



030026819

KMETOVALEC.

Ilustrovan gospodarski list.

Uradno glasilo Kmetijske družbe za Slovenijo.

«Kmetovalec» izhaja 15. in zadnji dan v mesecu ter stane 20 Din. na leto. Za inozemstvo 30 Din. — Posamezna številka stane 1 Dinar. Udje Kmetijske družbe za Slovenijo dobivajo list brezplačno.

Inserati (oznanila) se zaračunajo po nastopnih cenah: Inzerat na pol strani 600 D, na $\frac{1}{4}$ strani 300 D, na $\frac{1}{8}$ strani 150 D, na $\frac{1}{16}$ strani 100 D, na $\frac{1}{32}$ strani 50 D. Vsaka beseda v «Malih naznanilih» stane 25 para, najmanj pa skupaj 6 D.

Urejuje Viljem Röhrman.

Založba Kmetijske družbe za Slovenijo. — Tisk J. Blasnika nasleden.

Vsa pisma, naročila in reklamacije je pošiljati Kmetijski družbi za Slovenijo v Ljubljani, Turjaški trg šte. 3. — Ponatisi iz «Kmetovalca» so dovoljeni le tedaj, če se navede vir.

št. 1. Ljubljana, 15. januarja 1924. Letnik XLI.

Obseg: Centralna zadruga za vnovčevanje vin. — Koliko močnih krmil je treba molznim kravam? — Odstavljanje praseta. — Kurnice. — Pretakanje vina. — Pridelovanje sočivja in sadja za konzerve. — Za povzdigo planinarstva. — Zgradbe iz heraklita. — Kmetijsko-šolski vestnik. — Vprašanja in odgovori. — Dopisi. — Kmetijske novice. — Ocena knjig. — Uradne vesti. — Tržne cene. — **Inserati.**

Centralna zadruga za vnovčevanje vin.

Razprava o rešitvi vinske krize je stalno na dnevnem redu vseh naših gospodarskih krogov in korporacij, ki zamorejo pravilno presoditi važnost in dalekosežnost tega za našo državo, zlasti pa za našo ožjo domovino, Slovenijo, nadvse perečega vprašanja. In to je razveseljivo! Želeti je le, da bi zanimanje za to vprašanje bilo enako veliko tudi v krogih naše centralne uprave, in prepričan sem, da bi se z združenimi močmi kmalu dal najti izhod iz te zagate, v katero smo zabredli vinogradniki, ne ravno po naši krivdi.

Pred očmi imam omogočitev izvoza naših vin v sosednje države na podlagi **ugodnih trgovinskih pogojev**. Omogočitev izvoza prebitka našega vinskega pridelka nad lastno porabo, bi bil prvi korak, torej glavni pogoj k rešitvi vinske krize. In temu prvemu koraku bi morali slediti nadaljnji, za končno ureditev tega vprašanja nič manj važni koraki.

Za danes o enem takem koraku.

Za izvoz vina v inozemstvo je treba spretne, velikopotezne vinske trgovine, ki je pa žalibog še do sedaj nimamo, ki si jo pa moramo ustvariti, naj stane, kar stane!

Naša vina leže raztresena v na tisoče vinskih kletih. Kolikor sodov, tolikor raznih tipov in sort vina! Ta vina niso kar tako sposobna za izvoz v inozemstvo. Mora se jih kakor mošt ali vsaj kmalu po prvem pretoku zbrati in spraviti v **velike skupne kleti, v veliko posodo, kjer se jih skupno odgaja in zori**. Le na ta način je dana možnost ustvariti si za

posamezne vinske okoliše samo **malo tipov vina enotne kakovosti**, enotnega okusa in enotne vrednosti, ki bi pa bili na razpolago v velikih množinah: n. pr. tip Ljutomerčana, Pekrčana, Haložana, Slovenjgoričana, Bizeljčana itd., odnosno ljutomerske graševine, šipona, silvanca in burgundca, haložkega burgundca itd., pekrške graševine itd., itd. Trgovati potem s takim blagom, ne bi bila nobena umetnost.

Recept, kako postopati z vini, ki jih nameravamo spraviti na inozemski trg, je torej dokaj enostaven. Gre se le za to, če je trenutno, pod današnjimi težkimi gospodarskimi razmerami in gorostasno dragimi krediti, sploh izvedljiv. Predpogoj za to bi bila namreč gradnja **velikih, moderno opremljenih vinskih klet**, za vsak vinski okoliš vsaj po eno, ozir. vsaj eno veliko centralno vinsko klet za vse vinske okoliše skupaj, kjer bi se dalo vkletiti ves vinski pridelek, ki pride za izvoz v poštev, — torej za kakih 150.000—200.000 hl vina. In to je danes nemogoče! Iskati bo torej treba drugega izhoda iz tega kritičnega položaja!

Kakor že rečeno, je naša vinska trgovina (všeto obstoječe vinarske in kletarske zadruge in društva) danes veliko prešibka, izvršiti sama kako večjo akcijo v tem oziru. Pa tudi še tako močna organizacija vinogradnikov v svrhu izvoza vina bi le težko uspela, predvsem, ker bi ji manjkalo za to potrebnih obratovališč (kletnih prostorov in velike vinske posode). Če bi se pa združilo vinske producente in vinsko trgovino, ta dva faktorja, ki imata eden kot drugi največji interes na tem, da se čimprej oživo-tvori izvoz vina v inozemstvo in ki imata skupaj na razpolago tudi za to potreben obratni inventar (kleti,

posodo) in si najlažje pomagata tudi v zadevah kredita, bi bile na mah odstranjene vsaj glavne težkoče.

Toda, kako spraviti ta dva sicer naravna zaveznika, ki se pa vedno malce pisano gledata, pod en klobuk? Na ta način, da se njima pusti dosedanje obrate neokrnjene in se za skupno stvar porabi le to, kar jima je dosedaj ležalo zaradi skrčenega prometa ali iz kateregakoli vzroka neizrabljeno (n. pr. prazne vinske kleti, prazna posoda itd.). Vsak ostane, kar je bil, le iz njunih neizrabljenih sredstev poskusimo doseči nove vrednosti.

Ta zveza naj bi se izvršila na podlagi ustanovitve ene **velike centralne zadruga za vnovčevanje vin**, ki bi obsegala vso Slovenijo, ozir. vse vinske okoliše, ki pridejo za izvoz vina v poštev.

Člani te zadruga bi naj bili kolikor mogoče vsi vinski producenti, ki pridelujejo količkej znatne količine vina, na drugi strani pa vsi vinski trgovci, vinarske in kletarske zadruga in društva, kakor tudi drugi posestniki, ki razpolagajo najsibo z zato primernimi večjimi kletmi, ali z večjo vinsko posodo ali s kletarskim orodjem in kletarskimi napravami in ki so voljni te deloma ali v celoti prepustiti novi zadrugi proti primerni odškodnini. Kleti bi se prepustile proti letni najemnini, kletarski inventar proti najemnini in amortizaciji.

Za vsak vinski okoliš bi se določilo, koliko kletnega prostora bi bilo potrebno za zbiranje v poštev prihajajočega vinskega pridelka.

V centralno ležečem kraju bi se pa morala ustanoviti **centralna vzorna vinska klet**, v katero bi se spravilo **vinske vzorce** od vseh v posameznih okoliših ležečih vin. Ta centralna vzorčna klet naj bi bila „duša“ vse nove zadruga. Odtod bi se vodilo vse podjetje. Tu bi se dajalo pokušnje kupcem in prodajalo zaloge iz vseh vinskih kleti zadruga.

