

236416

KMETIJSKA KNJIŽNICA.

VI. ZVEZEK.

POUČNO POTOVANJE
== v ŠVICO. ==



OPISAL

VILJEM ROHRMAN,

PRISTAV KRANJSKE KMETIJSKE ŠOLE NA GRMU.

SLIKA UDELEŽENCEV TER 33 PODOB.

LJUBLJANA, 1905.

ZALOŽILA C. KR. KMETIJSKA DRUŽBA KRANJSKA.

NATISNILA TISKARNA J. BLASNIKA NASLEDNIKOV.

Cena 1 K (s poštnino vred).



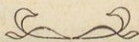
Poučno potovanje == v Švico. ==



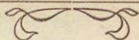
Opisal

Viljem Rohrman,

pristav kranjske kmetijske šole na Grmu.



Slika udeležencev ter 33 podob.



LJUBLJANA, 1905.

ZALOŽILA C. KR. KMETIJSKA DRUŽBA KRANJSKA.

NATISNILA TISKARNA J. BLASNIKA NASLEDNIKOV.

Poučno potovanje

— v Žvico. —



Viljem Koloman

Knjižničar, ljubljanski listnik

Šteta naložena pri izdaji

030017337

Ljubljana, 1902

Knjižnica Narodne in Univerzitetne Knjižnice
Ljubljana, Slovenija

Kazalo.

Uvod	1
1. Priprave za pot	2
2. Na poti v Švico	3
3. Ob Curiškem jezeru	6
4. V kleti vinarske in sadjarske zadruge v Vedensvilu	8
5. Pri živinorejcu Höhnu v Retibodenu	13
6. V sadjarski in vinarski šoli v Vedensvilu	17
7. Pri očetu Blattmanu v Neugutu	22
8. Na Rozenbergu pri Cugu	28
9. Na Cuški planini	33
10. V sirarni pod Cuško goro	45
11. Iz Cuga v Cham in v Lucern	48
12. Wüstova kmetija na Leidenbergu	50
13. Obisk zimske kmetijske šole v Sursee	60
14. Čez Aarau v Curih	64
15. Na kmetijski šoli v Strikhofu pri Curihu	66
16. Pri Maggiju v Kemptalu	75
17. Ogledovanje zadružnega skladišča v Winterturu	80
18. V gosavskem okraju	84
19. V zadružni sirarnici v Gosavi	86
20. Na nekterih kmetijah v Gosavi	88
21. Okoli gosavskih sirarnic	93
22. V St. Gallen in Wittenbach	103
23. Pot v apencelske planine	106
24. V zimski kmetijski šoli in mlekerski postaji Kusterhof v Rheineku	106
Konec	110



Vsebina.

I. Ravnanje z gnojem in z gnojnico.

Ravnanje z gnojnico	26, 27
Gnojnične jame	17, 26
Gnojnični voz	16
Zboljšanje gnojnice s superfosfatom	30, 52
Ravnanje z gnojem	52
Gnojnično gospodarstvo	22
Gnojno gospodarstvo	51
Prodaja gnojnice v sirarnah	88, 98, 100

II. Pridelovanje krme in travništvo.

Sušenje mrve na osteh (rogljah)	4, 5
Pridelovanje krme po sadnih vrtovih	23, 54, 89
Zgodnja pomladna paša po travnikih	23, 24, 69, 79
Poletna travniška paša	89, 90
Razdelitev travnikov za poletno pašo	89
Pridelek sena na 1 ha	93

III. Planinarstvo.

Šviško planinarstvo	34
Razdelitev planinske paše	38
Ravnanje z gnojem na planinah	39, 42
Gnojenje planin	39, 44
Planinski hlevi	38
Orodje za čiščenje planin	43

II. Živinoreja.

Rjavo šviško pleme	13, 25, 26, 30, 70, 78
Simodolsko pleme	54, 56, 70
Odbiranje bikov za pleme	25, 26
Licenciranje bikov	25
Junčevine v Švici	26, 32
Vprežna priprava za bika	109
Mlečnost krav	26, 50, 92, 98
Napajanje telet	25, 71—73, 108
Pripenjanje krav na paši	24
Šviški goveji hlev z gnojnično jamo	16, 54, 73, 74
Vratni drogovi pri jaslih	90
Navezovanje repov pri molzni govedi	90
Napredek v živinoreji	30, 85
Prasičja reja po sirarnah	47, 88
Naprava svinjakov	47

V. Mlekarstvo in sirarstvo.

Mlekarstvo in sirarstvo v Švici	84, 85
Molža v Švici	50
Mlečna tehtnica	45
Posnemanje mleka	46, 87
Prezračevanje mlečnih kleti	87, 102
Izdelovanje emodolskega sira	87
Kipelne kleti v sirarnicah	87, 103
Soljenje sira	57

VI. Razno.

Sadjarstvo v Švici	8, 20, 23, 89
Napravljanje sadnega mošta	11, 12, 105
Napravljanje penečega mošta	12
Čiščenje sadnega mošta	21
Zakaj mošt črní	21
Vinogradništvo v Švici	7, 8
Raba umetno zgojenih drož	21
Šviško čebelarstvo	31
Plemenske postaje za čebele	32
Notranjost kmetских hiš	48
Cednost kmetских domov	100, 101

VII. Kmetijsko združništvo.

Živinorejske zadruge	13, 96
Zveza šviških živinorejskih zadrug za lisasto živino	56
Zveza šviških živinorejskih zadrug za rjavo živino	96
Mlekarske zadruge	57, 94
Sirarske zadruge	45, 94
Kmetijske zadruge	80, 81
Zveza vzhodnošviških kmetijskih zadrug	80
Kmetijska društva	96
Društvo šviških čebelarjev	31
Vinarska in sadjarska zadruga	8—12

VIII. Kmetijsko šolstvo.

Kmetijsko šolstvo v Švici	60
Sadjarska in vinarska šola v Vedensvilu	31
Zimska kmetijska šola v Sursee	60
Kmetijska šola v Strikhofu	67
Zimska kmetijska in mlekarška postaja Kusterhof pri Rheineku	106





Imena udeležencev poučnega potovanja v Švico

od 16. do 26. avgusta 1904.

Na pridejani sliki so od leve na desno odzgoraj: **I. vrsta:** Nikolaj Preželj, Savica; Jakob Medič, Nabrežina; Ivan Semenič, Podraga; Josip Batič, Kopriva (Primorsko); Leopold Benčina, Stari trg; Ivan Pipan, Vižmarje; Ivan Koejan, Žirje (Primorsko). — **II. vrsta:** Francišek Luznar, Primskovo; Ivan Korošec, Česnjica; Mirko Finžgar, Brezje; Gabrijel Thaler, Železniki; Josip Šušteršič, Seničica; Alojzij Domicelj, Zagorje na Pivki; Ivan Bohinjec, Podnart. — **III. vrsta:** Janko Dekleva, Britof; Anton Muha, Lokev (Primorsko); Jakob Kunc, Rovte; Josip Mrhar, Dolenjavas; Anton Mrkun, Velike Lašče; Janko Toman, Moravče; Francišek Sieber, Ljubljana, Ivan Razboršek, Šmartno pri Litiji; Josip Hutter, Plčša; Josip Urbančič, Ljubljana. — **IV. vrsta:** Leopold Dekleva, Buje; Matija Ambrožič, Nova Sušica; Ivan Piber, Bohinjska Bistrica; Viljem Rohrman, Grm; gospa Rudeževa, Tolstivrh; Josip Rudež, Tolstivrh, Rudolf Smola, Graben. — **V. vrsta:** Ivan Oražen, Ljubljana; Francišek Suhadolnik, Borovnica; Ferdo Tomazin, Mekine; Francišek Tomšič, Prihovo (Štajersko).

Visoke planine z veličastnimi snežniki, mnogoštevilna jezera, lepa mesta, čedne vasi, prijazni prebivalci in raznovrstne udobnosti za potnike, vse to daje Švici toliko privlačne sile, kakor je nima nobena druga dežela.

Švica pa ni svetovnoznana samo zaradi svojih naravnih lepot, ampak tudi zaradi svojega zglednega kmetijstva. Sloveče je šviško sirarstvo po svojem izbornem emodolskem siru, ki je cenjen po vsem svetu, sloveča je pa tudi šviška živinoreja. V Švici imamo dvoje govejih pasem, ki sta tako odličnih lastnosti, da se kosata za prvenstvo. To je simodolsko pleme, ki je razširjeno po zapadnem delu Švice, in rjava šviško pleme, ki se redi na vzhodni strani dežele. Na visoki stopnji napredka je pa tudi planinarstvo in drugo kmetijstvo, ki se odlikuje po svoji času primerni uredbi, po najskrbnejši porabi gnoja, po intenzivnem pridelovanju krme, po zglednem sadjarstvu itd. Kar se tiče kmetijskega napredka, lahko rečem, da stoji Švica na čelu vsem drugim planinskim deželam ter jim daje v tem oziru najlepši zgled.

Srečna je bila zaraditega misel, napraviti poučni izlet v to deželo! Naj se naši kmetovalci na mestu prepričajo o lepih uspehih, ki jih dosegajo šviški gospodarji na svojih kmetijah, in naj se pri tej priliki pouče tudi o njih socialnih razmerah! To bo več izdalo kakor najboljši pouk!

Ko se je zaraditega kmetijska družba meseca junija l. 1904. odločila, da priredi tak izlet, in je razpisala v to svrho tudi nekaj podpor, takrat ni seveda nihče pričakoval, da bo našla ta misel — dasi dobra — toliko odmeva, da bo udeležba tako mnogoštevilna, kakor se je nazadnje pokazalo. Ali dobra volja in ukaželjnost naših kmetovalcev, njih želja po napredku in zboljšanju gmotnega položaja je premagala vse težave. Prijavilo se je nazadnje ogromno število udeležencev, ki so hoteli napraviti pot v daljno Švico: 27 prosilcev je hotelo potovati na svoje stroške, 40 se jih je pa oglasilo za podporo.

Odpotovalo nas je 39, ker je bilo premalo podpor za vse prosilce.

To potovanje je bilo prvo večje potovanje, ki so ga napravili kranjski kmetovalci v učne namene v Švico, in kakor smem upati, se je izvršilo v popolno zadovoljnost udeležencev. Videli smo mnogo poučnega in spodbudnega, videli lepe kraje in srečne razmere, doživeli tudi razne zanimivosti, tako da gotovo nobenemu ni žal stroškov, ki jih je žrtvoval za to pot.

1. Priprave za pot.

Za potovanje je bilo določenih vsega skupaj 10 dni, in sicer 2 dneva za pot tja in nazaj, 8 dni pa za potovanje po Švici.

Da je bilo mogoče v tem kratkem času toliko poučnega videti, zato je bilo treba skrbnih priprav. Treba se je bilo obrniti na znane veščake, ki so svetovali, ktere kraje in ktera gospodarstva naj si ogledamo z ozirom na naše gospodarske potrebe in razmere. Pri sestavi načrta so mi pomagali gg.: dr. P. Schuppli, oskrbnik deželnega posestva v Oberhof-Buchau na Štajerskem, rodom Švicar, ki je napravil s štajerskimi kmetovalci l. 1901. enak poučni izlet v Švico; potem dr. F. Stebler, predstojnik kmetijskemu preskušališču v Curihu, dr. Schnebeli, ravnatelj zimske kmetijske šole v Strickhofu pri Curihu, in E. Wyssmann, ravnatelj mlekerskega preskušališča in kmetijske šole v

Kusterhofu-Rheineck. Po tem načrtu je bila za potovanje določena vzhodna Švica, ki je našim krajem po svoji legi in drugih naravnih razmerah najbolj podobna. Seveda se je bilo tudi v vsakem posameznem kraju, ki smo ga imeli po načrtu obiskati, obrniti na razne veljake, ki so nas spremljali in vodili ter oskrbeli vse potrebno glede prenočišča in hrane.

Kamor smo prišli, povsodi smo bili od naprošenih veščakov prijateljsko sprejeti, povsodi je bilo tudi že vse potrebno pripravljeno.

Res je pa tudi, da smo prav pridno porabili čas, ki nam je bil na razpolago. Ogledali smo vse, kar je bilo po načrtu določenega, vrhutega pa še marsikaj drugega, za kar se imamo zahvaliti pozornosti in požrtvovalnosti naših spremljevalcev in vodnikov.

2. Na poti v Švico.

Potovanje smo nastopili dne 15. avgusta 1904. Zbirali smo se v Ljubljani v hotelu Lloyd, kjer nam je kmetijska družba ob osmih zvečer razdelila potrebne vozne liste. Iz Ljubljane smo se odpeljali z gorenjskim vlakom ob desetih zvečer, polni lepih nadej.

Čez Gorenjsko in Koroško smo se vozili v polspanju. V jutru 16. avgusta smo se pa že vozili po Pusterski dolini na Tirolskem, ki leži od Lijenca do Francensfeste v mer proti zapadu. Lepa je ta dolina po veličastnih gorah, ki jo obdajajo z obeh strani. Zanimivo je pa tudi kmetijstvo po teh krajih. Ljudje se pečajo najbolj z živinorejo, a pridelujejo tudi nekaj žita za vsakdanji kruh. Težko in malo uspešno mora biti pridelovanje žita po teh strmih legah, kajti kmetije leže visoko gori po južnih rebrih. Zelo čedne in značilne pa so kmetske hiše po teh krajih. Lepo pobeljene, z nizkimi strehami in lesenim podstrešjem gledajo v dolino sredi strmo ležečih kmetij.

Gor do Toblaha smo se vozili ob Dravi, ki je čim dalje manjša, dokler se na Toblaškem polju ne razcepi v majhne pritoke in studence. Ves ta čas smo zasledovali tudi kozelce, ki so preprosti in enostavni, kar se da.

Večjidel so brez strehe, iz enega ali iz dveh oken. Dosti za to žito, ki se prideluje po tej dolini! Tu in tam smo videli tudi pasočo se živino, ki je bila gor do Toblaha povsodi pingavske krvi.

V Francensfeste smo presedli na vlak, ki pelje čez visoki Brener v Inomost. Vlak se je obrnil proti severu in je vozil naprej po ozki soteski med nebo-tičnimi gorami. Potem pa smo zavili navzgor, vedno više in više, po vijugasti progi čez Brener, ki leži



Podoba 1.

Sušenje mrve na ostrveh (rogljah).

1370 m visoko. Odtod je drdrala železnica daleč navzdol, noter do Inomosta. Med kratkim postankom, ki ga je imel vlak zaradi zamude, smo komaj toliko utegnili, da smo se za silo okrepčali, potem smo se pa odpeljali naprej proti Švici. Od Inomosta smo se zopet vozili v mer proti zapadu, in sicer po Inski dolini, ki je tudi z obeh strani obdana od visokih gora. Mestoma je dolina jako široka in zanimiva po svojem poljedelstvu in travništvu. Po njivah smo videli skoraj samo turščico in krompir, ki dajeta glavni živež ondotnim prebivalcem. Po travnikih stoje tu in tam lesene kočice (senice), kamor

spravljajo seno, dokler ga pozimi ne zvozijo po zmrzlih tleh domu. Take kočje so potrebne posebno na onih travnikih, ki so vlažni in oddaljeni od doma. Zanimalo nas je pa tudi to, kako si ljudje pomagajo z rogljami (ostrvmi), kadar sušijo seno in deteljo (pod. 1.). Te roglje obešajo pod posebne strehe (pod. 2.), ali jih pa spravljajo v majhne ute (pod. 3.), da jim ne prhné na planem.

Pri Landeku smo zapustili Insko dolino, ki se od tukaj naprej vleče proti jugu, in smo prišli v tesno Štancersko dolino, potem pa kmalu do znamenitega arlberskega predora, ki je čez 10 kilometrov dolg. Četrte ure je ropotal vlak po tem predoru. Zdelo se nam je, kakor bi padala toča nanj. Vsi smo se z veseljem oddehnili, ko je vlak zapustil ta podzemeljski rov in nam je zopet zasijalo ljubo solnce. Odtod naprej smo se vozili že po Predarliskem. Nekaj časa smo se vozili po tesni Samostanski dolini, potem se je pa svet odprl in smo prišli od Bludenca naprej v prijazne kraje, ki so močno podobni našim.

Pri Feldkirhenu smo prestopili v drug vlak, ki nas je prepeljal čez malo kneževino Liechtenštajnsko v Švico. Ta dežela nas je mestoma spominjala po svoji ravnini ter tu in tam obilni moči kakor tudi po gorati svoji okolici na ljubljansko barje. Srečni ljudje, ki prebivajo tukaj, ker ne poznajo ne davkov, niti vojakov! Okoli petih popoldne smo prestopili reko Ren in smo prišli v Buksu na šviško zemljo. Krasen je svet, ki se nam je tukaj pokazal! V ozadju sinje planine, ob straneh visoke gore, pod nami zelene livade, polne sadnega drevja, med drevjem pa čedni kmetski domovi! Takoj prvi vtis je bil ugoden. V Buksu so nam površno pregledali prtljago, potem smo se pa odpeljali proti Sargansu. Po sadnih vrtovih smo videli, kako se je tu in tam pasla lepa živina rjavega šviškega plemena. In to sadno drevje! Kako močno je in zdravo! Kar smo videli, vse nam je ugajalo! Po njivah se prideluje turščica in krompir. A njiv je malo. Večidel so se razprostirali na levo in desno sami travniki in sadni vrtovi. Od Sargansa naprej smo se vozili ob krasnem Valenskem jezeru, ki je 15 kilometrov dolgo in dobra 2 kilometra

široko. Na tej strani jezera smo videli razne tvornice, na drugi strani so pa nedostopni, strmi bregovi bližnjih planin. Krasen je bil pogled na vas Amden, ki slikovito leži visoko gori nad jezerom in ki obstoji iz mnogostevilnih lepih hiš, raztrošenih sredi bujno zelenih travnikov. Ni dolgo trajalo, in bili smo ob Curiškem jezeru, ki je še večje in ima na tem kraju precej ravno in kaj prijazno okolico. Proti osmi uri smo se ustavili v Vedensvilu, prvi naši postaji na šviških tleh. Ko smo izstopili, nas je pozdravil gosp. Jean Schmid, kmetijski strokovnjak in posestnik, ki nam je prišel iz



Podoba 2.

Streha za ostrvi.

Wollishofena (pri Curihu) nasproti in je poskrbel za vse potrebno v Vedensvilu. Utrujeni od dolge vožnje smo takoj poiskali pripravljena stanovanja in smo se po skupni večerji, kjer se je določil tudi načrt za prihodnji dan, kmalu podali k počitku.

3. Ob Curiškem jezeru.

Prijazno mesto Vedensvil leži na levem bregu Curiškega jezera in šteje 7500 prebivalcev. Za prvi hip

se je vsa naša pozornost obrnila na prostrano jezero, ki je 40 kilometrov dolgo in 3 kilometre široko. Rajsko lepa je njegova okolica, ki se na obeh straneh položno vzdiguje in prehaja v goričevje in nizko gorovje, pokrito po vrhah s temnimi gozdi. Na desnem bregu jezera so južne lege s krasnimi vinogradi, na levem bregu pa vidiš skoraj same sadne vrtove in travnike, bolj proti Curihu pa tudi vinograde. Vsa ta divna okolica je seveda močno obljudena. Bregovi so posuti z belimi hišami in s čednimi vilami, ob jezeru samem se pa vrste sela in mesta z raznimi tvornicami. Za živahni



Podoba 3.
Uta za ostrvi.

promet po teh krajih skrbi železnica, ki teče po obeh straneh jezera. Po jezeru samem pa vozijo parniki.

Kdo bi si mislil, da rase na tej planinski zemlji, ki nam je najbolj znana po svoji lepi živini in dobrem siru, tudi vinska trta, in da daje tako žlahtno vinsko kapljico! In vendar je takó! Vinogradi, ki smo jih gledali ob Curiškem jezeru, so prav krasni. Obdelani so vzorno, prav kakor najlepši vrtovi. Po teh vinogradih ne najdeš plevela, niti površnega dela, ampak vse je

tako skrbno in tako enakomerno lepo nasajeno in obdelano, kakor bi bilo vse enega gospodarja. Človeku, ki opazuje te krasne in enakomerne nasade, se zdi, da se ljudje med seboj kosajo, kdo bo imel svoj vino-grad lepše in bolj ugodno obdelan.

Četudi ležijo ti vinogradi dosti više kakor naši najvišji vinogradi, namreč po 400 do 600 metrov visoko, vendar rodijo izvrstno kapljico. Pripisati je to z ene strani dobrim vrstam, ki se sadé po teh krajih, z druge pa tudi dobremu obdelovanju in posebno skrbnemu kletarstvu. Vino, ki rase po teh prijaznih gorica, je znano po Švici pod imenom „jezersko vino“ in je povsodi cenjeno. Največ se ga popije v velikem mestu Carihu.

Vsa druga okolica je pa travnata in nasajena s sadnim drevjem. Ob levem bregu jezera vidiš skoraj samo sadje. Tudi ti vrtovi so krasni in kažejo, da je Švicar zaveden sadjar in da se ta gospodarska panoga goji že od nekdaj v Švici. Vse sadno drevje je nasajeno v pravih vrstah in je skrbno gojeno. Zavednost šviških sadjarjev se pa ne kaže samo v lepih nasadih in v skrbni strežbi, ki jo opazimo na prvi pogled pri sadnem drevju, ampak tudi v tem, da se povsodi sade enake vrste sadnega drevja. Najbolj razširjene so tepke, ki dajejo obilo mošta za domačo rabo in za prodajo. Posebno rodovitna je po teh krajih „Theilerjeva“ tepka, ki daje izboren mošt in najbolj cenjeno pijačo.

Kmetije okrog jezera so po 8—15 ha velike, trdne in lepo zložene.

4. V kleti vinarske in sadjarske zadruge v Vedensvilu.

V Vedensvilu smo nameravali 17. avgusta ogledati dopoldne Blattmanovo posestvo „Neugut“, popoldne pa sadjarsko in vinarsko šolo. Toda načrt se je izdatno razširil. Po prijaznem posredovanju g. I. Schmida smo si zjutraj ogledali najprej kleti vinarske in sadjarske zadruge, ki se nahaja sedaj že 10 let v Vedensvilu in deluje ves čas z izbornim uspehom.

Ondotni gospodarji so pri svojem obsežnem sadjarstvu in vinstvu kmalu uvideli, da se bodo dali z

združenimi močmi, namreč s skupnim podelovanjem sadja in grozdja in s skupno prodajo doseči veliko lepši uspehi, kakor če deluje vsak na svojo roko. Zato so si ustanovili vinarsko in sadjarsko zadrugo, ki je sedaj pravi blagoslov za vso okolico.

Oskrbnik zadruge, g. A. Meyer, nas je prav prijazno sprejel in nam je pojasnil najprej uredbo in delovanje društva. Pravil je, da zadruga deluje z vinom, s sadnim moštom in z žganjem, ki se kuha iz grozdnih in sadnih tropin. Zadruga ima v Vedensvilu štiri poslopja, kjer se nahajajo vinske in kipelne kleti, prostori za spravljjanje sadja in vinske posode, potrebna stanovanja in pisarna. Stroški za te zgradbe so znašali 200.000 kron. Prostori so pa že sedaj, po komaj 10letnem obstanku, tako tesni, da se bodo morali že prihodnje leto razširiti. Zadruga ima tudi v Curihu svojo hišo, kjer ima zalogo vina in par konj za prevažanje vina.

Gospod oskrbnik nam je nato povedal, da zadruga šteje 75 udov in da je osnovana z neomejenim poroštvom. Udje pa niso zavezani oddajati svoje pridelke zadrugi; ravno tako pa tudi zadruga ni primorana jemati grozdje in sadje, oziroma vino in sadni mošt od udov, pač pa se mora zadruga pri enaki ceni in enaki kakovosti blaga ozirati predvsem na ponudbe svojih udov. Ta določba je pametna, ker je v korist zadružne trgovine. Za ude se sprejemajo sploh kmetovalci iz okolice Curiškega jezera. Deleži znašajo po 500 K in se udom obrestujejo stalno po 3.75 %. Kar je več dobička, to pripade rezervnemu fondu. Potrebna posojila dobiva zadruga pri kantonalni banki v Curihu proti 3 1/2 %.

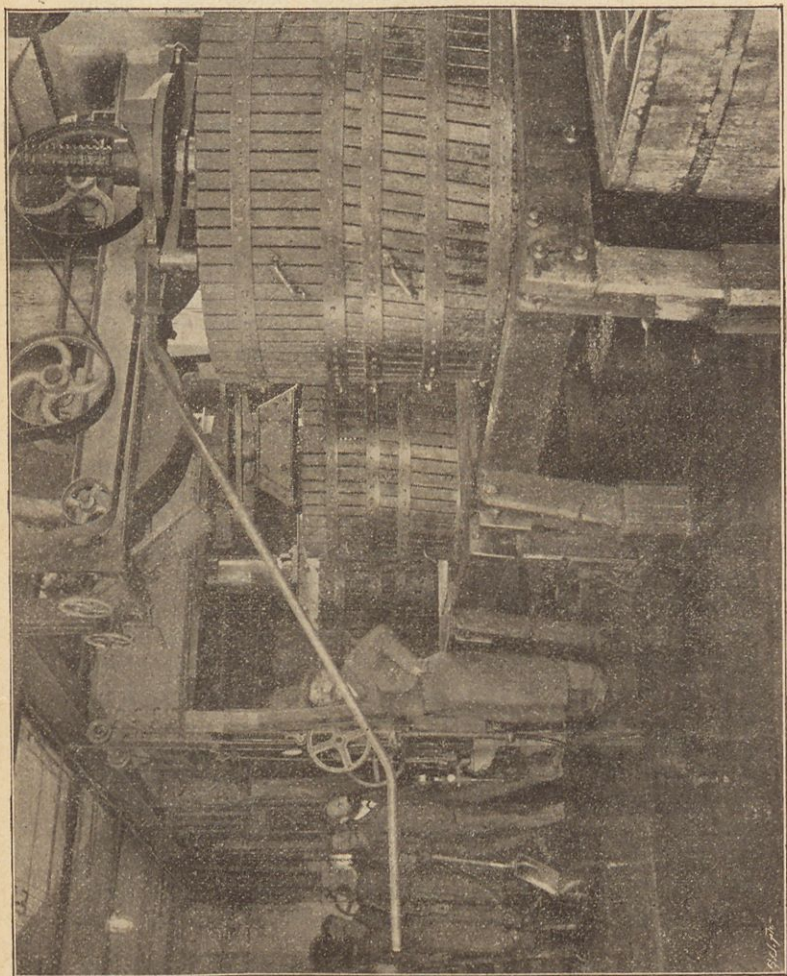
Nato nam je oskrbnik povedal z nekaterimi števili, kako velika je vinska kupčija. Lansko leto je imela zadruga 586.000 kron denarnega prometa. Za vino je izkupil 74.000 kron, za sadni mošt 178.000 kron, za žganje 19.000 kron. Najbolj deluje s sadnim moštom. Zanj ima povsodi dosti odjemalcev. Prodala ga je v sodih 6516.84 hl, v steklenicah pa, in sicer navadnega mošta 4013 l, lahko penečega mošta 26.611 l, 519 l pa sadnega šampanjca. Vina je prodala vsega skupaj 1618.33 hl v sodih in 2591 l v steklenicah, žganja pa 16.601 l. Vsega skupaj je zadruga prodala 8638 hl. Skupni dobiček je znašal

73.000 kron, čisti dobiček pa 2500 kron. Potrebna dela opravlja več nastavljenih oseb. Razen oskrbnika, ki ima 3500 kron letne plače, je nameščen še poseben knjigovodja, potem pisarničar, kletar, sodar in trije pomočniki.

