

KMETOVALEC.

Ilustrovan gospodarski list.

Uradno glasilo

c. kr. kmetijske družbe  vojvodine kranjske.

Urejuje Gustav Pirc, družbeni tajnik.

„Kmetovalec“ izhaja 15. in zadnji dan v mesecu ter stoji 2 gld., za gg. učitelje in ljudske knjižnice pa le 1 gld. na leto. — Udje c. kr. kmetijske družbe kranjske dobivajo list brezplačno.

Inserati (oznanila) se zaračunajo po nastopni ceni: Inserat na celi strani 16 gld., na $\frac{1}{2}$ strani 8 gld., na $\frac{1}{4}$ strani 5 gld. in na $\frac{1}{8}$ strani 3 gld. Pri večjih naročilih velik rabat. Družabnikom izdatno ceneje.

Vsa pisma, naročila in reklamacije je pošiljati c. kr. kmetijski družbi v Ljubljani, v Salendrovih ulicah štev. 3.

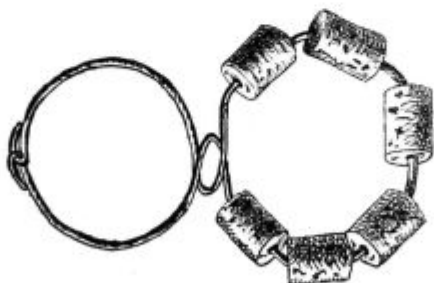
Št. 3.

V Ljubljani, 15. februvarija 1899. Leto XVI.

Obseg: Drevesna vez iz starih plutovih zamaškov. — Prekajanje mesa. — Splošna kletarska opravila. (Dalje.) — Gnoj in gnojenje (Dalje.) — Vprašanja in odgovori. — Gospodarske novice. — Uradne vesti c. kr. kmetijske družbe kranjske. — Listnica uredništva — Tržne cene. — Inserati.

Drevesna vez iz starih plutovih zamaškov.

Skoraj vsako leto nam ponujajo novih drevesnih vezij, toda maloktera je tudi porabna, kajti le redkokaka vez ima vsa sojstva, kakršna zahtevamo. Dobra drevesna vez mora biti poceni, trpežna in vsakdo jo mora lahko narediti; ob nevihti se ne sme raztrgati, ker bi se drevo obdrgnilo ob kol, ako bi vezi ne obnovili takoj. Vez mora drevo trdno držati pri kolu, vendar pa mora hiti toliko prožna, da ne pritiska preveč na lub; tudi naj vez ne objemlje drevesa povsem, ker se sicer pod njo omehkuži in ne prestaja tako lahko mraza in vročine. Tem zahtevam pač najbolj ustreza vez, kakršno si lahko vsakdo sam napravi iz prevrtanih zamaškov (pod. 6.). Na kakih 65 cm dolgo pocinjeno žico se nataknejo 4, tudi 5 zamaškov,*) kakor je ravno debelo drevo. Taka na pol gotova vez se tako ovije okrog drevesa, da so zamaški na vseh straneh, potem se žica zavije v zanjko in se ovije okrog kola. Taka vez je zelo trdna in trpežna, ter zrak in toplota povsodi lahko prihajata do drevesa; vrhu tega je zelo poceni, kajti spreten delavec jih naredi 60 v eni uri.



Podoba 6.

Prekajanje mesa.

Naš gospodar ravna pri prekajanju mesa zelo priprosto; dovolj nasoljene kosove mesa obesi bolj ali manj visoko v dimnik, kjer ostanejo toliko časa, da se dovolj presuše in prekade. Da pa dosežemo kolikor moč okusno in trpežno mesno blago, ne bo odveč, če pojasnimo nekatere stvari glede prekajanja mesa, tem bolj, ker slabo prekajeno meso utegne postati zdravju zelo opasno.

Glavni, bistveni pogoj za trpežnost mesa ni morda velika množina dima, ki se potrebuje pri prekajanju; najvažnejša stvar je enakomerno in pravilno izsuševanje mesa. Da je temu res tako, nam kaže ravnanje na jugu Zedinjenih držav in cele južne Amerike. Tam ne rabijo nikakega dima, ampak meso zrežejo v tanka remena in je tako posuše. Tudi pri nas marsikje mesa ne prekajajo v dimu, ampak je obesijo v prepihu in zdaj pa zdaj natró z lesnim kisom. Ta ima namreč isti učinek, kakor dim, to je, meso obvaruje škodljivega mrčesa in škodljivih glivic (plesnobe) ter gnilobe, tako dolgo, da je meso dovolj presušeno in se ni več bati izprijenja.

Na prekajanje mesa vpliva škodljivo:

- 1.) prevelika toplota dima,
- 2.) vodeni sopari in mokrota, ki se nabira na mesnini.

Pri zelo gorkem, suhem dimu se površina mesa prehitro izsuši, napravi se skorja in v nji razpoke;

*) 1000 zamaškov stane pri administraciji »Weinlaube« v Klosterneuburgu 2 gld. 20 kr., 100 m pocinjene žice stane 1 gld. 90 kr.

tudi del maščobe se raztopi v taki vročini. Vse to pa zelo škoduje trpežnosti, lepoti in okusu mesa. Še bolj škodljivi kakor prevroč dim pa so vodeni sopari, nabirajoči se na mesnini. Ako meso visi v kuhinjskem dimniku, zlasti take kuhinje, v kateri se pere, tedaj pride do mesa mnogo soparov, ki obtežujejo enakomerno sušenje.

Ponoči (ali tudi sicer, kadar se ne kuri) se meso močno ohladi. Kadar zopet zakurimo, nastane že iz drv, še bolj pa iz vrele vode in iz drugih tekočin premnogo sopare, ki se na mrzlem mesu zgosti; isti pojav opazujemo pozimi na mrzlih oknih v sobi, ko pravimo da se pote; meso postane mazljivo (šmirasto), in dokaj časa preteče, da se zopet osuši. Ako je meso vsled dima porjavelo in začrnelo, raztopi se vsled mokre sopare del dimovih snovij in prodira v meso. Zato imajo po kmetih tolikokrat prekajeno meso, ki je več centimetrov na debelo sajasto pobarvano in ima vonj po dimu; pri pravilnem prekajanju pa sme porjaveti le tanka plast mesa in slanina.

Dimove snovi se tudi tedaj v preobilni meri v meso vrinejo ter je počrnijo, ako je bil dim prevroč. Pri tem se namreč, gorenja plast tolšče raztopi, razkroji dimaste snovi in prodira z njimi vred v meso, zlasti v slanino. Pogosto je videti slanino nekaj centimetrov globoko porjavelo, ker je med prekajanjem visela preveč na gorkem in se je včasih potila.

Kako se pa mesnina najbolje prekadi?

Dobra sušilnica (dimnica) je za prekajanje, kakor tudi za hranjenje prekajene mesnine tolike važnosti, da bi je pač ne smelo pogrešati nobeno gospodarstvo, kjer se suši meso.

Opisati hočem zato pripravo, ki se je prav dobro obnesla v nekem malem gospodarstvu, kjer le sem in tja zakoljejo po enega prasiča. Dimniku so prizidali v podstrešju poseben prostor, 70 cm globok, 50 cm širok in 2 m visok, ki se je zapiral z železnimi vratci. Ta prostor je z dimnikom v zvezi po dveh odprtinah; edna drži iz dimnika v spodnji, druga v zgornji prostor te sušilnice; na spodnjem delu gorenje odprtine je napravljena pločnata zatvornica, s katero se lahko spodnji del dimnikov od zgoraj zapre. Ako potisnemo to zatvornico v dimnikovo votlino, tedaj dim ne more po svoji navadni poti na dan, ampak mora prej skozi dolenjo odprtino v sušilnico, in potem šele skozi gorenjo odprtino zopet v gorenji del dimnika in na prosto. Jasno je, da se da ta zatvornica napraviti tudi izven sušilnice, kar je dostikrat še bolj pripravno; gledati je le na to, da pride zaklopnica med dolenjo in gorenjo odprtino, tako da mora dimnikov prepah na vsak način skozi dimnico. Kar se tiče velikosti teh dveh odprtin, opomnimo, da morata biti toliko široki, kolikor je dimnik širok, in nekoliko višji kakor široki. Če odprtini napravimo premajhni, se po zatvornici zračni prepah preveč oslabi, kar se pa v majhni meri vedno godi vsled takih sušilnic.

Za obešanje mesa je poskrbljeno s tem, da na dveh nasprotnih straneh natanko v isti višini, in sicer po 50 cm narazen, moli na znotraj vrsta opek (podaljšek meri nekaj centimetrov), meseni kosovi se obešajo na železne palice, ki slone na teh napuščenih opekah na vsaki strani sušilnice. Ker so v omenjeni hiši prej žgali samo premog, zato so postavili poleg sušilnice prav majhno pač ter jo s cevjo združili z njo. Kadar je bilo v sušilnici meso, napravili so s periščem trsek ali z nekoliko brinja v ti peči zjutraj dim, ki se je kadil v sušilnico. Podnevu pa premogo-

vemu dimu niso pustili skozi sušilnico, ker se je pri nakladanju premoga, preveč kadilo. Proti večeru so zatvornico potisnili v dimnik, tako da je šel prepah celo noč skozi sušilnico. Odkar pa kurijo mesto premoga z oglino (koks), vleče prepah noč in dan skozi sušilnico, le sem in tja spuste tudi nekoliko lesnega dima iz male peči v sušilnico. V opisani sušilnici se je sušenje in prekajanje mesa vedno izvrstno posrečilo. Ume se, da si vsakdo tako sušilnico napravi toliko veliko, kolikor ugaja njegovim razmeram; velikost opisane sušilnice je za meso od enega prasiča popolnoma primerna.

Semertja imajo navado, meso, vzeto iz slane vode (slanomurje), povaljati v prav fini žaganici ali v otrobih. To ravnanje je brez dvojbe zelo umestno, kajti sedaj ne more nastati na mesu samem debela dimova skorja, in ako bi se meso imelo sicer močno potiti, ostane v tem slučaju večina vlage na otrobih ali na drobnem žaganju; gori omenjene dimove snovi se torej ne morejo v toliki meri vjedati v meso. Predno pride meso na mizo, se prav lahko od njega odstranijo otrobi ali žaganje.

Prekajeno meso je najbolje hraniti na suhem kraju, zlasti s prepahom; posebno pa je ogledati, da se v mesni shrambi mraz in vročina prehitro ne menjavata, ker se sicer voda na ohlajenem mesu zgosti, in posledica je manjša trpežnost blaga in vnajja oblika izgubi na lepoti. Tu in tam je že kdo priporočal, prekajeno meso polagati v lesni pepel, v otrobe in podobne stvari. Senčna stran pri tem je, da človek nima mesa nikdar pred očmi, in utegne se prigoditi, da se čez kaj časa tako vloženo meso bolj pokvari, kakor če bi na suhem kraju prosto viselo.

Ako se je gnjatij prijala plesen, storimo najbolje, ako jih pomazemo s čistim (ne denaturiranim) vinskim cvetom (špiritom) ter zažgemo; cvet hitro zgori, plesnive glivice in njihov tros pa smo temeljito pokončali; gnjati ostanejo za dalj časa varne plesnobe.

Pri vsakem shranjevanju mesa je velikega pomena zdravstveno stanje živali, predno je bila zaklana. Že davno je dokazano, da so nekatere bolezni, vsled katerih meso sicer ostane užitno, ki so pa vendar le krive, da se meso le malo časa drži nepokvarjeno. To velja tudi za meso živalij, ktere so pred klanjem daleč gonili ali celo pojali; vsled utrujenosti in razburjenosti živalij postane njih meso manj trpežno. Ravno tako škodljivo je trdo vezanje živalij; posebno pri prasičih uči skušnja, da se gnjati veliko slabše ohranijo, ako so imeli pred klanjem noge trdo zvezane, zlasti še, če so jih tako zvezane daleč prevažali. S trdim vezanjem se moti redni krvni tok, zato zaostane več krvi po zaklanju, in ta pospešuje gnulobo.

V razsol naj se meso vloži takoj, ko je žival zaklana, če mogoče še gorko.

Splošna kletarska opravila.

(Dalje.)

B. Pretakanje vina.

1. Namen in način pretakanja (presnemanja).

Najmenitnejše opravilo z vinom je njega večkratno pretakanje, vsled česar postane godno za kupčijo. Vino pretakamo iz več namenov; z ene strani je hočemo ločiti od onega, kar se je v sodu vsedlo na dno in more s časom pričeti gniti, z druge strani pa je prezračiti, kar mu razvije okus in je trajno očisti.

Pravočasno presnemanje mladega vina raz drože je priznано za prvo pravilo umnega kletarstva, zato se v vinski trgovini tudi govori o „pretočenih“ in „nepretočenih“ vinih. So pa še vedno pokrajine, kjer puste, da vino leži na drožah. Take pokrajine vinotrzcem niso priljubljene, ker morajo zapuditi sami popraviti in jim to nalaga precejšnih stroškov. Tako vino mnogokrat pridrži okus po drožah ali po gnilobi napram vsakemu obdelovanju in je vrhu tega podvrženo marsikaki bolezni ali se celo popolnoma izpridi.

2. O orodju, ki se rabi pri pretakanju.

Orodje, ki se rabi pri pretakanju, je zelo različno z ozirom na velikost posode in kleti ter v razmeri z denarnimi sredstvi, ki so v to svrhu na razpolaganje.

a) Pretakanje z natega.

Pri malih posodah ali pa tudi pri velikih, če hočemo pretočiti le majhen del vina, lahko rabimo natega, ker nam pri tem ni treba odbiti čepa.

Najpriprostejša in najnavadnejša natega je dandanes kavčukova (gumijeva) cev, ki pa ne sme biti pretanka. En konec cevi se obesi v sod, iz drugega, nižje ležečega konca se pa toliko časa izsrkava, da prične vino samo ob sebi iztekati. Včasih se cev noče v vino potopiti. Ti nepriliki odpomoremo s palico, na katero privežemo cev in potem palico počasi in varno potopimo v vino. Pri pretakanju iz majhnih posod ali iz steklenic nam prav dobro rabi gumijeva cev, ki je na enem koncu natakajena na stekleno cev.

Razven gumijevih cevij imamo tudi natege iz ploščevine razne sestave, ktere sicer ustrezajo svojemu namenu, pa dandanes ne veljajo veliko, ker so prve cenejše, trpežnejše, lažje in bolj porabne.

Pretakanje z natega zabrani pristop zraka do vina, kar je pri starih, godnih vinih prav, mlado vino naj pa poprej teče v škaf in, da se dobro razprši in zmeša z zrakom, naj primerno globoko pada, in vrhu tega naj se curek razdeli s ploščnato deščico, ki se vtakne cevi v tuljavo.

b) Pretakanje s škafom.

Pretakanje vina s škafom je bilo poprej splošno običajno, dokler ni bilo vinskih črepalk (pump), in se še sedaj zvršuje v manjših kletih. Za to pretakanje potrebujemo pipo, škaf in lij. Ta orodja morejo biti v raznih krajih različna, toda oblika in snov, iz ktere so, nista merodajni, glavna reč bodi ročnost in snaga. Kjer žveplajo trte proti plesnobi, priporočajo bakrene lije, ker ti nekoliko vzamejo vinu okus in duh po žveplenem vodiku. Tak lij postane vsled tvoritve bakrenega žvepleca kmalu črn in se mora zato večkrat zdrgniti, da se sveti.

c) Pretakanje vina s črepalicami.

S črepalicami se dandanes pretaka v vseh boljših in večjih kletih ter to toplo priporočamo našim vinščakom. Za majhne vinščake je taka črepalnica seveda predraga, a podružnice c. kr. kmetijske družbe in skupine vinščakov si jih lahko omislijo združno in z velikim pridom rabijo.

Vinske črepalnice dandanes lahko kupimo najboljše sestave prav ceno. Da so se ti stroji tako razširili, je vzrok to, ker se z njimi prihrani nekoliko dela, torej stroškov, ker je delo z njimi zelo snažno in se manj vina pogubi kakor pri pretakanju s škafi.

Delo s črepalnico pa ni vselej enako pretakanju s škafom, ker vino malo ali nič ne pride v dotiko z zrakom, zlasti takrat ne, kadar se črepalnica zveže

kar naravnost s pipo. Na ta način se mlada vina ne smejo pretakati, temveč naj vino teče najprvo skozi pipo v podstavljeni škaf ali čeber in, če treba, naj vino celó teče skozi cedilce, ki vino razpršuje in je meša z zrakom. Iz tega škafa ali čebra naj se šele vino črepa. Ravno tako je priporočeno, mlado vino ne naravnost pretočiti v prazen sod, marveč najprej v lesen lij, da pride tukaj drugič z zrakom v dotiko.

Pri starejših, godnih vinih, pri katerih ne maramo dotike z zrakom, je pa črepanje iz soda v sod najboljše.

Navadna črepalnica s priprosto zaklopnico pri vinstvu ni porabna, ker se vino ne le črepa, temveč tudi dalje potiska in pa dviga. Vinske črepalnice naj so torej sesalke in pritiskalke. Sestava vinskih črepalnic je zelo različna; bistveno jih delimo v črepalnice s krožilno sesalko in pa v črepalnice z zaklopnici, katerih vsaka pa ima veliko podvrst.

Vse vrste vinskih črepalnic, katerih nam ni treba posebej popisovati, imajo poleg sebe debele kavčukove (gumijeve) cevi, in sicer eno krajšo, skozi katero se vino sesa, in eno daljšo, oziroma iz več kosov obstoječo, skozi katero vino pritiskamo v drug sod. Sesalna cev se z medeno vijakovo matico pritrdi na črepalnico in na drugi strani, če je potrebno, z ravno tako matico na medeno pipo, ki je nalašč v to svrhu prirejena. Kavčukove cevi so zelo drage, zato je treba nanje paziti, da ostanejo dolgo časa dobre.

(Dalje prihodnjič.)

Gnoj in gnojenje.

(Dalje.)

III.

Razvrstitev gnojil.

Gnojila so po svojem postanku:

1.) živalska: hlevski gnoj, gnojnica, stranišni gnoj, gvano (iztrebki pomorskih ptičev), kosti, kri, mesni odpadki i. dr.;

2.) rastlinska: zeleni gnoj (zelene rastline), oljne prge, izločeno blato iz sladkornic, iztisnjeni sadni ostanki itd.;

3.) rudninska: lesni pepel, sadra (mavec), apno, lapor, gnojilne soli (kalijeve soli iz skladov kalijevih solij pri Stasfurtu na Nemškem in pri Kalužu v Galiciji), žveplenokisli amonijak, čilski soliter, rudninski fosfati, (fosforiti, koproliti), blato iz ribnikov i. t. d.

Razločujemo tudi glavna gnojila, ki dajó rastlinam vse snovi, potrebne za njih življenje, vrhu tega pa tudi dovajajo zemlji snovi, iz katerih se tvori sprstenina, in pomožna gnojila, ki imajo le po nekatere rastlinske redilne snovi in se, kakor so sestavljena, delé v dušičnata, kalijeva in fosfornata gnojila.

Glavnim gnojilom, ki se pridelujejo v največji množini, prištevamo hlevski gnoj, gnojnico, človeško blato in zelene rastline.

IV.

Hlevski gnoj in gnojnica.

Gnojenje s hlevskim gnojem je najstarejše in najizdatnejše ter daje zemlji vse one snovi, katerih potrebuje rastlina, in ker zboljšuje zemljo zaradi slame ali kake druge stelje v gnoju. Iz organskih snovij gnojevih nastaja sprstenina, ki razkraja rudninske snovi v zemlji, tako da jih rastline lahko uporabljajo. Gnojenje s hlevskim gnojem pa ne zadošča, če kmetovalec v gnoju ne vrne zemlji vseh snovij, ktere ji je bil vzel.

Ako namreč kmet prodaja žito, živino, mleko, vino, sadje itd., torej redilne snovi, tedaj vrača hlevski gnoj le del redilnih snovij, in zemlja mora seveda deloma obubožati. Ker pri nas večinoma ne dobimo toliko hlevskega gnoja, da bi vse snovi nadomestil, je jasno, da si mora kmet priskrbeti gnojil drugod, in sicer kupuje hlevski, straniščni ali umetni gnoj.

Človek bi mislil, da kmetovalci vsaj s svojim hlevskim gnojem tako ravna, da je izguba, dokler gnoj leži neporabljen, kolikor mogoče majhna; temu pa, žal, ni tako, in le prepogosto vidimo, kako odteka dragocena gnojnica v potoke in cestne jarke in se poizgublja v tleh. Istotako se izgublja pri slabem ravnanju z gnojem važne gnojeve tvarine, organske snovi in dušik. Če prihaja do gnoja preveč zraka in če se gnojni kup preveč posuši, potem izgubi gnoj do 40 odstotkov svojega dušika; če pa dobro paziš na gnoj, ga enakomerno raztrosaš in dobro poteptaš in če je gnojišče primerno urejeno, znaša izguba dušika le kakih 10—20 odstotkov. Gnojišče ne sme puščati, iz dvorišča ne sme dotekati nič vode in iz njega ne odtekat gnojica; gnojišče mora biti kolikor mogoče zavarovano pred solncem in mora imeti pripravo pot za dovažanje in odvažanje.

(Dalje prihodnjič.)

Vprašanja in odgovori.

Vprašanje 23. Pri nas krmijo brejim kobilam 4 tedne pred ciljem kuhano ajdo. Ali je ta krma potrebna in koristna, oziroma, ali je ktera druga boljša? Morda Barthelnovo klajno apno? (J. J. v P.)

Odgovor: Ajda ima nekako tisto redilno vrednost, kakor ječmen, pa vpliva bolj na tvorjenje mesa kakor na tvorjenje žilavosti in kakovosti. Ajda, zlasti semenska lupina, pa ima v sebi snovi, ki živalim niso koristne. Kuhano žito konjem pokladati ni dobro, ker slabi prebavila. Vsako drugo zrnje, zlasti pa oves, je boljši kakor ajda. Klajno apno ne nadomesti zrnja, ono le pomaga tvoriti močne kosti.

Vprašanje 24. Nekaj svinj hoče pokončati svoje skotene prasičke, tiše jih z rivecem k tlom, da poginejo. Kaj je temu vzrok in kako odpomore? (J. J. v P.)

Odgovor: Da svinja prasičke mori, more biti vzrok njen hudobni značaj; v takem slučaju ni druge pomoči kakor paziti je treba, svinje pa ne več imeti za pleme. Nekatere svinje se pa zjeze, ker jim dojenje dela bolečine vsled špicastih zob prasičkov, in zato svoje mladiče preganjajo. Takim prasičkom je treba počepati zobe. Prasič je vse, tudi surovo meso, in če pride enkrat na njegov okus, poišče si ga sam. Svinja pride na ta okus, ako se ji pusti posteljica, ali pa če načne kakega mrtvorojenega prasička; poznej mori tudi žive ter jih požre. Sredstva proti temu so: 1.) Posteljico in mrtve prasičke je treba takoj ob porodu odstraniti. 2.) Plemenim prasičem naj se ne poklada surovega mesa ali krvi. 3.) Svinji, ktera žre mladiče, naj se naveže dez rivec cev iz debelega usnja, ktera ne ovira žrenja iz korita, pač pa ovira ogrizenje mladičev. 4.) Prasički se namažejo po životu s kreolinom.

Vprašanje 25. Nov ameriški vinograd hočem spomladi prvič pognojiti ter dejati po vrhu nekoliko Tomásove žlindre in kajaita. Ali bi bila primes umetnega gnojila za trte koristna? (J. R. v K.)

Odgovor: Gotovo bi bil umeten gnoj koristen, ker našemu hlevskemu gnoju primanjkuje ravno fosforove kisline in kalija, ktere ga s temi gnojili dodaste.

Vprašanje 26. Imam kravo, ktera ima vsled bolezní gluh sesek. Ali se ta neprilika da odstraniti in kako? (A. Š. v K.)

Odgovor: Ako se je mlečna žleza, ki je v dotični sesek izcejala mleko, vsled bolezni tako spremenila, da ne more več tvoriti mleka, potem ni več pomoči in ne pomaga nobeno zdravljenje.

Vprašanje 27. Poleg moje njive ima sosed svoj gozd. Veje njegovega drevja segajo daleč na moj svet ter mi povzročajo prav občutno škodo. Zaman sem soseda že večkrat prosil, naj jih odstrani. Ali smem veje sosedovega drevja, ktere segajo na moj svet, sam odstraniti, oziroma si jih tudi prilastiti? (L. K. na K.)

Odgovor: Gotovo smete to, kajti vse, kar je v zraku nad zemljiščem, je tistega, čegar je zemljišče, in isto tako je njegovo, kar je pod njegovo zemljo. Izjema za podzemeljske zaklade velja takrat, kadar si je kdo uradnim putem zagotovil predprave.

Vprašanje 28. Je li dobro dati govedi večkrat piti apnene vode, seveda le potem, ko se je gošča od apna nekoliko v posodi usedla? (J. S. v P.)

Odgovor: Apneno vodo, in sicer popolnoma čisto, je dobro semtertja dati živini, zlasti če se ji poklada seno iz slabih, vlažnih travnikov. Boljše kakor taka voda je pokladanje apnene klaje (fosforovokislega apna).

Vprašanje 29. Ali imajo naši ljudje prav, ki trdijo, da je žaganje za steljo slabo in da po takem gnoju ne raste drugega kakor plevel. Prosim pojasnila o tem, ker mislim letos nastiljati večinoma z žaganjem. (A. P. v F.)

Odgovor: Žaganje gotovo ni najboljša stelja, zlasti če je zelo sveže in močno smolnato, pa le zato, ker primeroma malo gnojnice popije in se na gnojišču, oziroma na njivi, počasi razkaja. Na vsak način je pa žaganje boljše stelja kakor veje iglastega drevja. Da bi zaradi žaganja plevel rasel, je bajka; pač pa tak gnoj težki zemlji ni prikladen, ker jo premalo rahlja; zato kmetijske rastline slabše uspevajo, dočim se plevelne rastline, ktere ljubijo težko zemljo, bolj širijo. Ne bojite se torej žaganja, saj je rabijo za steljo cele pokrajine in so vesele, da je imajo.

Vprašanje 30. Moji mladi kobilci se po nogah delajo mehurji; prosim sveta, kako jih odpravim? (B. K. v P.)

Odgovor: Mehurji na konjskih nogah so otekline, ki nastanejo na ta način, da se kožica, ktera obdaja člene, napolni s členovim mazilom. Nekteri konji, zlasti mehkužni, so posebno podvrženi ti bolezni. Da dobe mladi konji mehurje, je vzrok slaba vzreja in neprimerna krma, prezgodno vpreganje in presilno delo. Ob pričetku bolezni se da še kaj narediti, pozneje, ko so mehurji mrli in neboleči, jih je pa težko odpraviti. Kako se mehurji zdravijo, najdete opisano na 143. strani knjige „Domači živinozdravnik“, ktero je izdala „Družba sv. Mohorja“.

Vprašanje 31. Imam 5 q pepela, 2 q Tomaževe žlindre in 1 q kajaita. Iz teh umetnih gnojil nameravam narediti zmes in z njo pognojiti vinograd. Ali bi ta zmes ugajala trtam in koliko vinograda morem pognojiti s to množino? (N. na P.)

Odgovor: Ta umetna gnojila bodo trtam gotovo ugajala, a z njimi bo dobil vinograd le kalij in fosforovo kislino; manjkalo mu bode pa dušika. Svetujemo Vam, pomešati ta gnojila s hlevskim gnojem in z dobro prstjo ter potem s to mešanico trtam gnojiti. Na vse drugo najdete odgovor v Gombačevi knjigi „Novo vinogradništvo“.

Vprašanje 32. Imam nasajene ameriške trte v mokri, rjavi in apneni zemlji, ktere sem že pognojil, toda uspevajo tako slabo, da jih še sedaj, že tri leta, ni mogoče cepiti. Nekteri mi svetujejo, naj te trte porujem in nasadim domače, češ da trte ni uničila trtna uš, ampak le strupena rosa, ktero pa sedaj znamo krotiti. Kaj je Vaše mnenje in kaj naj storim? (I. N. v Št. L.)

Odgovor: Če Vaše ameriške trte ne uspevajo, bo edino ta vzrok, da ste nasadili napačno vrsto, kateri ne ugaja zemlja Vašega vinograda. Obrnite se do kakega veščaka, katerih je na Bizeljskem več, da pogleda, kakšno ameriško vrsto imate in da Vam svetuje, s katero drugo vrsto jo morate nadomestiti. Da bi bila strupena rosa, ne pa trtna uš uničila vinograde na Bizeljskem, je neumnost, kakršno more dandanes trditi le še kak norec; zato se ne dajte zapeljati po takih govoricah, temveč le sadite ameriške trte, samo prave morate izbrati.

Gospodarske novice.

* **Umetna gnojila** za spomladno porabo ima družba sedaj vsa na razpolaganje. Za vinograde priporočamo kot fosfornato gnojilo surovo kostno moko brez lima s 30 % fosforove kisline, $1\frac{1}{2}$ % dušika, ki stoji 3 gld. 80 kr. 100 kg.

* **Tomasove žlindre** ima družba še 1 vagon, ktera pa sedaj stoji 100 kg 2 gld. 80 kr. — Dalje ima družba v zalogi kajnit, kostni superfosfat, čilski soliter, žveplenokisli kalij, roženo moko itd. — Pri tej priliki omenjamo, da je cena Tomasovi žlindri silno poskočila, kajti za jesenska naročila stoji 18 % blago v Ljubljano postavljeno 3 gld 15 kr., kar je odločno predrago in zato družba ni mogla in ni smela skleniti kupne pogodbe po tej ceni. Gg. udje naj bodo prepričani, da bomo do jeseni uže pravo ukrenili. Končno opozarjamo, da za slučaj, ko bi kdo sedaj spomladi ponujal Tomasovo žlindro, je ta le 16 %, ker le taka je v skladišču na R. ki na razpolaganje, in ta je pri 100 kg 30 kr manj vredna kakor naša 18 %, ktero za sedaj oddajamo po 2 gld. 80 kr.

* **Cepilni tečaji**, ki bodo ta in drugi mesec po vseh vinorodnih krajih naše dežele, so objavljeni med uradnimi vestmi te številke.

Uradne vesti c. kr. kmetijske družbe kranjske.

Seja glavnega odbora 9. dne februarja 1899.

Seji je predsedoval družbeni predsednik gospod cesarski svetnik Ivan Murnik, navzoči so bili: podpredsednik državni poslanec gospod ravnatelj Francišek Povše, ter odborniki gg.: grof Barbo, Folakovski, Lenarčič, Rohrman, Witschl, dr. pl. Wurzbach, Žirovnik ter ravnatelj Pirc.

Glavni odbor je dal predsedstvu naročilo, kako uravnati administrativno razmerje med družbo in kemijskim preskušališčem, in se je sklenilo, te ukrepe naznaniti c. kr. deželni vladi in deželnemu odboru.

Neko zadevo o oddaji plemenih prasičev je odbor sklenil natančno preiskati ter je naprosil odbornika gosp. veterinarskega konceptista Folakovskega, da on izdela strokovno poročilo.

Glede predloga novomeške podružnice, da naj se v Novem Mestu ustanovi podružno skladišče za umetna gnojila, je odbor sklenil uvaževati, a izrekel je uže naprej bojazen, da bi skladiščna rezijska neprimerno podražila gnojila. Zaloga kajnita je pa zaradi zakonskih predpisov kar naravnost nemogča.

Za nove ude so bili sprejeti gg.:

Bergant Ivan, posestnik v Štjaku; Hrib Josip, posestnik v Hribih; Mihovec Francišek, posestnik na Spodnji Senici; Habijan Jarnej, posestnik v Spodnji Luži; Istenič Matevž, posestnik v Jeličnem Vrhju; Vesel Francišek, posestnik v Ravnah; Uršič Valentin, trgovec v Kostanjevici; Grad Marija, posestnica v Moravčah; Korošec Janez, posestnik v Češnjici; Dr. Neuberger Mavricij, okrožni zdravnik v Marof-Pudobu; Drešar Francišek, posestnik na Svetju;

Kepec Francišek, posestnik in župan v Cerkljah; Kropivnik Jakob, posestnik na Pšati; Kerč Štefan, posestnik v Gradu; Globočnik Janez, posestnik in fužinar v Železnikih; Praprotnik Ivan, posestnik v Ljubnem; Šolar Francišek, posestnik v Ljubnem; Cvenkel Anton, posestnik v Ljubnem; Teran Janez, župnik v Ljubnem; Igričnik Alojzij, posestnik v Brnici; Valenčič Ivan, posestnik in trgovec v Trnovem; Janežič Ivan, posestnik v Zarečju; Kandare Alojzij, posestnik in gostilničar v Zarečju; Vičič Josip, posestnik v Zarečici; Valenčič Josip, trgovec in gostilničar v Trnovem; Mežnar Francišek, posestnik v Sozah; Kastelic Anton, posestnik v Šembijah; Tomažič Josip, posestnik v Dobrem Polju; Zalar Lorenc, posestnik v Lovranovem; Ancelj Ivan, posestnikov sin na Dovjem; Pehani Friderik, posestnik v Trebnjem; Lavrenčič Ivan, posestnik v Podragi; Pogačnik Francišek, kovaški mojster v Smokuču; Šebat Francišek, posestnik v Smokuču; Mulej Katarina, posestnica v Doslovičah; Dragar Josip, posestnik v Št. Jurju; Rihar Leopold, župnik v Nevljah; Usmiljene sestre v Kamniku; Kōnig Anton, posestnik v Zgornji Topli Rebrji; Hočevnar Janez, mesar v Velikih Lašičah; Lukan Matevž, posest. v Spodnji Lipnici; Mrak Francišek, posestnik v Radovljici; Mulej Francišek; posestnik in trgovec v Radovljici; Bulovec Ivan, posestnik in trgovec v Radovljici; Zupan Francišek, posestnikov sin v Smokuču; Berša Francišek, posestnik in gostilničar v Trnovem; Požlep Francišek, posestnik v Ljubljani; Volavec Matija, p. d. Šoštar, posestnik v Dolu; Kopše Katarina, posestnica v Žireh; Gregori Josip, posestnik v Podkorenu; Medic Andrej, posestnik na Hribu; Rabuse Matija, posestnik na Hribu; Debelak Valentin, posestnik v Otočah; Suštar Josip, posestnik v Jaršah; Rupar Francišek, posestnik pri Sv. Andreju; Kmetijsko društvo (registr. zadruga) v Horjulu; Marijina družba (cerkveno društvo) v Horjulu; Zupanec Urban, trgovec v Ljubljani; Sladič Francišek, posestnik v Kostanjevcih; Lunaček Aleksander, nadučitelj v Št. Rupertu; Gorjup Janez, posestnik v Ribjeku; Sajč Josip, posestnik v Podturnu; Leben Francišek, posestnik v Dvoru; Podhostnik Andrej, župnik v Dramljah; Blatnik Josip, posestnik v Dolnjih Orlah; Kanc Anton, farmacevt v Ljubljani; Praprotnik Simon, mizarski mojster in posestnik v Vodmatu; Kuštrin Miha, posestnikov sin na Ponikvah; Deu Marija, posestnica v Kovoru; Šinkovec Anton, posestnik v Lukovcu; Franciškanski samostan na Brezjah; Obrekar Ivan, posestnik v Dolnji Tribuš; Jaklič Karol, župnik na Prežganju; Grenc Karol, posestnik v Dolenjih Radencah; Fugina Josip, posestnik v Dol. Radencah; Šutej Ivan, posestnik v Sodevcih; Dr. Trenz Ferdinand, c. in kr. polkovni zdravnik v pok. v Novem Mestu; Jenič Josip, posestnik v Rakovniku; Veber Andrej, posestnik na Spodnji Senici; Kovačič Anton, posestnik na Hribu; Muren Tomaž, posestnik v Čermošnicah; Turk Francišek, posestnik v Zajčjem Vrhju; Klemenčič Ivan, posest. v Hrušci; Kovačič Marko, posestnik na Hudem; Brkopec Josip, posestnik v Gor. Težki Vodi; Muren Janez, posestnik na Hribu; Jeriček Josip, posestnik v Čermošnicah; Jeriček Josip, posestnik v Gor. Težki Vodi; Bohte Josip, posestnik v Dolnji Težki Vodi; Bojanec Janez, posestnik v Šmihelu; Županstvo v Sežani; Klanjšček Francišek, duhovnik v Kamnjah; Zakotnik Francišek, posestnik in gostilničar v Mostah; Kocjan Peter, posestnik in grajščinski lovec v Stajah; Držečnik Luka Ljudevit, posestnikov sin na Arlici; Galunder Filip, p. d. Požgan, posestnik pri Sv. Križu; Debelak Antoh, ekonom v Prelaskem; Šntej Jurij, posestnik v Ogulinu; Tajnik Miha, posestnik v Šošanju; Zupančič Francišek, posestnik na Bregu; Gnidovec Josip, posestnik v Velikem Lipovcu; Vidmar Andrej, posestnik v Bizjakih; Habjan Janez, posestnik v Spodnjih Domžalah; Cimermančič Matija, posestnik v Gor. Težki Vodi; Hönigman Andrej, posestnik v Lipovcu; Lesar Anton, posestnik v Brežah; Češarek Pavel, posestnik v Nemški Vasi; Kosler Olga, grajščakinja v Ortneku; Lesar Anton, posestnik v Jurjevici; Pucelj Francišek, posestnik in mlinar v Hrovači; Arko Ivan, posestnik in gostilničar v Ribnici; Oražem Jakob, posestnik in ključavničar v Ribnici; Drčar Anton, posestnik v Selih; Zorc Jernej, posestnik v Gornjih Mladatičah; Žonta Josip, posestnik v Malkovcu; Zupan Josip, po-

sestnik na Hudem; Zupan Josip, posestnik na Hudem; Mesec Josip, posestnik na Stari Vrhnik; Koren Anton, posestnik v Petrovčah; Martinšek Janez, posestnik v Žirovskem Vrh; Kavčič Francišek, posestnik pri Št. Joštu; Dolinar Janez, župan in posestnik pri Št. Joštu; Tominec Anton, posestnik pri Št. Joštu; Grdadolnik Janez, posestnik pri Št. Joštu; Buh Josip, posestnik v Butanjevi; Kogovšek Janez, posestnik v Smrečju; Trček Janez, posestnik v Smrečju; Dolinar Andrej, posestnik v Smrečju; Žakelj Janez, posestnik v Planini; Sedej Gregor, posestnik v Planini; Osredkar Jurij, posestnik pri Št. Joštu; Košir Matevž, posestnik pri Št. Joštu; Bogataj Jarnej, posestnik v Suhem Dolu; Osredkar Martin, posestnik pri Št. Joštu; Bradeško Anton, posestnik v Butanjevi; Leskovec Janez, posestnik v Smrečju; Skvarča Anton, posestnik v Butanjevi; Brence Janez, posestnik v Hlevnem Vrh; Malavasič Janez, posestnik v Smrečju; Primožič Štefan, grajšč. oskrbnik v Bistri; Jež Francišek ml., posestnik v Lozicah; Pintar Anton, posestnik v Sestranski Vasi; Bizjak Jakob, posestnik v Srednji Vasi; Čadez Helena, posestnica v Poljanah; Vodnik Martin, posestnik na Trati; Jelovčan Francišek, trgovec v Gorenji Vasi; Dolinar Jakob, posestnik v Kremeniku; Inglič Matevž, posestnik v Gorenji Vasi; Ferlan Josip, posestnik v Dolenji Dobravi; Demšar Jurij, posestnik v Kovskem Vrh; Čerin Luka, posestnik v Spodnji Kanomlji; Skok Štefan, posestnik v Srednji Kanomlji; Habjan Francišek, posestnik v Stobu; Dečman Ivana, posestnica v Stobu; Kapler Francišek, posestnik v Bučki; Kurent Jurij, posestnik na Prevojah; Zupančič Matija, posestnik v Tušem Dolu; Smrekar Ivan, posestnik na Rožičevem Vrh; Jevc Janez, posestnik v Črni Vasi; Rebec Anton, posestnik in trgovec v Radohovi Vasi; Žafred Matija, gostilničar v Št. Petru; Žele Matija, gostilničar v Radohovi Vasi; Šlenc Anton, posestnik in mizar v Ilirski Bistrici; Knafelc Miha, posestnik v Sreberničah; Hladnik Ivan, posestnik na Brodu; Marinko Janez, posestnik v Kalcah; Kamenšek Mihael, posestnik v Gorenjem Logatcu; Gostiša Anton, posestnik v Gorenji Vasi; Rupnik Matevž, posestnik v Gorenji Vasi; Marguč Ivana, posestnica v Dol. Logatcu; Kern Karol Bogomir, logar pri knezu Windischgrätzu v Hrušici; Kastelic Anton, vodja boletnega urada in posestnik v Dol. Logatcu; Vranjek Francišek, posestnik v Ložnici; Golob Josip, posestnik v Zagorici; Ilc Francišek, posestnik v Dolenji Vasi; Lokar Alojzij, veleposestnik v Ajdovščini; Kušar Ivan, grajšč. oskrbnik v Ravnah; Špetič Francišek, posestnik v Veliki Pristavi; Kontelj Luka, posestnik na Kalu; Rolih Anton, posestnik v Narinu; Lap Janez, posestnik na Črnučah; Adamič Josip, posestnik na Grabnu; Adamič Josip, posestnik v Gašpinovem; Marolt Francišek, posestnik v Fustem Hribu; Legat Stanislav, učitelj pri Sv. Gregoriju; Oblak Francišek, trgovec pri Sv. Gregoriju; Oblak Gregorij, posestnik v Riglju; Pirnat Anton, gostilničar v Hojčah; Marolt Anton, posestnik v Maršičih; Grebenec Josip, posestnik v Maršičih; Rigler Ivan, posestnik v Prapročah; Oblak Ivan, posestnik v Maršičih; Žužek Anton, posestnik v Marolčih; Marolt Ivan, posestnik v Brinovšici; Jaklič Francišek, posestnik v Andolju; Levstek Štefan, posestnik v Škrlovici; Levstek Ivan, posestnik v Črnicah; Vavken Evgenija, posestnica v Cerkljah; Zidarič Anton, župnik v Salvori; Debevec Anton, posestnik v Čušni Vasi; Juvančič J. C., vinski trgovec in posestnik v Spodnji Šiški; Pretnar Josip, posestnik v Gradu; Marolt Vinko, posestnik v Gradu; Repe Valentin, posestnik in trgovec v Mlinem; Wucherer Josip, posestnik in mesar v Gradu; Ilk Ljudevit, posestnik in gostilničar v Gradu; Potočnik Andrej, posestnik in gostilničar v Gradu; Kunčič Francišek, posestnik v Mlinem; Rus Ivan, posestnik in mizar v Gradu; Žerovec Ivan, posestnik v Mlinem; Pangerc Matevž, posestnik v Bodeščah; Kamin Francišek, posestnik v Glinku; Pogačnik Ivan, posestnik na Dobravi; Vidmar Josip, posestnik v Čirničah; Kos Ivan, posestnik v Branskem; Strnad Ivan, posestnik v Gradcu; Gričar Ivan, posestnik v Štraspergu; Jelovšek Makso, posestnikov sin na Vrhnik; grof Pace Rudolf, c. kr. namestniški svetnik v pok. in grajščak v Tapoglianu; Trobevšek Josip, posestnik v Lokah; Žibert Anton, posestnik in župan v Malem Rokitovcu; Novak Jakob, posestnik in gostilničar v Mostah;

Varšek Ivan, posestnik na Raki; Rodošek Anton, župnik v Mozirju; Lampič Ivan, posestnik v Dvoru; Bernik Josip, posestnik v Podgori; Kajzer Valentin, posestnik v Dvoru; Klavžar Jakob, posestnik v Jesenici; Cesar Anton, posestnikov sin v Jereki; Cistercijski samostan v Zatičini; Gašpari Anton, gostilničar v Postojini; Bloudek Leon, c. kr. okrajni inženir v Postojini; Drobnik Jakob, posestnik v Žirovnici; Levar Matija, posestnik v Grahovem; Logar Andrej, posestnik v Žirovnici; Naglič Francišek, posestnik v Korkrici; Ivanc Evgen, posestnik v Sodražici; Bugar Ivan, posestnik v Spodnjem Zalogu; Mencinger Anton, posestnik v Lepencah; Žvan Ivana, posestnica in pekinja na Boh. Bistrici; Bradač Ivan, posestnik v Selišču; Kobe Josip, posestnik v Dolenjih Sušicah; Kralj Josip, posestnik v Vrdu; Gimpelj Francišek, posestnik v Dolenjih Sušicah; Kobal Alojzij, trgovec v Studenem; Miklavčič Andrej, posestnik v Studenem; Mrhar Ivan, posestnik v Studenem; Smrečnik Francišek, župnik v Št. Ilju; Lipovec Valentin, posestnik na Koroški Beli; Habat Luka ml., posestnik v Toplici; Koprivec Tomo, posestnik v Zagorju ob Savi; Hrastelj Jakob, posestnik na Selu; Hrastelj Ivan, posestnik pri Sv. Urhu; Škrjanec Martin, kapelan v Zagorju ob Savi; Urbanija Pavel, posestnik v Toplici; Vrtačnik Ivan, posestnik v Št. Lambertu; Železnik Andrej, posestnik v Savšeniku; Vozelj Francišek, posestnik v Golica; Drobež Ignacij, posestnik na Kovku; Hribar Jakob, posestnik in lesni trgovec v Podšentjurju; Lužar Fortunat, učitelj v Izlakah; Čebin Jurj, posestnik v Savinjah; Mally Konrad, učitelj v Zagorju ob Savi; Ješevec Janez, posestnik v Volčjem Potoku; Knez Alojzij, posestnik na Trati; Zupan Francišek, posestnik v Vogljah; Kafol Josip, posestnik v Boljuncu; Žerjal Josip, posestnik v Boljuncu; Pelko Ivan, posestnik v Trzliču; Poljanec Francišek, posestnik v Malkovcu; Stušek Martin, posestnik v Dolu; Tratar Josip, posestnik na Lepi Gori; Kržišnik Josip, kapelan v Črnem Vrh; Pivk Ivan, posestnik v Zadlogu; Česarek Jakob, posestnik v Dolenji Vasi; Rus Ivan, posestnik v Dolenji Vasi; Dr. Malerič Josip, okrožni zdravnik v Črnomlju; Vremec Anton, sodni cenitelj na Opčinah; Planinšek Ignacij ml., posestnik v Zavrstniku; Papež Jakob, posestnik na Glineku; Gregorčič Anton, posestnik v Ostrožniku; Bradeško Francišek, posestnik v Veliki Ligojni; Konda Ivan, posestnik v Kandiji; Erman Jakob, posestnik v Brežanah; Hladnik Ignacij, posestnik v Petkovcu; Šilar Francišek, posestnikov sin v Vrbi; Ujčič Josip, posestnik v Velikem Brdu; Jarc Martin, posestnik v Zabrdu; Avsenik Ivan Nep., posestnik na Mirni; Muha Andrej, posestnik v Glineku; Penca Francišek ml., posestnik v Mokronogu; Bernard Jernej, kapelan v Sv. Križu pri Litiji; Jean Artur, tiskar in posestnik v Štefanovi Vasi; Primožič Francišek, p. d. Dovžan, posestnik v Spodnji Dolini; Primožič Josip, p. d. Kervin, posestnik v Spodnji Dolini; Šmole Josip, posestnik na Kalu; Pangerc Josip, posestnik in trgovec v Dolini; Knific Josip, posestnik v Mednem; Vrhovec Francišek, posestnik v Spodnji Šiški; Sirknik Ivan, posestnik v Spodnji Šiški; Oblak Martin, posestnik na Dolih; Polše Jurij, posestnik in mlinar v Bistrici; Kolar Francišek, nadlogar v Šrajbarjevem Turnu; Osolnik Anton, posestnik na Muhaberu; Mislej Ivan, posestnik v Lozicah; Kušar Ivan, posestnik v Retečah; Fojkar Ivan, posestnik v Spodnji Luži; Pečkaj Matija, posestnik in strojar na Vrhnik; Kačičnik Blaž, veleposestnik v Dramljah.

Vinski in cepilni tečaji.

Vsled ukaza vis. c. kr. poljedelskega ministerstva se meseca februarja in marta prirede poučni tečaji za vinstvo in za cepljenje ameriških trt. Poučevalo se bode v vsem, kar je dandanes potrebno vsakemu vinogradniškemu posestniku, ki hoče od svojih vinogradov zopet dobivati lepe dohodke. Predavalo se bode o tem, kako in s katerimi ameriški trtami je treba vinograde obdelovati, trtne škodljivce zatirati itd. Navzočim se tudi pojasnijo zakonite ali olajšavne navedbe glede novega vinogradništva ter se pouče kako jih je uporabljati. Temu teoretičnemu pouku bodo sledile

praktične vaje v suhem cepljenju ameriških trt, h katerim naj vsak udeleženec s seboj prinese nekoliko trtne rezine in kak dobro nabrušen nož.

Poučevali bodo:

gospod Bohuslav Skalický, tehnični vodja državnih vinarskih zadev na Kranjskem, v naslednjih krajih:

17. feb. v Beli Cerkvi,	5. marc. v Rudolfovem,
18. » » Št. Petru,	7. » » Mirni Peči,
19. » » Št. Jerneju,	8. » » Čatežu pri Veliki
21. » » Šmarjeti,	Loki,
22. » » Gorenji Orehovici,	9. » » Dobrničah,
23. » » Brusnicah,	10. » » Žuženberku,
24. » » Stopičah,	11. » » Dvoru pri Žužen-
25. » » Prečini,	berku,
26. » » Rudolfovem,	12. » » Rudolfovem,
28. » » Vini Vasi,	14. » » Toplicah,
2. marc. v Drasičih,	15. » » Podlubnem,
3. » » Radovici,	16. » » Vavti Vasi;
4. » » Metliki.	

gospod Ivan Drašler, delovodja državne trtnice v Kostanjevici, v naslednjih krajih:

20. feb. v Čermošnicah (nemški),	1. marc. v Dobljčah,
21. » » Semiču,	2. » » Maverlah (nemški),
22. » » Štrekljencu,	3. » » Tančigori,
23. » » Lokvicah,	4. » » Vinici,
24. » » Črešnjevci Vasi,	5. » » Preloki,
25. » » Podzemlju,	6. » » Vrhcu,
26. » » Adlešičah,	7. » » Radencah,
27. » » Kotu,	8. » » Starem Trgu,
28. » » Stražnem Vrhcu,	10. » » Suhoru;

gospod Frančišek Gombač, deželni potov. učitelj za vinstvo, v naslednjih krajih:

19. feb. ob 8 dop. na Colu,	15. marc. ob 8 dop. v Krškem,
19. » » 3 pop v Vrhpolju,	16. » » 8 » » Cerkljah,
20. » » 8 dop. » »	17. » » 8 » » Krški
21. » » 8 » » Ustju,	Vasi,
22. » » 8 » » na Erzelju,	18. » » 8 » » Bergani
26. » » 8 » » v sv. Križu	19. » » 8 » » Vel. Do-
pri Litiji,	lini,
27. » » 8 » » Krškem,	20. » » 8 » » Krškem,
28. » » 8 » » »	21. » » 8 » » »
5. marc. ob 3 pop. v Narinu (Notranjsko),	23. » » 8 » » Bujah pri
12. » » 8 dop v Svibnjem,	Vremah,
12. » » 3 pop. v Boštanju,	24. » » 8 » » Vremski
13. » » 8 dop v St. Janžu,	dolini,
14. » » 8 » » na Stundencu,	25. » » 8 » » Vremski
	dolini.

Ker se je dež. trtnica premestila v Krško in Vremsko dolino, bo dalje poučeval od 4. do 15. aprila v Krškem in od 16. do 30. aprila v Vremski dolini. Kjer se bodo vršili cepilni tečaji, bodo isti trajali po cel dan. Ta objava naj služi mesto vsakega posebnega naznanila. Predavanja bodo v šolskih poslopih.

Vabimo vse marljive vinogradnike, naj se teh zelo koristnih tečajev mnogobrojno udeležujejo, ker je ravno novo vinogradništvo velikega pomena za blagostanje našega kmetovalca.

Št. 1314.

Razglas.

Z ozirom na sedanje stanje kuge v gobcu in na parkljih v Italiji je na podstavi razpisa visokega c. kr. ministerstva za notranje stvari z 28. dne novembra 1898 leta, št. 39.041., promet s kralno živino iz Italije v zmislu člena 2., točka 3., odstavek 5. dogovora, sklenjenega o živinskih kugah z Italijo, dopuščan v direktnem železničnem prometu samo v tista od posameznih političnih deželnih oblastev izrecno zaznamenovana mesta z javnimi

kralnicami, ki so z dotično železnično postajo zvezane s posebnim železničnim tirom.

To se daje na občno znanje.

C. kr. deželna vlada za Kranjsko.

V Ljubljani, 24. dne januarja 1899.

Št. 1596.

Razglas.

Izborna komisija za žrebce, kateri se hočejo l. 1899 spuščati za plemenitev tujih kobil, se bo letos vršila po nastopnem redu:

- v Radovljici 3. dne februarja
- ob 2. uri popoldne;
- v Kamniku 4. dne februarja
- ob 4. uri popoldne.

C. kr. deželna vlada za Kranjsko.

V Ljubljani, 27. dne januarja 1899.

Št. 1675.

Razglas.

Na podstavi člena V. z nemško državo sklenjenega dogovora o živinskih kugah s 6. dne decembra 1891. l. in točke 5. k temu dogovoru spadajočega končnega zapisnika (drž. zak. št. 16. iz l. 1892.) ministerstvo za notranje stvari dotlej, dokler se ne ukaže drugače, **brezpogojno prepoveduje uvažati govejo živino v kraljevine in dežele, zastopane v državnem zboru, iz nastopnega zapornega ozemlja nemške države, po katerem je razširjena pljučna kuga, in sicer:**

iz vladnega okraja Kvidin, Poznanj, Devin in iz mestnega okrožja Berolin v kraljevini Pruski, ter iz vladnega okraja Švabsko v kraljevini Bavarski.

Ta prepoved stopi na mesto one vsled razpisa ministerstva za notranje stvari s 24. dne decembra 1898. l., št. 42.708., oziroma s tuuradnim razglasom z 29. dne decembra 1898. l., št. 18.651., izdane prepovedi.

To se razglašja na podstavi razpisa visokega c. kr. ministerstva za notranje stvari s 24. dne januarja 1899. l., št. 2921., s tem pristavkom, da se bodo prestopki te **brezpogojne** uvozne prepovedi kaznovali po državnem zakonu s 24. dne maja 1882. l., št. 51., oziroma po § 46. občnega zakona o živinskih kugah in k temu zakonu izdanega izvršitvenega ukaza, drž. zak. št. 35. in 36. iz l. 1880

C. kr. deželna vlada za Kranjsko.

V Ljubljani, 27. dne januarja 1899.

Št. 1820.

Razglas.

Na podstavi zadnjih uradnih izkazov o nalezljivih živinskih boleznih na Ogerskem in Hrvaško-Slavonskem in zadnje čase zanesenih kužnih boleznih c. kr. ministerstva za notranje stvari s 27. dne januarja 1899. l., št. 3345., ukazuje nastopne zaporne odredbe zoper uvažanje **prežekovavcev** in prasičev na Kranjsko:

A. Proti Ogerski.

1.) Zaradi pljučne kuge

je uvažanje goveje živine prepovedano iz komitatov: Orava, Liptov in Nitra;

2.) zaradi kuge v gobcu in na parkljih je uvažanje **prežekovavcev** in prasičev prepovedano iz komitata Maros-Torda;

3.) zaradi svinjske kuge

je uvažanje prasičev prepovedano:

a) iz komitatov: Abanj-Torna, Alsó-Feher, Arad, Bregi, Bihar, Boršod, Gömör-Kishont, Komarno, Maros-Torda, Nagy-Küllő, Nógrád, Pesta-Pilis-Solt-Kiskun (z izvzetim svinjskim pitaiščem, Köbanya [Steinbruch], Pozunj, Saroš, Somogy, Sabolč, Satmar, Seben, Tamiš, Tolna, Torontal, Udvarhely, Ung, Vas, Veszprém, Zala in Zemplén, potem

b) iz kraljevih svobodnih mest: Debrecin, Kološvar, Komarno, Maroš-Vasárhely, Sabadka, Satmar-Nemeti, Szeged in Novisad.

B. Proti Hrvaško-Slavonski.

1.) Zaradi svinjske kuge

je prepovedano uvažanje prasičev iz komitatov Belovar-Križevci in Varaždin;

2.) zaradi kužnih ovčjih kozá je prepovedano uvažati ovce iz komitatov Modruš-Reka, Lika-Krbava in iz mesta Bag.

Določila o dopustnosti uvažanja zaklanih prasičev v nerazkovanem stanju, takó da se jih drže še ledvice in da je nedotaknjena ledvična mast, v konsumni kraj Ljubljana na Kranjskem ostajajo še nadalje v veljavnosti.

Iz ostalih neokuženih komitatov in mestnih okrajev Ogerske in Hrvaško-Slavonske je uvažanje prežvekovavcev v obče, pitanih prasičev (z najmanj 120 kilogrami žive teže) pa samo po železnici in samo v mestno klavnico v Ljubljani dopuščeno.

Te nove odredbe stopijo v veljavnost

4. dné februvarija 1899. l.

ter se namesto onih, ki so bile ukazane s tuuradnim razglasom s 15. dné decembra 1898. l., št. 17.859., in so s tem razveljavljene, razglašajo z dodatkom, da se njih prestopki kaznujejo po državnem zakonu s 24. dné maja 1882. l., drž. zak. št. 51., odnosno po § 46. splošnega zakona o živinskih kugah in po izvršitvenem ukazu, izdanem k temu zakonu.

C. kr. deželna vlada za Kranjsko.

V Ljubljani, 31. dné januarija 1899.

Št. 1821.

R a z g l a s.

Na podstavi zadnjega uradnega iskaza o živinskih kugah deželne vlade v Sarajevu o razširjanju nalezljivih živinskih boleznij v okupacijskem ozemlju in o zanesenih kugah in vsled razpisa visokega c. kr. ministerstva za notranje stvari s 27. dne januarija 1899., št. 3344., deželna vlada dotlej, dokler se ne ukaže drugače, zaradi svinjske kuge prepoveduje uvažati prasiče iz okrajev Dubica, Gradiška, Cazin, Krupa, Brčka in Bjelina okupacijskega ozemlja na Kranjsko.

Iz drugih zdaj neokuženih okrajev okupacijskega ozemlja se smejo samo pitani prasiči z živo težo najmanj 120 kilogramov po železnici uvažati na Kranjsko, in to samo v konsumni kraj Ljubljano v istoimensko železniško postajo c. kr. priv. južne železnice, če se takoj zakoljejo. Istotako je uvažanje zaklanih prasičev v nerazsekanem stanju na Kranjsko dopuščeno.

Te nove odredbe stopijo

4. dan februvarija 1899. l.

v veljavnost in se namesto onih s tuuradnim razglasom z 2. dne januarija 1899. l., št. 22., objavljenih, ki se s tem razveljavljajo razglašajo z dodatkom, da bi se prestopki zoper zgoraj navedene okraje razglašene uvozne prepovedi za prasiče kaznovali po državnem zakonu s 24. dné maja 1882. l., št. 51., in transporti, med katerimi bi se našla tudi samo ena za omenjeno kugo obolela žival, zavrnilo na oddajno postajo.

C. kr. deželna vlada za Kranjsko.

V Ljubljani, 31. dné januarija 1899.

Listnica uredništva.

A. L. v F. Zavarovati se morete z zakupno pogodbo, katero naredi notar in ktera se vknjiži v zemljiško knjigo. Knjige, kakoršno Vi želite, ni slovenske.

I. M. v D. Ker ne vemo, kaj je pri mleku duh po mladini in kakšen je ta duh, zato Vam ne moremo dati nobenega sveta.

F. Š. v K. Ako imate že tako prirejeno vodno ali kako drugo silo, da ji morete priklopiti brez škode še dinamski stroj,

potem se Vam kot zasebniku morda izplača električna razsvetljava. Proračun Vam more pa narediti le strokovnjak, uvažujoč vse razmere.

A. Š. v K. Če se je pričela jablani blizu gnojšča sušiti lubad, bodo vzrok neprimerna tla.

A. M. v R. Sladkorni drob morete dobiti v vsaki večji specarijski prodajalnici po velikih mestih.

A. P. v F. Ni nam znano, kateri ječmen imenujete pšeničnega in tudi ne vemo, kje dobite seme.

I. B. v G. Kaj takega se ne sme storiti na občinske stroške.

I. B. v C. To smejo pri nas opravljati le doktorji zdravilstva.

I. M. na P. Beli madež od politega sadjevega žganja na barvani omari odpravite z dobrim špiritom, s katerim liso odrgnite.

I. O. v T. Državni cestarji dobijo pri nastopu službe svoj službovnik, in po tem se morajo ravnati.

I. M. v B. Vsaka žival se najhitreje odebeli z dobro, tečno krmo.

A. P. v R. Vaše tele ste prehitro odstavili, in sedaj imate slabe posledice. Vrnite se k naravnemu krmljenju, kakor pristojajo 12 tedenskemu teletu, pa bolezen poneha.

A. G. v M. Na takih tleh bi rasel le bor, ki pa ne da nič sence, ali pa akacija, ki je glede sence nekaj boljša.

A. P. v R. Koder imajo živali v hlevu na tablicah zapisana svoja imena, rabijo taka, kakor so v dotičnem okraju običajna, na pr. lisa, dimka, itd. Za krave morete tudi rabiti imena slovenskih rek na pr. Sava, Krka itd. Za možke živali rabite na pr. imena gor: Triglav, Vršah itd.

J. P. v P. Če svojo parcelo spremenite v njivo, zato Vam sosed ne sme braniti vožnje po potu, po katerem ste dosedaj vozili.

J. R. v B. Najprvo nam morate povedati, s čim krmite telico, katero redno vsak dan popoldne napenja, potem Vam bomo mogli še le dati kak svet. Na vsak način je vzrok krma, ali pa ste telico prezgodaj odstavili.

J. T. v C. Ako je posestnik zaklal doma govedo in je nekaj mesa prodal, je bil dacar opravičen, kaznovati ga. Če je bila denarna globa prevelika, naj bi se bil pritožil na pristojnem mestu. Če je pa višina globe po zakonskih predpisih prava, tedaj more prositi za „milostno“ znižanje globe. — O dotičnih vrstah krompirja ne moremo izreči nobene sodbe; merodajna je le izkušnja.

J. M. v J. Koliko in kdaj se poklada živini sol, smo pisali uže opetovano v tem listu. Če nimate prejšnjih letnikov, pa berite v Dularjevi knjigi „Umna živinoreja“, katero je izdala „Družba sv. Mohorja“.

K. K. v S. Da postane goveje meso pri kuhanju rdeče, je znak razkrajanja, ki se je v njem pričelo. Meso se v toplini hitreje prične razkrajati, zato se rdeča barva poleti večkrat prikaže kakor pozimi. — Oddušnik na ledenici bi bila velika hiba, ker bi se spomladi takoj ves led raztopil.

J. K. v B. Poganjek iz debla dvakrat cepljenih dreves, kakršne oddaja družba, je zlahten, zato morete iz njega vzgojiti novo drevo, ako Vam je zajec deblo ogledal.

P. K. v Č. Kam bi se jabolka sedaj prodala ne vemo. — Glede dotičnih prasičev se obrnite na gosp. V. Rohrmana, adjunkta na kmetijski šoli v Grmu pri Novem Mestu.

V. d. R. v B. Zakaj Vaše mačke vse poginejo, to bi mogel določiti le živinozdravnik, ki bi mrtvo mačko rastelesil in preiskal.

A. D. v G. Ščurke v lesenem stropu Vaše hiše bo težko drugače pregnati, kakor če cel strop odtrgate in vso zalego skrbno uničite.

I. N. v Št. L. Če navozite dobro, rodno zemljo na svojo njivo, ktere površje hočete zvišati, bo prav, če pa navozite mrtvo zemljo, bo njiva toliko časa slaba, dokler navozena zemlja ne bo pregnojena in dokler se na zraku ne razkroji.

I. V. pri sv. I. Trte cepite v suho še le meseca marcija, in sicer rajši nizko, da morete cepitve za prvi čas z zemljo ogrniti.

KMETOVALEC.

Ilustrovan gospodarski list.

Uradno glasilo

c. kr. kmetijske družbe  vojvodine kranjske.

Urejuje **Gustav Pirc**, družbeni tajnik.

„Kmetovalec“ izhaja 15. in zadnji dan v mesecu ter stoji 2 gld., za gg. učitelje in ljudske knjižnice pa le 1 gld. na leto. — Udje c. kr. kmetijske družbe kranjske dobivajo list brezplačno.

Inserati (oznanila) se zaračunajo po nastopni ceni: Inserat na celi strani 16 gld., na $\frac{1}{2}$ strani 8 gld., na $\frac{1}{4}$ strani 5 gld. in na $\frac{1}{8}$ strani 3 gld. Pri večjih naročilih velik rabat. Družabnikom izdatno ceneje.

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

Št. 3. V Ljubljani, 15. februarja 1899. Leto XVI.

Tržne cene.

Deželni pridelki:

V Ljubljani, 15. februarja 1899. (Izvirno poročilo.)

Semena: Domača detelja novo blago gld. 50.— kr. do gld. 52.— kr.; nemška detelja (lucerna) gld. 60.— kr. do gld. 65.— kr.; gorenjska repa gld. 33.— kr.; laneno seme, domače ozimno gld. 11.25 kr.; konopno seme gld. 14.— kr. do gld. 14.25 kr.; kuminovo seme gld. 26.— kr. do gld. 26.50 kr.

Fižol: Rudeči ribniški gld. 9.50 kr.; rudeči Hrvat gld. 8.50 kr.; prepeličar (koks) gld. 10.75 kr. (Vse cene semen in fižola veljajo za 100 kg čistenege blaga, kakor ga kmetovalci pripeljejo na prodaj i. s. novo blago.)

Suhe češplje: v dimu sušene gld. 8.— kr. do gld. 8.50 kr. brez dima sušene gld. 9.— kr. do gld. 9.50 kr.

Orehi domači: gld. 14.50 kr. do gld. 15.50 kr.

Ježice nove: gld. 3.50 kr. do gld. 4.— kr. za 100 klgr.

Med: od gld. 33.— kr. do gld. 34.— kr.

Kože. Goveje, težke nad 40 kg po gld. 36.— kr. do gld. 40.— kr.

„ težke od 30 do 40 kg „ „ 30.— „ „ 32.— „

„ lahke „ „ 30.— „ „ 32.— „

(Te cene veljajo za 100 kg in sicer za kože izdelane po tukajšnjih običajih z rogovi vred. Bikove kože po 25 kr. klgr.)

Telečje kože: 50 kr. za kg.

Kozličeve kože po gld. —.70 kr. do gld. —.80 kr.

Svinjske kože: Čiste, brez napak 33 kr. za kg.

Druge vrste 16 do 20 „ „ „

Kože lisic po gld. 3.50 do 4.— „

„ kun „ „ 9.— „ 10.— „ za par.

„ dihurjev „ „ 2.50 „ 3.— „

„ vidr „ „ 9.— „ 10.— „

Kože zajcev po 20 do 22 gld. za 100 komadov.

Pepelika (potošl) po gld. 16.— 100 kg.

Žito:

V Ljubljani, 15. januarja 1899. Pšenica gld. 10.65 kr., rž gld. 8.90 kr., ječmen gld. 7.50 kr., oves gld. 6.50 kr., ajda gld. 8.60 kr., proso gld. 6.25 kr., tursica gld. 5.70 kr., leča gld. 12.— kr., grah gld. 8.— kr., fižol gld. 11.50 kr., seno gld. 2.— kr., slama gld. 1.80 kr. (Vse cene veljajo za 100 kgr.)

Na Dunaji, 15. februarja 1899. Pšenica gld. 9.58 kr., rž gld. 8.05 kr., ječmen gld. 7.70 kr., oves gld. 6.08 kr., tursica gld. 5.01 kr. (Vse cene veljajo za 100 kilogramov.)

JOSIP LEUZ

trgovec

(16—1)

v Ljubljani, Reseljnova cesta

kupuje in prodaja vsakovrstni semenski krompir; za seme ima v zalogi: zgodnji rožnik, onejidovca, beli okrogli češki krompir itd., nadalje izvrstno jedilno čebulo, čebulček, suhe gobe, semenski oves, ajdo itd. itd.



Od vseh strani dohajajo pohvale za ročno in točno delo lovskih pušk lastnoročnega izdelka od

Antona Sodja, puškarja v Borovljah (Ferlach) Koroško.

Priporočam zatorej lovcem in strelcem mojo zalogo pušk izdelane po najnovejših sistemih, najboljšega blaga in strela. Naznanjam, da so pri meni naročene puške delo iz prvih rok moje tovarne, c. kr. uradno preskušane, ter dobro uravnane.

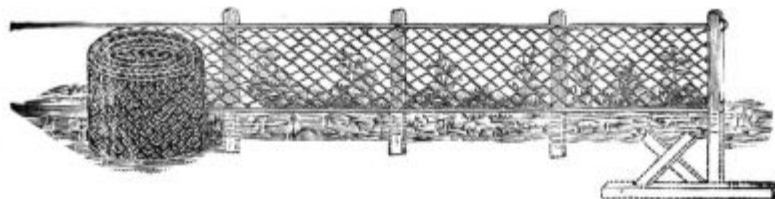
Specialitete: Puške za vojaške patrone (Mannlicher) in trocevne puške; vsakovrstno orožje za osebno brambo, ter vse v lovsko stroko spadajoče orodje dobi se pri meni v najboljši kakovosti.

Prevzamem tudi vsako popravilo ali predelovanje kar izvršujem po najnižjih cenah. (8—3)

Za vsako delo sem vestni porok sam.

Obširne ilustrovane cenike, slovenske ali pa nemške pošiljam na zahtevanje poštne prosto.

Praktične in cene
žične ograje



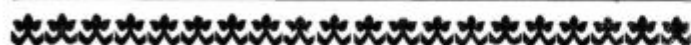
Mrežaste modroce za
postelje

Evgen Ivanc, Sodražica (Kranjsko)

ponuja sl. občinstvu v naročbo vsakovrstne mreže iz žice, za ograje vrtov, kurjih dvorišč, za preprežek v oknih in linah, za presipanje peska in gromoz, za noge snažiti i. t. d. Izdeluje in ima vedno v zalogi: elastične mrežaste modroce za postelje, medne in železne tkanine, za stroje, mline, i. t. d. — vsakovrstna sita in rešeta za tovarne, mline, čiščenje žita ter razne lesene izdelke za kuhinjo i. t. d.

— Cenilnike na zahtevanje brezplačno! —

(11—2)



Umetni in trgovski vrtnar

ALOIS KORSIKA

v Ljubljani, (3—3)

naznanja, da je njegov cenik za l. 1899, ravnokar izšel, katerega razpošilja na zahtevanje franko in brezplačno. — Ob enem priporoča svojo bogato zalogo poljskih, zelenjadnih in cvetličnih semen, kakor vse drugo v vrtnarsko stroko spadajoče stvari sl. p. n. občinstvo po najnižjih cenah, ter prosi uljudno za mnogobrojen obisek.



KATHREINER-

Kneippova
sladna kava.



Stara mamica, se meni!

Že leta sem izpričano izvrstna primes k bobovi kavi. Pri živčnih, arčnih, želodčnih boleznih, pri pomanjkanju krvi etc. zdravniško priporočena. — Najprijetnejša kavinna pijača v stotisočih rodovinah.

(2—3)

Vsakovrstna

zanesljiva semena

kakor: domače, lucerne ali nemške in rudeče detelje; velikanske rumene, bele in rudeče pese; raznih trav in vsih vrst salat se dobivajo po nizkih cenah pri (10—2)

Josipu Kordinu v Ljubljani,
pred Škofijo št. 4.

Raznovrstna (13—2)

pristna isterska vina

črna in rumena, cene od 17 do 23 kr. liter; dalje pravi isterski tropinovec (zadacan) po 80 kr. liter priporoča

Tomo Tollazzi v Logatcu.

Na zahtevanje pošlje tudi vzorce.

OVES

(Willkomm.)

Ta težka vrsta ovs, vspeva v vsaki zemlji, je najzgodnejša, dá zelo obilo pridelka, visoko in prav dobro slamo za krmljenje ter nepreleži. Ker se ta oves redko seje, zadošča na oralo 50 kg. (12—2)

Razpošilja se z vrečo vred 25 kg za 5 gld.; 50 kg za 9 gld. 50 kr.; 100 kg za 18 gld. Vzorce v vrečkah po 5 kg se pošiljajo poštne prosto (franco) ako se znesek 1 gld. 70 kr. naprej pošlje na

grajščinsko oskrbnništvo Goliče
pri Konjicah na Sp. Štajerskem.