Člani - producenti bi prepustili zadrugi ali že grozdje, ali — zlasti v početku — vinski mošt, ozir. mlada vina proti gotovem naplačilu ($\frac{1}{3}$ — $\frac{1}{2}$ vrednosti). Cene bi se določile sporazumno po navodilu centralne vzorne kleti na podlagi vsebine sladkorja in kisline, ozir. pri vinih, na podlagi vsebine alkohola in kisline. Ostanek kupne cene bi se izplačal po preteku 9 mesecev. Na eventualnem čistem dobičku bi participirali vsi člani zadruga.

To bi bile glavne smernice za početek delovanja centralne zadruga. Podrobnosti naj bi določil poseben odbor, ki bi bil vpoklican za sestavo pravil.

S tem predložim zadevo vsem prizadetim krogom v nadaljnjo nujno razpravo. Povdarjam ponovno, da vidimo edino možnost spraviti naša vina v večjih količinah na inozemski vinski trg in tamkaj uspešno konkurirati z drugimi vino izvažajočimi državami le v ustanovitvi centralne zadruga za vnovčevanje vin, kakor sem jo gori očrtal. Vsi drugi naporji bodo ostali brezuspešni, če se ne bomo držali gesla združitve!

Pa ne samo vinogradniki in vinska trgovina, temveč tudi država sama, ki ji je vinarstvo važen vir dohodkov, je močno zainteresirana na tem, da se ta zadruga čimprej ustanovi ter začne poslovati in zadržitega je pričakovati, da bo vlada to podjetje s vsemi močmi in v pričetku tudi s cenim kreditom podpirala.

Puklavec.

Koliko močnih krmil je treba molznim kravam?

Če hočemo dosti mleka, potem je treba **dobrih krav in dobre krme**. Pri nas pa manjka rado obojega.

Ce pogledamo v kraje, kjer je dobra molzna goved doma, najdemo povsod, da jim po teh krajih pokladajo vse **boljšo krmo** in dosti **več močnih krmil**, kakor pri nas. Krave dobe po teh krajih **poleg dobrega sena in otave še $1\frac{1}{2}$ do 3 kg močnih krmil**. Nič čudnega torej ni, da tako dobro molzejo. Kako pa je pri nas? Pri nas je ravno nasprotno. Po eni strani nam manjka tistih dobrih molznic, po drugi pa tiste mlečne krme, ki jo pokladajo po drugih krajih.

Za molzno goved so **močna krmila potrebna**. Ona so kakor zabela pri naših jedilih. Z njimi se tečnost krme izboljšuje, s tem se pa tudi vsa mlečnost pospešuje.

Močna krmila zaležejo pri kravah najbolj v **prvi dobi mlečnosti**, torej po teletu, ko krave največ molzejo. Železo je treba kovati, dokler je vroče, tako veli pregovor tudi v tem primeru. Nazadnje, ko krave ostavijo molžo, so tudi močna krmila brez pomena. Potrebna množina močnih krmil naj se ravna zato po **mlečnosti v posameznih molznih dobah**, ravnotako pa tudi po kakovosti vsakdanje krme, ki jo pokladamo, in navsezadnje seveda tudi po tem, kako nam ena in druga žival to krmo vnovčuje. Dobrim molznim kravam s težo 500 kg pokladamo v prvi dobi po 3 kg pšeničnih otrobov na dan, pozneje 2 kg, nazadnje 1 kg in potem, ko ostavijo molžo, nič več.

Pri nas pokladamo molznim kravam najrajše **pšenične otrobi in lanene tropine**. Med obema je precejšnja razlika. Dobre lanene tropine imajo prebavnih 26% beljakovin, 9% tolišče in 28% skroba in dr., dobri pšenični otrobi imajo pa 11% beljakovin, 2,4% tolišč in 44% skroba in dr. 1 kg lanenih tropin zaleže torej za več kakor za 2 kg otrobov. To se kaže tudi v ceni, kajti 1 kg lanenih tropin stane danes 4 Din (16 kron), 1 kg otrobov pa 1,75 Din (7 kron). **Lanenih tropin** pokladamo na dan po $\frac{1}{2}$ do $1\frac{1}{2}$ kg, **pšeničnih otrobov** pa 1 do 3 kg. Pokladamo jih lahko tudi skupaj. V tem primeru vzamemo po $\frac{1}{2}$ do 1 kg lanenih tropin in 1 do 2 kg otrobov. Stvar gospodarja in živinorejca je, da v tem pogledu pravo pogodi.

Pokladanje močnih krmil je treba v vsakem primeru spraviti v soglasje z **mlečnostjo** in s **ceno mleka**, ali z drugimi besedami rečeno, **močna krmila se nam morajo izplačati**. Živali, ki so od mladega vajene na močna krmila, nam stroške za močna krmila navadno bolj vračajo, kakor v nasprotnem primeru.

R.

Odstavljanje praseta.

Uspehi pri odstavljanju praseta so pri nas vobče ugodnejši kakor pri odstavljanju telet, ki jih navadno prezgodaj in prehitro odstavljam. Pa tudi pri prasetih se delajo napake, ki ne obstoje tolikanj v napačni klaji kakor v tem, da gledajo naše gospodinje vse premalo na **snago, na suhoto in zadostno toploto**, ki so **glavni pogoji** za uspevanje teh malih in

nežnih živali. Marsikje je dosti živeža, s katerim se nadomešča materno mleko, manjka pa prej imenovanih važnih pogojev in v tem je češče iskati vzroka, da nam mlade živali tako zanikerno rastejo in tako bolehalo za eno in drugo napako.

Ce je mleko pri hiši — in za taka praseta bi ga morali imeti — potem se praseta najlažje odstavljajo s pomočjo kravjega mleka, kateremu se dodaja različna druga močna klaja in krompir. Začne se pa z odstavljanjem, kakorhitro zmanjkuje mleka pri svinji. Ravna se to po njeni mlečnosti in po številu praseta, ki jih mora dojeti. Navadno začnemo z navajanjem praseta na mleko in drugo klajo že s 3 ali 4 tednom, izjemoma tudi že prej. Pokladamo jim v tem času neposneto kravje mleko, kateremu primešamo zmlet in presejan oves, zdrobljen ječmen ali tuščično moko. Po malem dodajamo tudi kuhan krompir. Tako klajo jim dajemo skraja po dvakrat na dan.

Važno je, da jim v tem času **utrjujemo tudi želodec**. Mlade živalce morajo imeti priliko, da rijejo po prsti, da jo zvečejo in po potrebi uživajo. Če ni mogoče zunaj na planem, kamor jih začnemo spuščati, ko so teden dni stari, pa znotraj v svinjaku, na ta način, da jim polagamo rahlo prst v pripravnih nizkih zabojčkih. To prst jim je po večkrat premeniti. V petem tednu so praseta posebno rada podvržena driski, če nimajo prilike, priti do prsti.