Gospod oskrbnik nam je pokazal potem moštarno in kleti, ki so najmoderneje opravljene s parno kurjavo, z električno gonilno silo in razsvetljavo in z vodovodom. Splošno pozornost so vzbujali v prvi kleti velikanski sodi, ki drže po 120 do 150 *hl*. Našteli smo jih v tej kleti 15. Tukaj smo videli tudi pumpo na motor z električno silo. Z njo se pretoči na dan do 200 *hl* vina. V predkleti smo se seznanili s cedilom „Helvecija“, kupljenim pri tvrdki Brandenburg v Cugu za 2000 kron. Preceja se s pomočjo celuloze. S tem cedilom precede vse vino in ves sadni mošt, navadno mesca decembra. S takim precejanjem se zlasti sadni mošt najhitreje in najbolje očisti in se obvaruje raznih napak. Cedilo je res precej draga naprava, toda za dobro kletarstvo je dandanes v takih kletih neobhodno potrebno. Ogledali smo si potem še druge kleti; ena je imela prostora za 1500 *hl* posode, druga za 800 *hl*. Kakor je povedal g. oskrbnik, ima zadruga še 3 manjše kleti v najemu. Kleti so od treh strani v zemlji, spredaj imajo pa predkleti, da je toplina kolikor mogoče enakomerna.

Nazadnje smo si ogledali moštarno, namreč prostor, kjer so stiskalnice. Tukaj smo našli 6 velikih stiskalnic: 4 hidravlične in 2 navadni stiskalnici (glej pod. 4.). Vrh stiskalnic so 3 sadni mlini, vdelani v strop, tako da leži grod za vlaganje sadja v prostoru nad stropom, kamniti valjarji pa leže pod stropom. Posamezni mlini so vdelani na stropu med dvema stiskalnicama. Po žlebu, ki se da premikati, pada zmleto sadje v stiskalnico, in kadar je ta polna, se žleb napelje v drugo. Nad moštarno — v prvem nadstropju — je pod za sadje in za grode sadnih mlinov. Moštarna je — kakor običajno v Švici — prizidana na breg, tako da se sadje lahko na vozovih dovaža v prvo nadstropje. Že prej pa se stehta na tehtnici. Dopeljano sadje se spravlja na pod; tam se prebere in se z lesenimi lopatami meče v sadne mline. V sadnem mlinu se sadje najprej raztrga s posebnim

trgačem, potem pa se zmečka z dvema kamnitima valjarjema. Tako zmleto sadje pada po žlebu v stiskalnico,



Podoba 4. V moštarni vinarske in sadjarske zadruge v Vedensvilu.

zdaj v to, zdaj v ono, ter se stisne! Mošt se nabira najprej v cementnih posodah. Iz njih se s pomočjo

električne sile pumpa v sode. Odtisnjene tropine se s posebnim kalalom spravljalo nazaj gor na pod, kjer se še enkrat zmeljejo in spravljajo v stiskalnico. Po drugem stiskanju se tropine spravljajo v velike cementne shrambe, kjer se trdno pohodijo in stlačijo. Pozimi se iz teh tropin kuha žganje. Iz 100 kg tropin se dobi 6 do 8 l žganja.

Mošt se napravlja z vso potrebno pazljivostjo, in temu dejstvu je največ pripisati, da je izdelek tako okusen in tako dober za kupčijo. Sadje za mošt se rabi v ravnoprav zrelem stanju in se dobro očisti in prebere, preden se melje. Zmleto sadje se takoj stisne, da ne pride v preveliko dotiko z zrakom. Obilna dotika z zrakom namreč povzroči, da se izgublja čreslova kislina, z njo vred pa tudi stanovitnost, čistota in dober okus mošta. Pri sadnih mlinih gledajo na to, da delajo hitro in da sadja preveč ne združnejo, ker bi se stem povečala dotika z zrakom. Mošt puste, da kipi v sodih, zaprtih s kipelnimi vehami, da ga varujejo pred ocetnimi in drugimi glivicami. V novejšem času se poslužujejo za ugodno kipenje tudi umetno vzgojenih drož, ki se dobivajo v vinarski in sadjarski šoli v Vedensvilu. Pozimi, ko je glavno kipenje končano, se pretoči ves mošt. Da se na snago pazi ves čas in kolikor mogoče, se seveda razume samoobsebi. Pretočen mošt se obenem tudi precedi. Mošt, ki se prodaja v steklenicah, se precedi brez izjeme. Peneči mošt delajo na ta način, da mu dodajo ogljikove kisline s posebno pripravo, ki smo si jo pri tej priliki tudi ogledali. Ta priprava stane 800 K, a se dobivajo tudi manjše in cenejše. G. oskrbnik nam je dal nazadnje pokusiti sadnega mošta v botelkah, ki je vsem ugajal po svojem prijetno rezkem, sicer pa milem in čistemu okusu. Veliko več bi nam lahko zalegle naše sadne letine, če bi tudi pri nas znali napravljati tako prijetno pijačo, kakor jo delajo tukaj! Ta misel je naudajala vse navzoče.

Sadni mošt prodajajo v botelkah po 60 h, na debelo po 22 do 28 h liter. Vino starajo po 2—3 leta in ga prodajajo potem na debelo po 40—70 h liter. Žganje prodajajo po 1'20 K liter. To žganje ima po 60—65%

alkohola. Za kuhanje žganja jim rabi kotel, ki se da prepeljavati, in smo si ga tudi ogledali pri tej priliki.

Vse, kar smo tukaj našli in slišali, vse nas je zanimalo, saj bi se dalo tudi pri nas marsikaj boljšega doseči v vinstvu in v sadjarstvu, če bi se z združenimi močmi lotili tega dela. V tem pogledu nas čaka še mnogo hvaležnega posla!

Čisto zadovoljni, da smo v dobri uri videli toliko lepega in spodbudnega v tej kleti, smo se hvaležno poslovili od g. oskrbnika in smo odšli proti Neugutu.

5. Pri živinorejcu Höhnu v Retibodenu.

Naš spremljevalec, g. Jean Schmid, nas je peljal iz Vedensvila v Neugut po majhnem ovinku mimo sela Retiboden. Tukaj nam je hotel pokazati lepo živino posestnika Henrika Höhna, ki je znan daleč naokoli za enega najboljših živinorejcev.

Hodili smo po bližnjici in smo kmalu prišli mimo sadnega vrta, ki je bil poln pritličnih hrušek, zgojenih na razne načine in nasajenih lepo v pravih vrstah po 3 in 3 m narazen. Radi bi se bili nekoliko pomudili pri tem krasnem nasadu, toda čas je bil drag in smo morali naprej. Še dober streljaj, in bili smo pred hišo g. Höhna. Postaren gospodar nam je prijazno odzdravil in nas je takoj peljal v svoj hlev, kjer smo videli zares krasne živali rjavega šviškega plemena. G. Höhn je dal nekatere živali pripeljati na dvorišče, da smo jih lažje ogledovali. Med temi nam je posebno ugajal mlad bik, komaj leto star, domače reje, lep in krepak, da ga je bilo veselje gledati. Leto star, pa tako velik! To se je vsem čudno zdelo! Pri nas ne zraste v dveh letih tako! Pohlevna žival je bila zares močne rasti in lepih telesnih oblik, v prednjem in zadnjem koncu. Gospodar je imel zanj že 2000 K, pa ga je rajši prepustil domači živinorejski zadrugi v Vedensvilu za 1450 K, s pridržkom, da ostane tudi zanaprej v njegovi reji.

Kakor smo pri tej priliki slišali, je v Vedensvilu tudi živinorejska zadruga, ki jo je ustanovilo l. 1892. ondoto kmetijsko društvo. Takih zadrug je po Švici

vse polno. Zadruga v Vedensvilu deluje na to, da se v njenem okraju redi kolikor mogoče lepa in dobra živina rjavega šviškega plemena. Zato skrbi predvsem za dobre bike, ki jih sama kupuje in oddaja v rejo najbolj vnetim živinorejcem. Tem plačuje od vsakega bika po 9 K na teden, kar znaša na leto 468 K. Zadruga pa ne skrbi samo za dobre bike, ampak ji je tudi na tem, da posestniki redijo lepe in dobre krave. Zato se za ude sprejemajo samo tisti udje kmetijskega društva, ki imajo živali, za pleme popolnoma sposobne. Vsak ud mora imeti vsaj eno tako kravo, ki je po posebni komisiji pregledana in potrjena. Pri presojanju krav glede njih sposobnosti za pleme se seveda gleda na vse: na telesne oblike, pa tudi na to, kakšne vrednosti so za užitek. Še več! Gleda se tudi na barvo. Šviški gospodarji so namreč dobri kupčevalci in gledajo na vse, kar bi utegnilo živini zvišati ceno. Svetlorjava barva je sedaj najbolj moderna in najbolj cenjena, zato se take živali najdraže plačujejo in najrajše redijo.

Vse krave, ki se potrdijo za pleme, se zapišejo v posebno knjigo, ki jo imenujemo plemenski zapisnik (tudi rodovnik ali rodopisna knjiga). V to knjigo se vse zapiše: plemenska poraba, mlečnost in pokolenje mlade živine. Ta knjiga nam torej čisto zanesljivo pove, kakšne vrednosti so posamezne krave in kaj obetajo potomci. Zato so posebno važne za kupčijo, kajti vsak rajši kupi žival, če se o nji more sam prepričati, kakšnega rodu da je, kakšne vrednosti so roditelji itd.

Kako pametno ravnaajo živinorejci po teh krajih in kako si prizadevajo za napredek reje in za dobro kupčijo! Vse store, kar je mogoče, da prirejajo kolikor mogoče lepo živino in da jo čim draže prodajajo. Skupno skrbe za dobre bike, vsak posebej pa za dobre krave. Ali ni to zgledno in spodbudno? Kdaj pridemo pri nas do take zavednosti? — Ali nam mari ni treba skrbeti za dobre bike? Ali ni skrb za dobre bike reč, ki se tiče vseh živinorejcev kakega kraja? Zakaj bi se torej ne zanimali in pogajali vsi skupaj za rejo bikov, zakaj bi ne posnemali zavednih šviških kmetov?

Kakor je povedal g. Höhn, plačujejo udje živinorejske zadruge v Vedensvilu po 20 K od vsake krave,

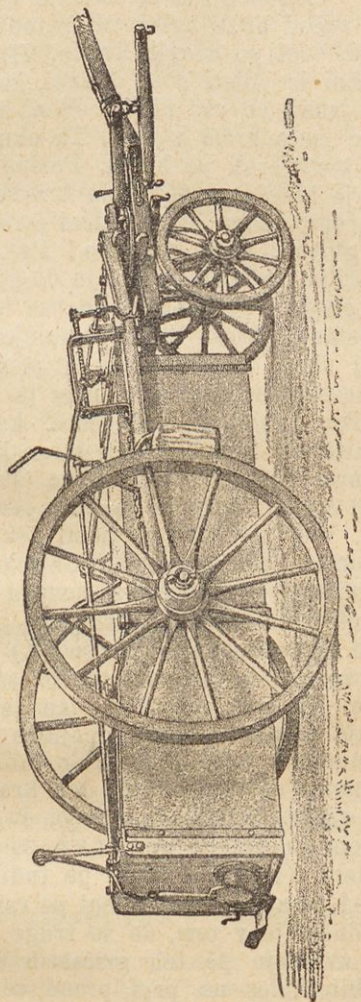
ki se potrdi in sprejme v združni zapisnik, in vrhatega plača vsak še po 1 K od krave, kadar se vpiše v ple-
menski zapisnik. S tem
denarjem se pokrivajo
stroški za nakup in rejo
dragocenih bikov. Ve-
liko dajo pa tudi dr-
žava, dežela (kanton)
in občina, ki vse rade
podpirajo živinorejo.

Da se živinorejske za-
druge po Švici tako
uspešno razvijajo, je pa
poglavitno pripiso-
vati državi, ki sama
in enotno vodi usta-
navljanje in delova-
nje vseh teh zdru-
g.

Gospod Höhn nam
je pokazal tudi par
krav zunaj hleva, ki so
vpisane v združni za-
pisnik. Same lepe, ve-
like živali, z velikimi
vimeni! Po taki živini
mora biti lep zarod!
Ena krava je bila lan-
sko leto obdarovana na
razstavi v Frauenfeldu.
Cena 1000 K. Druge je
cenil po 700 do 800 K.
Našteli smo 10 takih
krav v hlevu.

Živina se tukaj
redi vse leto v hlevu.
Po dvakrat se krmi in
po dvakrat molze.

Mleko se prodaja v Ve-
densvil po 14 h liter,
kakor po mnogih naših krajih. Pozimi krave dobi-
vajo seno in otavo, poleti pa zeleno travo s sadnih

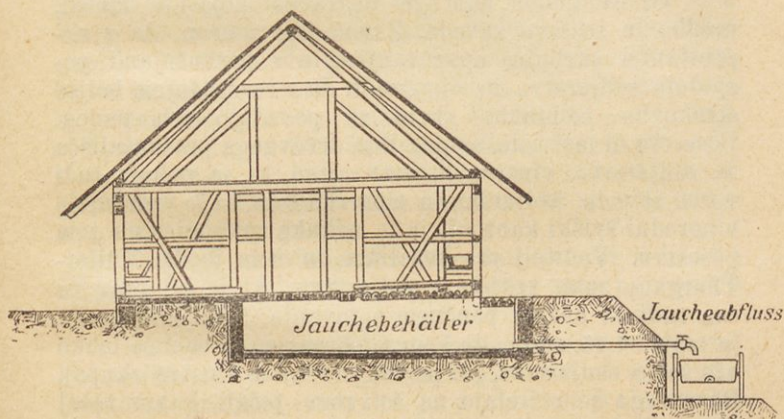


Podoba 5. Gnojnični voz.

vrto. Za priboljšek se daje tupatam tudi kaj močnih krmil.

Čudno nizek se nam je zdel Höhnov hlev, ko smo ga začeli bliže ogledovati; toda take nizke hleve smo našli tudi po drugih krajih. Hlevi so vzlic tej nizkoti zračni in poleti dosti hladni, zaraditega, ker ima stena pri jaslih po več nizkih oken, da se iz sosednje krmilnice meče krma v jasli. Ta okna so vse poletje odprta, da kroži zrak po hlevu. Pozimi se pa okna zapirajo, da je hlev gorkejši. Zelo kratke so tudi staje, 180 cm, nič več, dočim je gnojnični jarek zadaj za stajami širok in globok. Čisto naravno! Po teh krajih imajo malo nastilja. Razentega jim je do gnojnice veliko več kakor do gnoja. Vsa scalnica in vse blato pada naravnost v prostorni jarek, dočim ostajajo staje suhe, živina pa bolj čista. Tudi pri nas se priporočajo take staje, če nedostaja nastilja in če nam je na tem, da pridelujemo veliko gnojnice. Radovedni, kakor smo bili, smo si naihitroma ogledali tudi stranske prostore pri hlevu, namreč krmilnico in kolnico (šupo). Krmilnica leži ob vsej strani hleva in je tako prostorna, da vozijo skoz njo. V kolnici smo pa našli nekaj, kar nas je posebno zanimalo. Bil je gnojnični voz, kakršne rabijo po tukajšnjih krajih. Nekaj novega! Namesto okrogle lajte je na zadnji premi štirioglata, pokrita truga, ki leži med zadnjima kolesoma (pod. 5.). Truga je trdno vdelana na vozu, tako da rabi ta voz samo za prevažanje gnojnice. Na prvi pogled se nam je zdelo malo čudno, da imajo tukaj za vožnjo gnojnice posebne vozove, ali če pomislimo, kako pogosto se rabijo ti vozovi, je to popolnoma opravičeno. Po teh krajih gnoje sadne vrtove po vsaki košnji z gnojnico, in ker se kose ti vrtovi tekom poletja po petkrat, so gnojnični vozovi zmeraj v delu. Ti vozovi imajo pa tudi razne druge prednosti, vsled česar so priljubljeni po vsi vzhodni Švici. Glavna prednost je v tem, da so truge nizko umeščene in se ne zvračajo po teh gričastih sadnih vrtovih. Zaradi nizkih koles na prvi premi se da gnojnični voz na mestu obračati, kar tudi ni brez pomena v sadnih vrtovih. Nadalje vidimo, da se da škropilnik (zadaj na trugi) odpirati odspredej in da se da tudi truga s po-

sebno pripravo, ki je podobna zavori, zadaj znižati in zvišati, kakor je treba, da se popolnoma izprazni. K vsem tem prednostim se pridruži nazadnje pa še to, da se ti gnojnični vozovi prav lahko polnijo, ker se tako natočijo kakor škaf vina pod sodom. Po teh krajih so namreč gnojnične jame tako umeščene, da leže z ene strani toliko od tal, da je mogoče pred nje pripeljati voz, jamo pa po posebni pipi tako izprazniti, kakor se na pr. izprazni sod vina (glej pod. 6.*). To je po teh krajih običajno in pri poševni legi sveta povsodi mogoče. Gnojnični vozovi stanejo po 200—300 K. Lep denar, ki se pa dobro obrestuje!



Podoba 6.

Prerez hleva in gnojnične jame.

V vsej hitrici smo si ogledali nazadnje še gnojnično jamo, potem smo se pa poslovili od prijaznega gospodarja in odšli proti sadjarski in vinarski šoli.

6. V sadjarski in vinarski šoli v Vedensvilu.

Pot v šolo je vodila zložno navzgor mimo lepih sadnih vrtov in čedno zidanih hiš. Potoma se nam je tuintam odprl krasen razgled po Curiškem jezeru. Parkrat

*) Jauchehälter = gnojnična jama, Jaucheabfluss = odtok gnojnice.

smo obstali in občudovali to naravno lepoto, ki jo je poveličevalo jasno, solnčno vreme.

Ni trajalo dolgo, in obstali smo pred majhno graščino na prijazni vinski gorici nad jezerom. To je kantonska sadjarska in vinarska šola. Skoz visoko obokano vežo smo stopili na prostrano dvorišče, polno krasnih cvetičnih gredic in parku podobnih nasadov. Vmes so se vila z belim peskom posuta in skrbno očejena pota. Ko smo stopili pred ravnateljovo pisarno, sta nas sprejela voditelj kemijskega preskušališča g. Kehlhofer, namestnik ravnatelja, in g. Schellenberger, zavodni učitelj za sadjarstvo in vinstvo.

G. Kehlhofer nam je nakratko pojasnil namen, uredbo in sestavo zavoda. Zavod ima namen, da z neprestanim skrbnim opazovanjem in s poskusnjami pospešuje sadjarstvo in vinstvo in da z razširjanjem boljše strokovne izobrazbe skrbi za povzdigo teh panog. Posestvo ni last šole, ampak last državnega preskušališča za sadjarstvo, vinstvo in vrtnarstvo, ki se nahaja tudi v tem zavodu. Sadjarska in vinarska šola, ki jo vzdržujejo vinorodni šviški kantoni, je le nekaka zakupnica na tem posestvu. Voditelj preskušališča in šole je dr. Müller-Thurgau, znan veščak v sadjarstvu, ki je bil prav ta čas tudi na nekem poučnem potovanju. Šola je enoletna in traja od 15. marca do konca februarja. Učenci se lehkó uče samo sadjarstva, ali pa sadjarstva in vinstva skupaj. Razentega se prirejajo na šoli razni tečaji, kakor tečaj o sadnih in trtnih škodljivcih, ženski tečaj o porabi sadja, vinogradniški tečaj in kletarski tečaj. Na zavodu je tudi posredovalnica za prodajo sadja. Šoli je na razpolago posestvo, ki meri 9 *ha*. Vinogradi in trtnica merijo 3 *ha*, sadni vrtovi 5 *ha*, zelenjadni vrt pa 1 *ha*. Pouk je v poletnjem tečaju kolikor mogoče praktičen, zato izvršujejo učenci vsa potrebna dela v vinogradu, v trtnici in na vrtu.

G. Kehlhofer nas je peljal po teh besedah najprej na verando, odkoder smo imeli prekrasen razgled po jezeru in po šolskem posestvu. Vinogradi in sadni vrtovi ležé ob pobočju gorice, dol proti jezeru, vrt je pa nad gradom. Ker so nas šolski vinogradi najbolj zanimali, smo šli najprej v vinograd. Tukaj smo našli

različne nasade v pravilnih oddelkih. Ves vinograd je napravil vtis velikega preskušališča, kjer delajo poskušnje z raznimi domačimi in ameriskimi trtami. Dasi dežela še ni okužena po trtni uši, so se vendar že poprijeli ameriških trt tudi tukaj in jih pridno sade v svrhu potrebnih poskusenj. V oddelku za domače trte smo našli razne priznane vrste, ki se tudi pri nas sade in priporočajo, kakor n. pr. silvanec, beli burgundec, laški rizling, razni španjoli, traminec, rulandec in črni burgundec. Nekteri oddelki so pa nasajeni z domačimi trtami, kakor z vinjenko, kleščem, mlinarico, črno tirolko, erlenbahovko itd. Vzgoja trt je nizka; obrezujejo jih na palce, na napnence in na loke ali locnje. V tem delu vinograda so nas posebno zanimali poskusi z umetnimi gnojili; le škoda, da poskusi še niso tako dovršeni, da bi se že lahko zaznali končni uspehi. Posamezne trte so jeseni gnojili z 80 g Tomasove žlindre in s 30 g kajnita, spomladi pa s 30 g čilskega solitra, ki so ga potrosili v dveh potih po 15 g. Na drugem oddelku so gnojili namesto s čilskim solitrom z gnojnico, da se prepričajo o vrednosti obeh gnojil.

Dosedaj so vinograde navadno gnojili s hlevskim gnojem, in sicer po malem; zato pa vsako drugo leto.

Zemlja v vinogradu je globoka in peščeno-ilovnata. Po svojem nastanku je planinsko-prodnata ali morénska (ledniška groblja), kakršne je po Švici največ. Zemlja je rodovitna, ima 50 do 60 % gline in 0.5 % apna.

Ameriške trte pridelujejo v matičnjaku, ki pa ni nakoljen. Nasajen je poglavitno z riparijo portalis, ki rase kar divje po tleh. Tudi v trtnici smo našli ugodne uspehe. Najbolj se tudi tukaj hvalijo s cepljenjem ključev in stratificiranjem. Za cepljenje jim rabijo vrste, ki se tudi pri nas močno priporočajo, kakor silvanec, beli burgundec, razni španjoli, traminec itd.

Na spodnji strani vinograda, proti jezeru, stoji lepa, nova šolska moštarna (zidanica), ki smo si jo pri tej priliki tudi ogledali. Ta moštarna je najmoderneje zgrajena. V pritličju je kipelna klet, spodaj v zemlji pa vinska in sadna klet. Tla so povsodi iz betona in kleti so dobro prezračevane. V kipelni kleti smo videli hi-

dravlično stiskalnico, najnovejše sadne in grozdne mline itd. V vinski kleti, kamor vodijo iz kipelne kleti široke, kamnite stopnice, smo razen lepe nove posode videli tudi pripravo za dodajanje ogljikove kisline, ki rabi za napravo sadnega šampanjca, potem vinsko pumpo itd. Sploh je vsa oprava, ki smo jo tukaj videli, na višku kletarskega napredka.

Nazaj smo šli skoz sadni vrt, ki je nasajen z raznimi tepkami. Močno rastoče in košato drevje je pričalo o skrbni postrežbi in dobrem gnojenju. Pa tudi trava pod drevjem je pričala o skrbnem obdelovanju in obilnem gnojenju. Vrt je nasajen poglavitno s Theilerjevo tepko, ki je zgodnja in najbolj razširjena po Švici. Razen te se nahajajo na vrtu še naslednje bolj pozne vrste: Schellerjeva moštnica, rumena tepka, zelena tepka, čista lesnika; same take vrste, ki dajejejo prav dober in stanovitni mošt. S sadnega vrta smo šli nazaj v grad, kjer smo si ogledali šolske prostore, notranjo opravo in učne pripomočke. Mnogo zanimanja so vzbujali vsi ti prostori, posebno tudi kuhinja za vkuhanje sadja, ki rabi pri ženskih tečajih o porabi sadja, in prostor za stalno razstavo sadjarskega in vinarskega orodja in strojev, ki jih pošiljajo razne domače tvrdke brezplačno na ogled. Tukaj imajo učenci in drugi obiskovalci priliko, da se pouče tudi o napredku, ki se pojavlja od leta do leta pri različnih kmetijskih strojih.

Nazadnje smo si ogledali še zelenjadni vrt, ki leži nad gradom v mér proti Neugutu. Splošno pozornost in občudovanje so vzbujali tukaj krasni špalirji sadnega drevja, zgojeni na vse mogoče načine. Našli smo vsakovrstne umetne oblike v taki popolnosti in taki rodovitnosti, da smo se kar čudili. Pa tudi zelenjad in cvetični nasadi so pričali o spretnih in skrbnih rokah vrtnarjevih in o dobrem umevanju te važne gospodarske panoge. Dasi je suša tudi tukaj pritiskala, suša, kakršne ne pomnijo v Švici najstarejši ljudje, smo vendar našli vrtne rastline v zgledno dobrem stanju, kar je pripisati skrbni strežbi in vztrajno pridnemu zalivanju.

Malo čudno se nam je zdelo, da šola nima drevesnice, kjer bi gojila mlado drevje. Kakor se nam je povedalo, zemlja in kraj nista za to.

Gg. Kehlhofer in Schellenberger sta bila tako prijazna, da sta nas spremila do Blattmanovega doma v Neugutu. Spotoma nam je gosp. Kehlhofer povedal marsikaj zanimivega in poučnega. Opozarjal nas je na veliko vrednost, ki jo imajo umetno zgojene drože na dobroto vina, če se dodajo moštu, preden začne kipeti. Te drože vzamejo moč raznim drugim nevšečnim glivicam, ki se primešavajo moštu, se po svoje udeležujejo kipenja in kvarijo dobroto mošta. Povedal je tudi, kako lahko se take umetne drože doma pomnožujejo. Nazadnje je pokazal majhno steklenico, napolnjeno s takimi umetnimi drožami. Držala je dobrega pol kozarca. Steklenica je imela napis „Steinberger Reinhefe“, po naše „Steinberške čiste drože“, namreč zaraditega, ker so zgojene iz drož, dobljenih v slovečih vinogradih v Steinbergu. Taka steklenica stane v tukajšnjem preskušališču (Schweizerische Versuchsanstalt in Wädenswil) $2\frac{1}{2}$ K in zadostuje za 5 hl moš'a. Če se pa drože doma pomnožujejo, se lahko spravijo v „zboljšano kipenje“ poljubne množine mošta.

Močno nas je zanimala tudi izkušnja, ki so jo napravili na zavodu s čiščenjem sadnega mošta. Tukaj čistijo mošt z moštom, namreč na ta način, da dodajo moštu, ki je čiščenja potreben, takega mošta, ki je močno zagaten, torej bogat na čreslovi kislini (čreslovini). Tega napravljajo nalašč iz poznih in premalo zrelih tepek. Imenujejo ga „Scheidmost“, t. j. mošt za čiščenje. Na vsakih 100 l mošta dodajo po 5 l takega zagatnega mošta, da se čiščenje posreči. Ta način čiščenja je gotovo posnemanja vreden, saj je najbolj naraven, najlažji in najcenejši. Zato je pa prav, če napravimo tudi pri nas poskušnje s takim čiščenjem in napravimo v to svrho vsako leto nekoliko zagatnega mošta.

Govor je nanesele tudi na vprašanje, zakaj mošt v poletnjem času tako rad počrni, če pride v dotiko z zrakom. Gospod Kehlhofer nam je zatrjeval, da je temu večjidel kriva nezadostna kislina v moštu. Mošt počrni vsled tega, ker se čreslova kislina spoji z železovim okisom. Ta okis se razvija v vsakem moštu, kajti v vsakem moštu je že po naravi nekoliko

železa. Kakorhitro je pa v moštu dosti kisline, potem se spajanje železovega okisa in čreslove kisline ne more zvršiti, kajti zadostna kislina zabrani tako zvezo. Za zgled so nam lahko mošti, ki so dosti kisli. O tem se pa tudi sami lahko prepričamo, če odstranimo (uničimo) kislino v moštu, na pr. stem, da prilijemo nekoliko luga, ali pa vode, ki ima v sebi kako lužnino (kalijev okis, natrijev okis). Tako obdelan mošt nam počrni v najkrajšem času. Kakorhitro mu pa kislino pomnožimo ali povrnemo, se takoj učisti. Slično prikazen opazujemo pogosto, če mešamo vino s kisló vodo ali sodo.

V živahnem medsebojnem razgovoru in opazovanju lepih sadnih vrtov, ki so se razprostirali na levo in desno od nas in so pričali, kako skrbno in pravilno se neguje sadno drevje po teh krajih, smo kmalu dospeli do Blattmanovega doma v Neugutu, kjer smo se z iskreno zahvalo in s prijateljskim pozdravom ločili od ljubih spremljevalcev.

7. Pri očetu Blattmanu v Neugutu.

Blattmanovo posestvo „Neugut“ je bila prva kmetija, ki smo si jo ogledali v celoti. Priporočala se nam je od raznih strani, ker je značilna za razmere ob Curiškem jezeru. To je „čisto gnojnično gospodarstvo“, kakor ga imenujejo po teh krajih. Posestvo je iz samih travnikov, nasajenih s sadnim drevjem. Ti travniki se gnoje s samo gnojnico, ki se nabira v velikih gnojničnih jamah. V zvezi s travništvom je reja molzne govedi, ki se vse poletje redi v hlevu. Tudi poletnja hlevska reja je značilna za razmere ob Curiškem jezeru.

Blattmanov dom, ki je pol ure nad Vedensvilom v položno viseči legi in kroginkrog obdan od sadnih vrtov, je na izletnike napravil zelo ugoden vtis. Srednjevelika, trdno zidana in čedno pobeljena hiša s stopnicami pred vhodom, lepe cvetične gredice pred hišo, snaga in red, kamor si pogledal, vse to je močno ugajalo obiskovalcem.

Oče Blattman, postaren mož majhne rasti, nas je prav prijazno sprejel in z vidnim veseljem vodil po svojem posestvu. Gredoč mimo kolnice nas je najprej

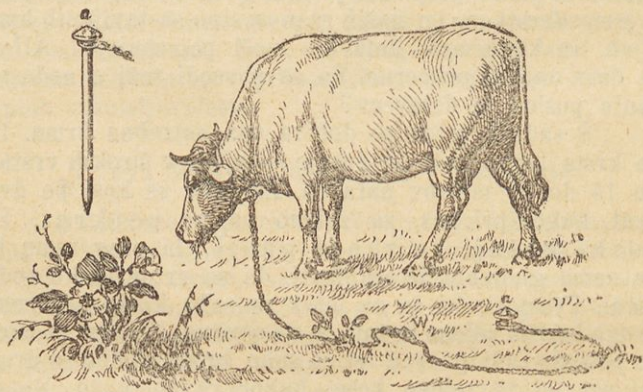
opozoril na dva gnojnična vozova, ki sta bila notri spravljena, drug poleg drugega, in je ponosno pripomnil: „To so moji kanoni!“ In mož je prav govoril. Obilnemu gnojenju se ima zahvaliti, da njegova kmetija tako lepo uspeva. Močno gnojenje daje mnogo dobre krme, obilna krma daje dosti mleka in lepo živino, ki je glavni vir tukajšnjemu blagostanju. Z dobrim gnojenjem pa tudi redno dobiva dobre sadne letine.

Najprej nas je Blattman peljal na skedenj, kamor drži most, kakor je po tukajšnjih krajih sploh običajno. Iz skednja smo imeli lep razgled po vsem posestvu. Posestvo je lepo zloženo in meri 22 oralov ali $12\frac{1}{2}$ ha. Sami sadni vrtovi daleč naokoli! Taka so vsa tukajšnja posestva. Kako preprosto je tako gospodarstvo v primeri z gospodarstvom po naših raznovrstno sestavljenih kmetijah, in kako malo delavnih moči potrebujejo! Ali ni to času najbolj primerno, ko se povsodi toži o nedostajanju poslov in delavcev?

S sadnih vrtov se dobiva vsa potrebna krma. Da se krma lahko suši, je drevje nasajeno v širokih vrstah, po 15 do 20 metrov narazen. Za suho se kosi po dvakrat, kakor pri nas, za zeleno pa po petkrat. Po vsaki košnji se zopet gnoji, in prav temu izdatnemu gnojenju je pripisati, da so vrtovi tako rodovitni. Prostori, ki so se letos za suho kosili, se puste drugo leto za zeleno košnjo in nasprotno. Nekteri prostori se puščajo tudi po več let za suho krmo, dočim se drugi po več let za zeleno kose, kakor ravno kaže. Na ta način dobiva živina vse poletje mlado in sočno zeleno travo, ki posebno dobro vpliva na mlečnost. Kakor smo se prepričali, se po gnojnici rad kaže raznovrsten plevel, posebno kobulnice (na pr. deženj ali medvedje tace, pastinaka itd.), ali navzlic temu se taka krma močno hvali za molzno goved. „Krma od gnojnice je dobra za molznice,“ tako je označil oče Blattman vrednost krme, ki jo dobiva po svojih dobro gnojenih sadnih vrtovih.

Le v zgodnji pomladi, dokler je trava tako majhna, da se je ne izplača kositi, se za pašo rabijo nekteri deli sadnih vrtov, in sicer najrajši tisti, ki se pozneje kosé za suho. Ta zgodnja paša, ki traja teden ali

kvečjemu dva, silno ugodno vpliva na mlečnost. Ker se ti deli travnika takoj, ko poneha paša, zopet dobro zagnoje z gnojnico, se ne pozna prav nič, da bi ta pomladna paša škodovala, ampak nasprotno: taka paša je celo koristna. Izkušnje uče, da se po takih prostorih izgubi mah in nevšečne kobulnice, da se ruša zgosti in da daje finejšo krmo. Če se taka pomladna paša vrši v pravem kolobarju, se tudi košnja bolj razdeli, ker pridejo popaseni deli pri košnji pozneje na vrsto. Zaraditega tudi seno nikjer ne prezori. Paša v zgodnji pomladi je tudi pri nas tu in tam v navadi, toda kdo se meni za gnojenje takih prostorov? Nobeden! In to je slabo!



Podoba 7.

Na paši pripeta (pribita) krava.

Da se pomladna paša bolje porabi, imajo nekteri gospodarji navado, da krave pripenjajo ali pribijajo, kakor kaže pod. 7. Tako pribijanje ima razne prednosti, a tudi nekatere nedostatke. Med prednosti je šteti, da se krma bolje porabi. Živina požre vse odkraja, tudi manj okusna zelišča, zlasti če se potrosijo z nekoliko soli. Živina se tudi bolj mirno pase in se ne bôde. Pri taki paši tudi ograj ni treba. Seveda ima taka paša tudi nekatere slabe strani. Posebno bi bilo to navesti, da se s tako pašo kvari ruša, če ni zanesljivega nad-

zorstva, in sicer stem, ker se lahko preveč v živo popase, ali se pa preveč shodi in zgazi. Ker se pripeta živina ne more prosto gibati, je tudi neugodnostim vremena bolj izpostavljena. Žival se pripne s $3\frac{1}{2}$ m dolgo verigo na 65 cm dolg kol (a), ki se v tla zabije. Veriga ima v sredi vretence (v). Na ta način najrajši pasejo mlade bike.

Iz skednja nas je oče Blattman peljal v hlev, kjer nam je z vidnim ponosom razkazoval svojo zares krasno živino. Našteli smo 3 bike in 17 krav, same velike, lepe in dobro rejene živali, ki so med izletniki vzbujale splošno občudovanje. „To je živina!“ „Take še nisem videl!“ — take in enake besede so se čule po hlevu. Bila je zares krasna živina, kakršne pri nas zastonj iščemo. Vsa živina je bila rjavega šviškega plemena. Gospodar je krave cenil po 600 do 700 K, bike pa po 1000 K. Mlade živine nismo videli, ker jo ima čez poletje na planini. Ali tudi mlada goved mora biti pri taki živini posebno lepa. Kakor je pravil oče Blattman, se kupci za njegova teleta kar trgajo. Naročajo jih že naprej in jih tudi plačujejo po 200 K, ko so stara 14 dni. Živina se čez poletje redi v hlevu, le spomladi in jeseni hodi nekoliko na pašo, da se porabi prva in zadnja trava, ki je ne kaže kositi. Krave se krmijo in molzejo po dvakrat na dan. Teleta se po porodu takoj vzamejo kravam in se umetno dojé ali napajajo, seveda z maternim mlekom. Ko so 4 mesece stara, gredo na planine. Napajanje telet je vpeljano po vsi Švici, in temu dejstvu je največ pripisati, da so uspehi živinoreje tako ugodni. Z napajanjem telet se pospešuje mlečnost krav, posebno pa razvoj telet. Tako uče stoletne skušnje! Krasne uspehe pri šviški živinoreji je pripisati po drugi strani tudi skrbnemu odbiranju plemenskih živali. V tem pogledu je šviški živinorejec tako zaveden, da mu ni najti para.

V Švici je licenciranje bikov zaraditega silno strogo. Nekteri kantoni celo zahtevajo, da se morajo licencirati tudi zasebni biki.

Kako velika važnost se polaga na odbiranje plemenjakov, nam kaže slučaj, ki nam ga je povedal oče

Blattman, ko smo se mudili v hlevu. Dasi ima mož 3 prav lepe bike, ki jih spušča po 2 do 5 K, je zadnjič vendar poslal eno kravo več ur daleč k nekemu drugemu plemenjaku, ki je bil lani na razstavi v Cugu odlikovan s prvim darilom. Samo junčevine je plačal 10 K. — Kje bi se pri nas kaj takega zgodilo?! — Ta slučaj pač jasno kaže, kako zavedni so tukajšnji živinorejci in kako veliko važnost polagajo na izbiro dobrih bikov.

S ponosom nam je oče Blattman razkazoval tudi svoje lepe in dobre krave. Nekatere so molzle po 25 do 26 litrov na dan. Reja takih krav, ki toliko molzejo, ki so tako lepe in ki dajejo tako dragocena teleta, taka reja se mora izplačevati! O tem smo bili hitro enih misli. Mleko, kolikor ga je, se prodaja v Vedensvil po 14 h liter. Mlečnost krav je tukaj sploh visoka in se lahko ceni na 3000 do 4000 *kg* na leto. Ta obilna molža je predvsem posledica dobre mlečnosti, ki je lastna rjavemu šviškemu plemenu, potem pa tudi krm-ljenja z obilno sočno travo, ki se dobiva po tukajšnjih sadnih vrtovih.

Na 22 oralih zemlje redi Blattman vedno 18 do 20 glav goveje živine! „Ali je to sploh mogoče?“ bo marsikdo vprašal. — Mogoče; toda le na takem in tako gnojenem posestvu kakor je Blattmanovo in kakršna so tukaj sploh.

Ogledali smo še natančno tudi hlev, ki je prav tako nizek kakor je bil Höhnov. Tudi staje so kratke, dočim je gnojnični jarek širok in prostoren.

Gnojnica je sploh šviškim kmetom najvažnejše in najizdatnejše gnojilo, zato imajo povsodi prostorne gnojnične jame. V takih krajih, kjer se ne ukvarjajo s poljedelstvom, napravljajo samo gnojnico. Da dobivajo več gnojnice, imajo povsodi tlakane in kratke staje, zadaj pa prostorne gnojnične jarke, kamor pada tudi blato. Tako dobivajo več in boljše gnojnice.

Ogledali smo si potem še gnojnično jamo, ki je pod hlevom, deloma tudi zunaj hleva, kakor kaka prostorna klet. V jami se pa ne nabira samo gnojnica, ampak tudi deževnica ali kapnica, ki je napeljana s strehe. Navadno se kapnice primeša za dve tre-

tjini. Šele na ta način postane gnojnica pripravna za gnojenje v pomladnem in poletnem času. Da vsa gnojnica bolj povre, jo Blattman tupatam premešava z dolgim drogom. Ko je dosti pokipela, izgubi svojo jedkost. Stoprav potem je dobra za gnojenje. Pozna se to na tem, da na vrhu gori, če se prižge. Z napeto pozornostjo smo poslušali te besede očeta Blattmana. In ko nam je nazadnje res prižgal premešano gnojnico z žveplenko, in je začela vrhnja pena goreti, smo začudeno opazovali to nenavadno prikazen. Ta zanimivi pojav, ki ima seveda svoj vzrok v tem, da se med kipenjem gnojnice razvijajo tudi gorljivi plini, kakor žveplovi in ogljikovi vodiki, ki se na vrhu nabirajo v mehurčkih (v peni), je prepričal vse navzoče, da se tukajšnji gospodarji nekoliko bolj brigajo za gnojnico kakor se pri nas doma. Švicarjem je gnojnica važen pridelek, ki ga prav tako skrbno spravljajo, kakor druge pridelke. Pri nas se pa gnojnica še povsodi zanemarja, na veliko škodo gospodarstvu. Kdaj se obrnejo te razmere pri nas na boljše?! Ko bi vsaj boljši posestniki začeli delati prekornostne gnojnične jame! Gotovo bi jih kmalu začeli posnemati tudi drugi gospodarji.

Ko smo si ogledali še konjski hlev, nekatere stroje, malo turbino, ki s pomočjo majhnega vodovoda goni slamoreznico, in nazadnje rušo po sadnih vrtovih, smo se hvaležno poslovili in smo šli nazaj proti Vedensvilu. Bilo je že pol ene in čas, da gremo h kosilu.

Blattmanovo posestvo „Neugut“ nam je nudilo toliko novega in spodbudnega, da smo se vračali čisto zadovoljni. Vso pot smo se razgovarjali o tem zanimivem, in vendar jako enostavnem gospodarstvu.

V vinskem kraju, pa brez njiv! Nič svinjereje. Sami sadni vrtovi in goveja živina, tako da morajo kupovati potrebni krompir, žito, mast itd. Ali se to izplačuje? Ali bi ne kazalo kaj takega tudi pri nas vpeljati? Taka in enaka vprašanja so se vrstila ves čas, ko smo korakali proti Vedensvilu.

Tako rodovitnost po sadnih vrtovih in travnikih, kakor smo jo tukaj našli, bi lahko dosegli tudi pri nas, ko bi tako močno gnojili, kakor delajo tukaj. Tudi pri

nas bi se prav lahko dobilo po več košenj zelene krme, in tudi sadno drevje bi lahko več rodilo. O tem ni dvoma!

Drugačen je pa položaj glede naše živinoreje!

Če bi bila naša živinoreja tudi tako dobičkonosna, kakor je v Švici, če bi pri nas imeli tudi tako lepo in dragoceno živino, kakor jo imajo tukaj, potem bi kazalo, da se tudi pri nas poprimemo samo čistega travništva v zvezi s sadjarstvom. Dokler je pa naša živina za polovico cenejša in je ves užitek od nje vsled nedostatne reje vobče slabši in manjši, toliko časa seveda tudi naši travniki in krma nimajo tiste vrednosti, kakor jo imajo v Švici.

Ali časi se spreminjajo! Kolikor bolj napredujemo v živinoreji, kolikor bolj se draži naša živina, toliko važnejše je tudi pridelovanje krme. Tudi pri nas, posebno v travorodnih krajih, kaže bolj in bolj poprijemati se živinoreje in travništva. Četudi ne moremo naenkrat vpeljati šviškega gospodarstva, na izboljšanje živinoreje, na dobro gnojenje in pomnoženo pridelovanje krme moramo tudi pri nas delati, če si hočemo naprej pomagati in gospodariti času primerno!

8. Na Rozenbergu pri Cugu.

Po načrtu smo si morali ta dan ogledati še Theilerjevo posestvo na Rozenbergu pri Cugu.

Zato smo se po obedu takoj odpravili na pot. Po enourni vožnji mimo Talvila, kjer smo morali prestopiti, smo ob štirih popoldne dospeli v Cug, glavno mesto enakoimenovanega kantona. Tukaj sta nas pričakovala predsednik kmetijskega društva, g. Weis, in posestnik na Rozenbergu, g. Theiler.

V prijazni družbi teh mož in g. Schmida, ki nas je tudi tusem spremljal, smo najprej odšli v pripravljena

stanovanja, potem smo si pa ogledali nekatere zanimivosti mesta. Mesto Cug ni veliko — šteje samo 5500 prebivalcev — in leži na gornjem koncu divnega Cuškega jezera. Vzhodno nad mestom se vzdiguje Cuška gora z dvema velikima hoteloma na vrhu, kjer čez poletje prebivajo bogati angleški letoviščarji. Tudi okrog mesta je polno vil za letoviščarje.

V Cugu se mi je prvič ponudila prilika, pokusiti vino, ki nima nič alkohola, toraj nič moči, dasi je napravljeno iz pristnega in dobrega grozdja. To vino je dragoceno, a meni ni ugajalo. Toči se v manjših in večjih butelkah. Napravljeno je po navodilih ravnatelja državnega preskušališča v Vedensvilu, g. Müller-Thurgau, in sicer s pasteriziranjem in steriliziranjem grozdnega soka. To brezalkoholno vino ima okus po sirovem grozdnem soku, je nekam omledno in se laže pije, če se pomeša s kislo vodo. Posebne prihodnosti menda ne bo imelo.

Točno ob šestih smo se izletniki zopet zbrali in peš odšli proti Rozenbergu, ki leži dobrih 10 minut vzhodno od mesta. Rozenberg je majhen grič na vznožju Cuške gore. Z Rozenberga je najlepši razgled po vsi okolici: na jezero, na mesto in na sosednje kraje, n. pr. na Kam (Cham), kjer je svetovnoznana tvornica za zgoščevanje mleka itd. Na prvi pogled se opazi, da so gospodarske razmere ob Cuškem jezeru čisto podobne razmeram na levem bregu Curiškega jezera. Kamor človek pogleda, ne vidi drugega kakor same sadne vrtove. Okolica je čisto travnata in nasajena s tepkami in z jablanami. Travništvo in živinoreja z mlekarstvom, to sta tudi tukaj najvažnejši gospodarski panogi.

Theilerjev dom je znana gostilna. Pred hišo so lepi cvetlični nasadi z verando in z lopami za goste, ki se posebno ob nedeljah popoldne radi zbirajo „na Rozenbergu“. Tudi za tujce je več sob pripravljenih.

Zanimalo nas je seveda predvsem Theilerjevo posestvo, ki leži okoli griča in meri vsega skupaj 19 oralov (10·80 ha). Posestvo je lepo zloženo — kar smo našli sploh povsod v Švici, koder smo hodili — in se

razteza deloma tudi po sosednjem bregu navzgor. To posest je g. Theiler kupil pred 18 leti za 36.000 K našega denarja; danes ga ceni na 56.000 K.

Njegov prednik se je pečal še s pridelovanjem žita in je v hlevu redil komaj 5 glav živine. Theiler je pa poljedelstvo popolnoma opustil in se je poprijel samega travništva. Danes ima v hlevu po 14 glav živine! Edini pridelek, ki je g. Theiler zanj pustil še eno njivo, je krompir, ki ga sadi za domačo rabo.

G. Theiler se peča z rejo molznih krav. Mleko prodaja v cuško mlekarno. Razentega je pri njem znana postaja za rejo bikov. Vse živali, ki smo jih videli v njegovem hlevu, so bile rjavega šviškega plemena in so se vseskozi odlikovale po svoji velikosti, po lepi rasti, dobri reji in skrbni čaji. Pod. 8. kaže bika Arija domače Theilerjeve reje, starega 2½ leta. Ta slika bi utegnila cenj. čitatelje zanimati tudi zaradi načina, kako se biku nosni obroček priveže na jermen, da mu ne dela ovir pri žrenju in da se lahko prijema in laže kroti.

Posebno skrb obrača Theiler na napravljanje dobre gnojnice, kar so nam pričale cele vreče gipsa in superfosfata, ki smo jih videli pod hlevskim napuščem. Superfosfat dodaja gnojnici, gips pa gnoju. Stem dobiva gnojnico, ki ni bogata le na dušiku in kaliju, ampak ima v sebi tudi potrebno fosforovo kislino, dočim mu gips ohranjuje dušik v gnoju, ki sicer jako rad uhaja v podobi hlapnega amoniaka. Kolika skrb se tu obrača na gnoj in gnojnico! — In pri nas??

Solnce je že zatonilo za šviškimi gorami, ko smo zapuščali hlev in gnojnišče, ali z ogledovanjem posestva še nismo bili pri koncu. Ogledati smo morali še moštarno in čebelnjak. G. Theiler je vnet sadjar in prideluje na svojem posestvu toliko jabolk in tepek, da je prav to leto zgradil posebno moštarno in jo sedanjim razmeram primerno opravil. Njegova moštarna je pritlična stavba z velikim in svetlim prostorom za spravlanje in stiskanje sadja in za kipenje mošta. Poleg velike hidravlične stiskalnice je umeščen mogočen kipečni sod, ki drži 120 hl. Vsa ta oprava je čisto nova,

kakor tudi sadni mlin. Sadni mošt napravlja na ta način kakor ga delajo v zadružni kleti v Vedensvilu. Iz 100 *kg* hrušek dobiva po 65 *kg* mošta, iz 100 *kg* jabolk po 55 *kg*. Mošt ima povprek 5.9 % alkohola v sebi. — Tla v moštarni so betonirana, da je snaga kolikor mogoče velika, dočim so stene vse čedno pobeljene.

Iz moštarne smo stopili še v čebelnjak. Kakor znano, se čebelarstvo v Švici goji z velikim veseljem. In kako tudi ne! Saj je med nekako narodno živilo, ki je jako cenjeno, kamor prideš. V boljših hišah in v gostilnah ti ga prineso na mizo, kadar sedeš k zajutreku. Pa ne samo medu ti prineso h kavi, ampak tudi presnega masla, sira in običajno tudi češnjevica (češnjeve omake), tako da se lahko že za zajutrek nasladiš in naješ, če ti diše take stvari. Čebelarstvo pa ni važno samo zaradi potrebnega in dragocenega medu, ampak se močno ceni tudi zaradi sadjarstva, ki v zvezi s čebelarstvom najbolj uspeva. In prav Theilerjev dom je duševno središče za vse šviško čebelarstvo. Na Rozenbergu se vsako leto šviški čebelarji zbirajo k skupnemu posvetovanju in pospeševanju te važne kmetijske stroke. Kakor smo izvedeli, deluje za povzdigo čebelarstva v Švici najbolj „društvo šviških čebelarjev“, ki ima svoj sedež na Rozenbergu v hiši g. Theilerja, ki je sam med najboljšimi čebelarji v deželi in glavna moč tega društva. V hiši g. Theilerja se nahaja tudi velik „čebelarski muzej“, edini muzej, ki ga imamo v Evropi za čebelarstvo. Ta muzej je ustanovilo društvo šviških čebelarjev, ki šteje že 41 podružnic. V tem muzeju so najrazličnejše čebelarske zanimivosti in potrebščine, zato ga čimdaljebolj obiskujejo domači in tuji čebelarji. Tudi mi smo si ogledali ta muzej, le škoda, da nismo imeli več časa zato.

Gospod Theiler nam je pred čebelnjakom marsikaj zanimivega povedal iz šviškega čebelarstva. Ta prekoristna gospodarska panoga napreduje v Švici vedno bolj in bolj. Posebno močno se je poprijemajo gorati kantoni. Po štetju l. 1901. ima Švica 242.544 panjev; samo kanton Bern jih ima 41.183. Theilerjev čebelnjak ima 150 panjev, ki dajejo povprek po 5 *kg* medu na

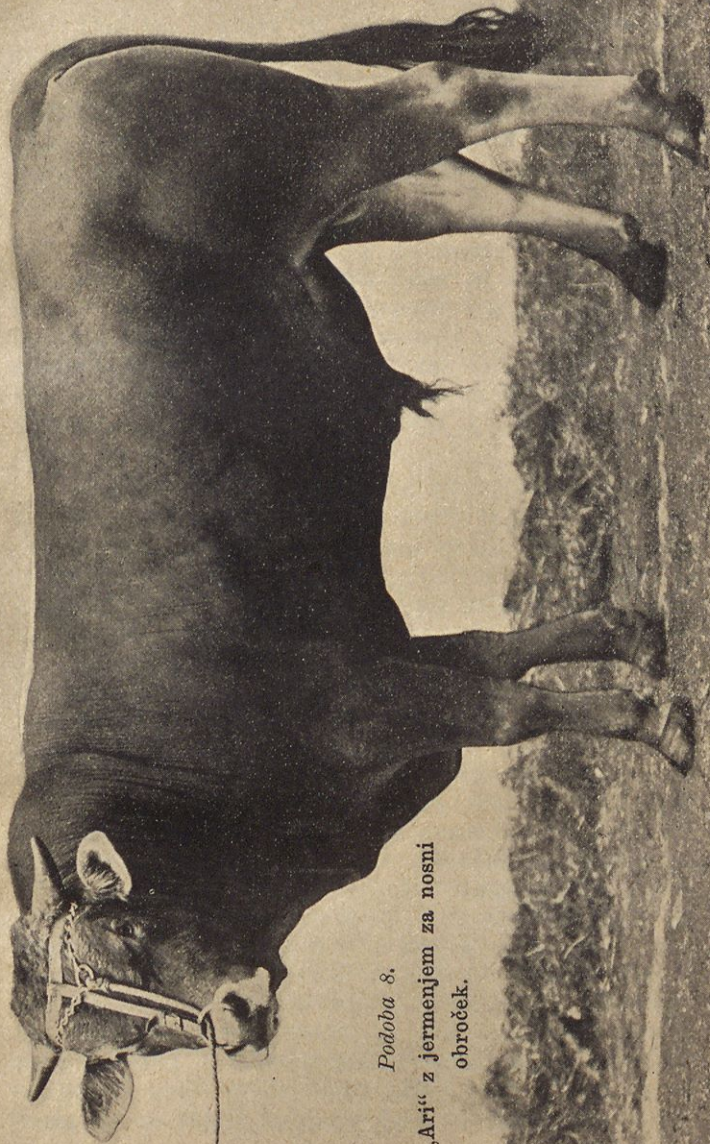
leto. Kakor je g. Theiler pravil, so se v Švici preskušale že razne čebele, tudi kranjske. A najboljše čebele za med so domače čebele. Zato se čebelarji povsodi vračajo nazaj k domačim čebelam, ki jih zboljšujejo s skrbnim odbiranjem matic in trotov iz dobrih panjev. Ustanovile so se v ta namen po raznih krajih tudi že plemenske postaje. Tako upajo šviški čebelarji doseči najugodnejših uspehov.

Mrak je že legel na zemljo, ko smo odhajali iz vrta in končali prvi dan izleta v Švici. Dosti smo videli ta dan, za kar se imamo zahvaliti posebno g. Schmidu, ki nas je vodil. Nekaj izletnikov nas je ostalo na Rozenbergu, drugi so pa odšli nazaj v Cug, da tam prenočujejo.

Doživeli smo pa ta večer še nekaj na Rozenbergu, kar moram povedati, ker utegne zanimati naše živinorejce. Ko smo sedeli v prijateljskem razgovoru pri večerji, stopi v hišo preprost kmetovalec, golorok, v telovniku in v čedni beli srajci. Mož je prisedel k mizi, kjer je že nekaj časa sedel neki inženir iz mesta. Vnel se je med obema takoj živahen razgovor, tako da sem se čudil temu neprisiljenemu in prijaznemu občevanju. Vprašal sem zaraditega g. Theilerja, kdo je prišlec. Povedal mi je, da je kmetski gospodar, ki je dobre 3 ure daleč prignal svojo kravo k biku. Mož bo tukaj večerjal in prenočeval, jutri zjutraj bo pa kravo zopet nazaj gnal. Za junčevino bo plačal 5 K. — Tako je odgovoril g. Theiler in pristavil, da je v Švici tako neprisiljeno občevanje med izobraženci in šviškimi gospodarji, kakršnemu smo bili tukaj priča, sploh običajno.

Tri ure hoda k biku, 5 K junčevine, stroški za večerjo in prenočevanje! Zakaj si napravljajo šviški gospodarji taka pota in take stroške, ko imajo bliže dosti plemenjakov?

So pač zavedni živinorejci, ki vedo vse drugače ceniti vrednost dobrih bikov kakor mi! Pri nas se gleda najbolj na to, da je junčevina kolikor mogoče nizka. Švicarji ne gledajo na junčevino, ampak na vrednost bika. In to je prav! Le na ta način je mogoče res kaj uspešnega doseči!



Podoba 8.

Bik „Ari“ z jermenjem za nosni
obroček.

9. Na Cuški planini.

Dne 18. avgusta je bil rojstni dan našega pre-svetlega cesarja. Sklenili smo zaraditega prejšnji dan, da se v Cugu najprej udeležimo sv. maše in da potem odrinemo na Cuško goro, kjer si ogledamo ondotno planino za mlado goved. Opoldne se vrnemo nazaj na Rozenberg, kjer se priredi slavnostni obed. Tako se je tudi zgodilo.

V četrtek točno ob šestih zjutraj smo se zbrali v novi cerkvi sv. Mihaela, kjer sta cesarsko mašo darovala naša sopotnika gg. župnik Piber in kaplan Merkun. Med mašo smo občudovali krasno orglanje profesorja Bütlerja, ki je iz posebne prijaznosti sodeloval pri naši slavnosti in se je pokazal pravega virtuoza na orglah. Bili smo mu iskreno hvaležni za izredno lep užitek! Zahvalili smo pa tudi g. Theilerja, ki je bil tako pri-jazen, da je za vse to poskrbel.

Takoj po končanem cerkvenem opraviu smo odšli na Cuško goro, kamor nas je spremljal g. Theiler.

Cuška gora leži ob vzhodni strani Cuškega jezera in se vzdiguje na tej strani precej strmo. Visoka je nekaj nad 900 m. Pot nas je peljala najprej mimo lepih vil, ki leže proti jezeru, potem pa skoz temne smrekove gozde, in nazadnje po lepih košenicah. Lepi gozdi so last premožne cuške občine, ki ima toliko dohodkov na leto, da občani ne plačujejo prav nobenih doklad. Nasprotno: čisti dohodek se razdeljuje med občane, in posamezniki dobivajo po toliko, da lahko skrbе za vzgojo svojih otrok. To so srečne razmere! Pa tudi po drugih tukajšnjih krajih je blagostanje doma. Tu ne vidiš nič siromašnih ljudi kakor pri nas. Beračev in ciganov pa sploh ne poznajo. Ljudem se godi v resnici dobro. Edino pomanjkanje trpe na poslih. Teh je malo, in zato jih morajo zelo drago plačevati. Morda ni v vsi Evropi tako dragih hlapcev kakor so v Švici. Gospod Theiler plačuje svojemu hlapcu po 10 K na teden, razentega mu daje isto hrano kakor jo ima sam. Vsak dan je meso na mizi in dosti pijače. Priznati se pa mora, da so šviški posli vobče boljši kakor naši. Pozna se na vsem, da so vajeni rednemu delu, da jim je snaga pri-

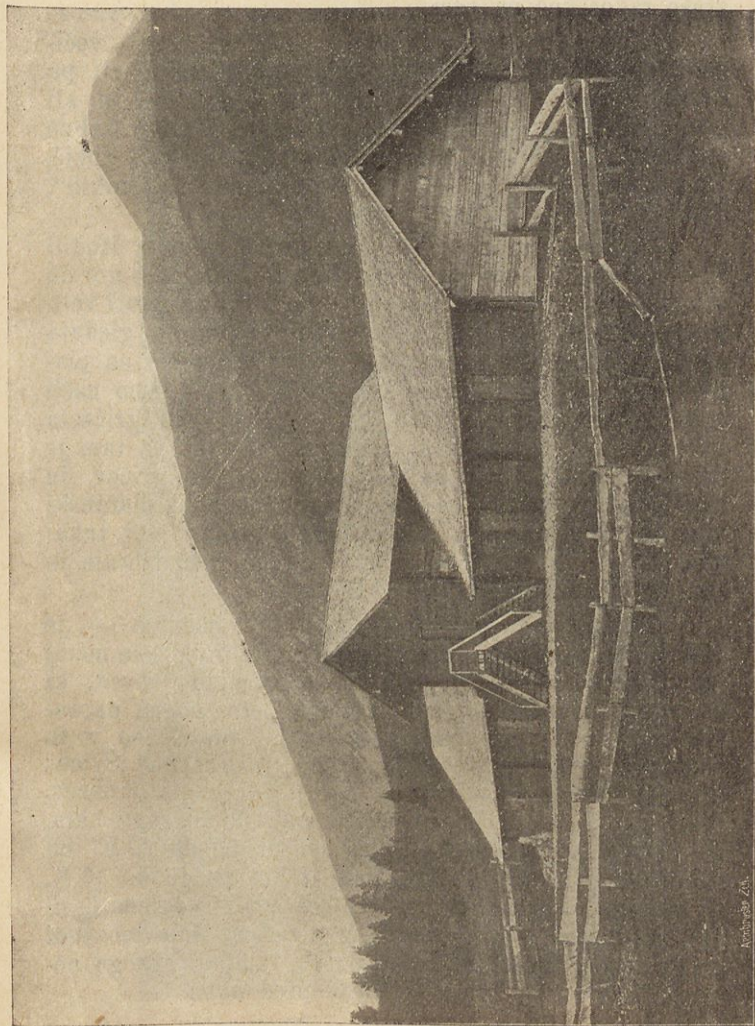
rojena in da so se tudi v ljudski šoli več učili kakor naši posli. Odlikujejo se z lepim vedenjem in s snažno obleko.

V Švici opravljajo vsa hlevska in kmetijska dela moški. Moški tudi molzejo. Ženske so le za hišna in kuhinjska dela. V službo hodijo le v gostilne, kjer strežejo tujcem in se vadijo v kuhi in drugih gospodinjstvih delih. Tudi na planinah ne dobiš planšarice, ampak same moške.

Zanimive so razmere šviškega planinarstva; o njih smo se po poti mnogo razgovarjali. Kakor povsodi drugod, je bilo tudi šviško planinarstvo v prvi polovici prejšnjega stoletja močno zanemarjeno. Ko sta pa nastopila ravnatelj Schatzman in dr. Schild ter sta začela narod poučevati s svojimi poljudnimi spisi, se je stvar začela na boljše obračati. Danes je planinarstvo v Švici tako razvito, kakor v nobeni drugi deželi.

Švica ima okoli 6000 planin, in po njih se čez poletje pase do 360.000 glav živine. To je velika pomoč za šviško živinorejo. Na eno planino hodi povprek 60 glav. Vrednost teh planin, ki merijo skupaj nad milijon hektarov, se ceni na 77 milijonov kron. Najlepše in najdražje planine so v kantonu Apencelu in Cugu. Tam stane hektar planinskega pašnika 700 do 1200 K. Pri nas je vrednost planin veliko manjša. Marsikje stane hektar komaj 200 K, tako da se lahko reče, da so šviške planine po trikrat pa tudi po petkrat dražje kakor so naše; ponekod so pa še dražje.

Planine v Švici leže različno visoko, nekatere so samo 600 *m* visoke, dočim gredo druge tudi do 2850 *m* visoko. Največ je seveda govejih planin, ki se ločijo v planine za mlado goved, v planine za molzno goved in slednjič v planine za mlado in molzno goved skupaj. Nekaj kantonov je tudi brez planin, na pr. kanton Curih, Argau, Turgau. Ali tudi v teh kantonih delajo na to, da dobe planin vsaj za mlado goved. Povsodi je prodrlo prepričanje, da so planine najboljše vzrejališča za mlado živino in da se brez poletnje paše pri reji mlade živine ne da doseči nič posebnega. S prostim gibanjem na svežem zraku, na izborni planinski paši se mlade živali najlepše



Podoba 9. Planinski hlev.

K. J. Z. 1898.

razvijajo in najbolj utrdijo. Zato pa tudi najlepšo živino nahajamo po tistih krajih, kjer je dosti paše, kjer živina zraste takorekoč na paši.

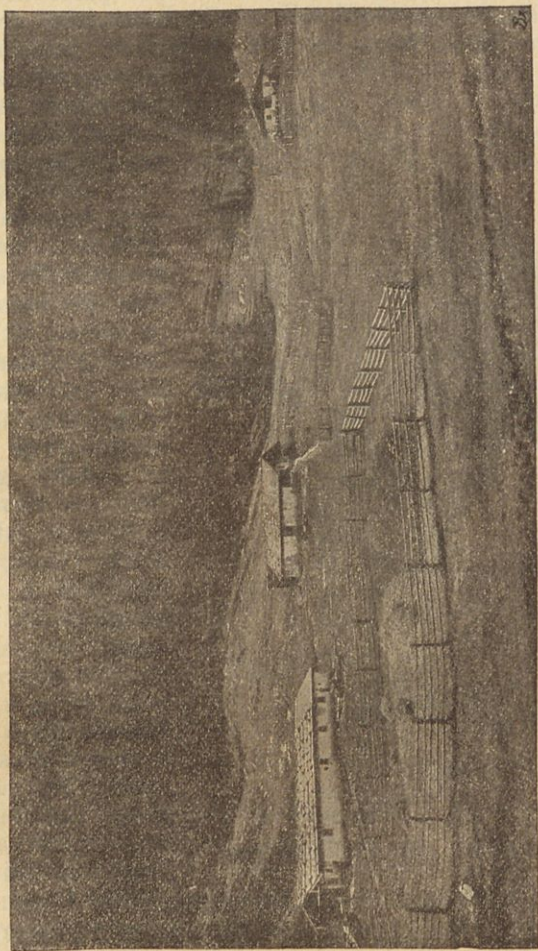
Šviške planine so deloma v zasebnih rokah, večinoma so pa last občin (korporacijske planine) ali pa zadrug (zadružne planine). Naj pa pogledamo te ali one, povsodi se lahko prepričamo, da se planine skrbno obdelujejo in pametno rabijo. Planine se povsodi gnojé, zato je pa tudi Švica tako bogata na „tolstih pašnikih“, kakor imenujejo gnojene pašnike.

V dobri uri smo prišli do vrha Cuške gore. Hodili smo ves čas po lepi vozni cesti, izpeljani zložno gor do vrha. Tukaj se je cesta razcepila. Na levo drži proti velikima hoteloma, ki stojita na vrhu in ponosno gledata nizdol proti jezeru, naravnost naprej pa pelje na planino. Tudi to pot, kamor smo sedaj krenili, smo našli v najboljšem stanju. Cuška gora je na vrhu gričasta in valovita ter pokrita s samo pašo. Le tu pa tam je nekaj gozda. Še par ovinkov okoli nizkih gričev, in zagledali smo pasočo se živino, v ozadju velik planinski hlev, na levo zraven pa planšarjevo kočó. Prav tukaj nam je prišel naproti tudi g. Weis, ki nadzoruje in oskrbuje to planino.

Planina „Gaishoden“ — tako se imenuje — je last cuške mestne občine. Na tem delu rabi šele nekaj let. Prvotno se je namenila samo za mlado goved, ki se je nažene do 150 glav na leto. Letos so pa napravili prvo poskušnjo tudi z žrebeti. Sprejeli so v ta namen 20 eno- in dveletnih žrebic iz vzhodne Švice; same živali, ki izvirajo od težkih državnih žrebcev. Paša traja dobre 4 mesece, od 15. maja do 20. septembra, in je plačevati pašnine od žrebet po 50 do 80 K, od mlade govedi, eno- in dveletnih telic, po 45 do 50 K. O žrebetih, ki smo si jih pri tej priliki ogledali, ni kaj posebnega povedati. Take živali se dobivajo tudi pri nas po Gorenjskem. Pač pa so vzbujale mnogo pohvale lepe telice, ki so se pasle pred nami.

Pašnik sam po svojem rastlinstvu ni razodeval posebne dobrote ali rodovitnosti. Našli smo dosti trde bilnice, pa tudi drugih plevelnih zelišč, poprove mete,

kislíce itd. Ali kar nam je posebno ugajalo, to je bila čistota. Nikjer nismo našli nepotrebne grmovja ali kamenja, kakor ga nahajamo po naših planinah. Z dobrim



Podoba 10. Ograjena košenica.

gnojenjem bo sčasoma tudi tukaj izginil nepotrební plevel. Mnogo praproti so že zatrli z gnojnico in s kostnim superfosfatom.

Pametna je tudi razdelitev pašnika. Ves pašnik je razdeljen v tri dele, ki so ograjeni z rantami. Na vsakem delu se živina pase po dva tedna, tako da potečejo 4 tedni, preden živina zopet pride nazaj. V tem času se posamezni deli pašnika zopet dobro obrasejo z novo pašo. Taka menjava je povsodi potrebna, če hočemo pašnik bolje porabiti in skrbeti, da ima živina vedno dosti dobre paše.



Podoba 11. Oprtni koš za gnoj.

Kmalu smo dospeli tudi do staj (planinski hlev) in do koče. Za vso živino je postavljen en sam velik hlev, in sicer lesen. Ves hlev je sestavljen iz 4 vprek ležečih hlevov. Trije rabijo za mlado goved, eden pa za žrebeta. Kakšen je tak planinski hlev, nam kaže pod. 9. Hlev, ki ga kaže slika, obstoji iz pet poprečnih hlevov, ki imajo vrata z obeh strani. Štirje hlevi so odprti do strehe, srednji hlev ima pa strop. Nad tem hlevom se spravlja seno.

Taki poprečni hlevi so bolj priljubljeni kakor hlev s podolžnimi stajami. Poprečni hlevi so bolj gorki in tudi živina se laže vganja. Za slučaj kake bolezni se bolna živina laže loči od zdrave. Vse to so prednosti, ki so na planinah veliko vredne.

Skupni hlevi so dandanes na šviških planinah sploh običajni tudi za krave. Zato se opuščajo tiste

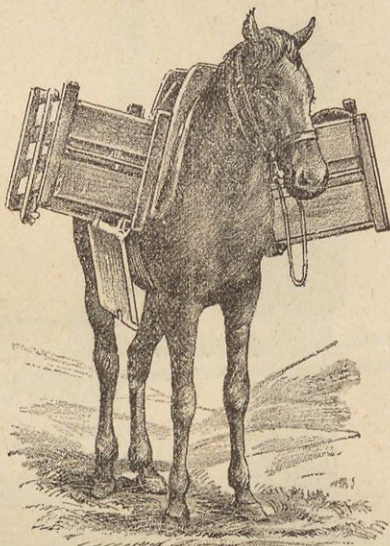
številne male kočē, kakor jih imamo še po naših planinah. S skupnim planšarstvom se prihrani mnogo dela pri živini in mnogo stroškov. Par ljudi opravi vsa potrebna dela in pomolze vso živino, kar je v današnjih razmerah mnogo vredno.

Po teh planinskih hlevih so staje kratke in lesene. Zada j za stajami je lesen žleb, da se po njem gnojnica odteka v gnojnično jamo. Staje za odraslo goved so po 1.70 m dolge in 85 cm do 1 m široke. Jasli so nizko umeščene ob obeh straneh hleva. Rabijo seveda le takrat, kadar se polaga seno, n. pr. če živina zboli ali če pade sneg, tako da živina ne more na pašo. Potrebno seno se kosi po ograjenih košenicah (pod. 10.) ali pa na drugih ugodno ležečih prostorih. Visokost hleva znaša navadno 2 m.

Mladi živini se nastilja. Tudi tukaj smo našli nastlane staje. Potrebni nastil se dobiva na planini.

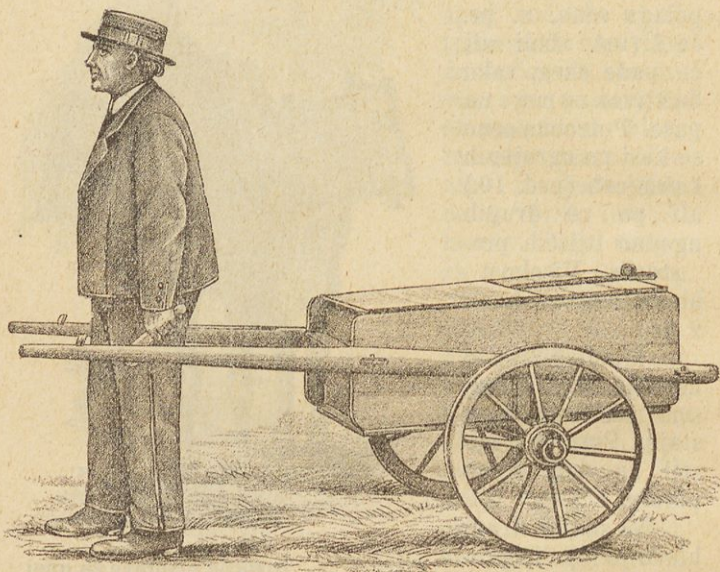
Na zadnji strani hleva je lepo in prostorno gnojišče,

pod njim pa velika gnojnična jama. Na gnojišču je bil velik kup dobro stlačenega in lepo poravnane gnoja. Ves ta gnoj se porabi za gnojenje planin, zlasti tistih prostorov, ki so bolj slabi in pusti. V tem pogledu so Švicarji res mojstri. Kakor noč pa dan, taka je razlika med nami in med Švicarji, kar se tiče ravnanja z gnojem in z gnojnico. Pri nas se gnoj na planinah popolnoma zanemarja, v Švici ga pa porabijo do zadnje trohice. Kar se pri nas godi z gnojem,



Podoba 12. Tovorne priprave za gnoj.

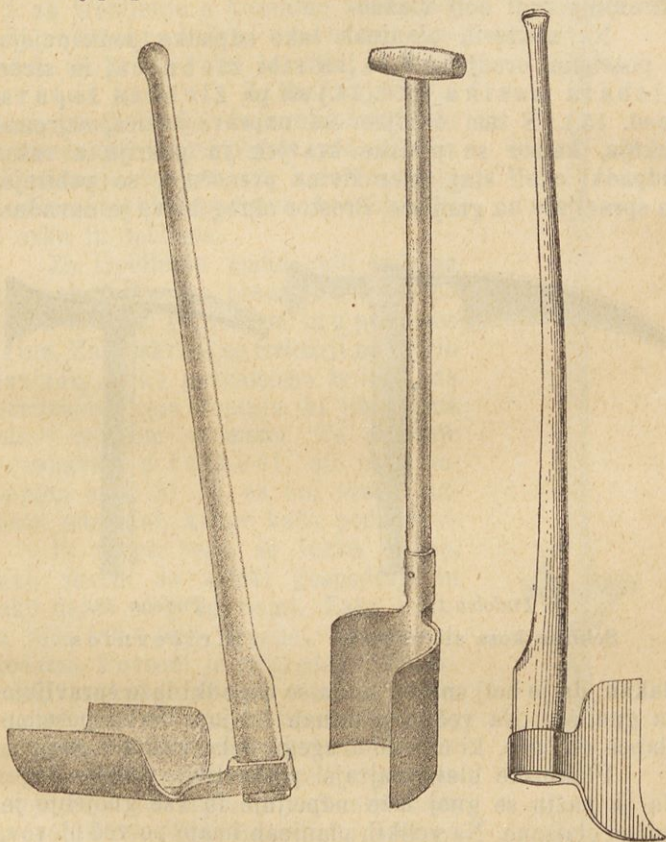
je neodpustno. Navadno leži na kakem kupu okrog staj leta in leta, kjer ga dež izpira. Prostori blizu koč so zaraditega pregnojeni. Po teh mestih rase ničvredno šavje tako nagosto, kakor bi ga kdo nasejal. Najboljši prostori so na ta način izgubljeni za pašo, dočim po mnogih legah rase sama pusta trava in malovredna krma. Ali ni to škoda, če so tla blizu staj prepojena z gnojnico, tako da rase samo šavje, dočim po drugih prostorih gnoja popolnoma primanjkuje? Tako gospodarstvo je slabo!



Podoba 13. Ročna dvokolnica za gnojnico.

Marsikdo je tega mnenja, da živina ne mara pognojene paše. To pa ni res! Spočetka ji morda res ne diši taka paša, ali živina se ji hitro privadi in jo ima pozneje veliko rajša kakor drugo pašo. Švicarji trdijo, da taka pognojena ali „tolsta“ paša izda veliko več kakor paša po negnojenih prostorih. Zato je planinski pašnik v Švici toliko več vreden, kolikor več ima tolste paše.

Kamor ni mogoče z vozom, tam se v Švici gnoj nanosi v oprtnjakih (nahrbtnih koših) (pod. 11.), ali pa s pomočjo konj v posebnih brentah ali obojih, ki se odspodaj izpraznjujejo, kakor kaže pod. 12. Rabijo se pa tudi kaj pripravne ročne dvokolnice za gnojnico (pod. 13.).



Podoba 14.

Žlebata motika.

Podoba 15.

Žlebata lopata.

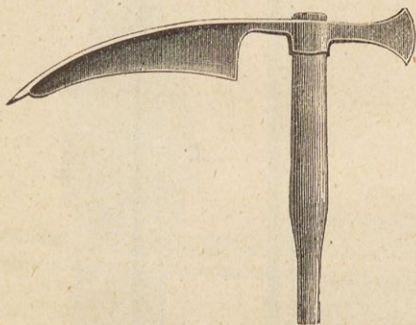
Podoba 16.

Algavski vejnik.

Pa tudi kravjekov, ki leže po pašniku, v Švici ne puščajo pri miru. Ti odpadki prej škodujejo kakor koristijo, če jih pustimo na miru. Zato jih v Švici pobirajo

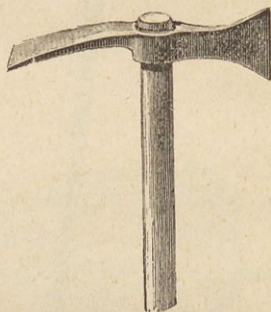
in spravljajo na gnojišče ali pa na tista mesta, ki so gnojenja najbolj potrebna. Tukaj se na tenko razmažejo ali pa tako razdelijo, da jih dež enakomerno izpira. Po takih mestih izginejo pusta zelišča, in namesto njih se v kratkem pokaže gosta ruša, ki senči zemljo in jo ohranjuje tudi bolj vlažno.

Na nekterih planinah take odpadke podkopujejo s posebnim orodjem. V to jim rabi žlebnica, in sicer žlebata motika (pod. 14.) ali pa žlebata lopata (pod. 15.). S tem orodjem se napravi jamica, oziroma luknja, kamor se potisne kravjek in pokrije z rušo. Odpadki okoli staj, kjer živina prenočuje, se pobirajo in spravljajo na gnojišče. Prostor okrog hleva je navadno



Podoba 17.

Sekirna kosa ali trebača.



Podoba 18.

Križevnica.

tlakan, da je bolj snažen in da se odpadki laže spravljajo na gnojišče. Na večjih planinah imajo v Švici posebne hlapce gnojače, ki nimajo drugega dela, kakor z gnojem.

Planinske hleve najrajši postavljajo v višje lege. Na ta način se gnoj laže odpeljuje in vse gnojenje je močno olajšano. Na velikih planinah imajo po več hlevov, da gnoja ni treba daleč prevažati in da tudi ni predaleč na pašo.

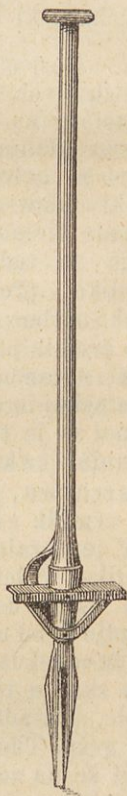
Kakor Švicarji zgledno gospodarijo z gnojem po svojih planinah, tako so zgledni tudi pri vseh drugih delih. Zato so pa tudi planine tako čiste in tako otrebljene. Po naših planinah zastonj vprašuješ po pripravnem

orodju za obdelovanje planin, po Švici ga pa imajo na vsaki planini. V Švici rabijo za trebljenje planin od grmovja in lesnatega plevela (jelše, brinja, ravša itd.) razne vejnike (pod. 16.) in sekirno koso ali trebačo (pod. 17.). Za krčenje grmovja, t. j. za trebljenje s korenino vred, jim rabi obestranska rovnica (koparča), za krčenje in sekanje pa križevnica (pod. 18.). Za zatiranje šavja imajo posebne vile, da z njimi izdirajo in izbadajo nevšečni plevel (pod. 19.). Za izkopavanje encijanovih korenin imajo posebno, rovnici podobno krčnico, ki je ozka in špičasta.

Za trebljenje mahu rabi tudi na planinah travniška brana. Navadno pa mah z dobrim gnojenjem in s pašo sam izgine. Kako skrbni so Švicarji na svojih planinah, lahko povzamemo iz tega, da poravnavajo celo stopinje, ki jih živina dela v mokrem vremenu. Te stopinje poravnavajo s tolkači, ali pa s posebnimi bati, ki so na eni strani naposev odrezani, kakor kaže pod. 20.

Iz vsega tega se lahko učimo, kako skrbni so šviški gospodarji in kako daleč so pred nami. Zato imajo pa tudi tako lepe uspehe, kamor pogledamo. Povsodi je napredek! Posnemanja vreden je pa tudi način paše. Švicarji ne puščajo živine čez poldan na paši, da bi jo prepekalo solnce in da bi jo nadlegovali mrčesi, ampak jo pasejo le v jutranjih in večernih urah, ko je hladno. Tudi ponoči jo puščajo zunaj. Čez poldan jo imajo pa v hlevih zaprto. To ugaja živini in ljudem.

Ko smo si ogledali še planšarjevo kočjo in bližnjo okolico, smo sedli v senco košatih jelš, da smo se okrepčali. Planšar nam je postregel z izbornim sirom, z dobrimi klobasami in z dobro pijačo. Med izletniki



Podoba 19.

Vile za izdiranje šavja.

je kmalu zavladelo veselje, ki si je dalo duška stem, da so zapeli par prav lepih slovenskih pesmi. Segale so nam na šviški zemlji še globlje v srce kakor doma. Odhajajočim iz planine je planšar parkrat zaukal, kakor so vajeni na šviških planinah. Bil je to zadnji njegov pozdrav, ki se je z njim od nas poslovil.

Gospod Theiler nas je nazajgrede peljal mimo tistih dveh velikih hotelov na drugo stran planine, kjer smo si ogledali še neki hlev z lepo mlado živino. Tukaj smo se tudi imeli priliko prepričati, kako skrbno se gnoji po šviških planinah. Ta natančnost je res nekaj izrednega! Gnoj se je trosil po planini tako enakomerno, da smo se čudili. Povsodi ga je ležalo enako veliko! Videlo se je na vsem, da so ti ljudje že od mladega in že odnekaj vajeni na skrbno in dobro delo. Nazadnje nas je gosp. Theiler peljal še na neki grič, najvišji na planini, odkoder smo imeli lep razgled po vsej okolici. Tudi Egersko in Loversko jezero se je videlo. Tukaj nam je pokazal tudi nekdanje bojnopolje izza časa verskih bojev in nam je povedal razne zanimivosti iz teh časov.



Podoba 20.

Bat za poravnavanje stopinj na paši.

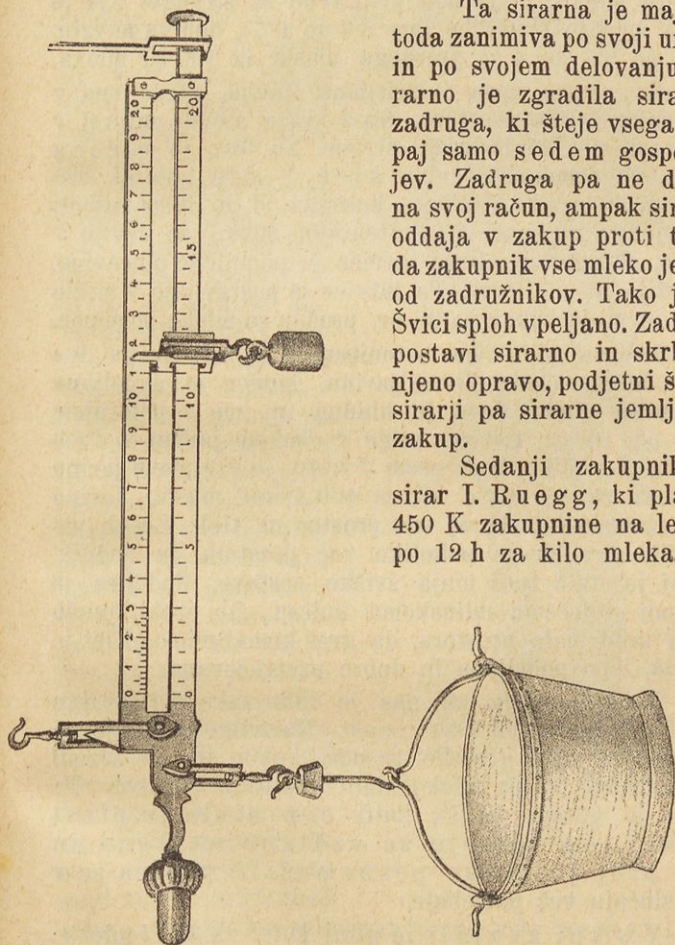
Nazaj na Rozenberg smo se vrnili po neki bližnjici.

10. V sirarni pod Cuško goro.

Na pol poti proti Rozenbergu smo se ustavili v malem selu Hintergriedu. Tukaj smo zadeli na sirarno, ki smo si jo mimogrede ogledali.

Ta sirarna je majhna, toda zanimiva po svoji uredbi in po svojem delovanju. Sirarno je zgradila sirarska zadruga, ki šteje vsega skupaj samo sedem gospodarjev. Zadruga pa ne deluje na svoj račun, ampak sirarno oddaja v zakup proti temu, da zakupnik vse mleko jemlje od zadružnikov. Tako je po Švici sploh vpeljano. Zadruga postavi sirarno in skrbi za njeno opravo, podjetni šviški sirarji pa sirarne jemljejo v zakup.

Sedanji zakupnik je sirar I. Ruegg, ki plačuje 450 K zakupnine na leto in po 12 h za kilo mleka. Ta



Podoba 21. Mlečna tehtnica.

čas ga je dobival okroglo 500 l na dan. Iz mleka izdeluje presno maslo in pust sir. Presno maslo prodaja po 2 K 50 h do 2 K 60 h kilo, pusti sir pa po

72 h. Pri tej uredbi se mu kilo mleka izplačuje po 14 h, tako da pri kilogramu mleka dobiva po 2 h dobička.

Zanimivo je, da Ruegg mleka ne posnema s strojem-posnemalnikom, ampak po navadni poti. Tako dobiva posneto mleko, ki je bolj pripravno za sirjenje. Ker je mleko mastno (tolščobe ima 3·8 do 4⁰/₀), dobiva navzlic temu po 3·5 do 4 *kg* presnega masla iz 100 *kg* mleka.

Sirarna sama je pritlična stavba, razdeljena v tri enako velike prostore. Skoz vrata stopiš najprej v sirno kuhinjo, ki je sredi sirarne. Na levo je mlečna klet, na desno pa sirna klet. V sirni kuhinji smo našli mlečno tehtnico, kakršna je po Švici najbolj razširjena (glej pod. 21.). Stehtano mleko se devlje v velike, okrogle in plitve latvice iz pocinjene pločevine, ki držijo po 25 litrov. Te latvice se postavljajo v mrzlo vodo in stoje tukaj po 36 ur, preden se mleko posname.

Mlečna klet ima betonirana tla, v tleh pa dva vstric ležeča čisto plitva jarina, kamor je napeljana studenčna voda. Voda je hladna in ima v poletnjem času po 10° C. Latvice stoje v vsakem jarinu v dveh vrstah. Ker jih gre pa osem v vrsto, je v vsakem jarinu prostora za 16 latvic ali za 400 litrov mleka. Jarina sama zavzemata skoraj ves prostor na tleh. Le ob podolžnih straneh je nekoliko več prostora za hodnik. Tukaj je stala tudi pinja šviške sestave. Podobna je pokonci stoječemu mlinskemu kolesu. Ob obeh koncih je pa tako malo prostora, da greš komaj mimo. Klet je snažna, lepo pobeljena in dobro prezračevana.

Nekaj novega za nas je bilo tako hlajenje mleka v plitvih latvicah. Navadno se rabijo za hlajenje v vodi globoke posode, kakor jih je izumil Švarc. Tukaj se pa mleko hladi v plitvih latvicah. Ta način je gotovo boljši, kajti čim nižja je plast mleka, tem hitreje se vzdigne smetana in tem prej jo lahko posnemaš. Le prostora se v tem slučaju več potrebuje.

V sirni kuhinji je sirni kotel za 800 *l* mleka; kuri se s premičnim ognjiščem. Mleko se siri s pomočjo sirišča v praških pri 30° C., sirna gošča (drobtine) se pa pogreva pri 31·25° C. Stiskalnica je šviške

sestave, ima premično utežje in se lahko uravnava za različen pritisk.

Pogledali smo tudi v sirno klet. Tukaj je bilo vse polno hlebov prav lepega sira. Na vsem se je videlo, da je sirarna v prav skrbnih in spretnih rokah. Sir se prodaja, ko je pol leta star. Večidel ga jemljejo trgovci iz Curiha. Če je treba sir prenašati, rabijo Švicarji posebno krošnjo, kakor jo kaže pod. 22.

Zraven sirarne se nahajajo svinjaki, ki smo si jih pri tej priliki tudi ogledali. V Švici so sirarne navadno združene s prasičjo rejo, ki daje lepe postranske dohodke.

Sirar Ruegg kupuje po 40 mladih praseta in jih redi navadno po 3

mesece. Kupuje jih povprek po 40 K, prodaja pa po 80 K, tako da ima pri prasiču po 40 K, ali na teden povprek po 3 K. Razen siratke daje prasičem po nekoliko zdrobljenega ječmena in zmlete turščice. Praseta, ki smo jih videli, so bila prav lepa in so kazala na svoji vnanjosti, da so požlahtnjena z belo angleško (jorkširsko)

pasmo. Svinjaki so bili sicer leseni, toda postavljeni na betonirana tla, kar se tudi za naše razmere najbolj priporoča. Vsa gnojnica se skrbno nabira v gnojnični jami.



Podoba 22.

Krošnja za sir.

Ko smo končali z zanimivim ogledom, sem stopil v naglici še v bližnjo kmetško hišo, da se prepričam, kakšna je čisto navadna kmetška hiša znotraj. Dobil sem družino ravno pri obedu. Z vso vljudnostjo me je sprejel hišni gospodar, in ko sem mu razodel svojo željo, me je drage volje peljal po vsem stanovanju. Kakšen red in kakšna snaga! Sobe so sicer nizke, okna bolj majhna, toda kako zračni in zdravi so ti prostori v primeri z našimi po kmetih. Na oknih so povsodi beli majhni zastorčki. Tla so osnažena in čista. Oprava v najlepšem redu in vsaka stvar na svojem mestu. Kamor sem pogledal, vse je bilo v redu. Videlo se je, da so ljudje drugače navajeni na red in na snago kakor pri nas. Kako prijeten vtis napravi tako stanovanje na kmetih in kako prijetno in zdravo je v njem bivati! Zahvalil sem gospodarja za prijaznost in sem odhitel za ostalo družbo, ki je precej urno korakala proti Rozenburgu.

Ob eni popoldne smo imeli na Rozenbergu slavnostni obed. Navdušeno se je sprejela napitnica na presvetlega cesarja Franca Jožefa I. Vrstile so se potem še druge napitnice. Posebno je ugajala ona našega spremljevalca g. Theilerja, ki je nazadnje rekel, da je lepe uspehe šviškega kmetijstva pripisati v prvi vrsti ukaželnosti in zavednosti šviških gospodarjev. V Švici delujejo posestniki vzajemno s svojimi strokovnjaki, ki do njih goje vse zaupanje, dobro vedoč, da je treba tudi praktičnemu gospodarju napredku primerne strokovne izobrazbe. Dal Bog, da bi se tudi naši gospodarji tako zavedali in tako zanimali za napredek, kakor se zanimajo švicarski kmetje!

Po končanem obedu smo se vrnili v Cug. Tukaj smo pobrali svojo prtljago in smo odšli proti Chamu.

11. Iz Cuga v Cham in v Lucern.

Okoli štirih popoldne smo se odpeljali proti Chamu, ki je na drugi strani Cuškega jezera, nasproti Cugu.

V Chamu smo hoteli pogledati veliko zadružno sirarno, in, če dobimo dovoljenje, tudi svetovnoznano angleško tvornico za zgoščevanje mleka. Ta

tvornica podeluje mleka od 6000 krav na dan. Izdelke razpošilja na vse strani sveta, večinoma po morju. Ko so podjetniki te tvornice začeli l. 1893. pritiskati na ceno mleka, so se vzdignili zavedni gospodarji iz okolice in so osnovali svojo posebno združno sirarno, ki jih je stala 60.000 K. V to sirarno se je oddajalo po 2000 l mleka na dan. Zjutraj sta se napravila po dva emodolska sira, popoldne pa po eden. V dobrih desetih letih se je sirarna izplačala, toliko so imeli čistega dohodka.

Naše želje se pa v Chamu niso izpolnile, kajti zadružna sirarna ne deluje več. Ponosna enonadstropna stavba stoji še, toda prazna. Ustavila je delo lani, ker jo je k temu prisilila bogata tvornica, ker z njo ni bilo mogoče tekmovati. Prejšnji sirar, gosp. Wenger, nam je mogel pokazati le velike in ugodne prostore. Sirarna je enonadstropna zgradba in ima lepe podzemeljske kleti. V pritličju se nahajajo: prostor za sprejemanje mleka, za njim velika sirna kuhinja (ravno sredi), prostorna mlečna klet (na levo) in predklet za sir (na desno). V sirni kuhinji sta dva velika sirna kotla, ki držita po 1300 in 1500 litrov in ki sta se kurila s premičnim ognjiščem. V sirni kuhinji stojе tudi 4 velike stiskalnice šviške sestave s premičnim utežjem. Težki železni vzvodi so pritrjeni na strop. Spodaj v zemlji sta kipelna klet in sirna shramba. V prvem nadstropju so pa stanovanja za sirarnično osebje. To je bilo vse, kar smo videli v zadružni sirarni.

Tvornice za zgoščevanje mleka pa sploh nismo videli, ker je vhod v njo brez izjeme vsakemu zabranjen. Ogledali smo jo le od zunaj. Tvornica je pritlična stavba in zavzema velik prostor. Skozi okna so se svetlikali razni stroji, pri nekem oknu smo pa videli velike sklade svetlih kositrnih pušic, ki jih imajo, da v njih razpošiljajo zgoščeno mleko.

Prijaznemu posredovanju g. Theilerja se imamo pa zahvaliti, da smo v Chamu namesto tega videli uzorni hlev veleposestnika in tvorničarja g. Vogla plem. Meisa, njegove krasne sadne vrtove in tvornico za popir, ki je vzbujala med izletniki tudi veliko zanimanja. V govejem hlevu, ki je najmo-

derneje zgrajen in opravljen, je bila prav lepa živina rjavega šviškega plemena. Beton in železo — iz tega obstoji vsa notranja oprava. V hlev smo prišli, ko se je ravno molzlo; tako smo videli, kako spretno gre to delo šviškim molzačem od rok. Molzli so štirje moški, ki so imeli encenberške žehtare. Sedeli so na enonožnih stoličih, pripasanih k životu. Mleko se je ravno ta dan od vsake krave posebej stehtalo in zapisalo v zapisnik o molži. Iz tega zapisnika smo se prepričali, da so v hlevu izvrstne molznice. Leta 1903. so molzle na pr. krava „Blanka“ 4755 kg, „Lea“ 5232 kg mleka. Vse mleko se oddaja v tvornico po 12 h liter.

Po končanem ogledu smo se zbrali na vrtu gostilne pri kolodvoru, kjer smo se pri čaši izbornega piva iskreno poslovili od g. Theilerja, zahvalujoč ga za prijaznost in trud. Z večernim vlakom smo se odpeljali v Lucern, glavno mesto enakoimenovanega kantona. Krasen je bil večer, ki smo ga tukaj preživeli. Drugo jutro smo imeli prosto, da se nekoliko odpočijemo in ogledamo mesto. Toliko življenja, kakor smo ga našli v Lucernu, je menda malokje. Po veliki cesti ob jezeru je tako dirjanje in šviganje avtomobilov, biciklov in drugih voz, da si moral paziti. Mesto Lucern je glavno zbirališče za tujce. Saj pa tudi prekrasno leži. Mnogi trdijo, da je Lucern vsled svoje lepe lege in svoje krasne okolice najlepše mesto v Švici. Mesto leži v polkrogu ob Štirikantonskem jezeru s prekrasnim razgledom po jezeru in njega divni okolici. Na levo se vzdiguje slavnoznani Rigi, na desno pa moli v sinje višave veličastni Pilat. Ko smo si tekom dopoldneva ogledali razne zanimivosti mesta, smo se ob eni popoldne zbrali na kolodvoru, da se odpeljemo naprej proti Sursee.

12. Wüstova kmetija na Leidenbergu.

V Lucern nam je 19. avgusta prišel naproti g. Frey, strokovni učitelj zimske kmetijske šole v Sursee kot namestnik odsotnega ravnatelja g. dr. Schläflija. Ta veščak nam je hotel v Lucernu pokazati nekatere kmetijske zanimivosti, in sicer znamenito rejo pitalcev v lucernski pivovarni in zgledno živinorejo

državnega posestva v Lucernu. Nam pa ni bilo na tem, da bi ogledovali posamezne posebnosti takih podjetij. Nam se je šlo za to, da si v Švici ogledamo značilno in času primerno urejena kmetijska posestva in njih napredek, zato smo se iz Lucerna odpeljali naravnost proti Sursee, da si tam ogledamo posestvo kmeta Wüsta na Leidenbergu, ki nam ga je g. Frey opisal za zgledno dobrega gospodarja. Ta izlet je bil posebno zanimiv, ker gospodar ni prav nič vedel, da ga obiščemo.

V Sursee smo se vozili v smer proti severozapadu mimo Sempaškega jezera. Pokrajina okrog Sursee je slikovita in močno podobna krajem, koder smo dosedaj hodili. Pred nami se je raztezala precej široka ravnina, obrobljena kroginkrog z gričevjem in nizkim gorovjem. Ves kraj je le v toliko izpremenil svoje lice, da smo razen sadnih vrtov in travnikov videli tudi njive, ki ležijo po južnih rebrih precej visoko gori.

Prestopili smo torej mejo čisto travnatih krajev. Prišli smo v kraje, kjer se gospodarji pečajo tudi s poljedelstvom. Pa ne le to! Tukaj je tudi meja med rjavim šviškim in med lisastim simodolskim plemenom, ki se redi od tukaj naprej po vsej zapadni Švici.

S kolodvora, ki leži zunaj me-ta, smo pod vodstvom g. Freya krenili naravnost proti Leidenbergu. Hodili smo dobre pol ure, preden smo prišli do Wüstove kmetije. Prijazni gospodar nas je z veseljem sprejel, vidno iznenaden nad tolikim številom nepričakovanih obiskovalcev. Ali tudi mi smo bili iznenadeni in nad vse prijetno presenečeni nad vzornim redom in lepim napredkom, ki smo ga videli na tej dobrostojni kmetiji.

Wüstova kmetija je bila druga kmetija, ki je značilno urejena za razmere šviškega gospodarstva in še posebej za razmere v kantonu Lucernu. V razloček od „čisto gnojničnega gospodarstva“, ki smo ga našli po travnatih krajih kantonov Curih in Cug, je Wüstovo gospodarstvo „gnojno gospodarstvo“. Wüst gnoj napravlja, ker ga rabi za svoje poljedelstvo. Ali prav tako kakor na gnoj polaga vso potrebno skrb tudi na pridelovanje obilne in dobre gnojnice. V

zvezi z njegovim poljedelstvom in travništvom je reja molzne govedi in reja volov, ki jih potrebuje za obdelovanje polja. Značilna za te kraje je pa tudi reja prasičev, ki v zvezi s sirarstvom daje bogate postranske dohodke.

Že iz tega dejstva, da Švicarji svoja gospodarstva imenujejo po tem, kakšen gnoj napravljajo za svoje kmetije, in da jih z ozirom na to razločujejo v gnojnična in gnojna gospodarstva, se lahko učimo, koliko važnost pripisujejo napravi gnoja. Saj je pa tudi čisto prav! Gnoj je duša kmetijstva in tisti pridelek, ki se po njem ravnaajo vsi zemljiški pridelki in navsezadnje tudi ves uspeh gospodarstva.

Ker nas je naprava gnoja v tem trenutku najbolj zanimala, zato smo si tudi najprej ogledali Wüstovo gnojišče. Gnojišče je pred hlevom in obstoji iz prostorne (dolge in široke) betonirane gnojnične jame, trdno pokrite z borovimi debli. Na tem prostornem pokrovu leži ves gnoj, dobro stlačen in lepo poravnán. Vsi smo se prepričali, da tukaj z gnojem ravnaajo res zgledno dobro. V desnem kotu gnojišča stoji železna gnojnična pumpa, ki rabi za polnjenje gnojničnih lajt. Gnoj se zaliva s škafcem, ne s pumpo. To dela Wüst zaradi tega, ker se pri škropljenju s pumpo gnojnica preveč razpršuje in se pri tem izgubi veliko lahko hlapnega dušika. Gnojnična lajta je tudi drugačna kakor po čistotravnatih krajih vzhodne Švice. Okrogla je kakor navadne lajte, dolga kakor voz in nekoliko ploščata, da leži bolj trdno na vozu. Wüst gnojnici primešuje tudi kostnega superfosfata, da dobiva gnojnico, ki je bolj bogata fosforove kisline in dušika. To pa dela na ta način, da na 100 litrov gnojnice jemlje po $1\frac{1}{2}$ do 2 kg superfosfata. Tega ne strese naravnost v gnojnično jamo, ampak ga najprej namaka, da se fosforova kislina v njem raztopi. To raztopino potem po malem priliva gnojnici, ostalo blato pa zmeče na gnoj. Če bi superfosfat primeševal naravnost gnojnici, bi ne dosegel takega uspeha. Vrhutega bi se na dnu gnojnične jame nabiralo nevšečno blato. Superfosfat namaka v petkratni množini vode.

Za 20 kg superfosfata jemlje po 100 litrov vode. Tolika množina mu zadostuje, da zboljša 1000 litrov ali 10 hl (1 kubič. meter) gnojnice. Za namakanje ima pripravno kad. Dober je tudi petrolejev sodček. Namaka se na ta način, da se superfosfat strese v kad in se zalije z vodo, potem se pa par dni po večkrat na dan premešava. Raztopljen superfosfat se primešava po malem. Spočetka gnojnica zašumi, če ga pridenemo; kakorhitro smo ga pa dosti dodali, gnojnica neha šumeti. Kdor bi se hotel prav natančno prepričati, ali je gnojnica nasičena s superfosfatom ali ne, naj vzame odrezek modrega lakmovega popirja, ki ga dobi v vsaki lekarni. Če kosček takega popirja pomočiš v gnojnico in ti za spoznanje pordeči, potem si dodal dosti superfosfata. — Kako skrbno in pazno ravnajo tukajšnji gospodarji z gnojnico! In pri nas?

Ko smo si ogledali gnojišče, smo začeli ogledovati kmetijo, ki leži ob pobočju položno ležečega gričevja Leidenberga, ki bi ga smeli po vtisih, ki smo jih tamkaj dobili, po vsej pravici imenovati „Freudenberg“ ali po naše „Vesela gora“, ne pa „Žalostna gora“, kakor se sedaj imenuje. Vse Wüstovo polje meri, izvzemši nekoliko gozda, 50 oralov (28 ha), je lepo zloženo in obsega:

16 oralov (9 ha) njiv in

34 „ (19 ha) travnikov in sadnih vrtov.

Glavni pridelek je krma, kajti travniščine je še enkrat toliko kakor njiv. Sadni vrtovi in njive so okoli doma, travniki pa niže spodaj, deloma na ravnem. Pri poljedelstvu je vpeljano menjalno gospodarstvo. Polovica njiv je obsejanih z žitom in s krompirjem, polovica pa z deteljo in s travo. Te rastline Wüst prideluje po naslednjem kolobarju:

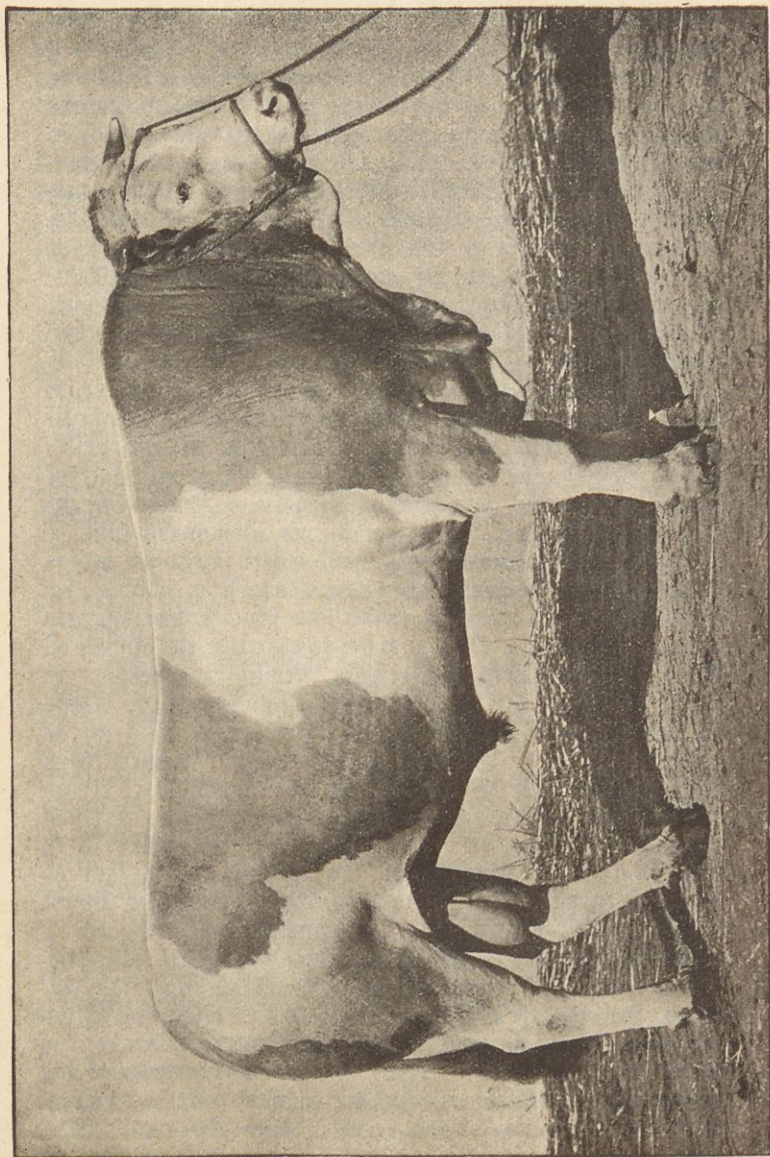
1. leto, krompir ** (močno pognojen),
2. „ pšenica z deteljo in s travo,
3. – 6. „ detelja s travo,
7. „ rêž,
8. „ oves.

Kakor se vidi, je pridelovanje krme glavni smoter Wüstovega gospodarstva, ker v zvezi z obsežno živinorejo daje najlepše dohodke.

Sadni vrtovi se za zeleno kose po 4 krat na leto. Po vsaki košnji se dobro pognoje z gnojnico. Travniki se kose za suho in se tudi dobro gnoje. Vzlic nenavadni suši, kakršne v Švici ne pomnijo, so bili travniki in sadni vrtovi v najboljšem stanju, kar je gotovo posledica rednega in izdatnega gnojenja. Bodi pri tej priliki tudi omenjeno, da je zemlja precej težka, deloma ilnata, deloma glinasta.

Zaradi pomanjkanja delavnih moči rabi Wüst razne stroje. Našli smo mlatilnico z vitlom, stroj za košnjo, in stroj za obračanje sena. Močno nam je ugajal stroj za obračanje sena, ki je novejše sestave in ima namesto grabelj vile, ki se med delom tako premikajo, da seno nazaj odmetavajo in ga pri tem obračajo. Ta stroj je po Švici močno razširjen in stane okoli 250 K. Za grabljenje sena rabi Wüst ročne grablje, ki so daljše kakor navadne in veliko močnejše. Čeljust ima železne zobe in je na grabljišču napošev nasajena, kar olajšuje vse delo. Delo teh grabelj kakor tudi stroja-obračalnika nam je Wüst praktično pokazal, tako da smo imeli priliko prepričati se o porabnosti tega orodja.

Po tem ogledu smo šli v hlev, ki nas je iznenadil z mnogoštevilno in krasno simodolsko živino. To je bila paša za naše oči! Pogled na poln hlev take živine je res nekaj posebnega. Velike in dobro rejene živali so zbujale splošno občudovanje in hvalo. Ves vtis je povzdignila kajpada tudi lepa, lisasta barva, ki odlikuje to pleme. In ta snaga! Kakšen gorostasen razloček med snagotukaj in po naših hlevih! Pri vsem tem pa hlev ni posebno lep. Nizek je, lesen strop ima kakor večina naših hlevov. Ali kar nahajamo povsodi v Švici, smo videli tudi tukaj. Staje so tlakane. Na ta način se ne pogubi nič gnojnice, živina ostane bolj snažna, nastilja se manj potrebuje in tudi zrak v hlevu je veliko bolj čist in zdrav. Staje so nekoliko daljše kakor po čistotravnatih krajih, in sicer zaraditega, da se napravi več gnoja. Dolge so po 2 m. V ostalem je pa hlev tako napravljen, kakor smo jih videli po drugih krajih. Jasli so nizke in imajo — česar dosedaj nismo nikjer videli — tudi gare, take, kakor jih imamo po naših hlevih.



Podoba 23. Simodolski bik.

V hlevu smo našteali 33 glav živine, in sicer 1 plemenjaka, 13 krav, 2 para volov, 3 junce, 7 telic in 5 glav mlade govedi. Glavno važnost poklada Wüst na rejo molznih krav, ki mu dajejo po 140 do 180 l mleka na dan. Razentega se peča tudi z rejo volov. Voli, ki smo jih videli, so se odlikovali posebno po svoji velikosti, krave pa po svoji dobri mlečnosti in lepi vnanjosti. Pod. 23. nam kaže simodolskega plemenjaka, kakršni se redijo po teh krajih. Simodolske živali so res odličnih lastnosti, ne samo zaradi svoje velikosti in lepote, ampak tudi zaradi svoje vsestranske koristnosti (porabnosti), zaradi svoje hitre rasti, nenavadne krotkosti in dobre ješčnosti. Najtežje živali tega plemena se dobivajo v kantonu Bernu, najlepše pa v Simski dolini, ki leži v južnem delu tega kantona. Ko sem l. 1901. prvič potoval po Švici, sem obiskal to dolino in sem prišel gor do Erlenbacha. Iz tega kraja se jeseni izpelje največ simodolske živine, posebno na Nemško, v Avstro-Ogrsko in v druge države. Važni semnji za plemenske bike se prirejajo tudi v Bernu, glavnem mestu kantona istega imena. Zveza šviških živinorejskih zadrug za lisasto živino prireja vsako leto proti koncu avgusta veliko razstavo v Ostermündingenu ne daleč od Berna. Ta razstava se prireja skupno s semnjem in traja po 3 dni. Pri prodaji bikov se dela razlika. Gleda se namreč na to, ali so zrasli na planinah ali so zrejeni v hlevih. Prvi so bolj utrjeni in zaraditega bolj cenjeni. Naj še povem, da se simodolska živina dobiva v treh barvah. Nam so najbolj znane plavalisaste in rumenolisaste živali, ali dobivajo se tudi rdečelisaste živali. Te so bolj redke, ker so Švicarji zaradi lažje prodaje in boljše cene do danes najbolj redili plavalisaste in rumenolisaste živali. V zadnjem času se je pa začel okus nekoliko obračati. Danes prihajajo zopet rdečelisaste živali do večje veljave. Pravijo, da so bolj trdne narave in manj občutljive za razne bolezni, posebno za tuberkulozo. Švicarji se bodo hitro poprijeli te reje, če bo res več nesla, kajti oni niso le izvrstni kmetovalci, ampak tudi izvrstni kupčevalci in barantavci. Kar jim bolj kaže, tega se poprimejo. Slednjič mi je še dodati, da stanejo

poldrugo leto stari simodolski biki po 800 K, pa tudi do 3000 K. Pred par leti so na Rusko prodali enega plemenjaka za 5000 K. Kupljen je bil na razstavi v Ostermündingu.

Če se še kdaj priredi kako poučno potovanje v Švico, bi kazalo pogledati tudi v kanton Bern in v Simsko dolino, pravo domovino slovečega simodolskega plemena, ki se je začelo v zadnjih letih vpeljevati tudi že v naše kraje.

Pri nas nimamo nobenega hleva, kjer bi se na tako velikem posestvu kakor je Wüstovo, redilo toliko živine, tako velike živine in tako lepe živine, kakor smo jo videli tukaj. Tudi po graščinskih hlevih je ni, dasi je tam dosti zemlje za pridelovanje krme. Zato pa čast takim živinorejcem kakor je Wüst! Mož je čisto navaden kmet, po svoji vnanjosti in po svojem nastopu bolj trd kakor ne, in vendar ima tako krasne uspehe! Je pač živinorejec v pravem pomenu besede, mož, ki ima ves potreben zmisel za napredek in ki vse drugače ve ceniti, koliko je vredna dobra reja in snaga pri živini, kakor mi. Kdaj se pri nas povzpne do tega napredka? . . .

Prijazni gospodar nas je iz hleva peljal v sirarnico. Iz obilnega mleka, ki mu ga daje molzna živina, napravi namreč sir, in sicer emodolski sir, ki ga lahko prodaja po 1 K 60 h kilo. Za sirarno porabi predvsem svoje mleko, razentega pokupi toliko mleka od svojih sosedov, da ga ima vsak dan 1000 litrov. Dobavo potrebnega mleka si je Wüst zagotovil na ta način, da se je na Leidenbergu ustanovila mlekarska zadruha, in njeni udje so se zavezali, v Wüstovo sirarno oddajati vse mleko, ki ga ne potrebujejo za dom. To mleko kupuje Wüst po 12 h kilo. Pravila društva so stroga in imajo vsa potrebna določila, da ne pride nič slabega ali napačnega mleka v sirarno.

Sirarnični prostori so pritlični. V sirni kuhinji smo razen navadne oprave našli slano kopel, kjer se sir soli, ko pride iz stiskalnice. Prvi dan sir ostane še v obroču (obodu) in se tako soli, potem pa pride v slano vodo, kjer ostane 3 dni. Soljenje sira v slani

vodi ali slani kopeli ima take prednosti pred navadnim ali suhim soljenjem, da se dandanes v naprednih sirarnah povsodi izvršuje. S soljenjem v slani vodi se prihrani veliko soli, pa tudi veliko dela in truda. Hlebi se povsodi enakomerno osole, zato postane koža povsodi enakomerno trda. Pri takem soljenju ostanejo police bolj suhe in snažne, in zato tudi bolj trpežne in za sir sam bolj zdrave. Vse to so prednosti, ki so veliko vredne za vsako sirarno. Slana kopel mora biti seveda dosti močna, to se pravi dosti slana, če naj se sir dobro osoli. Praktični sirarji pravijo, da je raztopina soli ravnoprav močna, če je tako gosta, da se jajce ali krompir v njej napol potopi. Tako dela tudi Wüst ali pravzaprav njegov sirar. Naprednejši Švicarji pa v to svrho rabijo solomer, ki je najbolj zanesljiv. Ta solomer kaže v odstotkih, koliko je raztopljene soli. Kakor uče izkušnje, je najbolje, da ima raztopina 20 % soli. Le v poletnji vročini, torej v juniju, juliju in avgustu je dobro, da ima raztopina nekoliko več soli, namreč 22 do 24 %, to pa zato, ker se bolj drži, če je tako močna.

S soljenjem in namakanjem sira v slani vodi se raztopina seveda slabša. To je čisto naravno. Če sir po tri dni leži v taki vodi, leze vanj sol, oziroma slana voda, iz sira pa izstopa siratka. Na ta način se solna raztopina slabša, izgubiva svojo moč in se sčasoma tudi lahko usmradi. Da se to ne zgodi, je treba porabljeno sol nadomeščati. Švicarji delajo to na ta način, da oslavljeni raztopini vsak teden dodajajo po nekoliko nove soli, ali pa na ta način, da slano kopel zalivajo z močno raztopino soli, ki jo v to svrho nalašč pripravljajo v posebnih kadicah. Pri tej priliki odstranijo tudi vse tiste umazane pene, ki se rade kažejo pri raztapljanju soli. Zalivajo pa tako, da najprej odvzamejo nekoliko golid oslabiljene solnine in potem dodajo ravno toliko golid močne solne raztopine. Zaliti se mora vsak teden vsaj enkrat.

Za slano kopel rabi Wüst štirioglato in podolgasto posodo iz cementa. Dobro so tudi podolgaste hrastove

banje. Te posode morajo biti tako prostorne, da je vanje lahko spraviti po dva ali tri sire drugega zraven drugega. in tako globoke, da lahko leže po trije siri drug vrh drugega. Slana kopel mora torej imeti prostora za 6 ali za 9 hlebov sira.

V kipelni kleti je peč za uravnavanje topline. V kleti je bilo 60 prav lepih, velikih sirov, ki so pričali o skrbnem delu sirarjevem. V predkleti je bilo 16 sirov. V sirni shrambi smo imeli nazadnje priliko pokušati izborni pridelek, ki ga Wüst dobiva iz svoje sirarne. Bil je izvrsten sir, ki ga je vsak hvalil zaradi finega in pristno emodolskega okusa.

V tesni zvezi s sirarno je Wüstova prasičja reja. Pa ne samo Wüst, ampak tudi gospodarji iz okolice se pečajo s prasičjo rejo, ker jim v to daje najugodnejšo priliko obilna siratka, ki jo dobivajo iz sirarne. Wüst redi vsega skupaj 35 prasičev in 4 plemenske svinje, ki mu dajejo mladiče za pitanje in za nadaljnjo rejo. Prasiči, ki smo si jih pri tej priliki ogledali, so vseskozi požlahtnjeni z belim angleškim (jorkširskim) plemenom. Svinjaki so tudi prav primerno zgrajeni in imajo betonirana tla. Vsa gnojnica iz svinjakov je skrbno napeljana v nepredirno gnojnično jamo, odkoder se vozi na travnike. Kako pametno! Pri nas pa mislimo, da prasičja gnojnica ni vredna gnojnične jame. Pri nas rajši trpimo, da se sceja v tla in da kuži vso svinjakovo okolico. Koristiti bi nam morala, pa nam vsled naše nebrižnosti škoduje! Ali ni tako početje ne-spametno?

Wüstova kmetija nam je s svojim vzornim gospodarstvom tako ugajala, da smo bili polni hvale, ko smo končali zanimivo ogledovanje in se vračali proti Sursee. Kdo bi si bil mislil, da bomo na tej kmetiji našli toliko spodbudnega in poučnega! Zato smo pa tudi g. Wüsta, ki nas je tako ljubeznjivo sprejel in nam toliko poučnega pokazal, prav iskreno zahvalili. Hvaležni smo bili pa tudi g. Freyu, ki nam je svetoval, da smo ogledali to posestvo in nam je pri tej priliki marsikaj dobrega povedal.

13. Obisk zimske kmetijske šole v Sursee.

Sredi bujno zelenih travnikov in sadnih vrtov ob cesti med kolodvorom in mestecem Sursee se vzdiguje lepo novo poslopje, ki se vidi daleč naokoli. To je zimska kmetijska šola, ki je že 20 let v tem kraju. Dobrih 16 let je bila nastanjena v mestu samem, v stari mestni hiši. Število učencev je pa tako naraščalo, da so postali ti prostori dosti pretesni in da se je moralo sezidati novo poslopje. Ko se je šola na sedanjem prostoru otvorila, je bil to pravi ljudski praznik. Nad 400 gospodarjev od blizu in daleč se je zbralo k tej lepi svečanosti. Ta mnogoštevilna udeležba, ki priča o veliki zavednosti šviških kmetov, bodi našim gospodarjem dokaz, kako šviški gospodarji cenijo korist kmetijskih šol in kako se brigajo za strokovno izobrazbo svoje mladine. Švica je primeroma majhna država, ali za ljudsko izobrazbo, za splošno kakor za strokovno, žrtvuje veliko. Ta dežela je komaj 4krat tako velika kakor je naša Kranjska, pa ima 22 kmetijskih šol. Samo zimskih kmetijskih šol ima 11. Razentega ima 4 splošno kmetijske, 3 mlekarske, 3 vinarske in sadjarske in 1 visoko šolo za kmetijstvo. Temu razvitemu kmetijskemu šolstvu je veliko pripisati, da je šviško kmetijstvo na tako visoki stopnji. Ko bi se hoteli Kranjci primerjati s Švicarji, bi morali imeti vsaj 5 kmetijskih šol, a imamo eno samo, in še ta je namenjena v prvi vrsti za vinorodne kraje.

Šola v Sursee je dvoletna zimska šola in trpi po 5 mesecev na leto, od novembra do konca marca. Čez poletje hodijo učenci domov, da pomagajo pri domačem gospodarstvu. Leta 1904. je obiskalo to šolo v obeh letnikih 85, in leto prej 102 učenca. Pa tudi druge zimske šole so dobro obiskovane. Da so zimske kmetijske šole pri praktičnih gospodarjih tako priljubljene, ni nič čudnega, saj se vrši pouk na teh šolah v času, ki je po naravi odločen za učenje kmetske mladine, ko gospodar svojega sina najlaže pošilja v šolo. Te šole so pa tudi najcenejše in v današnjem času, ko se povsodi toži o pomanjkanju delavnih moči, posebno

umestne. Prav zato so pa te šole tako priljubljene. To so prave kmetijske šole, ker se najbolj ozirajo na potrebe kmetiskih gospodarjev.

Poleg vseh teh ugodnosti ostajajo učenci zimskih kmetijskih šol v najboljši zvezi z domačo hišo, ker hodijo čez poletje domov. Na ta način se ne od-tujijo domači hiši in se pozneje tudi ne izneverijo svojemu poklicu, kar se o večletnih zavodih, kjer se po-učuje vse leto, ne more trditi.

Ko smo dospeli do šole, ki je zgrajena v čisto modernem slogu v eno nadstropje z visokim pritličjem, smo takoj krenili proti vhodu, da si z gosp. Freyem na čelu ogledamo notranjo uredbo. Tukaj nas je naj-prisrčneje sprejel narodni svetnik gosp. Fellmann kot predsednik šolskega nadzorstva, mož, ki se mu ima zavod veliko zahvaliti, da je dobil tako ugodne prostore.

Narodni svetnik gosp. Fellmann je sam prevzel vodstvo naše družbe in nam je razkazal in pojasnil vse. Šola nima kmetije, pa jo dobi. Za sedaj se nahaja pri šoli le velik zelenjadni vrt, ki daje potrebno zelenjavo za šolsko kuhinjo. Krasni so prostori sedanje šole, ki se vseskozi odlikujejo po svoji moderni opravi in udobni opreми, po drugi strani pa tudi po svoji namenu primerni uredbi. Učilnice so svetle, zračne in dobro prevetrovane, in taki so tudi vsi drugi prostori. V vsej hiši ni nobenega zakotja in nobenega prostora, ki bi ne bil pametno porabljen. Šola ima 3 učilnice, 2 za prvi razred (zaradi velikega števila je potrebna sporednica) in eno za drugi razred. Šolski pouk traja v obeh letnikih po 6 ur na dan, 3 ure dopoldne (od $\frac{1}{2}9$ do $\frac{1}{2}12$) in 3 ure popoldne (od 1 do 4). Prej in pozneje je čas določen za učenje, izdelovanje nalog, petje. Zjutraj vstajajo učenci ob $\frac{1}{2}6$, zajutrek je ob $\frac{1}{2}8$, kosilo ob $\frac{1}{2}12$, mala južina ob 4 in večerja ob 7 zvečer. Ob 9 zvečer morajo učenci spat. S šolskim poukom vred je vsega skupaj po 10 ur učenja na dan. Za ta pouk je nastavljenih 5 glavnih učiteljev, in sicer 4 strokovni učitelji in 1 učitelj za ljudskošolske pred-mete. Razen teh na zavodu poučujeta še 2 pomožna učitelja, eden za živinozdravstvo, drugi za postavo-znanstvo. Krasni so prostori za učne zbirke, za ke-

mijski laboratorij in za knjižnico. V sobi za učila so vzbujali mnogo zanimanja različni dragoceni modeli, ki se rabijo za pouk v živinoreji, živinozdravstvu in rastlinstvu, dalje goveja in konjska okostnica, kmetijstvu škodljive in koristne živali, fizikalne priprave itd. V kemijskem kabinetu nas je posebno zanimala priprava za preiskovanje mleka. Vsi navedeni prostori se nahajajo v pritličju in v prvem nadstropju; tukaj se nahaja tudi stanovanje ravnateljevo in soba za učitelja-predstojnika. Spalnice učencev so zgoraj v podstrešju, ki je v to svrho nalašč in prav pripravno prirejeno. Tukaj je prostora za 70 učencev. Streha na vrhu je ravna in prirejena za sušenje perila. Imeli smo z nje krasen razgled po vsej slikoviti okolici kakor tudi na mestece Sursee.

Nazadnje smo si ogledali še obednico učencev in šolsko kuhinjo, ki sta spodaj pod pritličjem, v takozvanem podzemlju. Obednica je velika in polna sporedno stoječih miz. Poleg nje je kuhinja, ki je po svoji opravi res nekaj posebnega. Železni štedilnik je sredi prostorne kuhinje. Tla so betonirana, stene pa visoko gor iz zloženih in položčenih pločic. Vse se blešči od same snage in čeje. Kuhinjo kakor tudi obednico je razkazovala ravnateljeva gospa soproga, ki je z vso ljubeznivostjo dajala potrebna pojasnila.

Ko smo končali z ogledovanjem šolskega poslopja, smo ogledali še gospodarsko poslopje, ki stoji zadaj za šolo v pravem kotu in ob njeni levi strani. V tem poslopju se nahajajo naslednji prostori: spodaj 2 kleti, perilnica, drvarnica in prostor za stalno razstavo kmetijskega orodja in strojev, zgoraj spalnica za 30 učencev in umivalnica. Dlje časa smo se mudili v prostoru za kmetijske stroje. Na šviških kmetijskih šolah se polaga velika važnost na pouk o strojeznanstvu in na poučne zbirke kmetijskega orodja in strojev. In to je tudi čisto prav, posebno v sedanjih časih, ko se je treba tudi malim posestnikom vpričo nezadostnih delavnih sil poprijemati boljšega orodja in raznih strojev. Kdor hoče stroje prav rabiti, jih mora tudi dobro poznati, ne samo glede njih sestave, ampak tudi glede mehanizma in dela. Če tega

ne zna, se kaj rado pripeti, da stroj slabo dela, da se hitro obrabi in da se sploh rad pokvari. Pouk o stroje-znanstvu je pa tudi zaraditega potreben, ker se leto za letom vpeljujejo novi stroji, zboljšani stroji, stroji novejše in popolnejše sestave. Kmetovalcu je težko izbrati najboljši stroj, ker je reklama od strani raznih tvrdek tako velika, da se navsezadnje človek sam ne spozna, kateri tvornici bi bilo bolj zaupati. Če si pa kmetovalec pridobi potrebnih vednosti glede strojev, si bo vedel izlahka pomagati, kadar mu bo treba naročiti kak stroj. Dober pouk o strojih je torej velike vrednosti za učence kmetijskih šol. Ta pouk more biti pa le tedaj prav uspešen, če je praktičen in če se na strojih samih vse potrebno pokaže in pojasni. Prav zato so pa tudi take zbirke kmetijskih strojev važen učni pripomoček. Pa tudi za praktične gospodarje so važne take stalne razstave kmetijskih strojev, kakor se nahajajo na šviških šolah, ker se ondi vsak lahko pouči, kakšne vrednosti so posamezni stroji in kje se dobivajo pripravní stroji. Napravo takih razstav je na kmetijskih šolah zaraditega le priporočati, toliko bolj, ker razne tvrdke svoje stroje rade in brezplačno pošiljajo na ogled, tako da prireditel take stalne razstave ne stane nič drugega kakor prostor, kjer se stroji in orodje hranijo, in pa stroške za prevažanje. Razstava naj se omeji seveda le na take stroje, ki se priporočajo za gospodarske razmere dotičnega kraja.

Iz strojne lope — tako bi lahko imenovali ta prostor — smo šli na vrt, ki se razteza v podobi pravičnega čveterokotnika zadaj med šolo in med gospodarskim poslopjem. Ob čedni ograji smo našli oblikovano drevje, same hruške, po vrtnih gredah pa različno zelenjavo, ki se rabi za šolsko kuhinjo. Nekteri prostori so bili odločeni za primerjalne poskušnje z raznimi vrstami kmetijskih rastlin. Te poskušnje delajo strokovni učitelji. Po tem ogledu nas je narodni svetnik gospod Fellmann povabil v obednico, kjer nam je ravnateljeva gospa soproga postregla z izbornimi botelskimi vini. Pili smo francoska in renska vina, ki so nam kmalu razvnela srce. Pevci so zapeli par slovenskih pesmi, ki so našim gostoljubom tako ugajale, da so jih morali ponoviti.

Za prijazni sprejem in pogostitev smo se nazadnje iskreno zahvalili. Začelo se je že dobro mračiti, ko smo prišli v Sursee. V hotelu „Hirsch“ smo imeli skupno večerjo, kjer so nas počastili s svojo udeležbo narodni svetnik g. Fellmann, ravnatelj dr. Schläfli z gospo soprogo in strokovni učitelj Frey. Bil je prav zabaven večer. Obpriliki je ravnatelj Schläfli v jedrnatem govoru opisal kmetijske razmere kantona Lucerna in še posebej značaj vzhodnega in zapadnega Švicarja, ki sta prav v tem kantonu mejaša. Napravil je med njima blizu tako primero, kakor jo delamo pri nas med gornjim in spodnjim Štajercem. Vzhodni Švicar je bolj živahne nravi, podjeten in za obrtovanje bolj pripraven, dočim je zapadni Švicar kmet v pravem pomenu besede in nič drugega. Temu govoru je sledilo več napitnic, dokler ni napočila ura počitka in ločitve. Lepi večer, ki smo ga tukaj preživeli, ostane gotovo vsem izletnikom v najprijetnejšem spominu.

14. Čez Aarau v Curih.

Ko smo se v soboto, 20. avgusta zjutraj zbirali na kolodvoru v Sursee, da se odpeljemo proti Curihu, smo tamkaj dobili dva kmeta, ki sta s teleti čakala na vlak proti Lucernu. Tak prizor je na železničnih postajah čisto navaden; ali kar nas je v tem slučaju nenavadno zanimalo, je bila telečja obilnost in teža, vredna, da se omeni v tem spisu. Teleti sta bili stari po 9 tednov, a sta tehtali eno 164 *kg*, drugo pa 140 *kg*. Lepa teža za to starost! Še lepši je bil pa skupiček. Ker sta bili teleti prodani na živo težo po 1 K 40 h, je eno tele vrglo 229 K 60 h, drugo pa 196 K. Kmeta sta več dobila za svoji teleti, kakor po mnogih naših krajih dobivamo za svoje krave. Vsem navzočim se je le škoda zdelo, da morajo tako lepa teleta v mesnico.

Omeniti mi je pa še nekaj drugega pri tej stvari. V Švici se teleta sploh rede, in če se prodajajo, prodajajo se za pleme. Le telesno pohabljen, manj ugodno razvita in manj vredna teleta se prodajajo mesarju, in navadno šele potem, ko so stara po 8 in več tednov. V poznejši starosti jih prodajajo zaradi tega, da se ko-

likormogoče zdravna razmerje med kostmi in mesom. Znano je, da so teleta simodolskega kakor tudi rjavega šviškega plemena v prvih tednih jako koščena, tako da se jih mesarji boje. Pozneje se pa ta neugodnost izgubi, zato mesarji v Švici teleta najrajši kupujejo, ko so stara 8 in več tednov. Seveda je tako blago dražje; zato se pa prodajajo le v večja mesta in v letovišča, torej v kraje, kjer gospoda veliko bolj gleda na slast mesa kakor pa na njegovo ceno.

Ko smo se izletniki zbrali v polnem številu in se pripravili za vstop na vlak, je prišel ravnatelj dr. Schläfli, da nas še enkrat pozdravi. Med živahnim poslavljanjem in z iskrenimi pozdravi smo stopili nato v vlak in se odpeljali proti Curihu.

Noter do Curiha smo se vozili po prijaznih dolinah ob reki Vigri, Ari in Limati. Vsa pot je bila velik ovinek proti severu. Iz Surseeja smo se vozili najprej v mer proti severozahodu, blizu iztoka Vigre v reko Aro se je pot obrnila nazaj proti vzhodu, in kjer se Limat izteka v Aro, tam je vlak zavil zopet proti jugu in je vozil naravnost proti Curihu. Lepa je bila vožnja po vinorodnih kantonih Soloturn in Aargau ob reki Ari in pozneje po vinorodnem kantonu Curihu ob reki Limat. V mestu Aarau smo izstopili, ker je imel vlak precej postanka. Aarau je glavno mesto kantona Aargau in šteje okoli 6000 prebivalcev. Mesto leži ob Ari na vznožju skrajnjih delov velikega pogorja Jüre, ki od tukaj sega daleč dol do francoske meje. Ko smo si v hitrici ogledali nekatere dele mesta, ki se odlikuje posebno s svojo razvito obrtjo, smo zopet odrinili naprej. Ni trajalo dolgo, in prišli smo v kraj, ki je za nas Avstrijce zgodovinskega pomena, v kraj, koder so se v starodavnih časih raztezala velika posestva grofov Habsburških in kjer še sedaj stojе sledovi nekdanjega gradu Habsburg. Z napeto pozornostjo smo se ozirali proti mestu, kjer se vzdiguje Vilpelska gora, da bi zagledali vrhu nje stoječo razvalino. Nestrpno smo vpirali oči po tej okolici; nazadnje se nam je na nekem ovinku vendar posrečilo zagledati za par trenutkov stolp razvaline, ki moli proti nebu. V tem nekdanjem gradu se je pred več kot

600 leti rodil Rudolf grof Habsburški, praoče avstrijskih cesarjev. Grad sam pa je postavil l. 1020. grof Radebod Starograjski.

Prijetna je bila vožnja tudi po dolini reke Limat, ki jo skozi do Curiha venčajo vinske gorice. Lep razgled smo imeli na tej poti na mesto Baden, ki ima sloveče toplice. To mesto je bilo do 15. stoletja večkrat sedež habsburškim grofom, sedaj je pa važno letovišče za tujce. V okolici rase izvrstno badensko vino.

Čimbolj smo se bližali Curihu, tembolj so bili poznati sledovi hude suše, toda ne po travnikih, pač pa po brežinah in mejah, kjer je tenka zemlja. Mestoma je bilo grmovje čisto suho in rjavo, kakor bi bilo popaljeno.

Okoli poldneva smo dospeli v Curih. Tam nas je pričakoval naš dobri znanec g. J. Schmid iz Wollishofena. Podali smo se takoj v pripravljena stanovanja in potem k skupnemu obedu.

15. Na kmetijski šoli v Strikhofu pri Curihu.

Popoldan 20. avgusta je bil določen za ogledovanje kmetijske šole v Strikhofu. Ta šola nas je zanimala iz raznih vzrokov; predvsem zaradi svoje uredbe. Na šoli se nahajata namreč letna kmetijska šola in zimska kmetijska šola. Dalje smo se zanimali za šolsko kmetijo, ki se peča tudi s poljedelstvom. Najbolj nas je pa zanimala šolska živinoreja, in sicer zaraditega, ker se na šoli že od l. 1867. redita obe šviški plemeni, simodolsko in rjavo šviško, in smo bili radovedni, katero pleme se na šoli bolje sponaša.

Po obedu v Curihu smo se zbrali najprej pri fotografu. Vsak je želel dobiti skupno sliko, ki bi ga še v poznih letih spominjala na potovanje po lepi šviški deželi. Ko smo bili tam gotovi, smo odšli proti šoli. Kmetijska šola leži zunaj mesta v smér proti severozapadu, med staro in novo cesto, ki pelje proti Winterturu, na vznožju gozdnate Curiške gore.

Pred šolskim poslopjem nas je sprejel z vso uljudnostjo g. ravnatelj dr. Schneebeli, ki nas je potem tudi ves čas okrog vodil. Šola se nahaja na nekdanjem

posestvu curiške bolnice in je bila ustanovljena l. 1853., torej pred dobrimi 50 leti. Že v pričetku je imela šola lepo posestvo, ki se je pa v teku let še izdatno povečalo, tako da meri sedaj nad 38 hektarov. Lepa in ugodna so šolska poslopja, ki stoje sredi obsežne kmetije. Spredaj na levo od poti stoji šolsko poslopje, ki je samo zase, zgrajeno v eno nadstropje s streho v šviškem slogu. Tu notri so učilnice, knjižnice in sobe za učne pripomočke. Nekoliko naprej stoji veliko dvonadstropno poslopje, kjer so stanovanja za učence in za učiteljsko osebje. Prostor vmes zavzema lep park s krasnimi nasadi cvetic in drevja. Na desno od poti, nasproti šoli, leži velik vrt, kjer se prideluje potrebna zelenjava. Naprej od vrta stoji star hlev in svinjaki. Vse te stavbe vidiš na en pogled, če prideš do zavoda. Nekoliko na stran, in sicer na levo od poslopja za stanovanja pa stoji novosezidani hlev, ki ga kaže podoba 24. Šolsko poslopje in hlev sta bila čisto nanovo zidana, poslopje za stanovanja se je pa tudi tekom časa izdatno razširilo. Za vse te zgradbe se je toliko izdalo, da se je prvotna vrednost poslopja, ki je bila cenjena na 40.000 K, povzdignila danes na okroglo 340.000 K.

Obisk šole je dober, ali povzdignil se je posebno od l. 1897., ko se je vpeljala poleg šole z vseletnim poukom tudi še zimska šola. S to združitvijo je šola veliko pridobila. Leta 1903/4 je obiskavalo šolo pozimi 67 učencev, poleti pa le 29 učencev. Ta obisk dosti jasno kaže, kako prav so zadela šolska oblastva, ko so na šoli vpeljala tudi samozimske tečaje, in kako močno se je stem ustreglo potrebam gospodarjev.

Šola z vseletnim poukom trpi 2 leti, oziroma 1 in pol leta. Dva zimska tečaja in vmes ležeči poletni tečaj so obvezni, prvi poletni tečaj je pa neobvezen. Zimski tečaj trpi 5 mesecev, od novembra do aprila, poletni tečaj pa tudi 5 mesecev, od maja do oktobra. Zimska kmetijska šola je dvoletna in trpi skozi oba zimska tečaja po 5 mesecev na leto.

Na zavodu deluje 10 učnih moči, in sicer 4 glavni učitelji in 6 pomožnih učiteljev. Razen teh so za praktični pouk nameščeni 2 delovodji in 1 vrtnar. Glavni

učitelji opravljajo tudi popotni pouk, sodelujejo pri strokovnih listih kot uredniki ali dopisovalci in sodelujejo tudi sicer povsodi, kjer je treba za povzdigo kmetijstva, pri društvih, razstavah itd.

Z g. ravnateljem smo si ogledali vse šolske prostore. Povsodi smo se lahko prepričali o zgledni uredbi zavoda. Šola razpolaga z ugodnimi prostori in z bogatimi učnimi sredstvi, tako da je z vsem dobro preskrbljena. Ko smo si ogledali šolo, pričeli smo z ogledovanjem gospodarstva.

Šolska kmetija meri okroglo 38 hektarov. Največ je travnikov in njiv, pa tudi nekaj vinograde in gozda. Ko je šola l. 1853. pričela s svojim delovanjem, je imela več njiv ko travnikov, danes ima pa dvakrat toliko travniščine kakor njiv. V tem pogledu utegnejo marsikoga zanimati naslednja števila.

L. 1853. je bilo pri šoli:	11.25 ha njiv	(t.j. 52%),
	10.08 „ trav.	(t.j. 48%).

Skupaj 21.33 ha.

Sčasoma se je posestvo povečalo za okroglo 10 ha njiv.

Danes se nahaja pri šoli:	22.42 ha travn.	(t.j. 70%),
	9.50 „ njiv	(t.j. 30%).

Skupaj 31.92 ha.

Če pregledamo števila v oklepajih, ki kažejo v odstotkih razmerje med travniki in njivami, potem vidimo, kako močno se je izpremenilo to razmerje. Njive so se skrčile, travniki pa razširili. Pa tudi tiste njive, ki so ostale, se danes drugače obdelujejo kakor pred 30 leti. Dočim se je prej porabilo $\frac{2}{3}$ njiv za žito, je danes ravno narobe. Danes se prideluje na njivah poglavitno krma, kajti $\frac{2}{3}$ njiv je odločenih za pridelovanje krme in le $\frac{1}{3}$ za pridelovanje žita. Tudi na šoli je danes vpeljana menjalno gospodarstvo, prav tako, kakor smo ga videli na Wüstovi kmetiji v Leidenbergu.

Ker se njive danes bolje obdelujejo in bolje gnoje kakor v prejšnjem času, so se seveda pridelki močno zboljšali. V prvih letih se je v Strikhofu na 1 ha pridelovalo povprek po 16 metrskih centov pšenice, danes

znaša povprečni pridelek 23 metrskih centov. In prav tako je z drugimi pridelki. Krompirja se je pridelovalo v prvih letih po 120 metrskih centov, pese po 300 metrskih centov na 1 *ha*, danes dobivajo krompirja po 200, pese po 600—700 metr. centov na 1 *ha*. Seveda so tekom časa narasli tudi stroški pridelovanja. Vzlic temu je danes čisti dohodek večji kakor je bil pred 50 leti. Ker utegnejo koga zanimati gospodarski uspehi prejšnjih in sedanjih let, ki jih imajo v Strikhofu, zato naj navedem nekaj števil.

V letih 1853.—1855. je pokazal račun, da je bilo na 1 *ha* povprek:

747 K kosmatega dohodka in
594 „ stroškov pridelovanja,

torej 153 K čistega dohodka.

V letih 1898.—1902. se je pokazal naslednji uspeh na 1 *ha*:

1163 K je bilo kosmatega dohodka,
981 „ stroškov pridelovanja,

torej 182 K čistega dohodka.

V zadnjih 50 letih so torej narasli:

kosmati dohodek za 56%,
stroški pridelovanja za 65%,
čisti dohodek za 19%.

Če vzamemo čisti dohodek za obresti od zemljiščne glavnice in če jih računimo po 4%, potem bi znašala vrednost 1 *ha* zemlje pred 50 leti 3825 K, danes pa 4550 K. Večja vrednost zemlje bi znašala danes potemtakem 725 K pri hektaru. Dejansko je pa danes zemlja v Švici dražja.

Travniki so tudi v Strikhofu nasajeni s sadnim drevjem. Del travnikov se porabi vsako leto za zgodnjo spomladno pašo, ki se prične navadno s 15. aprilom. Ta paša traja dober teden, včasih pa tudi po 14 dni. Za suho se kosi že proti koncu maja, kakorhitro stopi trava v cvetje. Na 1 *ha* se računa po 75 metrskih centov pridelka.

Njive so se sčasoma močno zboljšale z dobrim gnojenjem, z globokim oranjem in z osušenjem. Mestoma je bilo potrebiti tudi kamenje. Danes

se rabijo njive predvsem — ne glede na to, kar je bilo prej o tem povedanega — za poskuse z različnimi vrstami kmetijskih rastlin, potem za poskusno gnojenje z umetnimi in domačimi gnojili in za poskusno pridelovanje rastlin na različne načine. Mnogo važnih vprašanj se na ta način leto za letom rešuje na tem zavodu v prid uspešnemu poljedelstvu.

Ker je zemlja težka, se na šoli rabijo močni železni plugi Zakove sestave in močne železne brane. O sadežih, ki smo jih videli na njivah, ni posebnega povedati. Nekatere njive so bile že sprašene; ral je bila pa težka vsled dolgotrajne suše, tako da so morali orati z dvema paroma.

Posebno močno smo se zanimali za šolsko živinorejo, ki se peča z mlekarstvom in z rejo mlade govedí. Ker se redita na šoli že leta in leta obe šviški plemeni, smo bili seveda najbolj radovedni, kteremu plemenu se na šoli daje prednost. V hlevu smo našli ta čas 8 krav in 1 bika rjavega šviškega plemena in 13 krav in 1 bika simodolskega plemena. Vse živali so se odlikovale s svojo lepoto, velikostjo in z dobro rejenostjo. Bik rjavega šviškega plemena je bil star 4 leta in je tehtal 1040 *kg*. Cenjen je bil 1600 K. Bik simodolskega plemena je bil 3 leta star in je tehtal 1045 *kg*. Kupila ga je šola za 2000 K. Oba se spuščata po 8 K. Krave rjavega šviškega plemena tehtajo po mnogoletnih zapiskih povprek po 660 *kg* in molzejo po 3400 litrov na leto, krave simodolskega plemena pa tehtajo po 690 *kg* in molzejo po 3100 litrov na leto. Na naše vprašanje, katero pleme je boljše za užitek, je ravnatelj dr. Schneebeľi takole odgovoril: Za meso sta obe enako vredni, za delo je simodolsko pleme boljše, za molžo pa rjavo šviško. To si tudi prav lahko razlagamo, če pomislimo, da se rjavo šviško pleme redi po krajih, koder delajo s konji, in da je simodolsko pleme iz krajev, kjer redijo tudi vole in kjer se dela z volmi. Glede ostalih lastnosti obeh pasem ni posebnih razlik, le da je simodolska živina rada težja.

Zanimal nas je pri tej priliki tudi razvoj in napredek šolske živinoreje. O tem smo izvedeli tole.

Pred 50 leti je imela šola vsega skupaj samo 12 krav in 2 konja. Danes redi šola 40 glav živine, in sicer redno po 20 krav, 2 bika, 2 vola, 4 konje in 12 glav mlade govedi. Živina se je polagoma zlepšala in je težja, tako da se je njena vrednost tudi na to stran povzdignila. Ravno tako se je zboljšala tudi njena mlečnost, povprek od 3000 do 3400 litrov. Pred 50 leti so se šviške krave cenile po 270 K, danes se cenijo po 700 K.

V telečjem hlevu sta bili 2 teleti, stari po 14 dni. Vsa druga mlada živina je bila na planini. Ker smo se močno zanimali za napajanje telet, ki je po Švici povsodi vpeljano, nam je g. ravnatelj tudi pokazal, kako se teleta na šoli napajajo. Napajanje telet ima mnoge prednosti, zato se je začelo tudi že po naših krajih vpeljevati. Glavna korist takega ravnanja je v tem, da se kravja mlečnost z napajanjem pospešuje in da se teleta veliko lažje in bolje odstaviijo, če se napajajo kakor če sesajo. Mnogi ugovarjajo napajanju, češ da je napajanje telet z napajalniki nenaravno. Tega pa ne pomislijo, da je tudi današnja kravja mlečnost nenaravna in da se je razvila šele sčasoma, pod vplivom človeške pomoči. V pričetku so krave dajale le toliko mleka in so molzle le toliko časa, dokler je tele sesalo. Dandanes dobre krave molzejo do zadnjega in dajejo veliko več mleka kakor ga tele potrebuje. In prav to, da krave veliko več molzejo in da rade pridržujejo mleko, ki ga tele ne more popiti, in da se krave na ta način same kvarijo v svoji dobri mlečnosti, prav to je napotilo razumne Švicarje, da pri svojih dobromolznih kravah ne puščajo več, da bi teleta sesala, ampak so se poprijeli napajanja, ki jim prinaša najugodnejše uspehe pri reji mlade govedi.

Pri napajanju dobiva tele toliko mleka, kolikor ga potrebuje za svoj telesni razvoj, nič več in nič manj. Teleta se pri taki reji ne presesajo, pa tudi ne rede bolj kakor je treba. Vsako tele dobi, kar mu gre. Teleta se tudi veliko lažje navajajo na drugo krmo in se tako dobro odstaviijo, da jim tega ni poznati. Po drugi strani se krave z vsako molžo do čistega izmolzejo, kar zelo ugodno vpliva na delovanje mlečnih žlez. Krave

nam pa tudi tako ne shujšajo, kakor se godi pri sesanju. Vse to so velike prednosti, ki jih imamo pri napajanju.

Seveda je treba za napajanje tudi nekterih predpogojev. Po krajih, koder krave slabo molzejo in kjer je cena živine vsled nedostatne reje še nizka, tam napajanje ne bo donášalo posebnega dobička. Napajanje mora dlje časa trajati kakor sesanje. Stroški take reje so zaraditega večji in se le tam dobro poplačajo, kjer ima živina dobro ceno, kjer se živina za pleme prodaja in dobro plačuje. V Švici napajajo teleta po $\frac{1}{2}$ leta, pa tudi po $\frac{3}{4}$ leta in dlje in porabijo v tem času po 1000 do 2000 litrov mleka, pa tudi več. Posebno junčki, ki imajo postati dobri za raznovrsten užitek, se napajajo dolgo časa, tako da znašajo stroški samo za prvo leto do 300 K in več, če se vse upošteva. Ali vse to se izplačuje šviškim živinorejcem, ker svojo lepo in dobro živino prodajajo po visoki ceni, ker zanje dobivajo dokaj več kakor znašajo stroški reje.

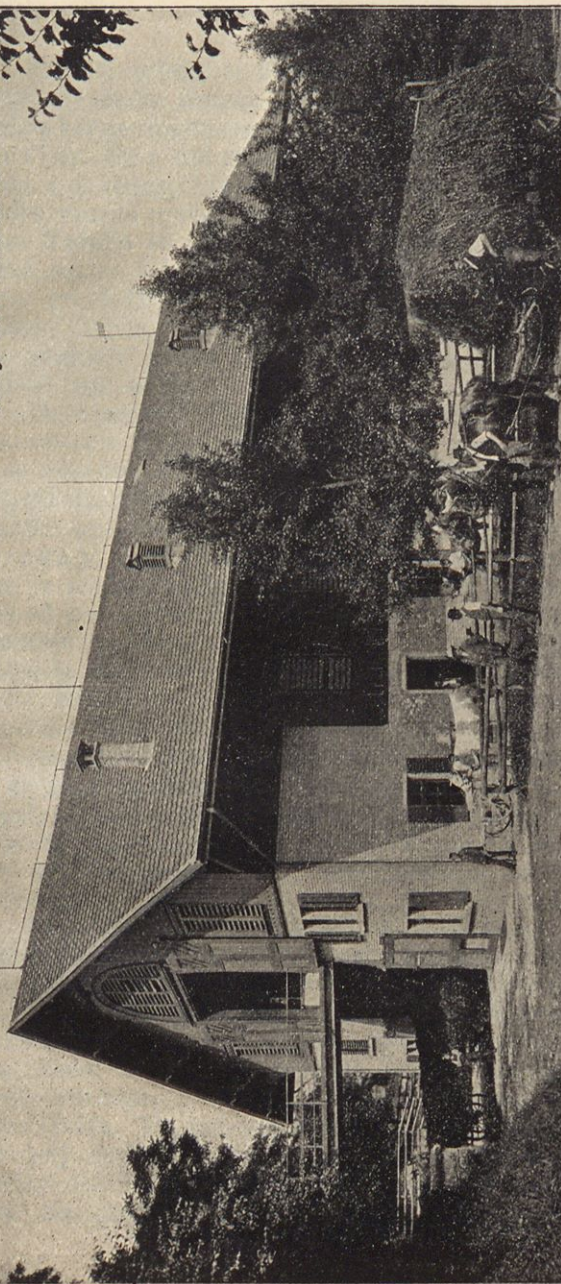
V naših razmerah telet ne moremo tako dolgo, niti tako močno napajati kakor v Švici. Saj bi nas stalo v krajih, kjer se mleko lahko in dobro prodaja, samo mleko, ki bi ga porabili za teleta, mnogo več kakor bi pozneje dobili za živali. Pa tudi iz tega vzroka ne, ker so naše krave še vobče premalo molzne. Pri nas bo zadostovalo, če bomo teleta napajali krajši čas, recimo po 3 do 5 mescev, in če bomo teletom dajali tudi manjše množine mleka. To storimo toliko lažje, ker je naša živina tudi vobče lažja in cenejša kakor je v Švici.

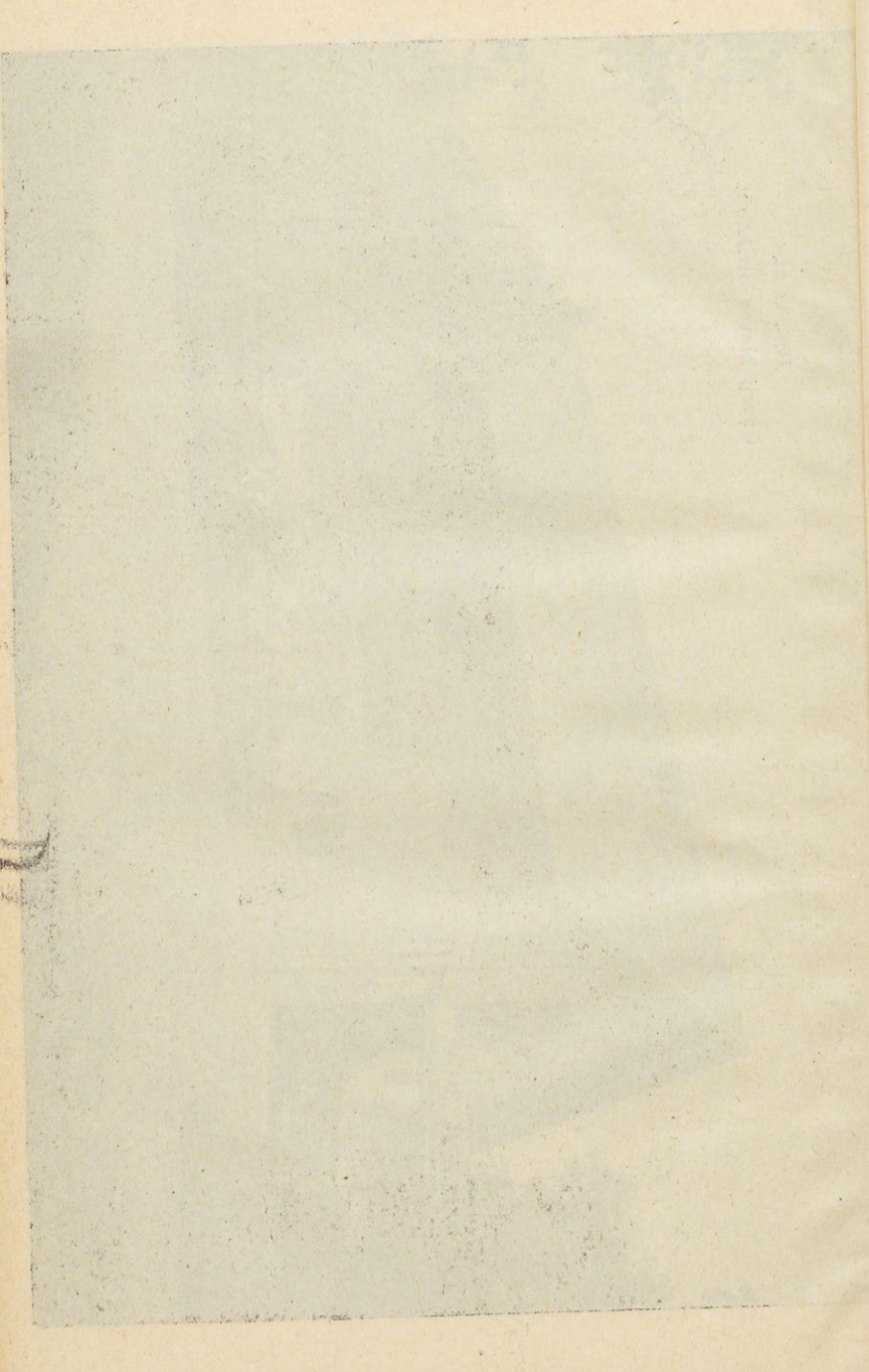
Kot nekak zgled, kako bi bilo pri nas teleta napajati po šviškem načinu, navajam tukaj naslednja števila. Teleta naj dobe:

14 dni povprek po	5 litrov . . .	70 litrov.
70 " " "	6 " . . .	420 "
14 " " "	5 " . . .	70 "
14 " " "	4 " . . .	56 "
14 " " "	3 " . . .	42 "
14 " " "	2 " . . .	28 "
14 " " "	1 " . . .	14 "

Skupaj 154 dni 700 litrov.

Podoba 24.
Goveji hlev v Strikhofu.





Po tem zgledu bi napajanje trajalo 5 mesecev in bi trebalo mleka skupaj 700 litrov. Ta zgled nam kaže, posebno kar se tiče dnevne porabe mleka, le povprečne množine. Prve dni porabi tele manj ko 5 litrov, dočim porabi v 5. tednu tudi 8—10 litrov. Zato je pa navedeni pregled vseeno prav porabno navodilo za primerno napajanje. Nadalje se učimo iz tega pregleda, kako polagoma naj se tele odstavlja od mleka. Ni čuda, če nam teleta pri tako previdnem odstavljanju čisto nič ne shuššajo. Vobče je povedati, da se po Švici junčki dlje časa napajajo kakor teličice in da se jim daje tudi nekoliko več mleka.

Za napajanje telet je treba velike snage in pozornega dela. Časa in dela je pa manj treba kakor navadno mislimo. Posebno preprosto je napajanje v Strikhofu, kakor smo se prepričali. Tukaj ne rabijo posebnih napajalnikov, ampak tele pije iz goliše kar na rokah, namreč na ta način, da pastir pomoli dva prsta iz mleka. Mleko se mora dajati tako gorko, kakor pride od krave. V Strikhofu nataknejo teletom po vsakem napajanju posebne nagobčnike. To so preluknjane torbice iz pločevine. Te navezujejo zato, da teleta ne morejo stikati za blatno steljo in drugo nesnago, da ne morejo lizati itd.

Napajanje telet je gotovo posnemanja vredno, zato naj se ga v ugodnih razmerah poprimejo naši napredni gospodarji in naj delajo prve poskušnje. Na Štajerskem se je že tako napajanje vpeljalo v mnogih hlevih s prav dobrim uspehom. To velja posebno za Zgornje Štajersko.

Nazadnje smo si ogledali še lepi hlev, ki je zgrajen po šviškem načinu in zelo primerno opravljen. Hlev je velik in prostoren in obstoji iz dveh podolžnih staj. Med njima se nahaja prav prostorna krmilnica, visoka 5 metrov. Ob obeh stenah krmilnice je po 23 nizkih oken. Skozi ta okna se poklada krma v onstran zidu stoječe cementne jasli. Ta okna so po 70 cm dolga in 40 cm visoka. V poletnem času so odprta, zato da je hlev bolj zračen in hladen, pozimi se pa zapirajo z lesenimi oknicami. Nad hlevom je skedenj za spravljjanje krme. Na skedenj vodi most, kakor je po Švici sploh

običajno. Podoba 24. nam kaže prednjo in desno stran 37 m dolgega in 17 m širokega hleva. V prednjem kotu na desno je mlekarna z vhodom iz krmilnice. Pod njo je mlečna klet. Vrata, ki se vidijo na podobi tik mlekarnе, vodijo v hlev. Na levo nasproti mlekarni je shramba za konjsko opravo in za njo konjski hlev. Ves drug prostor rabi za govejo živino. Na desno stran so staje za molzno goved in za bike, na levo pa za mlado goved. Hlev je obokan in 3 m visok. Staje so po 2·20 m dolge in z betonom tlakane; le zadaj so vdelane po 1·30 m dolge deske, da so staje bolj gorke in da živini tako ne drsi. Gnojnični jarek je 35 cm širok. Prav dobro je skrbjeno za dovajanje svežega zraka kakor tudi za odpeljevanje gnojnice. Zrak se dovaja po podzemeljskih jarkih, ki so speljani ob obeh straneh krmilnice gor pod strop. Izprijeni zrak se odvaja po posebnih ceveh skozi strop in streho. Na zadnjem koncu hleva je prostorna gnojnična jama, tako dolga kakor je hlev širok in 3 m široka; za njo in nekoliko niže je gnojišče, ki je dobro obzidano.

Ko smo si vse to ogledali, smo stopili še k svinjakom, ki so tik starega hleva. Tukaj smo videli dva mrjasca in 2 plemenski svinji. Navadno redi šola po 12 prasičev. Svinji sta bili domačega plemena, mrjasca pa bolj angleške krvi. Občudovali smo posebno starejšega mrjasca, ki je bil po izpovedi g. ravnatelja 2 leti star, a je tehtal 305 kg. Žival je bila tako velika, da je komaj izlezla skozi svinjakova vrata. Čudno, da se k nam ne dobe tako velike in tako rastne živali in da se živali angleške ali jorkširske krvi pri nas tako hitro izrodijo. Gotovo bo bolje, če jih bomo začeli naravneje rediti in če bomo skrbeli za potrebna tekališča in za pašo. Vedno zapiranje v svinjake ne ugaja plemenskim prasičem. Svinjakom nasproti so svinjska dvorišča, pa ne založena z gnojem, kakor to vidimo pogostoma pri nas, ampak čista in svojemu namenu primerno prirejena. Ti prostori so pregrajeni in imajo potrebne priprave za kopanje. Ko nam je gospod ravnatelj med drugim še povedal, da se mrjasci spuščajo po 2 K, smo odišli še na vrt, kjer smo si ogledali različno zelenjad, ki se tukaj prideluje. Na vrtu stoji tudi lep čebelnjak. Nazadnje nas je g. ravnatelj

povabil na kozarec domačega vina. Odzvali smo se temu prijaznemu vabilu, potem pa s toplo zahvalo zapustili zavod, ki je nudil mnogo poučnega in zanimivega. Odšli smo v spremstvu g. ravnatelja dr. Schneebelija in našega zvestega spremljevalca g. I. Schmid a nazaj proti Curihu, kjer smo ta večer prenočili.

16. Pri Maggiju v Kemptalu.

V Curihu smo se mudili v nedeljo, 21. avgusta dopoldne. Ogledali smo v tem času razne zanimivosti velikega mesta, ki se razprostira ob spodnjem koncu Curiškega jezera. Posebno lepa in zabavna je bila tudi vožnja po jezeru. Z njega smo imeli prekrasen razgled po vsej okolici. Koliko življenja, koliko naravne lepote in koliko bogastva je po teh krajih! Naše navdušenje je močno povzdignila godba, ki je pridno igrala na krovu zabavnega parobroda, in je veliko pripomogla k prijetnejši vožnji. Opoldne smo se zbrali k skupnemu obedu v hotelu Seehof, potem smo pa odrinili naprej proti Kemptalu. Ogledati smo hoteli še to popoldne vzorno gospodarstvo Maggijevo, ki se nam je priporočalo z raznih strani.

Maggijevo ime je danes znano menda že po vsem svetu. Kdo pa ne pozna tistih reklamnih lepakov, ki se nabijajo po trgih in mestih in ki z njimi „Maggijeva tvornica za živila“ priporoča svoje izdelke, svojo zabelo za juho in dr.? Nam seveda ni bilo na tem, da bi ogledovali, kako pripravlja Maggi te različne začimbe, ki se z njimi da zboljševati juha in če treba tudi ponarejati, pač pa nas je zanimala njegova kmetija, ki se v veliki meri peča s pridelovanjem zelenjadi in z živinorejo in ki s svojo vzorno uredbo in svojim dobrim gospodarstvom nudi toliko zanimivega in poučnega, da jo vsako leto obiskuje vse polno izletnikov, tudi kmetijske šole in druga društva.

Kemptal je ozka in samotna dolina, ki leži od Curiha v smeri proti Winterturu. Sredi te doline stoji velika tvornica, okrog nje se pa razprostira obsežno posestvo Maggijevo. Vse posestvo, ki meri 432 hektarov (744 oralov), obstoji iz 21 naselbin (marofov) in je na-

stalo na ta način, da je Maggi pokupil nad 100 majhnih kmetij ter jih je zložil v eno celoto.

Kemtal je danes kajpada tudi važna železnična postaja. Ko smo izstopili, sta nas sprejela oskrbnik g. Gallmann in inženir g. Zweifel. Oba sta nam začela z vso prijaznostjo razkazovati zanimivosti tega velepodjetja. Tvorнице same nismo ogledovali, ker je ta dan praznovala. Ogledali smo samo prostor za parne kotle in parne stroje. Kako velika je tvornica, lahko posnamemo iz tega, da deluje s štirimi parnimi kotli in s tremi parnimi stroji (eden ima 700 konjskih sil). S parnimi stroji se proizvaja tudi elektrika, ki se rabi za razsvetlavo in drugo. Prav tega dne je bila prostorna tvorniška dvorana krasno ozaljšana, ker so pričakovali gostov iz Pariza. Napovedan je bil mnogoštevilen izlet francoskih veletržcev, ki so jih hoteli pogostiti kot odjemalce Maggijevih izdelkov.

Mimogrede smo si ogledali tudi mlekarno, ki rabi le za domače potrebe. Mleko se porablja deloma v svežem stanju, deloma za presno maslo. V mlekarni smo našli velik posnemalnik sestave Laval, ki posnema do 800-l mleka na uro. Za hlajenje mleka in smetane rabi velik jarin po Švarčevem načinu. Preden smo pričeli z ogledovanjem kmetije, nam je g. oskrbnik pokazal še zanimive priprave za čiščenje, prirejanje in sušenje zelenjadi. Kakor sem prej omenil, se Maggi v veliki meri peča s pridelovanjem zelenjadi, ki mu rabi za tvorniške izdelke. Za to pridelovanje je odločenih 65 *ha* (112 oralov) sveta. Koder se je prej žito sejalo, se sedaj prideluje sama zelenjad. Maggi je poljedelstvo opustil in je vpeljal pridelovanje zelenjadi na polju v zvezi s pridelovanjem krme. Prideluje se pa le taka zelenjad, ki je pripravna za Maggijeve izdelke, kakor čebula, luk, zelena, korenje, ohrovt in fižol v stročju. Ta zelenjad se pred porabo čisti in suši, potem pa na posebne načine prireja, kar je seveda stroga tajnost te tvornice.

V zvezi s pridelovanjem zelenjadi je reja goveje živine, ki je potrebna za dobavo gnoja, za opravljanje dela in ki daje prav lepe dohodke tudi s svojim mlekom. Da bi ta reja kolikor mogoče nesla, je Maggi vpeljal

čisto rejo rjave šviške živine in je v to svrho nakupil samih dragocenih živali z najboljšimi lastnostmi za užitek. Danes je ta reja daleč naokoli znana, ne samo Švicarjem, ampak tudi drugim deželanom. Maggijeve živali se odlikujejo zaraditega s prvimi darili po vseh šviških razstavah.

Najprej smo pogledali v volovski hlev, kjer smo našli 15 parov volov simodolskega plemena. Bili so pravi velikani. Težke in visoke živali so tehtale povprek po 20 metr. stotov par. Marsikdo izmed nas je strmé ogledoval te orjake in občudoval to nenavadno velikost. Maggi kupuje za delo same simodolce. Kadar mu do-
služijo, jih opita in proda.

Iz volovskega hleva smo šli v kravji hlev. Tukaj se nam je zopet odprl lep prizor. Nič manj kakor 74 rjavih šviških krav je stalo ob podolžnih stajah prostornega hleva, čigar notranjščino nam kaže pod. 25. Žival lepša od živali. Nič čudnega, če se po tako lepi živini dobiva dragocen zarod! Hlev sam je lesen in dobro razsvetljen z velikimi okni, ki so kroginkrog hleva. Pozimi se greje s soparom, ker bi bil hlev sicer premrzel. Potrebni sopar se dovaja iz tvornice po širokih ceveh, ki so speljane zgoraj nad jaslimi (glej podobo). Jasli so nizke in prostorne in na strani hodnika za krmljenje nekoliko višje; zgrajene so iz cementa. Posnemanja vredne so tudi železne pregrade pri jasliah zaraditega, ker branijo, da se živali ne morejo prerivati, da ne morejo stopati v jasli in da ne morejo razmetavati krme, kar velja posebno za poletni čas, ko se branijo muh. Po sredi hodnika so relsi (šine) za dopeljevanje krme na vozičkih. Nadalje je v hlevu tudi vodovod za napajanje živine. Voda se napeljuje v jasli po drobnih ceveh (glej podobo).

Za nastil rabi Maggi samo žaganje, ki ga kupuje po 70 vin. 100 kg. G. oskrbnik nam je zatrjeval, da dobiva z žaganjem najboljši gnoj za zelenjad. V takem gnoju se ne zorejajo ne črvi (gliste), ne ogrci.

Poleti se živina kolikor mogoče zunaj pase. Potrebna paša se nahaja blizu tvornice. Pridejana podoba 26. nam kaže, kako obilna je paša v Kemptalu in kako

lepe in dobro rejene živali so v Maggijevem hlevu. Ob ugodnem poletnem vremenu se živina tudi čez noč zunaj pušča.

Iz hleva smo se podali po posestvu. Najprej smo ogledali še gnojišče, potem dva druga hleva in razne zelenjadne nasade.

Gnojišče je trdno obzidano s cementom in pokrito s streho. Pod njim je prostorna gnojnična jama. Gnojnica se vozi z vozovi, kakršne smo našli povsodi po vzhodni Švici. V drugem hlevu smo našli 12 bikov rjava šviškega plemena, dva, ki se spuščata, in 10 mladih, ki so bili namenjeni za razstavo v Cugu. Starejšega bika je g. oskrbnik cenil na 3500 K. Spušča se po 8 K.

Kako lepe plemenske živali se redijo pri Maggiju, vidimo iz pridejanih podob. Pod. 27. kaže plemenjaka z imenom „Car“. Ta žival je bila ponovljeno odlikovana s prvimi darili na različnih razstavah, ki se prirejajo za rjavo šviško živino. Žival je tudi res krasnih telesnih oblik in pravi vzor plemenjaka za rjavo šviško pasmo. To razmerje in soglasje v telesnih oblikah, naj že pogledamo žival v prednjem ali zadnjem koncu, je res nekaj posebnega. S takimi živalmi se mora reja zboljšati. Zato pa imajo Švicarji tako lepe uspehe pri svoji živinoreji. Ti ljudje so zbirčni kar se da, posebno pa pri bikih. Ko bi bilo pri nas le deseti del tega zanimanja za lepe in dobre plemenjake, kakor ga nahajamo med šviškimi živinorejci, gotovo bi se razmere tudi pri nas na bolje obrnile. Ali žal, da se pri nas za dobre bike tako malo menimo!

Pod. 28. nam kaže kravo iz Maggijevega hleva št. 687. Tudi ta žival se odlikuje z najugodnejšimi telesnimi oblikami, tako da jo imamo prav lahko za vzor dobre molznice kakor tudi za vzor rjavega šviškega plemena.

V tretjem hlevu, ki leži precej visoko nad tvornico, smo našli 10 krav in 20 glav mlade govedi, same lepe in dobro rejene živali. Druge mlade živine nismo videli, ker je bila ta čas v kantonu Švic na planini „Stoos-Alpe“. Kakor je pravil g. oskrbnik, je bilo tamkaj 70 glav mlade govedi.

Kakor vsi drugi, tako je tudi Maggi vpeljal zgodnjo pomladno pašo, ki mu daje prav ugodne uspehe. Takisto prične s košnjo sena že okoli 20. maja.

Mnogo zanimanja so vzbujali tudi zelenjadni nasadi, ki smo jih potoma ogledovali. Dasi zemlja po svoji naravi ni ugodna za pridelovanje zelenjadi, ker je težka in polna planinskega proda, vendar ima Maggi prav ugodne uspehe s svojim zelenjadarstvom. Pripisati je to skrbnemu delu in dobremu gnojenju. Zemlja se obdeluje do 35 cm (dober čevelj) globoko, za kar je treba dveh parov močnih simodolcev. Našli smo cele lege posameznih vrst zelenjadi, ki se prideluje v pravilnih vrstah. Čebulo sade na gredice, ki so dolge kakor vsa njiva. Fižol za stročje sade po meter narazen v pravilni kvadratni zvezi. Ves nasad se od daleč vidi kakor vinograd. Za kolitev rabijo celi smrekovi koli. Sredi fižolovih vrst je bil ohrovt, ki se pa tudi sam zase prideluje. Zanimali smo se za fižolovo vrsto, izvedeli pa le toliko, da je iz južne Amerike in da nima nič niti. Imena nam g. oskrbnik ni hotel povedati. Vsa zelenjad se prideluje v kolobarju z nekterimi krmskimi rastlinami takole:

1. leto čebula, luk — rdeča detelja,
2. „ rdeča detelja — zelena,
3. „ fižol,
4. „ ohrovt,
5. „ domača detelja,
6. „ „ „
7. „ korenje.

Sadnega drevja ni skoraj nič na posestvu, ker je podnebje preostro. Škodljivi so mu posebno severni vetrovi.

G. oskrbnik Gallmann nam je potoma dvakrat postregel, najprej v gostilni blizu tvornice in nazadnje še v tvorniški gostilnici, kjer smo pili izvrstna botelska vina. Za vse to gostoljubje in prijaznost smo ga prav iskreno zahvalili, ravno tako pa tudi za vse, kar smo našli poučnega na tem zanimivem posestvu. Okoli sedmih zvečer smo zapustili Kemptal in se odpeljali z brzovlakom proti Winterturu.

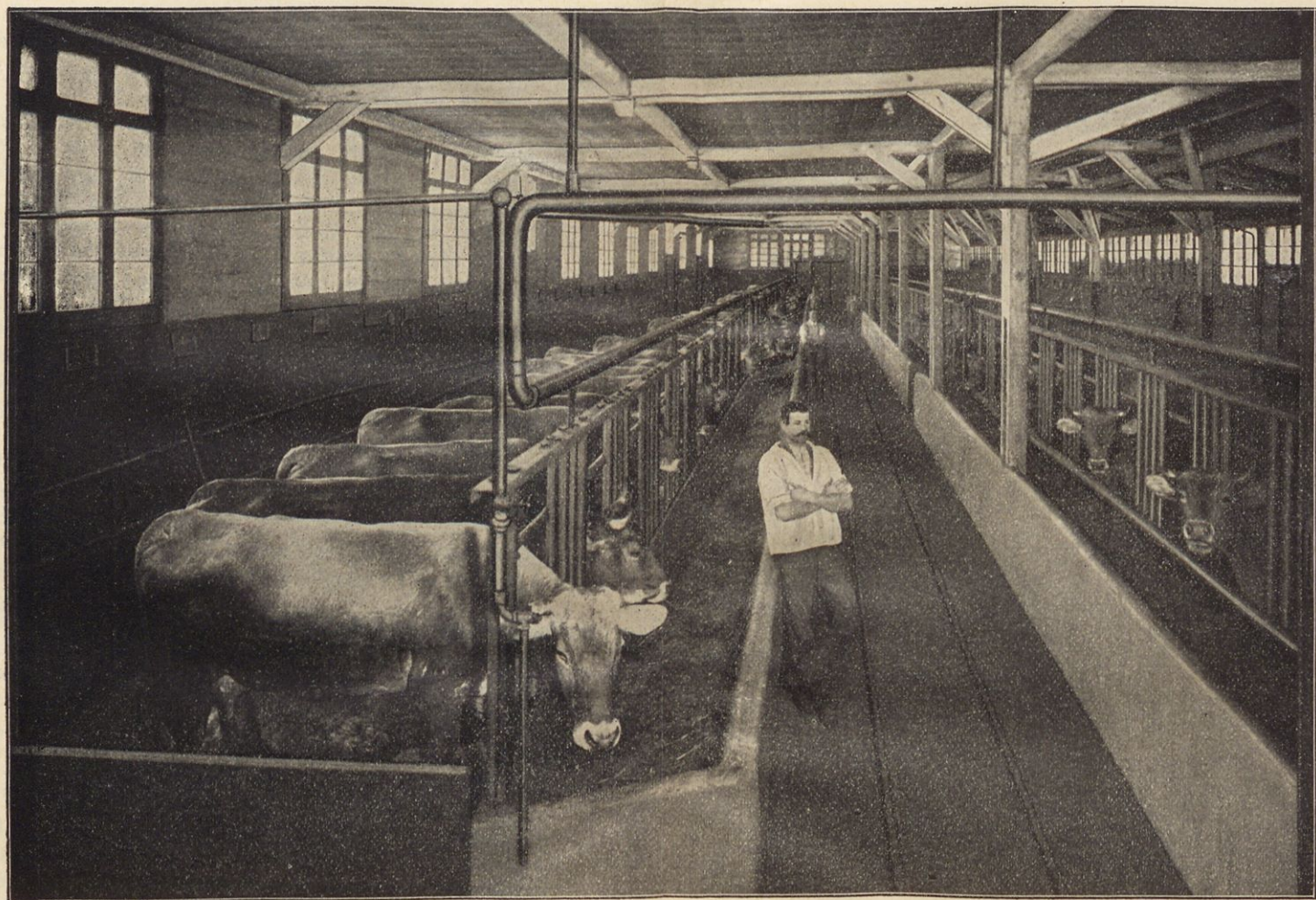
17. Ogledovanje zadružnega skladišča v Winter-turu.

Jutro dne 22. avgusta je bilo deževno. Bali smo se, da nam slabo vreme pokvari vse nadaljnje potovanje; hvala Bogu pa, da se to ni zgodilo.

Ker je bil obisk skladišča napovedan na 9. uro dopoldne, bi si bili izletniki radi ogledali mesto Wintertur, ki slovi po svoji živahni in veliki obrtnosti; ali vreme tega ni pustilo. Da se čas porabi, sem po zajutrkju povabil vse gg. udeležnike k skupnemu razgovoru. Pojasnil sem pri tej priliki vse, kar je bilo na dosedanjem potovanju posebno poučnega za naše razmere. Opozarjal sem zlasti na zgledno skrbno ravnanje z gnojem in z gnojnico, na obilno pridelovanje krme, na močno gnojenje travnikov in sadnih vrtov in na zgledno živinorejo, ki se odlikuje zlasti s skrbnim odbiranjem plemenskih živali in z močnim krmljenjem. Na vse to sem opozarjal, ker se da vse to tudi pri nas posnemati, če je količkaj zmisla in zanimanja za napredek. Po končanem razgovoru, ki so se ga udeleževali tudi nekateri gg. udeležniki, smo se podali proti skladišču.

Skladišče je mogočna dvonadstropna stavba, ki stoji blizu kolodvora, tik železnične proge. Na pročelju ima velik napis „Zveza vzhodnošviških kmetijskih zadrug“.

Bližajoč se lepemu poslopju, ki je zgrajeno preprosto, ali vendar v modernem slogu, smo bili kajpada zelo radovedni, kaj se nam bo tukaj nudilo in kako posluje to skladišče. Že na dosednji poti smo se prepričali, da je zadružna misel močno vkoreninjena med Švicarji. Tam ne velja geslo „Vsak za sé, Bog za vse“, kakor je pri nas razširjeno, ampak tam nastopajo povsodi z združenimi močmi, kjerkoli je mogoče. In prav temu delovanju je mnogo pripisati, da je gospodarstvo tako uspešno. Povsodi smo našli živinorejske zadruge, mlekarske zadruge, sirarske zadruge itd., ki vse skrbe za kolikor mogoče ugodno prodajo domačih pridelkov in prirejkov. Pa tudi za ceni nakup kmetijskih potrebščin deluje vse polno kmetijskih zadrug. Najbolj se je zadružništvo dosedaj razvilo v vzhodni Švici. Tam



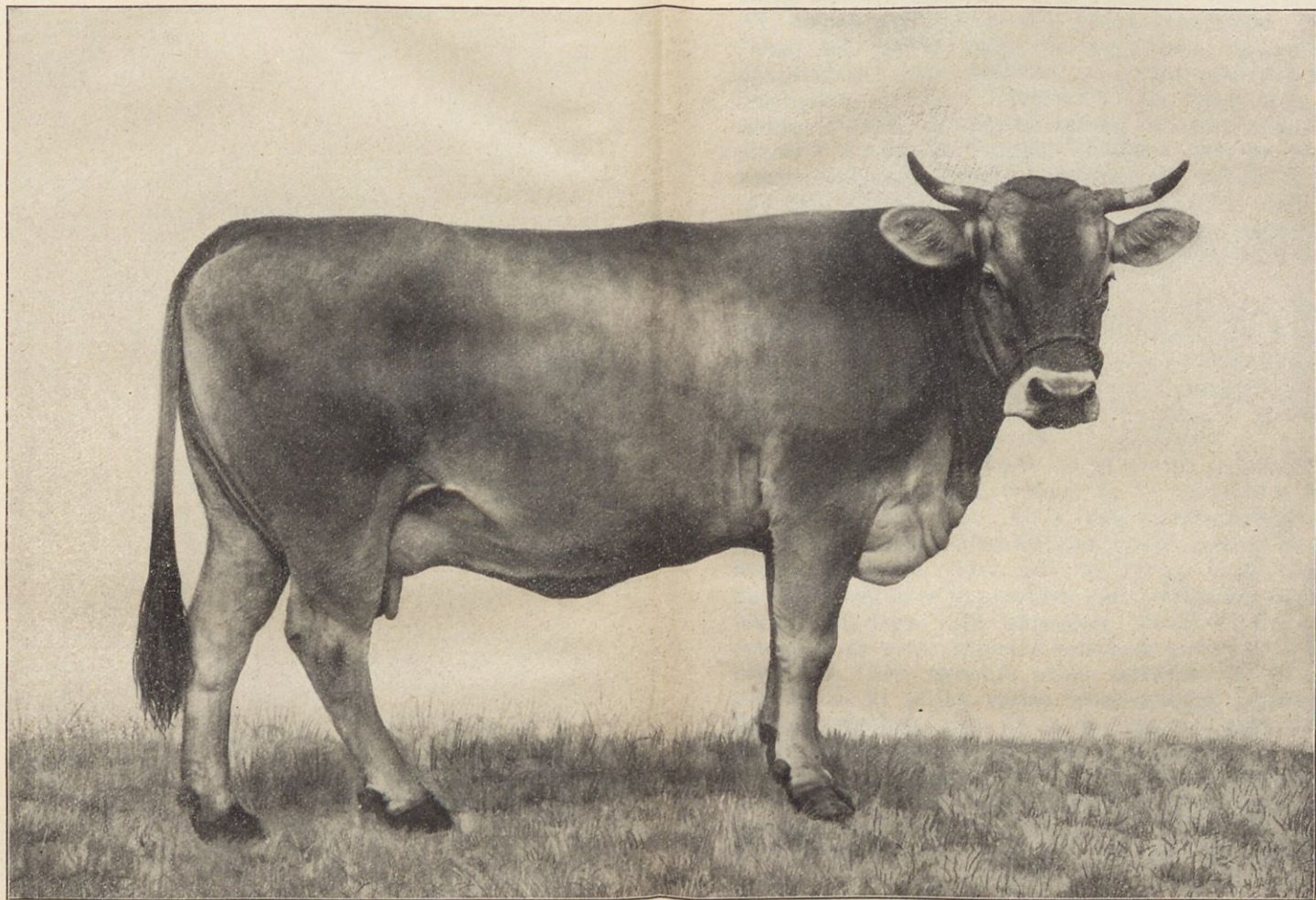
Podoba 25. Notranjščina hleva v Kemptalu.



Podoba 26. Paša v Kemptalu.



Podoba 27. Maggijev plemenjak „Car“.



Podoba 28. Plemenska krava Maggijeve reje št. 687.

posluje danes veliko število kmetijskih zadrug, ki ne oskrbujejo svojim udom samo kmetijskih potrebščin, kakor umetnih gnojil, kmetijskih strojev, raznega semena itd., ampak priskrbujejo tudi različno konsumno blago. Nekaj teh zadrug deluje na svojo roko, večina se je pa združila v trdno skupnost, v „Zvezo vzhodnošviških kmetijskih zadrug v Winterturu“, ki danes šteje 128 zadrug z 9200 udi. Največ zadrug je v kantonih Curih, potem v Aargau in Turgau. Združene zadruge so zavezane nasproti „Zvezi“ z zneskom do 300.000 K. Vse zadruge v zvezi so dobro organizirane. Na čelu jim stoje posebni oskrbniki, ki so trgovsko naobraženi, in so nastavljeni proti kavciji. Razentega se od strani zveze skrbno kontrolirajo.

Ko smo dospeli do skladišča, nas je prav ljubeznivo sprejel g. Schrämli-Steinmann, ki vodi vse podjetje in je temeljit veščak na polju zadružne trgovine. G. Schrämli nam je z vso trgovsko zgovornostjo pojasnil razmere zveznega delovanja in je razkazal vse raznovrstne zaloge, ki se nahajajo v skladišču.

Po njegovih besedah se je zveza ustanovila že l. 1887., tako da deluje sedaj že 18. leto. Do l. 1891. je delovala samo stem, da je posredovala nakup kmetijskih potrebščin, kakor umetnih gnojil, semen, strojev, močnih krmil itd. Od l. 1891. se je pa lotila prodaje na svoj račun in se je poprijela tudi prodaje konsumnega blaga. Od tega časa napreduje venomer. Ker ji je manjkalo za svojo trgovino potrebnih prostorov in skladišč, je l. 1899. zgradila svoje skladišče, ki je stalo 570.000 K, ki je pa spričo naraščajočega prometa že danes premajhno, tako da se bo moralo vkratkem razširiti. Dvonadstropno poslopje se razteza na 3 strani, a dozidati bo treba še četrto stran. Vsi sedanji prostori so polni blaga, od podzemlja gor do podstrešja, ki je do zadnjega kotička popolnoma porabljeno. Vsa zaloga se ceni na 800.000 K. Blago se sklada in naklada v vagone, ki se po posebnih relsih privražajo prav do skladišča. Pri zvezi je nastavljenih 45 oseb: 18 v pisarni, drugi v skladišču. Blagovnega prometa je imela zveza l. 1903. za 5.000.000 K. Rezervni zaklad znaša nekaj nad 100.000 K.

Po teh besedah smo začeli ogledovati skladiščne prostore. Najprej smo šli v podzemlje, kjer se nahajajo različne velike kleti za vino, olje, premog itd. Najbolj nas je zanimala vinska klet, ki obstoji iz več oddelkov. Kakor je povedal g. Schrämli, je vinska kupčija najbolj hvaležna in ima danes merodajen vpliv na vinske cene po vsi vzhodni Švici. Preteklo leto je zveza prodala 3500 *hl* vina. Zaloga vina redno znaša 6000 *hl*; v skladiščnih kletéh je prostora za 3400 *hl*, v najetih 10 kletih pa za 3000 *hl*. Vino se hrani v velikih sodih, ki drže po 30–40 *hl*, pa tudi po 100–300 *hl*. Sodi so hrastovi in se kupujejo po 10 K za hektoliter vsebine. Kleti so po 4 *m* visoke, ravni stropi so iz armiranega betona (sestave Hennebeg). Tla so betonirana, in kar nam je posebno ugajalo, tla so spodaj pod sodi odprta in pokrita le s peskom, zato da prihaja potrebna vlaga v klet. Ta naprava je v velikih kletih posnemanja vredna! V ostalem so kleti najmoderneje opremljene. V zalogi je okoli 20 vrst vin, posebno domačih vin, pa tudi vnanjih. Pokušali smo vino „Tiroler-Special“ pa tudi španska vina, ki se točijo po 40–60 h liter. Vsa vina se po dvakrat na leto pretočijo.

Vinska posoda se snaži s parom. V ta namen so postavili v zadnjem času parni kotel, ki se sedaj rabi tudi pri kuhanju žganja in za ogrevanje kleti, zlasti kjer se starajo črna vina.

V pritličju smo si ogledali prostore za kmetijske stroje in železnino. Stroje ima zveza le deloma v zalogi. Večji stroji se naročajo naravnost pri dotičnih tvornicah. Največ se prodaja strojev za košnjo in za spravlanje sena in za pripravljanje krme. V veliki meri se zveza peča s prodajo umetnih gnojil, močnih krmil in kmetijskih semen. Umetnih gnojil se je lansko leto oddalo 659 vagonov, močnih krmil pa 282 vagonov. Ta števila mnogo govoré, če uvažujemo, da se vse to porabi v vzhodnem delu Švice. Velika je tudi kupčija s semeni. Razen kmetijskih semen se prodajajo tudi zelenjadna in cvetična semena. Najbolj nas je zanimalo poročilo o nakupu in prodaji deteljnega semena. G. vodja Schrämli je pravil,

da so naročili s Štajerskega 20.000 *kg* deteljnega semena, zajamčeno čistega predenice. Ko so pa blago preiskali, so našli vse polno predeničnega semena, in sicer semena debelozrnate predenice. Vse seme so morali zaradi tega še enkrat očistiti, in je pri tem čiščenju odpadlo 4000 *kg* v smeti, kar je povzročilo dotičnim oddajalcem veliko škodo. Tudi v prihodnje hočejo vsako vrečo posebej preiskati, da ne bo nobene sleparije.

Zveza se peča kakor rečeno tudi s prodajo konsumnega blaga, in z njim je skladišče založeno gor do podstrešja. Zveza prodaja sladkor, kavo, moko, petrolej, sukneno blago, suho in stekleno robo itd. itd. izkratka vse, kar se dobiva po različnih naših prodajalnicah. Samo sladkorja je oddala lansko leto 119 vagonov. Oddelek za sukneno blago ima svojega posebnega načelnika. Pregledali smo vse prostore v I. in II. nadstropju ter v podstrešju, in povsodi smo našli ne le vse polno blaga, ampak tudi vzoren red in vzorno snago. Videlo se je na vsem, da je podjetje v prav spretnih rokah. Iz nadstropja v nadstropje in od podstrešja dol do pritličja so speljana posebna vzdigala, da se z njimi blago spravlja na določeni kraj.

Zveza posreduje tudi sadno kupčijo. L. 1903. je prodala 40 vagonov sadja, in sicer 24 vagonov namiznega sadja in 16 vagonov sadja za mošt. Te kupčije se je udeležilo 16 zadrug, ki so nabirale sadje od udov. Uspeh je bil prav ugoden. Dočim so dobili zadružniki po 24 K za 100 *kg* jabolk, so jih morali drugod prodajati prekupcem po 14—15 K 100 *kg*. Sicer je pa g. Schrämli priznal, da je sadna kupčija najbolj nevarna in najlaže združena z izgubami.

Ko smo si ogledali skladišče, smo šli še v pisarniške prostore, ki so seveda najmoderneje in z vsem komfortom opremljeni. Tukaj nam je g. vodja Schrämli predstavil višjega revizorja g. Jakoba Koradija in blagajnika g. Davida Angsta, ki sta drage volje podala nekaj pojasnil glede knjigovodstva. Kakor smo tukaj poizvedeli, prireja zveza tudi poučna predavanja o raznih vprašanjih narodnega gospodarstva, zakonodajstva, zadružništva itd. V to svrho ima mnogo poročevalcev in govornikov. Lansko leto je priredila

52 takih predavanj. Razentega je zveza prirejala knjigovodstvene tečaje in je izdala tudi poseben združni koledar.

Iz vsega smo se prepričali, da se je v Švici že mnogo storilo na polju kmetijskega združništva in da nam daje ta dežela tudi v tem oziru lep zgled. Zahvalili smo nazadnje g. vodja Schrämlija za prijazni sprejem in za prijazna razkazovanja ter smo odšli k obedu.

18. V gosavskem okraju.

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

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

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

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

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

skupaj . 19 milijonov metr. stotov.

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

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

Nad vse zanimive so mlekarske razmere v gosavskem okraju, ki leži v kantonu St. Gallen. Tukaj se je sirarstvo v zadnjih desetletjih popelo na posebno visoko stopnjo. Na prostoru, velikem dobrih 90 štirjaških kilometrov, deluje danes 26 velikih emodolskih sirarnic, opravljenih na najmodernejši način. V teh sirarnicah se porabi povprek okoli 130.000 met. stotov mleka v skupni vrednosti 1,800.000 K. Ta ugodni preobrat se je pričel z letom 1860. Takrat so Gosavci začeli pohajati v emodolsko pokrajino, ki leži v kantonu Bernu, da se priuče ondotnemu sirarstvu. Kmalu nato so ga začeli vpeljevati doma — in danes? Danes ima gosavski okraj vse drugo lice kakor pred 40 leti. Svoje malo uspešno poljedelstvo so Gosavci popolnoma opustili. Poprijeli so se rajši samega travništva in reje krav, ki jim danes donaša najlepše dohodke.

Še l. 1866. je bilo v gosavskem okraju skupaj 4731 goved (od teh 3598 krav), l. 1896. so pa uradno našteji 8721 goved (od teh 6797 krav). V kratki dobi 30 let se je število živine malone podvojilo! Število goved je poskočilo za celih 45 %, število krav pa za

47 %! To je preobrat! To so krasni uspehi, ki so jih Gosavci dosegli s preuredbo svojega gospodarstva in z vpeljavo združnega sirarstva.

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

19. V združni sirarnici v Gosavi.

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

To sirarno ima v najemu sirar g. Morgenthaler izobražen mož, ki nas je v sirarni prav prijazno sprejel in nam marsikaj poučnega povedal. On plačuje mleko, ki ga prinašajo združniki, po 13 vinarjev liter. Od sirarne pa plačuje najemščine po 50 vinarjev za vsakih 100 litrov ali po pol vinarja za vsak liter dobljenega mleka. