti živina, ki jo nameravamo vzrediti, primerna gospodarskemu načinu. Kmet mora rediti in vzgajati tisto živino, po kateri se največ povprašuje, ki se največ potrebuje.

Kmetško gospodarstvo zahteva govedo s kombinirano porabnostjo. Vse naše gospodarske razmere kažejo in nas silijo na to, da moramo rediti kolikor mogoče težko, dojno in delavno živino, to je, da moramo od živine dobivati mleko, meso in delo. In da lahko to dosežemo v zelo veliki meri, to nas uče izkušnje pri drugih živinorejcih. Saj vendar nihče ne taji, da so imenovane naše domače pasme, kar zadeva rast, razmerje udov, globino in širokost prsi, za delo naravnost izborne in vsled tega daleč preko mej naše štajerske domovine znane in priljubljene.

Montafonsko govedo je v prvi vrsti mlečno, dojno govedo. V Predarelskem, ki je izrazito mlekarškogospodarska dežela, v kateri je malo poljedelstva, kjer se torej ne potrebuje toliko vprežne živine in je vzrejanje krav ugodnejše, se redi in vzreja montafonska pasma pred vsem na mleko. Plemenska izbira, prakticirana že dolge generacije sem, je privedla do tega, da je pri tej pasmi mleko postalo individualna lastnost in posebna lastnost pasme. Torej moramo to pasmo smatrati za produkt posebnih gospodarskih razmer in sistematične vzreje; velika množina mleka, ki jo dajejo montafonke, izhaja iz plemena, reje, oskrbe in načina, kako se molža izvršuje. Veliki uspehi s te strani se dajo le težavno primerjati z velikimi uspehi v kaki drugi smeri; tako montafonska pasma ni dovolj trda, vztrajna in odporna za delo, da bi se v naših goratih, zelo težavnih krajih lahko rabila za to. Za težko vprego je manj porabna in glede nje na vsak način zaostaja za našimi domačimi pasmami.

Če se v ta namen dajo porabiti križanke, potem je to pač dediščina murodolske ali muricodolske krvi, s katero se je montafonska skrižala.

Ravno tako se zgoraj navedene pasme ne dajo dobro rediti na meso.

Meso izpitanih montafonk in enakih pasem ni posebno fino; ima namreč precej trda, groba vlakna in malo soka.

Domače pasme imajo mnogo finejše meso; barva mesa je svetlejša, mast se nabira bolj v mišicah in meso je mnogo bolj preraščeno.

Pri poskusnem kljanu v graški mestni klavnici se je pokazalo, da pri montafonkah več odpade od žive teže ko pri murodolski ali muricodolski pasmi. Torej prekašajo naše domače pasme montafonke tudi v tem oziru.

Murodolkam se očita, da dajejo premalo mleka; na to očitje pa je treba odgovoriti, da se tudi iz murodolk dajo vzgojiti izborne molzne krave, dasi ta pasma, kar zadeva množino mleka, ki ga daje, iz znanih in že omenjenih vzrokov še ne stoji na višini. Prav nobenega dvoma ni, da se da brez škode za druge lastnosti množina mleka povečati, posebno tedaj, če bomo dosednji način vzreje, gojenja in oskrbovanja zboljšali, sistematično izbirali najboljše dojnice in samo njih rabili za pleme, če bomo torej v tej smeri vršili plemensko izbero. Končno pa tudi ne smemo pozabiti, da kaka pasma, ki je porabna za vse, za kako določeno stvar ne more biti ravno izredno dobra. Za svojo domačo živinorejo ne maramo tuberkuloznih mlečnih strojev, ampak zdravo, trdno in odporno živino.

S križanjem nastajajo mešane pasme, ki so glede barve, oblike in notranjih lastnosti nezanesljive. Že prvi rod je nekoliko slabjši in ker ne dobiva zaželenih in potrebnih reje, nege in oskrbe in ker naše razmere v živinoreji niso zboljšane, ta živina ne more svojih dobrih lastnosti, ki jih je prinesla k nam s seboj, razviti in torej tudi ne ohraniti. Živina zaostaja v rasti, tudi mleka je manj in nazadnje pride usodna sprejemljivost za — tuberkulozo.

Da je ta bolezen pri montafonkah vse bolj razširjena, ko pri naših domačih pasmah, o tem ni prav nobenega dvoma; dokaz za to so nam podatki o cepljenju s tuberkulinom v hlevih z montafonkami in v hlevih z murodolkami in muricodolkami. Proti temu ne pomaga prav nič, če se še takó opozarja na posamezne neugodne rezultate pri murodolkah.

To je tudi popolnoma lahko umljivo. Živali morajo podleči v boju s spremenjenim podnebjem, drugačnimi razmerami, ki jih niso navajene in neprimerno hrano. Poleg tega nas uči še vsakdanja skušnja, da pri zelo dojnih pasmah, pri katerih se skuša s posebnim krmljenjem dobiti še več mleka, odpornost oslabi in da postanejo take pasme zelo sprejemljive za tuberkulozo.

Mnogi kmetje in tudi veliki posestniki, ki so bili nekdanj navdušeni pristaši montafonk, so

to uvideli in so, poučeni od hudih in občutnih izgub, ki so jih zadele pri reji montafonk, opustili to pasmo.

Ena najslabših posledic križanja in te pisane mešanice pasem pa je ta, da se potem vsled prodaje pretrga plemenska enotnost, tako da postanejo sejmi mešani, da se odvrnejo veliki kupci in da izgubi dotični kraj značaj kraja, ki producira originalno živinsko pasmo.

Kdor bo hotel kupiti montafonke, se ne bo obrnil na Štajersko, ampak v pravo deželo montafonk, na Predarelsko, kjer se ta pasma vzreja še čista in ima še vse svoje značilne prednosti. A tudi kupci domačih pasem bodo izginili, ker te pasme vsled križanja in mešanja ne bodo imele več one oblike in kakovosti, ki so jih naredile tako zaželjene in zaradi katerih hodijo kupci k nam na sejme.

Zato bi bilo naravnost neodpušljivo, če bi se naši mali in srednji kmetski posestniki navajali zaničevati našo skromno in zdravo domačo živino in sledili modi veleposestnikov, ki se oklenejo letos te, drugo leto one pasme.

Zahteva po lep oblikovanju, kakor se navadno pravi, lepi in tudi porabni živini je nekaj splošnega. A vse te lepe stvari se ne dobijo zastonj. Posebna porabnost ni nikaka prirojena lastnost, ampak tukaj odločajo, kakor smo že omenili, drugi činitelji, kakor umno plemenjenje, dobra izbira, primerna krma, naravna vzreja, kratko rečeno: spretna roka in bistra, računajoča glava človeka. Vse naše kulturne pasme so nastale s pomočjo človeškega dela, nobena ni zrastle sama, kakor tepka na veji.

In v takih razmerah se mi vendar zdi boljše in primernejše, da posvetimo pred vsem vso skrb spremembi naših živinorejskih razmer, da širimo intenzivno pridelovanje krme, umno pašništvo in planšarstvo, umetnost domače živinoreje, da zbudimo ljubezen in zanimanje za živinorejo in dvignemo izrazbo živinorejcev, ko pa da uvažamo žlahtne tuje pasme, ki so ravno produkt te umetnosti in se na ta način kitimo s tujim perjem.

Višji zahtevki pri živinoreji povzročijo tudi višje stroške. Naša naloga mora biti, da bomo ob današnjem neugodnem položaju kmetijstva, ob pomanjkanju poslov in dragih pomožnih močeh dosegli potrebne uspehe brez občutnih žrtev.

Tega pa ne dosežemo z drago in razvajeno montafonsko krvjo, ampak mnogo boljše, ceneje in zanesljiveje s skrbno plemensko izbero, pred vsem pa s tem, da bomo za vzrejo naše mlajšine ustvarili boljše razmere, za katere so ravno naše domače, skromne in zdrave pasme tako zelo hvalnežne.

Če nas bo pri izvrševanju te naše naloge podpiralo tudi veleposestvo, potem bomo v ne ravno daljnem času tudi pri naših domačih pasmah dosegli uspehe, kakor so jih dosegli živinorejci s švicarsko rjavo ali alpsko sivo pasmo; ti živinorejci pa so se ravnali po pametnih živinorejskih načelih, dobivali so izdatno pomoč od države in dežele in so znali svoje pasme, ki so pred leti bile ravno tako oglete, nelepe in manj porabne, brez primešavanja tuje krvi zboljšati glede oblik in porabnosti, in jih izpopolniti ter tako dobiti v svoji živinoreji izdaten vir dohodkov.

Za to pa je potrebno strokovnajaško, smotreno, vztrajno in enotno delo vseh udeleženih živinorejcev, neobhodno potrebno pa je tudi, da amaterstvo, osebni okus in drugi izven kmetijstva ležeči vplivi ne bodo več ovirali naše živinoreje.

O sajenju in rentabiliteti sladkorne pese s posebnim ozirom na Spodnje Štajersko.

Napisal dr. Julij Olschowy, honorarni docent naj. k. visoki šoli za poljedelstvo na Dunaju in konzulent v. k. poljedelskem ministrstvu.)

(Dalje.)

Spravljanje. S teoretičnega stališča bi se naj pesa spravila s polja tedaj, ko je dozorela, to je ko se v nji ne dela več sladkor. V resnici pa jo spravimo s polja mnogo prej in sicer tako hitro, da smo s tem delom gotovi, še predno nastopijo zgodnji mrazovi. Če imamo večja polja, začnemo s spravljanjem v sredi ali na koncu septembra; višek doseže v prvih dneh oktobra, a najpozneje v prvih dne novembra mora to delo biti že končano. To delo začnemo s tem, da repo v zemlji, kjer stoji, zrahljamo, kar se dela z ročnim orodjem (lopato ali krampom, ki ima dva zoba) ali pa s posebnimi stroji, ki so narejeni za vprego. Nato

se potegne iz zemlje, osnaži prsti, kar se je še drži in z ostrim nožem obreže. Pri tem moramo gledati na to, da odrežemo samo gornji del, glavo, ki ima malo sladkorja a mnogo soli. Potem se pesa zmeče na kupe tako, da se lahko kolikor mogoče hitro zapelje z njive. Če mora ostati na polju in se je bati mrazov, se morajo kupi pokriti s ščavjem ali prstjo, da pesa ne pozebe. Na to mora kmetovavec paziti tem bolj, ker se zmrznjena ali tudi malo namrznjena pesa ne kupuje in mora torej porabiti doma. Najboljše je, če se pesa takoj s polja zapelje naravnost v tvornico, da ni nepotrebnega dela in stroškov. Kar ostane po tem delu na polju, se podorje za zeleni gnoj.

Z ozirom na to, da se pesa pri tem načinu spravljania izpiplje še predno je popolnoma dozorela in ogljeni hidrati iz listja ne morejo več preiti v korenino, bi lahko mislili, da korenine ne bodo imele one množine sladkorja, ki bi ga imele sicer, če bi lahko popolnoma dozorele. Da bi preprečil ta primanjkljaj sladkorja, je Rieger predložil, naj se izpipana pesa zloži neobrezana v kupe tako, da so korenine znotraj, ščavje pa zunaj. Črez dva ali tri tedne preidejo ogljeni hidrati iz ščavja v korenino in zvišajo, kakor trdi Rieger, množino sladkorja za 1.1%. Kakor hitro je Rieger ta način spravljania nasvetoval, so ga na mnogih krajih poskusili, vendar pa ti poskusi niso dali enakih in zadovoljivih rezultatov. Orłowsky je našel, da se pri tem načinu množina sladkorja res zviša, celo do 1.5%. Briem, Remy in Plahn pa so dokazali, da se to zgodi le vsled tega, ker izgubi pesa med tem časom zelo mnogo vode. Da pesa, če jo pred časom vzamemo iz zemlje, nima najvišje množine sladkorja, to je jasno, ali pa se zviša množina sladkorja, če počakamo z obrezovanjem še nekaj časa, to se danes še ne da z zagotovostjo trditi. Zato ne moremo priporočati, da bi se kratkomalo oprijeli Riegerjevega nasveta, to pa tem manj, ker so tedaj pesi nevarni mrazovi in ker se, kakor je pokazal Bowe, izgubi lahko celo toliko teže, da ta izguba ni v nobeni primeri s pridobljeno množino sladkorja. V Avstriji bi bil ta način vrhu tega še nepotreben, ker se tukaj prodaja pesa na težo in ne na vsebino sladkorja.

Pridelki. Množina pridelka je pri pesi odvisna od zelo različnih činiteljev in je zaradi tega tudi zelo različna. Najmanjši pridelek je 200, največji pa 460 metrskih stotov na hektar. Po množini sladkorja, ki je v koreninah, pa lahko znaša pridelek 25 do 80 metrskih stotov na hektar. Rentirati se začne tedaj, če je je 250 do 300 metrskih stotov na hektar. Razen korenin se dobi na hektar še tudi mnogo ščavja in glav, ki lahko tehtajo zelene 200 do 400 metrskih stotov, posušene pa 50 do 100 (15 do 25 odstotkov teže korenin).

Stroški za pridelovanje in čisti dobiček. Stroški za pridelovanje sladkorne pese so po krajevnih in raznih drugih razmerah zelo različni. Preiskave, ki so se v tej stvari vršile po raznih krajih, so pokazale, da je komaj pri dveh gospodarstvih višina stroškov pri pridelovanju pese enaka. Natanko določiti stroške za pridelovanje pese pa je tudi z najvestnejšim in najnatančnejšim knjigovodstvom skoro nemogoče. Tako so nekateri začeli trditi, da je sploh nemogoče točno določiti stroške tako za pridelovanje pese, kakor tudi za pridelovanje katerekoli druge kmetijske kulturne rastline. Med stroške za pridelovanje pese spadajo v prvi vrsti izdatki v gotovini za pripravljala dela (obdelovanje zemlje, gnojenje in setev), stroški za obdelovanje (okapanje, redčenje, osipavanje, gnojenje i. t. d.), stroški za spravljanje in končno obresti zemljiške glavnice, davki z dokladami in oni del splošne režije, ki odpada ravno na pridelovanje pese. Howard je vso stvar preiskoval in je našel, da so znašali v letih 1893 do 1898 stroški za pridelovanje pese v Nemčiji na ha 484 do 845 mark. Do tvornice so znašali stroški, če ne vpoštevamo baš najnižjih in najvišjih števil 1.08 K do 1.32 K za metrski stot. Ta števila pa so precej stara in danes seveda ne veljajo več; danes so stroški za pridelovanje pese mnogo večji.

Dohodki pri pridelovanju pese pa so sestavljeni iz izkupička za prodano peso in vrednosti od tvornice dobljenih snovi (semenja, krljev, tropin i. t. d.). Če primerjamo izdatke z dohodki, vidimo, ali imamo dobiček ali izgubo. Z večjimi investicijami lahko dosežemo sicer večje dohodke, vendar pa bo razmerje med izdatki in vrednostjo pridelka neugodno. Naloga producenta je, da

vestno preudari, koliko sme porabiti, da bo dosegel največjo rento.

Ostanki in odpadki pri pridelovanju pese: Sem spadajo ščavje in glave, namrznjena ali sicer poškodovana pesa, ki se ne more prodati, krlji, melasa, apno in drugi odpadki, ki pridejo iz tvornice za pridelovanje sladkorja. Razen apna in odpadkov pri čiščenju se lahko vsi preostanki porabijo za krmo in sicer ščavje, glave in krlji sveži, suhi ali vkisani, namrznjena pesa samo vkisana, melasa kar tako ali pa pomešana s suhimi krlji, močnimi krmili ali indiferentno tvarino, n. pr. šoto. Apno, dobljeno pri izločanju sladkorja, se, če ni preveč vodeno porabi za gnojilo. Odpadki pri čiščenju se sicer tu in tam tudi ponujajo kot gnojilo, vendar pa se naj v ta namen nikakor ne rabijo, ker se lahko z njimi zatrosijo razni škodljivci (nematodi).

Živalski škodljivci in bolezni. Sladkorno peso napada med njeno rastjo mnogo sovražnikov in bolezni, ki večkrat pridelek zelo občutno oškodijo.

Med živalske sovražnike in škodljivce spadajo naslednji: rjavi hrošč (*Melolontha vulgaris* Fabr.), pokalnica (*Agriotes lineatus* L.), mrhobrbec (*Sylpha atrata* L., — *reticulata* Fabr., *obscura* L.), mahovi glavač (*Atomaria linearis* Steph.), rilčkar (*Cleonus punctiventris* Germ. in *sulcirostris* L.), ščitasti hrošč (*Cassida nebulosa* L. in *C. oblonga* Illig.), bolhači (*Haltica oleracea* F. in *nemorum* L.), nadalje pesina osa (*Athalia spinarum* Fabr.), pesina muha (*Anthomyia conformis* Fall), zeljna kobilica (*Tipula oleracea* L.), razni mali metulji, listne uši (*Aphis Papaveris* Fabr. in druge), mramor (*Gryllotalpa vulgaris* Latr.) in nazadnje pesine nematode (*Heterodera Schachtii* Schm.) in nematodam podobni črvi (*Enchytraeus*, *Dorylaimus* in *Tylenchus*).

Med temi škodljivci se bodo pač vsi našli na Južnem Štajerskem. Nematode sem sam našel v Žalcu na hmelju. Ali pa prehaja ta vrsta, ki se živi pred vsem na hmelju, tudi na druge kulturne rastline, to se za sedaj ne da z zagotovostjo niti trditi niti zanikati. Pred dvema letoma se mi pri mojih poskusih sicer ni posrečilo, da bi jih prenesel na ječmen, oves, repo in repico, toda vsled tega enega poskusa se še ne smemo zanašati, da nematoda s hmelja ne preide na druge kulturne rastline in da imamo torej posebno vrsto hmeljevih nematod.

Bolezni na sladkorni pesi lahko povzročijo razne gljive, bakterije, ali pa kake druge posebne razmere. Med boleznimi, ki jih povzročajo razne gljive, spada srčna in suha gniloba (*Phoma Betae* Frank), skrapavost ali skorjavost (*Oospora scabies* Thaxt.), rdeča gniloba (*Rhizotonia violacea* Tul.), pegavost ščavja (*Cercospora Betaecola* Sacc.), rja na ščavju (*Uromyces Betae* Tul.), medena rosa (*Peronospora Schachtii* Fuckel), prava medena rosa (*Microsphaera Betae* Vanha), sajavost (*Helminthosporium rhizoctonon* Rabh.) in porjavlost perja (*Sporidesmium putrefaciens* Fuckel). Bakterije ali neugodne vegetacijske razmere pa povzročijo sledeče bolezni: prisad na koreninah (bakterije, gljive, neugodne zemeljske razmere, mraz), pasasto skrapavost (*Tylenchus*, baje tudi od bakterij) in gnilobo repa ali bakteriozo (*Bacillus Betae*, *Bacillus mycoides*). Med boleznimi, ki jim doslej še ne poznamo izvora in povzročitelja, spada golšavost korenine, belota in žoltost ščavja in predčasno kaljenje.

II. Izvršitev poskusov.

Pri poskusih, ki jih naredimo, predno začnemo sladkorno peso pridelovati na veliko, skušamo najprej dognati, katera sorta je za dotični kraj najbolj primerna (primerjalni poskusi), nadalje pa določiti, koliko in kakega gnoja potrebuje zemlja in kako se mora gnojiti v pravem razmerju (poskusno gnojenje).

a) Primerjalni poskusi z nasadi. Take poskuse moramo delati pred vsem tedaj, če ne dobiva producent semena za setev iz fabrike. Za take poskuse se izberejo zemljišča, ki so po možnosti enake kakovosti in ki imajo zemljo, enako večini za pridelovanje pese določenega zemljišča. Sorte, ki jih hočemo za poskus nasaditi in ki jih v nobenem slučaju ne sme biti mnogo, moramo vestno in previdno izbrati, da lahko vsaj kolikor toliko računamo na uspeh. Vsaka sorta se poseje na tri poskusne parcele (Drechslerjeva metoda s tremi parcelami) in zato potrebujemo za te poskuse trikrat toliko parcel,

kolikor imamo sort. Pri tem pa moramo gledati na to, da enake sorte ne pridejo na sosednje parcele. Pri poskusnem sajenju sladkorne pese med posameznimi parcelami niso potrebne ločilne zare. Pri določanju velikosti posameznih parcel treba pomniti, da zahtevajo prevelike parcele mnogo dela, truda in stroškov, da ne dajejo zanesljivih rezultatov in povzročijo, če se poskusi ponesrečijo, občutne izgube; premale parcele pa imajo to slabo lastnost, da nam že kaka mala nerednost ali zmešnjava v vegetaciji preveč pokvari zaželeni rezultat. Za spodnještajerska posestva bo, kakor tudi po drugih krajih, popolnoma zadoščalo, če bodo posamezne parcele velike 100 m²; tako bomo z razmeroma malimi stroški dobili dovolj zanesljive rezultate. Ker so parcele majhne, se seme ne seje s strojem, ampak z roko ali z ročnimi sejalnimi stroji. Da se značaj vsake posamezne vrste dobro in dovolj jasno pokaže, jim pri teh poskusih ne gnojimo. Delo, ki sledi setvi, se mora opraviti s posebno skrbjo in na vseh parcelah ob istem času, da dobe vse sorte po možnosti enake pogoje za uspevanje. Med časom vegetacije moramo vestno paziti, kako se rastline razvijajo in uspevajo in vse te opazke vpisovati v poseben zapisnik. Peso moramo jako previdno spravljati in pri tem paziti na vse to, kar nam predpisujejo posebni nameni naših poskusov. Najprej vzamemo peso ob krajih ali robih poskusnih parcel, ki jih pri določanju pridelka ne smemo vpoštevati, ker so imele več prostora ko druge in so se zaradi tega nad poprečno mero razvile. Če bi jih vpoštevali, bi ne dobili prave slike pridelka. Nato se odstranijo (in po posameznih parcelah seštejejo) vse nenavadne (n. pr. dvojne), bolne, nerazvite ali drugače pokvarjene pese. Nato se spravijo z vsake parcele pese posebe, se stehtajo, obrežejo in zopet stehtajo. Da doženemo pravo težo pridelka čistih, obrezanih pes, zmijemo del pes, kakor smo jih osnažili na polju, določimo tako odstotek neznage in ž njegovo pomočjo pravo težo osnaženega pridelka. Praznih leh, ki so bile mogoče na tej ali oni parceli, ne smemo prezreti, ampak jih moramo pri določanju pridelka vpoštevati. Vpoštevamo jih na ta način, da pomnožimo njih število s poprečno težo pese na dotični parceli in potem izračunamo dobljenemu številu primerno množino obrezanih, čistih pes po razmerju, v katerem je teža cele pese k teži obrezane in umite. Množina te pese, ki bi morala stati na praznih lehah, se prišteje k pridelku, dobljenemu s tiste parcele. Ta način korekture pa je dopusten le tedaj, če na parcelah ni preveč leh. Če pa so lehe preveč številne in velike in če se nahajajo na vseh parcelah ene sorte, potem je boljše, da pridelka sploh ne določimo, ker iz tega dejstva lahko sklepamo, da je dotična sorta pese za ta kraj neprimerna. Razen množine pridelka pa se mora določiti tudi vsebina sladkorja pri vsaki posamezni sorti, da tako spoznamo tudi kakovost pridelka. Najvažnejši pogoj za zanesljivost števil, ki jih dobimo pri tem določanju pa je primerna in pravilna poprečna poskušnja. Ta se napravi na polju in navadno še predno se pesa popiplje. V ta namen priporoča Briem sledeči način: Iz notranjih vrst, ob katerih se gre, se vzame ob vsakem drugem koraku po ena pesa. Te izpipane pese se razberejo na male, srednje in velike, nakar se iz vsakega sortimenta vzameta po dve ali tri pesi. Te pese se razrežejo na polovice; ena polovica se porabi za poskus, druga pa se shrani za slučaj, da bi bilo zaradi kontrole treba poskus ponoviti.

Pridelki, dobljeni s posameznih parcel in vse, kar smo med časom vegetacije opazili, vse to tvori podlago, na kateri se določi vrednost pridelovanih sort. Da pa so podatki kolikor mogoče zanesljivi, je treba poskuse po možnosti ponoviti večkrat.

b) Poskusno gnojenje. Da spozna množino in vrsto gnojila, ki jo kaka določena sorta pese potrebuje, v ta namen ima kmetovavec na razpolago edino praktični poskus na polju samem; samo v tem ali onem slučaju pride v vpoštev tudi kemijska analiza prsti. Ta poskusna gnojenja se lahko izvrše na različne načine. Posebno za Južno Štajersko bi bilo priporočljivo, da bi se ti poskusi vršili s pomočjo takoiimenovanega Wagnerjevega poskusa s petimi parcelami. Poskus, naraven po tem sistemu, sestoji iz dveh ali treh posameznih poskusov, izmed katerih se vrši vsaki na petih parcelah, velikih po 100 m². Če vsak posamezen poskus ponovimo in zaradi kon-

trole priklopimo še eno negnojeno parcelo, bi potrebovali za ta poskus skupaj enajst parcel. Kot gnojilo se rabi čilski soliter, superfosfat in 40% na kalijeva sol v množinah, ki so navedene v poglavju o gnojenju. Ta gnojila se na posamezne parcele razdele v sledečem redu:

Parceli 1, 6, 11 negnojene.

Parceli 2, 7 čilski soliter + superfosfat + kalijeva sol.

Parceli 3, 8 čilski soliter + superfosfat.

„ 4, 9 čilski soliter + kalijeva sol.

„ 5, 10 superfosfat + kalijeva sol.

Z ozirom na to, da gnojenje pri pesi ne vpliva samo na množino, ampak tudi na kakovost, moramo pri teh poskusih na vsaki parceli določiti razen množine pridelka tudi njega kakovost, pred vsem množino sladkorja, da dovolj jasno spoznamo, koliko in kakega gnojila zahteva zemlja, oziroma da določimo, katero gnojilo je potrebno za to ali ono vrsto pese, če bi se pridelovala na veliko.

Ko smo tako s temi poskusi spoznali, katero in kako gnojilo potrebuje zemlja, moramo rešiti nadaljnje, zelo važno prašanje, namreč določiti množino gnojila, ki se naj daje, da se bo gnojenje rentiralo. Če sestoji poskus iz dveh posameznih poskusov, je za izvršitev teh poskusov potrebnih sedem parcel. Razen prve, četrte in sedme parcele, ki ostanejo negnojene, dobi vsaka parcela vsa zemeljskim potrebam ustrezajoča gnojila, samo da se njih množina na parcelama 2 in 5 razlikuje od množine na parcelama 3 in 6. S primerjanjem stroškov posameznih gnojil in vrednosti prirastka na pridelku, doseženega na ta način, dobimo mejo, da katere smemo iti z množino gnojila, da dosežemo najvišji možni čisti pridelek. Določitev te meje je izredno važna, ker namen pesinega nasada ni, da bi z velikimi množinami gnojil dosegli najvišje množine pridelka, ampak namen kmetovavca je, da doseže najvišjo rento, ki pa se večkrat dobi pri manjših, z manjšimi množinami gnojil dobljenih pridelkih.

Kakor poskusi za določitev najprimernejše vrste, tako se mora tudi poskusno gnojenje večkrat ponoviti, da dobimo kolikor mogoče zanesljive rezultate. Glede kemijske analize prsti kot sredstva za spoznavo potrebe gnojenja zemlje bodi opomnjeno, da daje zanesljive pomočke za presojo prsti v tej smeri le tedaj, če gre za redilno apno ali za kalij. Pri drugih redilnih snoveh (dušik in fosforjeva kislina) pa ne pomaga prav nič, ker izvemo samo, koliko teh hranilnih snovi je v zemlji, ne pa tudi, v kaki obliki so v nji in kako daleč se dajo asimilirati.

III. Načrt pogodbe za oddajo pese.

Na zborovanju, ki se je vršilo 12. marca 1911 na Dunaju, so zastopniki kmetijstva in sladkorove industrije sestavili normalno pogodbo za oddajo ali dobavo pese (glej „Wiener Landwirtschaftliche Zeitung“ 1911, št. 21, str. 237), ki bo v Nižji Avstriji veljala v bodoče za podlago pogodbam o oddaji sladkorne pese in kot uzanca v spornih slučajih. Z ozirom na to, da pomeni ta nižjeavstrijska pogodba v marsikaterem oziru napredek in ker ne vem vzroka, da bi se ta pogodba ne mogla vzeti za podlago pogodbam za oddajo pese na Južnem Štajerskem, se mi zdi primernejše, da govorim na tem mestu o tej nižjeavstrijski pogodbi in ne o češki, kakor sem storil v svojem predavanju v Žalcu.

V tej nižjeavstrijski normalni pogodbi se pravice in dolžnosti oddajavcev in prejemavcev sladkorne pese določajo v bistvu takole:

„Kmetovavec se obveže, da bo posadil zemljišče določene velikosti s sladkorovo peso in oddal ves pridelek, ki ga bo dobil na tem zemljišču, fabrikantu; fabrikant pa je zavezan, da ga mora odvzeti. Ne garantirajo se najmanjši pridelki in tudi ne najmanjše dobave. Če se zgode dogodki, ki onemogočijo pridelovanje pese ali nje vdelovanje v tvornici (n. pr. vojaska, upor, naravni dogodki i. t. d.) sta obe stranki odvezani od svoje pogodbe, to je, kmetu pese ni treba oddati, fabrikantu pa je ni treba prevzeti in plačati. Oddaja se pesa lahko le tedaj, če je po možnosti čisto osnažena, plosko obrezana in če je vsa zrastle iz semenja, dobljenega iz tvornice. Če ni vsa zrastle iz semenja, dobljenega iz tvornice, se lahko odda le tedaj, če nima nad 18% Balinga. Če ga ima manj ko 18% in če je zrastle iz tvorničnega semenja, potem se mora, če ni zrastle na močvirju, barjih ali novini, če je bila

posajena še pred 20. majem, ali pri poznih nasadih, pred 5. junijem, če na pesinem polju med peso ni bilo drugega pridelka (mak, zelenjava i. t. d.), če je bila pognojena s čilskim solitrom na zeleno še pred 10. julijem in če se ščavje med časom vegetacije ni obiralo, na vsak način prevzeti. Nagnata pesa ali ona, ki je pred spravljajem omrznila, pa se ne prevzame. Od oddane, pravilno osnažene in obrezane pese se odtegne kot polnež za zemljo, ki se je še vedno drži, pri teži 5%. Če ni dovolj osnažena, se množina nesnage oceni ali s pomočjo posebno v ta namen izvoljenih zaupnikov, s poskusnim umivanjem, ali kjer to ne gre, s poskusnim snaženjem in ta množina se potem razen polneža še odtegne od teže pese. Če znaša nesnaga razen polneža še več ko 10%, potem je pesar obvezan za odstotke, ki gredo nad 10, plačati odškodnino. Za poskusno pranje in snaženje in pri izbi pesi v ta namen veljajo predpisi, ki so pripojeni k temu načrtu pogodbe. (Konec prihodnjič.)

Našim gospodinjam!

Zelenjava in sadje za zimo in vsako silo.

Znanstveno dognana stvar je, da je zelenjava zelo redilna in človeškemu zdravju posebno dobrodejna hrana, kajti ona ima večinoma vse važne snovi, ki so potrebne razvoju človeškega telesa, v lahko prebavljivi obliki.

Briga vsake gospodinjice bi torej morala biti, skrbeti za to, da je pri hiši vedno dovolj sveže, vžitne zelenjave in sicer ne samo v času, ko ta raste, ampak tudi po zimi. Marsikatera povrtnina se dobro drži čez zimo brez posebnih priprav; še več pa se jih hitro pokvari, posebno še, če jih potrgamo v času, ko so najokusnejše, a vendar še nezrele.

Kvarjenje t. j. gnitje, plesnoba i. t. d. povzročajo male, večinoma nevidno majhne rastlinice, bakterije in glivice, ki jih je mogoče ugonobiti ali pa vsaj ovirati v razvoju, če se izpostavimo gotovi vročini. Ta okoliščina je privedla na čisto nova pota ohranjanja živil. Izkazalo se je, da se sočivje in druge zelenjave pa tudi sadje in razna druga jedila dobro drže neomejen čas, povrhu pa še ohranijo prvotno barvo in okus, ako jih izpostavimo nekaj časa primerni vročini v takih posodah, v katere po vkuhanju nima zrak pristopa.

Trose ali klice kvarjenje povzročajočih glivic, ki so prišle z jedili v posodo, uniči vročina; novim v zraku se nahajajočim pa je pot do jedil zaprta s pripravnim pokrovom.

In tako se je pričelo vkuhanje sočivja in sadja v takoiimenovanih patentiranih konservnih steklenicah. Navadne kompotne steklenice, katere zaveztjejo gospodinjice s pergamentnim papirjem ali z mehurnimi kosi, so sicer za gotove stvari tudi pripravne, a ker jih ni mogoče zamašiti tako, da ne bi mogel zunanji zrak v nje, se shranjene reči neredkokrat pokvarijo v veliko nevoljo gospodinjice, ki zgubi po večkratnih neuspehih veselje do tega dela.

Te navadne steklenice lahko uporabimo za sočivje in sadje le, če jih zalijemo z močno solnato ali sladkorno raztopino, s kisom, rumom ali finim špiritom. Tu je ohranjajoči vpliv pripisati manje vkuhanju, temveč močni solni ali sladkorni raztopini, hudemu kislu ali močnemu rumu, oziroma špirtu; čim manj moči imajo ti faktorji, tem hitreje se jedila skaze.

Pri patentiranih konservnih steklenicah se pa ne rabijo razni dodatki, kakor so: sol, sladkor, kis i. t. d., da konservirajo, ampak so potrebni le toliko, da zboljšajo jedilom okus. Ohranjanje, t. j. konserviranje jedil temelji tu le na dejstvu, da z razgretjem udušimo kal kvarjenja v glazih in da preprečimo s primernim pokrovom vstop v steklenice zraku in tako tudi v njem se nahajajočim, kvarjenje povzročajočim glivičnim klicam. V teh steklenicah nam je mogoče sveže ohraniti tudi drugače hitro kvarljive jedi neomejen čas. Tako nam je torej prilika dana, da si lahko privoščimo tudi po zimi n. pr. zelenega graha, fižola, špinače, šparglja i. t. d. prav tako kakor po leti. V obeh slučajih pa sta okus in ničem ne razločuje od one, ki nam je na razpolago v patentiranih konservnih steklenicah po zimi. Kolikokrat pridejo gospodinjice posebno v naših gostilnah po zimi v zadrego, ker nimajo postreči gostom s priličnim prigrizkom. Primerno število takih steklenic, napolnjenih z raznimi je-

dili, jih lahko vedno reši iz te neprijetne zagate, kar je brez dvoma velike važnosti v krajih, kjer je velik promet tujcev. Pa ne samo sadje in sočivje se da v teh steklenicah shraniti, ampak tudi razno in različno pripravljeno meso. Tako n. pr. je imel pisec teh vrstic o veliki noči na mizi mrežno pečenko, katera je bila shranjena v steklenico o Božiču. Okusna pa je bila ravno tako, kakor ona o Božiču.

Jedi, shranjene v času, ko so bolj po ceni, lahko povrnejo gostilničarju v dragem času še stroške za steklenice, katere pa seveda lahko rabi še mnogo let.

Take patentirane konzervne steklenice izdelujejo že v raznih steklarnicah.

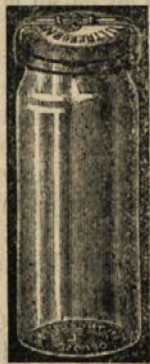
Podobi 1 in 2 kažeta izdelke tvrdke „Stölzle sinovi“ na Dunaju (IV., Freihaus 7). Ti glaži,



Pod. 1

odprta

Stölzlejeva steklenica imenovana „Ultreform“.



Pod. 2

zaprta

Stölzlejeva steklenica imenovana „Ultreform“.

katere je dobiti v razni velikosti, prav dobro služijo povsem svojemu namenu in imajo pred drugimi enakimi sistemi to prednost, da so cenejši. Pokrov, pod katerega pride gumijev obroček (glej sliko) se pritrdi s posebnim iz žice narejenim oklepkom. Z jedili napolnjene in zaprte

steklenice, ki so pripravljene za vkuhanje, je vložiti v dovolj velik lonec. Da se glaži pri vkuhanju ne polomijo, je pod in med nje djati nekoliko lesene volne ali pa kake snažne cunje. Tudi slama ali seno dobro služita temu namenu. V lonec je potem naliti toliko vode, da stoji nad steklenicami, kajti ni se bati, da bi voda vdhajala v steklenice, ker tiščijo žičnati oklepki pokrove tako, da se to ne more zgoditi, pač pa popuščajo ti oklepki toliko, da lahko odhlapi pozneje pri kuhanju vsled razgretja stanjšani zrak iz steklenic. Ker pa pri kuhanju iz steklenic zrak izhlapeva, nastane v steklenici skoro brez-zračen prostor; zunanji zrak pa, ker je težji, pritiska na pokrov s tako silo in zapre steklenico tako, da lahko privzdiguje steklenice, ko so se ohladile in ko smo odstranili oklepke pri pokrovih, ne da bi se bilo bati, da nam ostane samo pokrov v rokah. Če pa hočemo pozneje steklenico odpreti, je potegniti le za jezik, ki ga ima gumijev obroček na eni strani; sedaj sili zunanji zrak v steklenico in pokrov odstopi.

Ohranjanje ali konzerviranje jedil v teh steklenicah je lahko in enostavno, vendar je uspeh le tedaj zasiguran, če se vrše razna opravila natančno po gotovih predpisih. Kot nekako navodilo naj služijo sledeča pojasnila: Eden glavnih pogojev za dober uspeh je tudi tu, kakor vsepovsod v življenju, stroga snaga. Snažne naj bodo stvari, katere mislimo konzervirati in čisti naj bodo pripomočki, ki jih rabimo pri konzerviranju, kakor n. pr. steklenice, gumijevi obročki, lonci in drugo orodje, ter razni pri konzerviranju rabljivi dodatki. Nikdar ni odveč ponovno opozarjati, da je pri vsem opraviu snaga potrebna in razočaran bo tisti, ki ne upošteva dovolj tega dejstva.

Poškodovane steklenice in pokrovi, poškodovani gumijevi obročki in neelastični oklepki niso za rabo.

Jedila, katera hočemo konzervirati, naj bodo vedno sveža, ker se blago, o katerem sodimo, da se je pričelo kvariti, tudi po vkuhanju rado naprej kazi.

Sočivje ali sadje, kar pač mislimo konzervirati, je tesno in enakomerno vlagati v steklenice, ker se prerahlo vložene stvari po vkuhanju vzdignejo v steklenicah; iz tekočine stopivše reči pa rade spremene barvo in deloma okus, posebno pri sadju se to rado zgodi.

Povrtine, kakor so to grah, fižol, špargelj, karfijol, murke i. t. d., je zaliti v steklenicah s slano vodo. Na 1 liter prekuhane vode se vzame ena zvrhana žlička soli.

Sadje se zalije s sladko vodo ali pa s kakim sadnim sokom. Množino sladkorja določa okus posameznika. En liter bodisi solne ali sladkorne raztopine zadostuje za 5 do 6 napolnjenih pol-litrskih steklenic.

Pri zalivanju je držati steklenice nekoliko poševno, da teče raztopina po eni strani, ker na

ta način bolj sigurno izpodrine med sadjem ali sočivjem se nahajajoči zrak.

Zelo važno je, da niso steklenice prepolne, 4 do 5 cm naj ostane praznega prostora. Če so steklenice prepolne, lahko potisne pri vkuhanju izhlapevajoči zrak nekoliko steklenične vsebine med gumijev obroček in pokrov. Posledica temu je, da se pokrov ne pritrdi neprodušno, zrak ima torej pristop in vsebina steklenice se lahko kazi; pri vsem tem pa je pokrov v mnogih slučajih navidezno dobro pritrdjen in sicer posebno tedaj, ako so stvari, ki so prišle med obroček in pokrov, lepljive, kakor je n. pr. sladkorna raztopina.

Predno polagamo na steklenice gumijeve obročke in pokrove, se moramo prepričati, ali so čisti; ravno tako moramo preje rob steklenice snažno zbrisati, ker pride lahko pri vlaganju jedil vedno nekaj tvarine na gornji rob steklenice.

Na pokrov pride žičnati oklepke, kakor kaže podoba 2. Tako pripravljene steklenice je djati v lonec in primerno zatlačiti, spodaj in ob straneh, da se ne polomijo. Ko se dolije toliko vode, da stoje steklenice pod vodo, je lonec postaviti k ognju.

Konzerviranje jedil v patentiranih konzervnih steklenicah temelji torej na uničenju kvarjenje povzročajočih bitij ter na preprečenju ponovne okužbe vsled neprodušnega zaprtja. Vse to dosežemo s segrevanjem in imenujemo to delo tudi steriliziranje.

Gotova vročina torej zadostuje, da se zaduše kvarjenje povzročajoče glivice ali se vsaj ovira njih razvoj. Važno je tedaj, da vemo, kako dolgo in kolika vročina naj vpliva na jedila, ki jih mislimo uspešno ohranjevati, ker le dobro zaprta in primerno vkuhana jedila se ne kazé, ampak se dobro držé neomejen čas.

Izkušnja je določila za razne vrste jedil posebno toplino in pa čas, kako dolgo naj ta toplota vpliva, da ostanejo okuhane reči neizpremenjene, a pri vsem tem vendar konzervirane.

Tako n. pr. je vkuhavati (sterilizirati) grah, fižol, špargelj, karfijol i. t. d., okoli 1½ ure pri 100° C, dočim zadostuje n. pr. za črešnje, višnje, breskve, marelice 20 minut pri 90° C, za hruške, jabolke in kutine 30 minut pri 90° C, za jagode in maline le 20 minut pri 75° C i. t. d. Prekoračenje teh določenih mej se lahko maščuje. Ako segrevamo premalo, ne preprečimo kvarjenja, ako pa segrevamo preveč ali predolgo, se nam lahko gotove stvari popolnoma razkuhajo, česar pa ne želimo doseči.

V večjih steklenicah je kuhati par minut delj, kakor v malih, ker se prve bolj polagoma segrejejo. Izkušnja tudi uči, da je pri gotovih jedilih, posebno pri povrtinah, neobhodno potrebno, da se vrši po prvem za 3 do 4 dni drugo steriliziranje, za katero pa se rabi polovico manj časa, kakor za prvo.

Prvo segretje (steriliziranje) zaduši sicer kvarljive glivice in bakterije, ne pa vedno njih trose ali klice, katere se potem v steklenicah v par dneh razvijejo v glivice ali bakterije in te zatremo z drugim vkuhanjem, t. j. steriliziranjem.

Važno je pomniti, da se ne računa čas vkuhanja od tistega trenutka, ko smo pristavili posode k ognju, ampak še le od tistega, ko se je dosegla predpisana toplota.

Nič ne bode odveč, če omenim, da je treba posodo samo nekoliko odmakniti od ognja, ako se toplota zvišuje čez določeno mero. Z odmikavanjem in primikavanjem k ognju je torej lahko mogoče regulirati toplino.

Vkuhava se naj počasi, to se pravi, paziti je na to, da voda ne vre valoma. To velja seveda samo pri jedilih, ki jih je treba segreti do 100° C, ker pri drugih se voda itak ne sme segreti do vrenja. Dalje ne velja mrzle steklenice napolnjevati z vročimi, oziroma vroče steklenice z mrzlimi rečmi; kakor tudi ne velja vroče steklenice zaliti z mrzlo, oziroma mrzle steklenice z vročo vodo. Tudi ne jemljimo steklenic prej iz vode kakor takrat, ko so se že ohladile z vodo vred. Ohlajenim steklenicam je žičnate oklepke odstraniti, ker se pokrovi sedaj itak dobro držé. Steklenice shranimo po konzerviranju na snažnem, hladnem in suhem prostoru, kateri naj ne bo presvetel in prepihu izpostavljen. Prevelika svetloba povzroči, da konserve pobledé; posledica prepiha pa je menjavanje temperature višine. Če tudi na pravilno konzervirana jedila ta menjava ne more vplivati, bi jim vsekakor znala prej škodovati, ko hasniti.

Sedaj se je treba posebno v prvem času večkrat prepričati, če pokrovi dobro držé; kajti če se prične morebiti vsebina steklenic kvariti, tedaj nastanejo v steklenici neki plini, ki vzdignejo pokrove. V takem slučaju je vkuhanje hitro ponoviti, če se jedila še niso pokvarila do nevžitnosti. Čim natančneje se opravi vse delo pri konzerviranju, tem redkejši so taki slučaji.

Hitro se lahko prepričamo, ali so konserve dobro pripravljene ali ne, ako jih denemo prve dni na kak topel prostor. Tu se začnejo kvarjenje povzročajoča bitja v steklenicah naglo razvijati, ako imajo še sploh kaj življenjske moči v sebi. V takem slučaju odstopijo v par dneh pokrovi; tu se mora steriliziranje ponoviti. Ako pa držé pokrovi slej ko prej dobro, je znamenje, da se je konzerviranje popolnoma pravilno izvršilo. Oklepke je vedno po vkuhanju, ko se steklenice ohladé, sneti raz pokrovov. To so torej v kratkem nekaka splošna navodila, ki jih je treba vpoštovati, ako se konzervira v patentiranih konzervnih steklenicah.

Pri piscu teh vrst se je na opisani način lansko leto konzerviralo razno sadje in sočivje ter tudi meso. Vse se je in se še dobro drži, okus pa je naravnost izvrsten. Zelen fižol, zelen grah, paradižnik, črešnje, slive, črnice, marelice, breskve i. t. d.: vse to je dobro shraniti sedaj po leti, ko je teh reči v obilici, za zimo in vsako silo. Nekaj ducatov takih napolnjenih steklenic je pravi zaklad za vsako gospodinjino, ki jo reši mnogokrat misli, kje naj vzame to, kje ono. Posebno graha in fižola ne bode v gospodinjstvu nikdar odveč, zato naj sledi navodilo za vkuhanje tega sočivja:

Zelen grah z napol razvitim zrnjem je najpripravnější. Sveže natrgan grah je takoj izluščiti in zrnje dobro, t. j. skrbno prebrati. Črvmu in čisto drobno zrnje je odstraniti. Prebrano zrnje je umiti in potem 5 minut v vreli, nekoliko slani vodi pariti. Na to je vodo hitro odcediti in grah takoj v mrzlo vodo vsipati. Sedaj je napolniti steklenice z grahom in ga zaliti s slano vodo, seveda ne s tisto, v kateri se je preje grah paril, ampak s sveže pripravljeno.

Kakor omenjeno, zadostuje 1 zvrhana mala žlička soli za 1 liter skuhane vode in ta raztopina zadostuje za 5 do 6 pol-litrskih steklenic.

Napolnjene steklenice je po opisanem načinu zapreti in vložiti v lonec. V lonec je naliti vode; vse skupaj pa se postavi na štedilnik. Vkuhanje ali steriliziranje traja 1½ ure pri 100° C. Za 4 do 5 dni je vkuhanje ½ ure ponoviti. Opomniti je, da je pri vkuhanju graha vsa dela zaporedoma naglo izvršiti, ker se grah sicer rad skvari.

Na preveč bohotni, pregnojni zemlji zrastle grah ni za shranjevanje ali konzerviranje, ker dobi neprijeten grenak okus. Isto velja sicer tudi za druge povrtine.

Na sličen način se konzervira zelen fižol. Najboljše je stročje brez niti in z malo razvitim zrnjem.

Pripravlja se na ta način, da se konci odrežejo in fižol umije. Potem je stročje pariti 10 minut v vreli, nekoliko slani vodi. Nato je odcediti, ohladiti v mrzli vodi, vlagati v steklenice, zaliti s slano vodo in sterilizirati ter steriliziranje ponavljati, kakor pri grahu.

Na enak način se konzervirata tudi karfijol in špargelj. Špargelj pa je preje obeliti. Omeniti je še, da moramo povrtine, katere pred konzerviranjem lupimo ali razrežemo, takoj po tem delu polagati v nekoliko slano vodo, da obdrže svojo prvotno lepo barvo, sicer porjavé.

Paradižnice je umiti, razdeliti v kosce in razkuhati, potem jih je pretlačiti skozi sito. Pretlačeni sok je napolniti v steklenice brez vseh dodatkov. Vkuhanje traja 30 minut pri 100° C.

Pred napolnjevanjem v steklenice se lahko sok še potom segrevanja zgosti.

Pa ne samo za konzerviranje povrtin so priporočljive patentirane konzervne steklenice, ampak tudi za konzerviranje sadja.

Kar pri sadju čislamo, je njegova fina vonjava, njegova naravna sladkost in kislina. Te dobre lastnosti pa odvzame, oziroma prikrije sladkor pri uporabi navadnih kompotnih steklenic, ker ga je tu treba precej, če hočemo v njih sadje ohraniti zdravo. Čim manj sladkorja uporabimo, tem prvotnejši ostane okus sadja, pa tem lažje se to skazi v navadnih steklenicah.

Če rabimo pri običajnih steklenicah toliko sladkorja, da se sadje sigurno dobro drži, tedaj preseda kompot marsikateremu, ker je presladek, razen tega preseda, ker je predrag.

Pri uporabi patentiranih konzervnih steklenic pa ne potrebujemo sladkorja, da konservira sadje, ampak le, da ga zboljša; zato se ravna tu uporaba sladkorja po okusu posameznika. Za osebe, ki ne smejo uživati sladkorja, se lahko vkuhava tudi v kakem naravnem sadnem soku ali v čisti kuhani vodi brez sladkorja.

Za druge slučaje pa se priporoča rabiti primerno sladkorno raztopino, ker ona zboljša ne le okus, ampak ohranja tudi prvotno barvo sadja. Koliko je treba sladkorja, se ravna po sladkosti za konserviranje namenjenega sadja in po okusu oseb, ki uživajo te conserve. Za bolj sladke vrste kakor so n. pr. jagode, maline, črnice, mirabele, češnje, hruške i. t. d. zadostuje približno 25 do 30 *dek* na liter vode. Kislejše vrste n. pr. marelice, breskve, slive i. t. d. so okusnejše, če vzamemo 50 do 75 *dek* na liter vode. Pri jako kislem sadju n. pr. pri višnjah, ribizlju, kosmatem grozdu, brusnicah, jabolkah, kutinah i. dr. je pa treba že blizu 75 in več dekagramov sladkorja na liter vode. Te množine se lahko znižajo ali zvišajo, kakor pač kdo želi po svojem okusu ali kakor komu razmere dopuščajo.

Za sladkorno raztopino rabimo čisti, navadni beli sladkor; še boljši je takomenovani kristalni sladkor.

Sladkor je raztopiti nad pohlevnim ognjem v čisti vodi, pri tem pa je raztopino čistiti, t. j. posnemati je na vrhu se zbirajoče pene, oziroma nesnago.

1 liter sladkorne raztopine zadostuje, kakor je že bilo omenjeno, za 5 do 6 pollitrskih steklenic.

Navadno vkuhavamo tako sadje, ki je prijetnega aromatičnega okusa in katero se ne da drugače dolgo ohraniti v sveži obliki. Posamezne vrste zahtevajo posebne priprave. Ene vkuhavamo take kakoršne so (n. pr. češnje, višnje, mirabele, razne jagode), druge preje lupimo ali jim izkrožimo pečke, osredke (n. pr. hruške, kutine, marelice, breskve i. dr.). Nekatere po tudi pustimo preje nekoliko prevreti v čisti vodi, ali v sladkorni raztopini ali pa v sladkem kisu (n. pr. jabolke, hruške, kutine, ribizelj, brusnice i. dr.).

Vse brez razločka je pred rabo temeljito umiti v čisti studenčnici.

Sadje, ki ga mislimo vkuhavati, naj bo sicer zrelo, vendar ne prezrelo, oziroma premehko. Pri nekaterih vrstah, posebno takih, ki se rade razkuhajo, niti ne kaže čakati, da dozore.

Pripomniti je še, da ohrani sadje, katero pred vkuhavanjem lupimo ali delimo, svojo lepo, prvotno barvo le tedaj, če namočimo posamezne kosce takoj, kakor hitro so pripravljeni, v mrzlo vodo, v katero smo stisnili nekaj kapljic limoninega soka ali pa pridjati nekoliko soli, n. pr. eno malo žličko na 1 liter vode.

Sadje v steklenicah pa ni treba tako dolgo in pri tako visoki toplini segrevati, t. j. šterilizirati kakor zelenjavo; tako n. pr. zadostuje segrevati pri češnjah, višnjah, breskvah, marelicah, 20 minut pri 90° C, pri jabolkah, hruškah, kutinah 30 minut pri 90° C, pri slivah 20 minut pri 80° C, pri jagodah 15 minut pri 75° C i. t. d.

Navadno tudi ni potrebno pri sadju šteriliziranje ponoviti. Patentirane konzervne steklenice so sicer dražje kakor navadni kompotni glaži, vendar se diferenca ščasoma izravna, ker ni treba pri njih rabiti toliko sladkorja, oziroma drugih na ohranjanje vplivajočih dodatkov; razen tega je konserviranje vseh jedil v njih sigurno, kar se o navadnih glažih ne da trditi, nasprotno, nekatere jedi se v teh sploh ne dajo ohraniti.

Ptuj, v juliju 1911. Zupanc.

Grozni sukač ali kiselj.

V nepričakovano veliki množini se je pojavil letos grozni sukač skoro po vseh vinskih okoliših Spodnje Štajerske. Mnogo se je o njem pisalo prejšnja leta v strokovnih listih in opozarjalo vinogradnike na pretečo nevarnost, toda, kakor se zdi, zaman, in če se mu ne postavijo letos vsi vinogradniki skupno v bran, se lahko zgodi, da nam bode kmalu vničeval trgatve, kakor je to storila lani peronospora.

Da se tega škodljivca laže obranimo, treba nam znati, kje in kako živi in se razmnožuje.

Grozni sukač je majhen, do 1/2 *cm* dolg

metulj; telo mu je svetlosivo, prednja krila so rumena. Črez sredino krila gre temnorjav prečni pas. Zadnja krila so svetlo-sivkasto-rjava, pri samcu belkasta.

Navadno se opaža metulj v prvi polovici maja. Samica zaleže na grozdni zarod (kabernjake) po 30 do 50 jajc, iz katerih se izvalijo črez 10 do 14 dni gosenice, ki po 4 do 6 in še več grozdnih cvetov zapredejo in jih izjedajo. Te gosenice postanejo črez 1 *cm* dolge, so v mladosti rdečerrjave, pozneje mesenobarvne. Glava, vrat in prsi so črnorjave. Nahaja se jih včasih do 10 na enem grozdu.

Te gosenice so prvi zarod grozdnega sukača in se imenujejo „seneni črvi“, ker se ravno ob času senene košnje najbolj opažajo.

Ko so se te gosenice nekočkrat prelevile, se zabubijo sredi ali koncem junija v slavnih vezeh, za staro trsno skorjo, v razpoklinah kolja i. t. d., a večkrat se najdejo bube tudi v zapredkih samih.

Črez kakih 10 do 14 dni izleti iz te bube metulj, sličen onemu spomladi. Samica tega metulja leže meseca avgusta svoja jajčica na grozdne jagode. Iz teh jajc se izvali drugi zarod grozdnega sukača. Gosenice se zarijejo v jagode in jih izjedajo. Napadene jagode se ne razvijajo dalje, ostanejo kisle, in od tod tudi ime tega zaroda: „Kiseljak“.

Ena sama gosenica lahko ugonobi do 15 in več jagod, a nahaja se jih včasih do 5 in več na enem grozdu; povzročijo nam torej lahko občutno škodo.

Koncem septembra se spustijo gosenice po tanki niti iz jagod in se zabubijo v stari trsni skorji, v razpoklinah kolja, v slavnih vezeh, v strženovih cevah starega lesa i. t. d., da tam prezimijo.

Bube so majhne in rjave. Iz njih izleti spomladi metulj, čegar zalega je zopet „seneni črv“.

Pokončevanje tega škodljivca je težavno in zelo drago, a razen tega brezuspešno, če ga ne izvajajo vsi vinogradniki skupno in pravočasno.

a) Metulj se spomladi prežene po dne iz njegovega skrivališča (vdari se n. pr. s palico po trsnem kolu), in ker je len, pade kmalu na zemljo, kjer se lahko pohodi. V avgustu, ko je metulj živahnejši, se lovi s pahljačo, namazano s ptičjim limom.

b) „Seneni črv“ se zatira:

1. S tem, da se mesta, kjer se je zapredel, poškopijo z močnim curkom tekočine, ki sestoji iz 1 1/2 *kg* mrčesnega praška in 3 *kg* črnega mila na 100 *l* vode. Za to treba na škropilnici posebne priprave, ki omogoči tako močen curk, da se pretrga zapredek, da pride tekočina gosenici do živega.

2. Zmečka se med prsti v zapredku, ali pa poišče z žico, iglami i. t. d. in potem ugonobi.

c) Kiseljaka ugonobimo, ako vse napadene jagode, ki se poznajo po tem, da imajo modrorjav madež (mesto, kjer se je zarila gosenica v jagodo) in po goseničnih odpadkih v velikosti makovega zrna, pravočasno pobiramo in vničimo.

d) Bube je najbolje poiskati ter z žico, pletilnimi iglami i. t. d. ugonobiti. Slamne vezi in odrezan stari les treba skrbno pobirati in sežgati. Priporoča se tudi ob času rezi odstraniti staro trsno skorjo, kar se najlaže doseže s pomočjo „veriznate“ takozvane Sabbatjeve rokavice.

V nekaterih krajih na Nemškem pokrivajo zato, da vničijo bube grozdnega sukača, črez zimo trsje z zemljo, toda uspeh tega pokrivanja še dozdaj ni dokazan.

Kakor že zgoraj omenjeno, morajo ta dela izvrševati vsi vinogradniki skupno in pravočasno, ker je trud posameznikov brezuspešen.

Dolžnost županov je, da razglasijo vsako leto pravočasno zakon glede skupnega zatiranja pustošujočih nastopajočih škodljivcev, h katerim spada tudi grozni sukač, a skrbijo naj tudi, da se bodo določbe tega zakona res izvrševale.

A vinogradniki, če nečete doživeti še več bridkih izkušenj, ko ste jih doživeli do sedaj, na delo, da ne bode prepozno!

Velikost štajerskih vinogradov in množina vina.

Kakor je kazal kataster v letu 1865, je Štajerska imela takrat 31.311 *ha* vinogradov.

Ko se je v letu 1881 na novo sestavil kataster, se je s pomočjo operata o ureditvi zem-

ljiškega davka v letu 1884 dognalo, da je bilo na Štajerskem takrat že 34.055 *ha* vinogradov.

Od te dobe naprej pa se je vinarstvo na Južnem Štajerskem še bolj razširilo, po severnih krajih (posebno po sodnijskih okrajih Gradec, Gleisdorf, Fehring, Hartberg, Weiz, Kirchbach, Pöllau, Voitsberg in Frohnleiten) pa je polagoma nazadovalo.

Leta 1880 se je konstatirala v štajerskih vinogradih trsna uš in sicer najprej po južnih krajih (Kapele, Brežice, Pišce) v sodnijskem okraju Brežice.

V naslednjih letih se je ta škodljivec počasi zasledil tudi po vseh ostalih vinorodnih krajih. Danes se nahaja trsna uš v 381 vinorodnih občinah (vseh vinorodnih občin je 938) in zavzema 26.287 *ha*; 20.000 *ha* je že popolnoma uničenih.

Od teh 20.000 *ha* pa jih je že kakih 12.000 *ha* na novo nasajenih.

Za pridelek prihaja danes samo 18.000 *ha* vinogradov v poštev; sem računamo tudi vse tiste, ki od trsne uši še niso napadeni, potem one, ki so sicer že okuženi, a še vedno rodijo in one nasade, ki so posajeni z ameriškimi trtami, ki so varne pred trsno ušjo in ki že rodijo.

Pridelek štajerskega vina je zelo različen; v dobi od leta 1874 do vključno 1910 je znašal najmanjši pridelek 130.648 *hl* (leta 1899), največji pa 1.870.018 *hl* (leta 1908).

Za dobo od leta 1874 do leta 1910 znaša povprečni letni pridelek vina 512.602 *hl*.

Največjo škodo so od trsne uši trpeli vinogradi v času od leta 1888 do 1900; med tem časom je padla produkcija vina pod letno povprečje in dosegla najmanjšo množino (130.648 *hl*), kakor smo že omenili, v letu 1899.

Normalni pridelek imamo šele komaj od leta 1900 naprej; od tega leta naprej je pridelek razen dveh nenormalnih let, namreč leta 1907 (ko je zrastle 419.349 *hl* vina) in leta 1910 (324.366 *hl*) vedno nad prej navedenim letnim povprečjem.

V zadnjem desetletju so se v nekaterih letih dobili pridelki, ki so bili visoko nad povprečjem in ki jih na Štajerskem, prej ko je nastopila trsna uš, sploh še nismo imeli; tako je zrastle leta 1908 1.870.028 *hl* vina, leta 1909 pa 1.640.573 *hl*.

Da se je produkcija vina tako razširila in povzdignila, to moramo v prvi vrsti pripisovati intenzivnejšemu in umnejšemu vinarstvu, ki so ga v naše kraje prinesle ameriške trte.

Matiašič.

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

748. seja dne 17. junija 1911. Začetek ob 10. uri predpoldne.

(Konec.)

8. Šolsko vodstvo v Scheiflingu prosi za subvencijo za napravo šolskega vrta.

Poročavec član O.O. Zedlacher se poteza za to, da se naj zaprosena podpora podeli, iz tega vzroka, ker se namerava v šolo uvesti tudi kmetijski nadaljevalni pouk, kar bi bilo za celo gornjo Murino dolino velike važnosti; ker pa si je šolska občina s stavbo nove šole že nakopala 100 do 150 odstotne občinske doklade, predlaga:

„O.O. blagovoli skleniti, naj se ta prošnja s primernim priporočilom predloži visokemu deželnemu odboru, ki naj blagovoli podeliti zaproseno podporo.“

Predlog je bil sprejet.

9. Celovška Zveza vodilnih zasebnih logarsko gospodarskih vodij pošilja vlogo, naj se priklopimo njenemu dopisu na visoko c. k. železniško ministrstvo, ki zadeva tarife za izvoz okroglega lesa.

Poroča II. podnačelnik Neuper.

Zaradi varstva domače gozdne industrije predloži poročavec naslednji predlog:

„Zvezi vodilnih zasebnih logarsko gospodarskih vodij na Koroškem se naj naznani, da je res, da je gospod odposlanec naše družbe pri anketi avstrijskih državnih gozdarskih društev, ki se je vršila 10. januarja 1911, zaradi solidarnosti glasoval za resolucijo, kar pa njegovega notranjega prepričanja ni spremenilo, tako da stoji O.O. še vedno na svojem prej sklenjenem stališču, da

je za državo in deželo neizmerno važno, če se surovi pridelki doma obdelujejo in gredo šele kot izdelki v inozemstvo; v tem je namreč podano jamstvo za povzdigo konzumne moči kmetijstva na eni strani, na drugi strani pa dajejo žage po nekaterih krajih kmetijstvu naravnost neprecenljive postranske zaslužke.

Predlog je bil sprejet.

10. Naznanila in objave.

Član O.O. dr. Leuschner naznani, da bi bilo poveljstvo 27. infanterijskega polka pripravljeno, dati vojaštvu štajerskega polka na najetem posestvu kmetško delo, če bi skušal O.O. vzdrževati zanimanje za to s primernimi prispevki, kar bi bilo treba tem bolj pozdravljati, ker bi uspehe imeli samo sinovi naše domače dežele; prezident pozdravlja ta nasvet in omeni, da imajo bosanski regimenti kmetijski pouk na ta način že davno uveden.

Se vzame na znanje.

Prošnji slovenskega čebelarkega društva v Slivnici pri Celju se ugotovi na ta način, da se podeli omenjenemu društvu za nameravano razstavo pet srebrnih družbinah kolajn. Nato se sklepa o prošnji prevajavca družbinega glasila, naj se mu blagovoli zvišati honorar za prevajanje in se sklone, da se prošnji ne ugotovi. Odlok visoke c. k. namestnije, po katerem se podeli štajerskemu čebelorejskemu društvu 300 K podpore za pokritev primanjkljaja, ki je nastal vsled stroškov na razstavi na graškem jesenskem sejmu, se vzame na znanje, ravno tako odlok namestnije, s katerim se je podelila Zadružni Zvezi v Celju za leto 1910 naknadna režijska subvencija v znesku 15.000 K in odlok visoke c. k. namestnije, v katerem se naznanja, da se je poročilo o akciji za pridelovanje krme v letu 1910 pri c. k. kmetijski družbi vzelo na znanje in da se je za leto 1911 v enaki namen dalo na razpolago 5000 K.

Gospod deželni nadzornik za sadjerejo in živinorejo Stiegler je prijavil svoj vstop v perutninarsko in rastlinsko sekcijo, kar se je vzelo z zadovoljstvom na znanje. Dopis mestnega sveta v Gradcu glede zvez s c. in k. zastopi v inozemstvu o priliki kmetijskih razstav, odlok visoke c. k. namestnije glede izrednega državnega prispevka v znesku 10.000 K iz kvote za živinorejo l. 1911 v ožjem smislu za akcijo za pospeševanje pridelovanja krme v letu 1911 na Štajerskem in odlok glede državne subvencije v znesku 5000 K za pokončevanje trsnih škodljivcev v letu 1911 se vzamejo na znanje. Nato se O.O. posvetuje o razglasu visoke c. k. namestnije, kako se naj v kmetijskih obratih preprečijo nezgode in nesreče pri strojih in se sklone, gospoda člana O.O. barona Eckerja kot načelnika komiteja naprositi, naj poskrbi potrebno, da se bo vršila svoj čas določena komisija v Grottenhofu. Se vzame na znanje kakor tudi odlok visokega deželnega odbora glede oddaje mnenja zaradi državne podpore za vzrejalnice za bike v okraju Hartberg. Odlok visokega c. k. poljedelskega ministrstva glede popularizacije sedaj izdanega *Codez alimentarius* se vzame na znanje in sklone vsled nasveta člana O.O. dr. Hotterja naprositi komite, naj poskrbi od onih člankov, ki so za naše kmete posebno važni, posebne odtiske in skrbi, da se bodo med kmeti razširili.

11. Predlogi in pojasnila.

Zaradi prašanja obdačitve izžrebanja raznih reči o priliki podružničnih občnih zborov se bo poslalo vsem podružnicam natančno pojasnilo, kakor hitro bo rešena vloga, v kateri je O.O. deželnemu finančnemu ravnateljstvu pojasnil vso stvar.

Ker proti zapisniku zadnjega občnega zbora ni nobenega ugovora, je odobren. Predsednik določa prihodnjo sejo na 11. dan julija in zaključuje sejo z zahvalo vsem udeležencem.

Poročilo o stanju hmelja.

Žalec v Savinjski dolini, 5. julija 1911. (IV. poročilo južnoštajerskega hmeljarskega društva.) Od našega zadnjega poročila se je stanje rastline nekoliko poslabšalo; poleg lepih, bujnih nasadov se nahajajo dobri, slabi in zelo slabi. Mrčesa je sedaj nekoliko manj, po nekaterih nasadih je popolnoma izginil. Srednji zgodnji hmelj že začneja cveteti. Vreme je na splošno ugodno.

Društveno načelstvo.

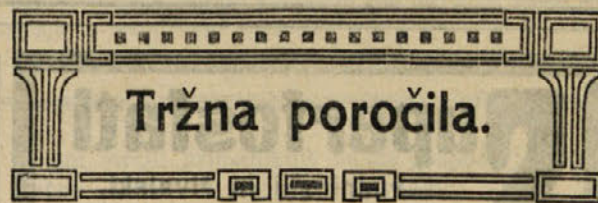
Vposlano.

Za časa velike poletne vročine se razširjajo vsakojake kužne bolezni pri živini; dober kmetovavec ne sme zanemarjati razkuževanja hlevov in mlekarških prostorov. Naše čitatelje opozarjamo na inserat tvrdke Franz Wilhelm & Co., Wien, ki priporoča uporabo znanega razkuževalnega sredstva: surovega lizofoma. Previden gospodar žrtvuje rad par kronic za razkužitev svojih hlevov, kajti on zna dobro, da je ceneje varovati živino pred boleznijo, nego jo dati lečiti, ko je že zbolela.

Radaun, 15. aprila 1911.

Spričevalo. S tem rad potrjujem, da deluje od prve tvornice umetnih mlinskih kamenov in zavoda za stavljenje mlinov E. J. Heller v Sandovi pri Lipi na Češkem za patent priglašeni stroj „Optima“ za luščenje žit izborna, da porabi malo moči in da opravi mnogo dela. Ta stroj si je zaradi tega pridobil že mnogo prijateljev in je boljši ko ostali konkurenčni fabrikati, ker nima batov, potrebuje torej manj tur, ne zdrobi žita in se med tokom lahko poljubno regulira. Vsak strokovnjak, ki je videl stroj med delom, lahko to potrdi. Vsi moji odjemalci so s tem strojem zelo zadovoljni, tako da mu lahko dam po najboljši vednosti in vesti najboljšo spričevalo.

Jožef Hortig l. r., stavitelj mlinov.



Cena deželnih pridelkov iz Štajerskega, Avstrije in Ogrske.

Mesto	Kil	Pšenica		Rž		Ječmen		Oves		Koruza		Proso	
		K	v	K	v	K	v	K	v	K	v	K	v
Celje...	50	13	—	9	—	9	50	10	—	8	50	10	50
Ormož...	50	12	—	9	—	9	—	12	—	9	—	10	—
Gradec...	50	13	60	10	13	10	—	11	42	8	55	9	63
Ljubno...	50	14	—	9	25	11	—	11	50	9	—	—	—
Maribor...	50	12	50	9	—	9	—	10	50	8	50	9	—
Ptuj...	50	12	50	9	—	10	—	12	—	9	—	9	—
Inomost...	50	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Celovec...	50	11	97	10	72	—	—	11	50	9	61	—	—
Ljubljana...	50	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Pešt...	50	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Solnograd...	50	12	60	10	70	9	—	11	60	8	50	—	—
Dunaj...	50	13	49	9	82	9	19	10	19	8	65	—	—
Linc...	50	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

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	10	—	12	—	2	50	2	—	3	—	2	—
Ormož...	50	11	—	12	—	1	50	1	30	4	—	3	—
Gradec...	50	10	75	16	—	2	30	2	20	2	20	—	—
Ljubno...	50	—	—	18	—	4	—	3	50	3	50	3	—
Maribor...	50	10	—	12	—	1	75	—	—	1	50	1	50
Ptuj...	50	9	—	—	—	3	50	2	90	3	70	2	50
Celovec...	50	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

Graško tržno poročilo.

Sejem s krmo in slamo od 26. junija do 2. julija 1911. Pripeljalo se je 32 vozov s 248 metriskimi stoti sena in 13 vozov s 92 metriskimi stoti slame, in je bil slabše obiskan ko pretečeni teden. Cene so bile naslednje: Seno, kislo od K 3.80 do K 5.—, sladko od K 4.— do K 5.20; ržena slama od K 4.— do K 4.80; pšenična slama od K 3.80 do K 4.60, ječmena slama od K —.— do K —.—; ovsena slama od K —.— do K —.—; ježna slama od K —.— do K 3.50.

Sejem z rogato živino dne 6. julija 1911. Prignalo se je 148 volov, 95 bikov, 224 krav, 7 živih telet in — konj, pripeljalo se je — mrtvih telet, — svinj, — drobnic.

Izvoz na Nižje Avstrijsko: 6 volov, 10 bikov, — krava, — telet; na Gornje Štajersko: 44 volov, 10 bikov, 20 krav; Spodnje Štajersko: 4 voli, — bikov, — krav, — telet; Ptuj: — volov, — bikov, — krav, — telet; Predarlberško: 5 volov, 11 bikov, 22 krav, 2 teleta; v Nemčijo: — volov, — bikov, — krav, — telet; Moravsko: — volov, — bikov, — krav, — telet; v Švico: — volov, — bikov, — krav, — telet; Solnograd: 4 voli, — bikov, 4 krave, — telet; na Češko: — volov, — bikov, — krav, — telet; v Trst: — volov, — bikov, 100 krav, — telet; Kranjsko: — volov, — bikov, — krav, — telet.

Cena je bila za 100 kilogramov žive teže. Klavni voli, tolsti od K 98.— do K 108.— (izjemoma K 112.—), poltolsti od K 90.— do K 96.—, suhi od K 82.— do K 88.—; voli za pitanje od K —.— do K —.—; klavne krave, tolste od K 76.— do K 90.—, poltolste od K 62.— do K 74.—, suhe od K 56.— do K 62.—; biki od K 88.— do K 104.—; dojne krave do 4. teleta od K —.— do K —.—; črez 4. teleta od K —.— do K —.—; breje od K —.— do K —.—; mlada živina od K 86.— do K 98.—.

Sejem klavne živine dne 7. julija 1911. Zaklana živina: 604 telet, 1524 svinj, 5 komadov drobnice.

Cena klavne živine za 1 kilogram: teleta od K 1.40 do K 1.48; teleta Ia (izjemna cena) od K 1.50 do K 1.56; mlade svinje od K 1.52 do K 1.60; nemške mesne svinje od K —.— do K —.—; nemške pitanske svinje do K 1.48 do K 1.52; ogrske pitanske svinje Ia od K —.— do K —.—; ogrske pitanske svinje IIa od K —.— do K —.—; mesne svinje od K 1.44 do K 1.52; bosnjaške pitanske svinje, debele, od K —.— do K —.—; bosnjaške pitanske svinje, suhe od K —.— do K —.—; ovce od K 1.00 do K 1.20; kozlički in jagnjeta od K 7.— do K 10.—. Cene nepremenjene.

Letni in živinski sejmi na Štajerskem.

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

Dne 20. julija v Arvežu**, v Vitanju**, okr. Konjice; pri Sv. Marjeti ob Pesnici**, okr. Maribor; pri Sv. Marjeti na Dravskem polju*, okr. Maribor; na Bregu pri Ptuj (svinjski sejem); v Gradcu (sejem z rogatino).

Dne 21. julija v Gradcu (sejem z malo klavno živino).

Dne 22. julija pri Sv. Heleni, okr. Šmarje pri Jelšah; v Ivnicah**, okr. Köflach; na Malih Rodnah**, okr. Ptuj; v Brežicah (svinjski sejem); v Orehovcu**, okr. Brežice.

Dne 25. julija v Žalcu**, okr. Celje; v Slovenski Bistrici**, v Ormožu (svinjski sejem); pri Sv. Urbanu**, okr. Ptuj; v Čermošah**, okr. Rogatec; v Kozjem**, v Lipnici**.

Dne 26. julija v Teharjih**, okr. Celje; v Framu**, okr. Maribor; v Mariboru*; na Ptuj.

Dne 27. julija v Gradcu (sejem z rogatino).

Dne 28. julija v Gradcu (sejem z mlado klavno živino).

Dne 29. julija v Brežicah (svinjski sejem).

Dne 31. julija v Kostrivnici**, okr. Ptuj; pri Sv. Jedrti**, okr. Laško; v Ormožu**, pri Sv. Lovrencu v Slov. gor., okr. Ptuj.

Dne 1. avgusta na Ponikvi, okr. Šmarje pri Jelšah; v Ormožu (sejem s ščetinarji); v Pišecah**, okr. Brežice; v Radgoni*; na Gomilici**, okr. Lipnica.

Dne 2. avgusta v Lučah (sejem z drobnico), okr. Arvež; pri Sv. Lenartu v Slov. gor.; na Ptuj (sejem s ščetinarji).

Dne 3. avgusta v mestu Gradcu (sejem z rogatino in konji); na Bregu pri Ptuj (svinjski sejem).

Dne 4. avgusta v Rogatcu (sejem s ščetinarji); na Sveti gori**, okr. Kozje; v Gradcu (sejem z malo klavno živino); na Spodnji Polskavi (svinjski sejem), okr. Slovenja Bistrica; v Arnačah**, okr. Šoštanj.

Dne 5. avgusta v Lembergu**, okr. Šmarje pri Jelšah; na Ptuj**, v Loki**, okr. Laško; pri St. Janžu**, okr. Arvež; v Brežicah (svinjski sejem).



Ako se krave ne obrejijo

ali če zmečejo, če se je sramnična koža pordečila in je obložena s sluznato-gnojnimi mozolci, tedaj je skoro gotovo temu vzrok takozvano maternično vnetje (katar). Pri tej prikazni je treba hitro pripomoči, kajti drugače se okuži vsa živina. Jednostavno, hitro in gotovo učinkujoče sredstvo je „Bissulf“, ki se dobi pa samo na živinozdravniški predpis. Proizvaja tovarna za kemične preparate H. Trommsdorff, Aachen.

Oznanila „Gospodarskega Glasnika“ za Štajersko.



Najnovejše in najboljše škropilnice za gnojnice,

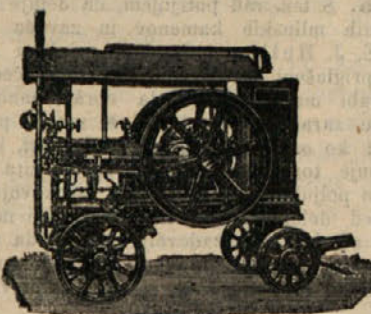
tudi prevozne, za škropljenje in napolnjevanje sodov. Ne rjavijo in ne zamrznejo. Vodoravno nesejo do 20 m.

— Ceniki gratis in franko. —

Prva moravska tvornica za vodovode in sesalke

Ant. Kunz, c. in k. dvorni dobavnik, Mähr.-Weiskirchen.

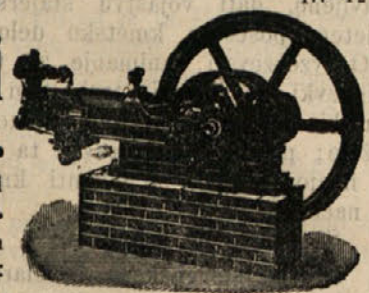
1 do 2 vinarja je obratnih stroškov na uro in HP pri mojih patentiranih oljnih motorjih z visokim tlakom od 16 HP naprej. —
4 do 5 vinarjev : pri : Petrolin motorjih in lokomobilih : kakor 2 do : stoječih motorjih. 10 HP tudi pri



Tovarna za motorje

J. Warehalowski
DUNAJ, III., Paulusgasse 1.

Na tisoče motorjev v rabl. Centki zastoj. Ugodni pogoji za plačevanje. Na razpolago tudi že rabljeni petrolin motorji.



Ge Kometovi mlinci

so dandanes najboljše za dobivanje debele in fine melje, ker so opremljeni s Hellerjevimi umetnimi mlinskimi kamni, kojih ni treba nikdar ostriti in kojih kakovost je neprekinjena. Priporočamo nadalje brusne kamne vsake vrste v najboljši kakovosti.

Prva tovarna za umetne mlinske kamne in gradnjo mlinov v Sandovu pri Češki-Lipi.

Komanditna družba E. J. Heller, ličejo se zastopniki. 415b/10-24

Superfosfati

rudninski in živalski, so preskušeno najzanesljivejša in najcenejša fosforjeva gnojila za vsakovrstno

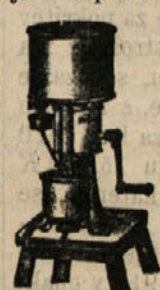
zemljo.

Vsebinsko strogo zagotovljeno! Jamči najhitrejšo učinkovanje in najbogatejšo pridelke!

Za jezensko setev neobhodno potrebno! Nadalje ponuja amonijakove, kalijeve, soliterne superfosfate iz vseh skladišč za umetna gnojila in pri trgovcih z umetnimi gnojili, kakor po kmetijskih družbah in zadrugah. Pisarna v Pragi, Příkopi 17.

Izvirna „Melotte“

je v alpskih deželah najbolj priljubljena in razširjena



mlečna centrifuga.

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

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

Zagameen je najboljši uspeh in najbolj natančen posnetek.

Konkurenčne stroje zamenjamo za „Melotte“ Model 1909 je v marsičem boljšan. 45-12 Dobri zastopniki zaželjeni.

Melotte-Werke, Dunaj, IV. Mayerhofg. 16.

Lekarnarja A. Thierryja balzam

edino pristen z zeleno nuno kot varstveno znamko. Postavno zavarovan.

Vsako ponorejanje, poimenanje in prodaja drugega balzama z varljivimi znamkami s kazensko zasleduje in strogo kaznuje. — Ta balzam je zanesljivo sredstvo pri vseh boleznih dihal, kašlju, hručenju, hripavosti, katarju gola, prsnih bolečinah, pljučnih boleznih, posebno pri influenci, boleznih v želodcu, vnetju jeter in vranice, pomankanju apetita, slabih prebavi, zapetosti, boleč v zobeh in ustih, trganju po kosteh, opeklinah, prsih i. t. d. 12/2 ali 6/1 ali 1 velika specijalna steklenica K 5.—

Lekarnarja A. Thierryja edino pristna centifolijska maža zanesljivo sredstvo pri ranah, oteklinah, vnetjih, tvorih, odstrani vse tuje stvari iz telesa in večkrat prihrani zelo boleče operacije. Pomaga celo pri zelo starih ranah i. t. d. 2 lončka staneta 3 K 60 e. Dobi se v lekarni pri angelju varhu Adolfa Thierryja v Pregradi pri Rogatecu. Tudi v večini apotek, na veliko pa v trgovinah s medicinskimi drogami. 224a-19

Oznanila

v „Gospodarskem Glasniku“ dosežejo pri veliki izdaji največjo razširjatev.

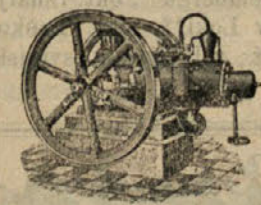
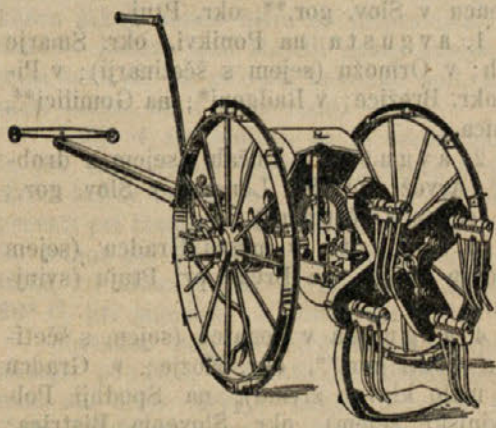
Za izkopavanje krompirja je stroj „Welt“-Roder

Model 1911. 278-5

neizogibno potreben za vsakega kmetovavca! Enostavna in solidna konstrukcija, sestava, ki se ne da pogubiti. Za vsako zemljo, globino in širino priročen. Ni pretežek, dela se z njim lahko, čisto in hitro, kar potrjujejo mnoga priznanja. Zahtevajte, da se Vam pošlje brezplačno cenik o „Welt“-Roderju št. 573 od trdke

Ph. Mayfarth & Co. Wien, II., Taborstraße 71.

680 prvih daril, zlatih kolajn i. t. d. — 1500 delavcev in uradnikov. — Preprodajavci in zastopniki se iščejo.



Stotine zadovoljivih naprav že v obratih.

Ceniki in proračuni brezplačno.

CLIMAX motorji za surovo olje in lokomobile.

Motorji z visokim tlakom.

Najcenejši za kmetijstvo, industrijo in obrt.

Stroški za kurjavo na HP in uro od 1 v naprej.

Brez nevarnosti eksplozije. Brez kontrole finančne oblasti. Potrebuje malo vode.



BACHRICH & Co., Dunaj, XIX/6 Heiligenstädterstraße 83 La.

Razsajajoča

kuga v gobcu in na parkljih

povzroči, da se zmanjša strašno itak že maloštevilno govedo in poveča na drugi strani skrbi kmetovavčeve.

Stvar se pa lahko še poslabša, če se kmetovavci ne lotijo takoj pravočasno temeljitega razkuževanja svojih hlevov, kajti le na tak način se more omejiti razširjanje kuge.

Desinfekcija (razkuženje) hlevov pa se enostavno in ceno izvede na sledeči način:

V 100 litrih mehke vode se raztopijo 3 kg surovega lizoforma; s to raztopino se pomijejo vsi predmeti, cela hlevska oprema in deli v hlevu; tudi mlečna posoda se ima izplakniti s to tekočino, bodisi da je posoda iz kovine ali lesena; enako tudi vsi škafi, vedre, deske in mize za sir, nastavci i. t. d.

Pobelimo hitro stene v hlevih na novo ter primešajmo apno 3% raztopine surovega lizola.

Izperimo s čopičem in 2%no tekočino vsak dan gobec in bolne parklje naše okužene živine.

Surov lizoform je med vsemi do sedaj znanimi razkuževalnimi sredstvi najzanesljivejše, najzdatnejše in radi tega tudi najcenejše sredstvo. Razen tega se sme dati vsakemu v roke, ker ni strupeno in kar je velike važnosti je to, da surov lizoform nima nikakšnega vonja (smradu) in je radi tega uporaba za ljudi in živino mnogo prijetnejša, nego vonjav karbol.

Nujno potrebno pa je, da se ne razkužijo samo že okuženi hlevi, ampak tudi morebiti še neokuženi; kajti le na tak način pridemo z gotovostjo razširjanju kuge v okom.

Kdor je poskusil le enkrat surov lizoform, ta ostane gotovo pri njem.

Prodajalne cene surovemu lizoformu na Dunaju proti povzetju: V pločevinastih (plehnatih) kanglah po 2½ kg K 6.— po 10 kg K 20.— „ 4½ „ „ 10.— „ 25 „ „ 47.— „ 50 „ „ 85.—

Zabaljenje zastoj. Pri nabavi sodov po 100 in 200 kg posebno znižane cene.

Franz Wilhelm & Co., Wien, III., Kolonitzgasse 2.

Brzjavni naslov: „Wilhelms Wien“.