Ce smo v 3 in 4 tednu začeli navajati praseta na drugo klajo, potem pride glavno odstavljanje od 6 do 8 tedna, ko je treba praseta popolnoma odstaviti od maternega mleka in sesanja. V tem času je treba, da se praseta tudi ločijo od matere in hodijo le še k njej, ko so se nasitila druge klaje in pa čez noč, dokler tudi to ne preneha in se praseta popolnoma ločijo od svinje. Med odstavljanjem naj se potrebna klaja daje zmeraj **pred sesanjem**, ko so praseta najbolj lačna. Nizka korita, v katerih pokladamo potrebno klajo, naj se po vsakem pokladanju **skrbno očistijo**, kakor je sploh gledati na največjo čistoto v takih svinjaki. Nastilja se jim le s suho slamo.

— r.

Kurnice.

Za kure ni vseeno, kako so spravljene. Ako naj se te živali dobro počutijo in naj pridno nesejo, potem morajo kurnice ustrezati svojim namenom. Kakor je treba kokošim dobre piče in pijače, tako jim je treba tudi zdravih bivališč. Naše kurnice so pa v enem in drugem oziru pomanjkljive in slabe. Pozimi so navadno **premrzle**, ker so prelahko zgrajene. Veliko jih je na **vetrovni strani** in na **prepihu**. Vobče so pa **polne nesnage**. Naše kurnice trpe zaradi **slabega zraka**, ker se **premalo snažijo** in **premalo zračijo**. Veliko trpe pa kure v njih zaradi **nadležnega mrčesa**, zaradi kurjih uši, stenice in pršice. In kako malo je gospodinj, ki se vsega tega zavedajo in ki se za to zmenijo?!

Važno je, da so kurnice pozimi tako tople, da kokoši v njih ne prezebajo. Če postavimo notri kozarec vode, nam v najstrožji zimi ne sme voda zmrzavati. Če imamo lesene kurnice, kakor je običajno, potem je prav, če so stene dvojne in da je vmesni prostor izpolnjen s pepelom ali šoto ali suho prstjo ali pa s čreslom. Žaganje ni dobro, ker se v njem rad skriva nadležni mrčes. V ostalem morajo kur-

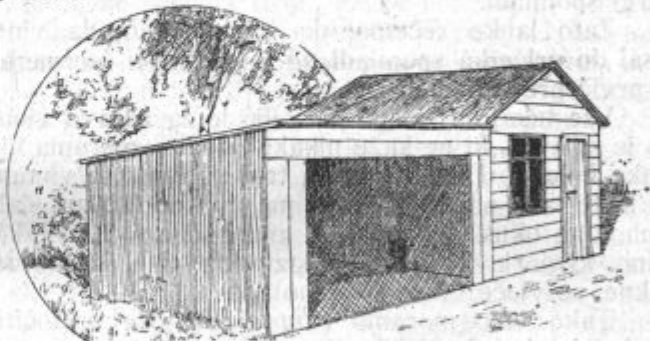
nice greti kokoši s svojo telesno toploto. Zaraditega ne sme biti kurnica prevelika. Za odraslo žival računimo kvečjemu četr štiri metra prostora.



Pod. 1. Kurnica pri tleh, naslonjena na hlev.

Poleg **zadostne toplote** je potrebno v kurnici **dosti svetlobe in zraka**. Kurnica naj ima okna, po eni strani zaradi svetlobe, po drugi strani zaradi potrebne prezračevanja. **Nesnaga** in **smrad** zahtevata, da se kurnica pridno snaži in zračijo.

Kurnica se potrebuje predvsem za prenočevanje kokoši in za varstvo pred škodljivimi živalmi in tatvino v nočnem času. Poleg kurnice je treba imeti podstrešje, kjer se kure lahko mude čez dan. Na tem prostoru se jim polaga klaja in pijača, tukaj lahko brskajo in se kopljejo, če ni zunaj vremena za to. V mirnem kotu tega prostora se lahko napravijo tudi gnezda.



Pod. 2. in 3. Zgoraj samostoječa kurnica s brskališčem v ospredju. — Spodaj dve kurnici z vmes ležečim brskališčem.

Kurnice postavljamo v **zvezi** z drugimi prostori na pr. nad svinjakom ali nad drvarnico, itd., ali pa **same zase**. V enem in drugem primeru gledamo na to, da jih spravimo na solčno stran, torej na vzhodno ali južno stran, tako da dobe zjutraj prvo solnce. Kurnica pod. 1. je pri tleh in prislonjena k hlevu in obsega prenočišče in gnezdišče. Pred kurnico je žičnata ograja, visoka 1½ metra. Pod 2. in 3. nam kažeta dve kurnici, zgrajeni zase. Zgornja kurnica obsega nočišče in gnezdišče in pred njo posebno brskališče. Spodnja podoba nam kaže dve kurnici z vmes ležečim brskališčem, ki je po sredi pregrajeno. Brskališče je namenjeno za čas, če nočemo kur spuščati ali pa če ni vremena za vnanjo pašo.

R.

Pretakanje vina.

Čas prvega pretakanja vina je prišel. Dasi opravlja vinogradnik to delo vsako leto, vendar ga vrši še vedno po eni in isti stari, preprosti navadi, ne oziraje se na kakovost niti na lastnosti vina samega.

Zato je vedno in vedno treba spominjati vinogradnike, kako in kdaj naj vino pretakajo.

Zdravo vino, to je vino brez vsake napake, leži vobče lahko dalje časa na drožah. To velja zlasti o naših kislejših vinih, pri katerih si želimo, da kislina pojenja in pa o vinih, ki vsebujejo še večje ostanke sladkorja, torej o vinih, ki še sladijo.

V drožih se namreč nahajajo razne glivice. Po veliki večini so to kvasne ali kipelne glivice, ki izpreminjajo sladkor v alkohol. Ako sladkorja zmanjka, razkrajajo te glivice tudi kislino. Še močnejše razkrajanje kisline povzročajo druge, v vinu se nahajajoče glivice, ozir. bakteriji. Zato bo vino, če leži dalje časa na drožah, prvič popolnoma pokipelo in drugič bo postalo manj kislo. Oboje mu le koristi.

Glivice in bakteriji delujejo pa v vinu le tedaj, ako je klet dovolj topla, to je, ako ima vsaj 12 do 15° C toplote. Če je klet mrzla (pod 10° C), potem glivice ne morejo delovati in če vino leži na drožih, mu to nič ne koristi.

Na drožih leži vino lahko toliko časa, dokler ne preti nevarnost, da bi se droži pričele razkrajati. To pa se zgodi, kadar ves sladkor pokipi, oziroma kadar nastane v kleti višja toplota (nad 15—20° C), torej spomladi.

Zato lahko rečemo, da je potrebno, da vino vsaj do pričetka spomladi, to je do konci februarja, v prvič pretočimo.

Vse tukaj navedeno pa velja le za zdravo vino, to je za vino, ki ne kaže nikake napake, oziroma nikake bolezni. Drugače je pa treba ravnati z vinom, ki kaže tako pomanjkljivost, na pr. vino, ki ima slab duh, slab okus (po sodu, po gnilobi, po žveplu itd.), vino, ki porjavi ali počrni, oziroma vino, ki morda cikne, se vleče (postaja volno) itd.

Tako vino moramo čimprej mogoče pretočiti, najbolje takoj, ko se droži v večini poležejo na dno sode, torej že meseca novembra ali decembra.

Najbolj razširjene vinske napake so slab duh in okus in pa rjavenje vina. Prvo napako spoznamo s pokušnjo, drugo pa s preskušnjo v kozarcu.

Pokušnje vina ne zamudi noben vinogradnik, o tem sem brez skrbi, ampak drugo, to je preskušnjo glede stanovitnosti žal še jako malo vinogradnikov napravi. Če jo kdo napravi, je to navadno le slučajno, namreč da mu po temeljiti vinski pokušnji ostane nekaj vina v litru ali v kozarcu in na tem spozna, da vino ne drži barve. Taka brezbriznost ni na mestu.

Preskušnja vina v kozarcu mora biti redna skrb vsakega vinogradnika in kletarja, osobito pri mladem vinu.

Iz vsakega sode vzamemo kozarec vina in ga pustimo nekaj dni stati. Najbolje, če to storimo kmalu po kipenju, na vsak način pa prej, preden vino pretočimo ali prodamo. Kdor pretaka ali prodava vino brez te preskušnje, je nemaren gospodar in mu lahko ta brezbriznost prinese mnogo škode.

Po preteku 24 do 48 ur bomo že na jasnem, kakšno je naše vino. Če v kozarcu v tem času po-

rjavi, ali se celo zgosti, potem je vino podvrženo napaki, ki jo imenujemo rjavenje in ki jo moramo čimprej popraviti.

Vino moramo čimprej zažveplati. To se zgodi, ako ga pretočimo v zažveplan sod, oziroma, ako mu dodenemo po 5 gramov svežega natrijevega bisulfit^{*} na 1 hl. Slednje storimo lahko že pred pretakanjem, seveda dovolj poprej, da se droži, ki jih pri tem kolikortoliko premešamo, zopet usedejo. Odtehtan bisulfit raztopimo v kozarcu vode, nalijemo to raztopino v vino in jo z vinom dobro premešamo.

Na vsak način pa moramo žveplati vino najpozneje pri pretakanju. Če močno rjavi, zažgemo v čistem sodu na vsak hl vsebine eno tenko trščico azbestnega žvepla, če manj rjavi, bo zadostovala polovica tega. Takoj potem pretočimo vino v sod in gledamo pri tem, da pride čim manj mogoče z zrakom v dotiko. Najbolje bo, če se poslužujemo pri pretakanju vinske sesalke (pumpe).

Ker so letošnja vina večinoma nagnjena k rjavenju, opozarjam na to naše vinogradnike še posebej. Ravno danes je bil pri meni gostilničar, ki je kupil na Bizeljskem vino pri sodu lepo čisto in ko je vino domov pripeljal, je bilo rjavo in gosto. V takih primerih nastanejo potem navadno drage pravde, ki so sitne za vinogradnika in gostilničarja. Zato preskusite vino pred prodajo in napravite stanovitno, preden ga daste iz rok!

Dobro je vse vino preskusiti po preteku 8 dni še v drugič. Lahko smo pri pretakanju premalo žveplali in vino ni še dovolj stanovitno. Tu bo treba dodati še 3—5 gramov bisulfit^{*} na hl preden gre iz rok.

Tudi vino z drugimi napakami ali boleznimi moramo čimprej pretočiti in dobro zažveplati. Enako tudi vino, ki mu hočemo kislino ohraniti.

Če se vino v kozarcu na zraku od vrha doli čisti, potem nanj zrak dobro vpliva. Tako vino bomo pri pretakanju dobro prezračili in učistilo se bo tudi v sodu. Zmerno žveplanje (1 trak azbestnega žvepla na 3—4 hl) mu bo le koristilo.

Po pretakanju mora vsako vino, zlasti če smo ga žveplali, nekaj časa mirovati, da se žveplov dvokis v njem preustroji, iz njega izloči in da se vino umiri in uglasti. To potrebuje najmanj 14 dni, pri močnejšem žveplanju 3—4 tedne, čim šibkejšo vino, tem dalje.

Šele potem spravimo lahko vino v konsum. To naj si zapomnijo zlasti gostilničarji. Sveže in močno žveplano vino prodajati gostom, je kaznivo.

B. Skalický, Grm.

Pridelovanje sočivja in sadja za konzerve.

Na Vrhniki se je ustanovila konzervna industrija z imenom „Globus“, ki utegne mnogo dobrega storiti, ako se ji posreči, pridobiti potrebna tla za pridelovanje zelenjave in sadja, ki ga potrebuje za izdelovanje svojih konzerv, in ako bo tvornica vse te pridelke tudi dobro plačevala. Lansko leto je naročila potrebne paradižnike z Laškega. V interesu našega

^{*} Svež bisulfit močno diši po žveplenem dvokisu. Hraniti ga moramo v dobro zaprti steklenici. Slab bisulfit ne učinkuje, zato pazite pri nakupu.

kmetijstva pa je, da se ti pridelki doma proizvajajo. Tvornica sama želi stopiti v ta namen v zvezo z našimi pridelovalci in jih pogodbenim potom zavezati za dobavljanje zelenjave in sadja, tako kakor delajo povsod take tvornice, kjer se ustanove. Te pogodbe obsegajo vse potrebne pogoje, ki se tičejo po eni strani tistih vrst sočivja in sadja, ki se imajo proizvajati, po drugi strani se pa tičejo priskrbe potrebnega semena in določil, kdaj so ti sadeži zadosti zreli in kdaj jih je oddajati v tvornico.

Za tvornico na Vrhniki pride sledeče sočivje in sadje v poštev:

1. **Grah**, ki ga je trgati, dokler je stročje še čisto zeleno. Potrebno seme bo priskrbela tvornica.

2. **Fižol**, in sicer le gotove vrste nizkega in visokega fižola. Ker je fižol v zelenem stročju občutljiv in ne prenese prevažanja po železnici, ga bo mogoče pridelovati le v okolici Vrhnike. Potrebno seme priskrbi tvornica.

S pridelovanjem graha in fižola se bo lahko takoj letos začelo.

3. **Špargeljini**, in sicer **debele vrste**, ki se priporočajo le v pripravnih rokah in ugodnih prilikah.

4. **Paradižniki**, ki se dajo pri nas sicer povsod pridelovati, toda ne v tako izborni kakovosti, kakor v toplejših krajih. Pri nas pridejo v poštev le zgodnje vrste, ki lahko dozore, kajti dobra sladka zrelost je glavni pogoj za paradižnikove konzerve. Naši vinski kraji so za paradižnike še najbolj ugodni.

5. **Kumarce**, ki se dajo povsod z uspehom gojiti. Izmed sadja kupuje tvornica **jabolka**, **vrtna jagode**, **ribizel**, **vrtna maline**, **rdeči agras**, **zeleno ringlo**, **rumene breskve-kostenice** (darancije), **mirabele** in **višnje**. Ribizel, agras in jagode se dajo pridelovati v skupnih nasadih. Jabolka za konzerve imamo dosti, drugo sadje je pa treba po naših vrtnih in drugi nasadih še razmnožiti in vzgojiti, da bo rodilo.

Vsa potrebna navodila za pridelovanje bo izdala tvornica sama. Pomagali bodo pa tudi naši strokovnjaki, v kolikor se bo pokazala potreba. Naše „Sadjarsko in vrtnarsko društvo“ bo z veseljem pospeševalo vse dobre namene, ki merijo na povzdigo vrtnarstva in sadjarstva v deželi.

Sedaj je stvar tvornice, da izda potreben oklic na kmetovalce zaradi pogodbenega pridelovanja potrebnega sočivja in sadja. Tvornica naj izdela potrebna določila in naj priskrbi tudi potrebna semena. Na vsak način bo treba v ta namen nekaj pouka in sestankov v poklicanih krajih.

—n.

Za povzdigo planinarstva.

V Lescah je bila 2. decembra 1923. seja planinskega odbora za radovljški okraj. Mnogoštevilna udeležba je pokazala, da se naši planinci čim dalje bolj zavedajo svojih nalog. Seje sta se udeležila tudi planinski nadzornik **Presel** in referent pri okrožnem agrarnem uradu **Ulrich**.

Najprej je prišlo na vrsto poročilo načelnika **Ažmana**, ki je podal sliko o dosedanjem delovanju planinskega odbora pri **cenitvah** in **odkupih** pašnih pravic. Uspešna je bila cenitev pašnih pravic upravičencev iz Boh. Bele, ki so prejeli **Belansko planino** od uprave verskega zaklada **potom odkupa v svojo last**. Iz debate, ki se je na to razvila, je sledilo, da se

je pri odkupovanju pašnih pravic ozirati znanprej vsikdar na **krajevne razmere**.

Sledilo je potem obširno poročilo poljedelskega referenta **Ulricha**, ki se je tikalo oddaje planin po agrarni reformi v zakup in ki je priporočal, da se zainteresentje v ozirom na to, da so se dajale versko-zakladne planine brez sodelovanja agrarno reformnih uradov v 4 letni zakup, obrnejo na svoje poslance in na pristojna mesta s prošnjo, da se zakupodaja versko-zakladnih planin izvede v bodoče potom agrarne reforme. Pri takem zakupu bi se moralo upoštevati edinole **neporaslo** in za **pašo sposobno** ploskev, da se zniža na ta način davek, ki ga je treba plačati. Kot zakupniki versko-zakladnih planin pa bi morali v zmislu agrarn. reform. zakona nastopiti **pašne zadruge**, v katere bi se morali združiti vsi zainteresenti ene ali druge planine.

Nadalje priporoča, da se pri vsaki pašni zadrugi ustanovi **nadzorstveni odsek**, ki naj oskrbuje razne planinske naprave (hleve, vodovode, korita, ograje, pota, itd.) in naj se v ta namen napravi poseben **rezervni fond**, ki naj se zalaga iz letnih prispevkov včlanjenih zadrugnikov. Ustanovitev tega odseka in fonda priporoča vsem zadrugam in tudi planinskemu odboru, ker se da le po tej poti preprečiti tisto zamenjanje planinskih naprav, ki se sedaj godi in ki je posebno žalostno na planini Česnjica. Spričo take malomarnosti ni nič čudnega, če so tudi oblasti hladne nasproti težnjam gorenjskih živinorejcev, ker vidijo, da se ti premalo zavzemajo za svoje koristi.

Poročevalec povdarja tudi potrebo **gorenjske kmetijske šole na Brdu**, da se poskrbi za potrebno izobrazbo planšarjev in da se vzgajajo vrhutega v zimskih tečajih tudi dobri planinski pastirji.

Po tem poročilu je prišla v razgovor tudi zadeva planine grofa Thurna, ki jo želi dobiti mestna občina Radovljica in proti kateri kupčiji se je vložil protest. Živinorejski odsek se popolni in se izvolita od strani planinskega odbora načelnik **Ažman** in **Soklič** iz Sela. V planinski odbor se pa izvoli **Jakelj** kot zastopnik za občino Dovje. Med drugim sta se oglasila slednjič še zastopnika vasi **Smokuč**, ki sta prosila, da se zavzame planinski odbor tudi za končno ureditev pašnih pravic na **Smokuški planini** in za skorajšnjo vzpostavitev vodovoda za občino **Breznico** ali pa vsaj za vas **Smokuč**. Iz poteka seje se vidi, da se planinski odbor za radovljški okraj prav krepko zavzema za napredek našega planinarstva.

Nazadnje se je na predlog načelnika **Ažmana** še sklenilo, da se ima sklicati meseca januarja ali februarja skupna seja vseh planinskih odborov, da se določi skupne smernice.

Zgradbe iz heraklita.

Arhitekt inž. Ciril M. Koch.

Pri obstoječi draginji gradiva za hiše se že več let premišljuje, kako napraviti cenejše gradivo, ki bi nadomeščalo opeko ali beton.

Po naključju se je posrečilo pred nekaj leti neki tvrdki na Štajerskem sestaviti maso, ki jo imenuje „Heraklit“. Heraklit sestoji iz lesenih oblanic, koruznega ličja, trstja i. dr., napojenih z lugom (Kiserit) in mešanih s heraklitnim cementom (Magnesit). Tako nastala masa postane tekom dvanaestih ur popolnoma

trda in se po preteku treh dni lahko prične z ometom heraklitnih sten.

Dognalo se je, da se heraklit lahko izdeluje, da je povsem ognjevaren, da prenese vse vlažne in zračne vplive, je zvokatesen, mrčesa prost in izolira najmanj trikrat bolje kakor zid iz opeke. Petnajst centimetrov debela stena iz heraklita izolira bolje proti zunanjim vplivom, kakor 45 cm debel zid iz opeke.

Stene iz heraklita so posebno uporabljive za zgradbo vil, tvornic, skladišč, čebelnjakov, planinskih in lovskih koč, ter za nazidanje starih stavb slabše konstrukcije. Nadalje za uporabo medsten, ker se isto postavi lahko direktno na pod, brez uporabe posebnih nosilnih konstrukcij.

Za strop, izolacijo tal in izzidavo podstrešnih stanovanj so posebno prikladne heraklitne plošče.

Peza enega kubičnega metra heraklita je okoli 310 kg, je torej petkrat lažji kakor zid iz opeke, šestkrat lažji kakor beton in osemkrat lažji kakor zid iz kamna.

Na stotine stavb iz heraklita se je izvršilo že v Nemški Avstriji. Letos se je postavilo tudi nekaj objektov v Zagrebu, ki so se pretekli mesec izročili v uporabo.

Stavbe iz heraklita se izvrše na sledeči način. Temelj hiše se napravi najbolje iz betona. Na istega se postavi ogrodje hiše, ki se napravi iz lesa, železa ali železobetona. Prostor med nosilno konstrukcijo se izpolni med lesenim zapažem, ki je provizoričen, s heraklitno maso, katero se rahlo natlači.

Čez tri dni se odstrani lesen zapaž in prične z ometom, kateri naj bo na zunanjih stenah do 5 cm, na notranjih pa 3 cm debel. Pokazalo se je, da so tako izvršene stavbe v teku treh tednov popolnoma suhe in uporabne.

Sedanje preizkušnje so tudi pokazale, da so na ta način izvršene stavbe stavbe enakovredne masivni stavbi in za 30% ceneje kakor zidane z opeko.

Ako se sežida malo enodružinsko hišico, obsega jočo tri sobe, kuhinjo in pritlikline, razdeljeno na dve etaži, z zazidano ploskvijo 64 m², se prihrani proti enaki hišici, zidani z opeko 8 m² zazidane ploskve, kar znači v denarju izraženo okoli 15.000 Din prihranka.

Pri izdelavi heraklitnih sten se ni treba posluževati dragih zidarjev, ker jih lahko izvršujejo navadni delavci.

Glede dopustnosti takih stavb v stavbotehničnem oziru so se izjavile že razne stavbne oblasti, tako tudi magistrat v Zagrebu, Gradcu in na Dunaju. Oblosti so se izrekle, da ni pomisleka proti zidanju heraklitnih stavb, ako obstoje iz pritličja in kvečjemu dveh nadstropij; kleti je pa napraviti iz navadnega zidovja ali betona.

Z ozirom na nevarnost ognja so se izrekle tudi že razne požarne komande in tudi tehnološki muzej na Dunaju. Konstatirali so, da je heraklitni material slab vodnik gorkote in da ni samo na površju, ampak tudi v svoji notranji sestavini popolnoma ognjevaren.

Nekatere zavarovalnice, ki so imele priliko ogledati si pogorišče heraklitne stavbe, so izjavile, da je heraklitni material postaviti v isto vrsto stavb, kakor zidané iz opeke ali kamna.

KMETIJSKO-ŠOLSKI VESTNIK.

Praktikanti (vajenci) na drž. vinarsko in sadjarsko šolo v Mariboru se sprejemajo tekom meseca februarja ali marca 1924. Pogoji: starost najmanj 16 let, dovršena najmanj ljudska šola z dobrim uspehom, telesna sposobnost. Prednost imajo kmetski sinovi, ki ostanejo pozneje doma. Praktikanti obiskujejo jezikovni in računski pouk, drugače delajo z drugimi učenci zavoda praktično v vseh panogah šolskega gospodarstva pod strokovnim vodstvom. Za to dobivajo stanovanje in hrano brezplačno ter imajo prednost pri sprejemu za prihodnje šolsko leto 1924./25. kot redni učenci; v primeru ubožnosti imajo potem tudi prednost pri podelitvi brezplačnih mest v zavodu in so ob zadovoljivem napredovanju oproščeni sprejemnega izpita. Je to najboljša pripravljavnica za resne kmetijske mladeniče s pomanjkljivo predizobrazbo za vstop v prvi letnik prihodnjega šolskega leta; bivši praktikanti so potem navadno najboljši redni učenci. Na vso polo lastnoročno pisane in kolokovane prošnje (kolek 25 Din) za sprejem praktikantov je poslati ravnateljstvu drž. vinarske in sadjarske šole v Mariboru najkasneje do 31. januarja 1924. s sledečimi prilogi: 1. krstni list; 2. domovnica; 3. zadnje šolsko izpričevalo in 4. izpričevalo o navedenosti. Sprejem ali odklonitev se naznani pismeno.

VPRAŠANJA IN ODGOVORI.

Na vsa kmetijsko-gospodarska in druga vprašanja, ki dohajajo na Kmetijsko družbo za Slovenijo ali na uredništvo „Kmetovalca“, se načelno odgovarja le v „Kmetovalcu“. Odgovarja se edino na vprašanja udov, ki so podpisana s polnim imenom; brezimna vprašanja ali taka, ki so zaznamovana le z začetnimi črkami, se vržejo v koš. V „Kmetovalcu“ se pri vprašanju nikdar ne natisne vprašalčevega imena, ampak vedno le pričetne črke imena in krala. Redno se v vsaki številki odgovori le na tista vprašanja, ki pridejo pravočasno pred izdajo lista; na pozneje došla vprašanja se odgovori v prihodnji številki. Kdor takoj želi pismenega odgovora na svoje vprašanje, mora priložiti 2 dinarja za stroške. Odgovori na vprašanja, ki niso kmetijsko-gospodarski, zlasti pravni, morejo biti seveda le splošne vsebine, kajti uredništvo ne more poznati vseh včasih zelo važnih okoliščin in zato za take odgovore ne prevzame nikakega jamstva.

Vprašanje 1. Bral sem v „Kmetovalcu“, da sme vsak posestnik na svojem zemljišču lisice in kune vsak čas in na kakršenkoli način, izvzemši strelno orožje, loviti in pokončiti, vlovljeno ali pokončano žival pa da mora oddati lovskemu upravičencu. Jaz sem se po tem ravnal, sedaj pa se lastnik lova sklicuje na § 68. koroškega lovskega zakona in mi preti s tožbo. Kdo ima prav? (S. K. iz Č.—P.).

Odgovor: Doslej še nimamo enotnega lovskega zakona za vso Slovenijo. Izenačeni so bili le predpisi o lovskih kartah in o prepovedanem lovskem času. V ostalem veljajo še prejšnji zakoni. V tem oziru vsebuje koroški zakon z dne 4. avgusta 1902., dež. zak. št. 15. leta 1903. (§§ 68. in 69.) in pa štajerski zakon z dne 21. septembra 1906, dež. zak. št. 5. leta 1907. (§§ 66. in 67.) skoraj enako se glaseče predpise. Na Štajerskem in Koroškem je prema temu vsakomur dovoljeno medvede, volkove, rise, divje mačke in divje prasiče, zalotene na prostem, na kakršenkoli način (izvzemši strelno orožje) pokončiti in si jih s tem prisvojiti tudi brez dovoljenja lovskega upravičenca. Za pokončanje lisice, kune, dihurja, veverice in drugih, po imenu naštetih živali in ujed pa je potrebno pismeno dovoljenje lovskega upravičenca, oziroma v izjemnih slučajih (če so se preveč razplodili) dovoljenje pristojnega okrajnega glavarstva. Na Kranjskem velja načelno določilo § 3. ces. pat. z dne 28. febr. 1786. l., po katerem sme vsakdo na svojem zemljišču divje prasiče, volkove, lisice in druge škodljive dlakaste roparice ujeti in pokončiti, vendar pa si jih ne sme prisvojiti.

Inž. R.

Vprašanje 2. Kakor mi poročate po dopisnici, je zmanjkalo tobačnega izvlečka, ki sem ga rabil z uspehom proti ušem pri govedih. Katero sredstvo se da proti ušem še uspešno uporabljati? (I. G. v D.)

Odgovor: Proti ušem pri goveji živini se je dobro obnesla tudi mešanica lanenega olja in petroleja. Živali je s to mešanico dobro namazati po mestih, ki so ušiva. Čez teden dni je to mazanje ponoviti, potem pa sploh skrbeti s pridno čejo, da se ta golazen odpravi. Namesto lanenega olja vzamete lahko tudi ogrščično olje ali smetano. Sam petrolej pokonča sicer uši, toda pokonča tudi dlako na tistih mestih. V rabi so tudi razna druga sredstva, ki se pa manj priporočajo.

Vprašanje 3. Kako naj ravnam z drenovim sadom, da dohim sadike za ograjo? Kali seme že prvo leto ali šele drugo? (A. K. v P. g.)

Odgovor: Z drenovim semenom je tako ravnati kakor na pr. s sadnimi pečkami. Posejati ga je na posebne lešice na široko ali pa v vrste. Drenovo seme (Cornus mas), ki ima rdeče, ovalne sadove, vzkali že prvo leto. Ta grm je sposoben za ograje, ker prenese obrezovanje in ker bujno zaganja od štorov in koreninja. — Seme rdečega dreva (cornus sanguinea), ki ima črne sadeže v velikosti graha, pa vzkali šele drugo leto. Ta grm je za ograje manj sposoben. Najbrže imate v mislih navadni dren (cornus mas), ki ima rumeno cvetje.

DOPISI.

Iz Kamnika. Podpisani sem predsednik Živinorejske zveze za politični kamniški okraj le še na papirju. To pa le zaradi tega, ker tisti, ki so me predsednikom izvolili, nimajo dovolj močne volje, da bi mogel jaz priti do izvrševanja poverjenih mi nalog. Vsled tega na tem mestu zopet in zadnjikrat apeliram na naše živinorejce, da vendar spregledajo, kakšno škodo delajo sami sebi in svojemu stanu s tem, da se tako malo brigajo za vse nauke, navodila in podana sredstva za pospeševanje umne živinoreje, katera so prejeli pred vojno in med vojno od Živinorejske zveze s sodelovanjem bivšega deželnega odbora, Zadrudne zveze in Kmetijske družbe. Koliko predavanj in praktičnih tečajev se Vam je priredilo, koliko hlevov, svinjakov in gnojišč se Vam je s podporami uredilo. Koliko bikov, merjascev, plemenskih krav, telic in svinjc se Vam je s podporo nabavilo! Mlekarkstvo je bilo v najlepšem razvoju in Vam je prinašalo lepe tisočake. Z raznimi poizkušnjami se Vam je pred oči postavilo velik vpliv gnojnice, hlevskega gnoja (pravilno negovanega), komposta in umetnih gnojil. Jasno se Vas je prepričevalo s poizkušnimi molžami, katera krava Vam je kvar v hlevu in katera Vam plača delo in krmo. Na podlagi rodovnikov se Vam je dokazovalo, katere dobre lastnosti se podedujejo in katere se dajo privzgojiti. Na podlagi knjige „Mlade živine“ smo Vas navedli k izmenjavi telet, da se je res redilo najboljše in tudi najlepše in da se je le najslabše dajalo mesarju. Upali smo, da Vam je že vse to prešlo v kri in meso. Upali smo, da so naši živinorejci že tako prepričani, da jih nihče več ne bo odvrnil od pravilne živinoreje. Toda varali smo se! Vsi napor in vse žrtve so bile zamanj. Danes vidimo, da se Vam je v resnici šlo samo za hipne koristi in za mamljive podpore, ki so se Vam dajale v različne svrhe, ki Vas pa v stvari niso dalje zanimale. Takoj, ko so prenehale podpore, je prenehalo tudi Vaše sodelovanje. Prenehalo je vse in danes vidimo kakor da bi Vi sploh ne bili več zmožni naši živinorejci pomagati na noge. Kmet bi moral vendar le spregledati, da je v gospodar. oziru na robu propada. Davki, ki nas zadevajo, so dan za dnevom težji. Smreke (kdor jih sploh še kaj ima), bodo kmalu vse romale na Laško, in še te prodajamo brez nujne gospodarske potrebe in brez zadostnega preudarka. Za dohodke, pri katerih bi morali sami pomagati z umom in žepom,

se prav nič ne brigamo, nasprotno pa mnogi nepremišljeno zapravljajo denar po številnih gostilnah, ter tam zabavljajo čez slabe čase; lastnih težkih osebnih in gospodarskih napak pa prav nič ne vidijo in kateri jih pa vidijo in čutijo, pa premalo store, da bi jih odpravili. Opozarjam pa predvsem na sledeče napake: Živinoreja je pri nas tako nazadovala, da pred 50. leti ni mogla biti slabša. Ves politični okraj nima 10 lepih plemenskih bikov, vse drugo je zanikarne pasme, križane v najožjem sorodstvu, ki očitno vpliva na degeneracijo naše živine, vsled česar ni mleka, ni telet, seveda tudi ne denarja. Ali pa mislite, da kdo kaj stori za izboljšanje plemenjakov? Kaj še! Ako vprašam bikorejca, če bi bil pri volji prevzeti lepega izven sorodstva vzgojenega plemenskega bika za njegov okoliš, me najprej vpraša: „Koliko bodo pa dali k nakupu?“ Ako vprašam živinorejca „ali moreš trpeti, da imate pravečatega psa za plemenskega bika?“, mi odgovori: „pa ga le poceni spušča, dosti je, da je krava breja“. Ako vprašam župana: „ali bi se ne dalo za Vašo občino oskrbeti lepega plemenskega bika“, pa pravi, „ja, potem nam bo pa podražil skočnino“. So primeri, da smo končno le dobili bikorejca, ki je bil pri volji prevzeti bika s podporo, pa živinorejci so ga prezirali in so gonili svoje krave rajši k ničvrednim zakonitim bikom, ker se je par kronc manj plačalo. Ali ni to dovolj žalostno? Kje je še kak trezen človek, ki bi tako ravnanje odobral? Župani in občinski odborniki! Prosim Vas, vsaj Vi pregledajte to zlo in te napake, ter dajte pri sestavljanju proračunov ustaviti v proračun večje zneske za nabavo lepih, čistokrvnih plemenjakov za svoje občine. Bodite prepričani, da se Vašim občanom - živinorejcem gotovo ta izdatek visoko poplača. Obdavčite nesrečni in zlodejni „alkohol“ in dajte ta denar za gospodarsko povzdigo svoje občine. Bodimo zavedni in ne varajmo več samih sebe! Ako moramo vse drugo podpirati in vzdrževati, zakaj naj bomo za lastne koristi stiskači?! Vsi tisti občinski odbori, ki ne bodo ustavili v proračun večjih zneskov za gospodarsko povzdigo, so največji škodljivci kmetskega stanu in nimajo nikake pravice zabavljati čez slabe čase za kmetski stan. Na predavanja in na občne zборе Vas ni, okrožnic in osebnih prošenj ne upoštevate. Strokovnega lista „Kmetovalca“ ravno največji krivci ne prejemajo, niti ne čitajo. Zato prosim Vas, ki „Kmetovalca“ čitate, posodite jim ga, da ga tudi oni čitajo, da se zganejo ter pričnejo skrbeti za dobre plemenske bike in merjasce, ter da skrbijo za pravilno odbiranje telet za rejo. Jalovost krav je sedaj občutna, a tekom treh let bo splošna, če vas ta zadnji opomin ne zgane. To bo v Vašo gospodarsko pogubo! Mlekarkstvo pri nas je v zastoju in bo položaj z vsakim dnem težavnejši. Upanja ni, da bi dobili trg za mleko, smetano in surovo maslo, ne v obmorske kraje, ne v Avstrijo, kamor smo izvažali pred vojno. Vsled tega moramo misliti na ustanovitev velike okrajne „Sirarne“, v kateri bi se mleko predelovalo v prvovrstni sir. Taká sirarana, združena z maslarno, bi bila najboljši regulator za mlečno trgovino v kamniškem okraju. Sirarne v našem okraju ni. Da bi pa ustanavljali male krajevne sirarne, bi ne bilo pametno pri današnji visoki reži. Sirarna naj bi bila ob kolodvoru, z električno gonilno silo in z vodovodom. Stavba naj odgovarja vsem modernim tehničnim zahtevam. Dostavljanje mleka naj bi živinorejcev ne motilo, četudi so nekateri kraji bolj oddaljeni. Kmetovalec, živinorejci! Pomagaj si — stanovsko združen — sam in Bog ti bo pomagal!

Fr. Borc, Kamnik.

KMETIJSKE NOVICE.

Redni občni zbor Vinarskega in sadjarskega odseka Kmetijske družbe za Slovenijo v Mariboru se vrši 3. februarja 1924. ob enajstih dopoldne v „Narodnem domu“ v Mariboru z na-

slednjim dnevnim redom: 1. Poročilo o delovanju odseka po zadnjem občnem zboru; 2. poročilo o premoženju odseka; 3. predlog odbora glede razpusta društva v prid Pokr. zveze jugosl. vinogradnikov za Slovenijo v Mariboru, ozir. Sadjarskega in vrtnarskega društva za Slovenijo v Ljubljani; 4. predlog odbora glede porabe odsekovskega premoženja za primer, da sklene občni zbor razpust društva. — Po § 7. pravil so člani občnega zbora: po en delegat vsake vinarske ali kletarske ali sadjarske zadrage, ozir. vinarskega, kletarskega ali sadjarskega društva ter zastopniki podružnic Kmetijske družbe za Slovenijo iz slovensko štajerske pokrajine. Zadrage, društva in podružnice do 200 članov pošlejo po enega zastopnika, za vsakih nadaljnjih 100 članov pa še po enega. Zastopniki morajo biti lastniki vinogradov ali sadonosnikov ali pa vinarski ali sadjarski strokovnjaki. — V svrhu lužije vseh vinogradnikov in vseh delovnih sil na polju vinarstva v eno močno organizacijo na eni strani in vseh sadjarjev in sadjarskih strokovnjakov v drugo močno organizacijo, je razpust odseka nujen potreben in se vsi p. n. gg. vinogradniki in sadjarji vpljudno vabijo, da se tega občnega zbora v čim večjem številu udeležijo. Za sklepčnost glede razpusta je potrebna udeležba zastopnikov vsaj ene četrtine kmetijskih podružnic (društev in združenj) iz Slovenskoštajerske. Za primer, da sklicani občni zbor ne bi bil sklepčen, se skliče za uro pozneje drugi občni zbor, ki sklepa pravoveljavno, četudi ne pride zadostno število udeležencev. — Predsednik Puklavec, I. r.

Planinski zbor v Kranju se vrši v ponedeljek, 21. januarja t. l. ob desetih dopoldne pri okraj. glavarstvu, soba št. 11.

OCENA KNJIG.

Mejaši. Povest iz davnih dni. Napisala Ilka Waštetova. Izdala in založila Učiteljska tiskarna v Ljubljani. Cena elegantno vezani knjigi z originalno naslovno stranjo 25 Din. Ne samo za mladino, tudi odraslemu se bo knjiga priljubila, tako najpreprostejšemu seljaku, kakor inteligentu. Naša povest, ki ne zastaja po zanimivem pripovedovanju in izmeni dogodkov za napetim romanom, se vrši v času, ko so bili mejaši Slovencem Langobardi in ko so jim vsiljevali svojo kulturo Franki. Snov je vzeta iz zgodovine Slovencev, štirideset let po Samovi smrti ter se dogodki odigravajo na tolminskem gradišču

in okolici, v Benečiji ter segajo na oglejski patriarhat in Virunsko polje, do karantinskih vojvod. Dogodki se odigravajo torej na slovenskih tleh, na zemlji, ki nam je bila ugrabljena po svetovni vojni. Biser knjigi je spretno opisovanje staroslovenskih običajev in pristna staroslovenska imena, ki jih srečavamo vseskozi. Knjiga kaže bojevitost in junaške pohode Slovencev, s katerimi so si osvajali zemljo in so prodirali na zapad. Če pričneš knjigo čitati, je ne odložiš, dokler je ne prečitaš do konca. Mladini bo vzbujala knjiga ponos na našo zgodovino za časa naše samostojnosti in ji bo vzbujala spoštovanje do naših pradedov.

URADNE VESTI.

VABILA

k občinim zborom podružnic Kmet. družbe za Slovenijo.

SPORED:

1. Točke 1.—6. po § 31. družbenih pravil.
2. Slučajnosti.

Opomba: Opozorilo se načelnistva, da pravočasno (t. j. vsaj 10 dni pred izidom onega „Kmetovalca“, v katerem ima biti objavljena vršitev občnega zbora) pošljejo vabila in spored podružničnih občnih zborov Kmetijski družbi, kajti za veljavnost teh je merodajen izpremenjeni § 30., po katerem morajo biti občni zbori podružnic vsaj 14 dni poprej razglašeni v družbenem glasilu z natančno navedbo kraja, prostora in časa.

Barje, v torek, 29. januarja 1924. ob petih popoldne v prostorih Ant. Škrobe, Črna vas, 48;

Libelče, v torek, 29. januarja 1924. ob sedmih zjutraj v šoli;

Leše, v torek, 29. januarja 1924. o poldevetih dopoldne v šoli;

Mavčiče, v torek, 29. januarja 1924. ob sedmih zvečer v „Društveni dvorani“;

Sodražica, v torek, 29. januarja 1924. ob treh popoldne v prostorih posojilnice v Sodražici;

Sromlje pri Brežicah, v nedeljo, 10. februarja 1924. po sv. maši v šoli;

Sv. Lenart v Slov. goricah, v torek, 29. januarja 1924. ob osmih zjutraj v gostilni g. A. Arnuža;

Trbovlje, v nedeljo, 10. februarja 1924. ob devetih dopoldne v ljudski šoli;

Žužemberk, v torek, 29. januarja 1924. ob dveh popoldne v šoli.

Tržne cene v Ljubljani in v Mariboru.

Cene so navedene v dinarjih.

	Ljubljana	Maribor
Konji (prigon v Lj. 160, v M. — glav.):		
1 par dobrih konj do 20.000—	—	—
Voll in krave (prigon v Lj. 77, v M. — glav):		
1 kg žive teže I. do 14—	—	—
1 II. 12—	—	—
1 III. 11—	—	—
1 krave, klobasariče 7:50 do 8:50	—	—
Teleta (prigon v Lj. —, v M. — glav):		
1 kg žive teže —	—	—
Prasiči (prigon v Lj. —, majhnih pujskov, v M. — glav):		
1 komad 6—8 tednov stari —	—	—
1 3—4 mesece —	—	—
1 5—7 —	—	—
1 8—10 —	—	—
1 enoletni —	—	—
1 kg žive teže, pol pitani —	—	—
1 mrtve —	—	—
Kože:		
1 komad konjake kože —	150— do 200—	—
1 kg goveje kože —	17:50 do 22:50	—
1 telečje kože —	30—	—
1 kg prasičje kože —	11:50	—
1 gornjega usnja —	120—	—
1 podplatov —	80— do 125—	—

	Ljubljana	Maribor
Perutnina:		
1 komad, piščanec 15— do 20—	20— do 40—	—
1 kokoš 36— do 50—	48— do 55—	—
Mleko, maslo, jajca, sir:		
1 liter mleka 3:50 do 4—	3:50 do 4—	—
1 smetane —	16— do 18—	—
1 kg čajnega masla 70— do 80—	—	—
1 kg surovega masla 60—	55— do 57—	—
1 bohinjakega sira 60— do 65—	—	—
1 sirčka 10— do 12—	6— do 10—	—
1 jajce 2:50 do 2:75	2:25 do 2:75	—
Žito:		
1 q pšenice 410—	350—	—
1 rži 340—	300—	—
1 ječmena 330—	300—	—
1 ovas 290—	300—	—
1 prosa 350—	350—	—
1 koruze (nove, sušene) 300—	350—	—
1 ajde 325—	300—	—
1 fižola, ribničan —	—	—
1 fižola, prepelčar 750— do 800—	—	—
Krma:		
1 q mladkega sena 150—	87:50 do 100—	—
1 kislega sena 100—	—	—
1 slame 75— do 100—	75— do 87:54	—
Kurivo:		
1 m ³ trdih drv 200—	200—	—
1 mehkih drv 55—	175—	—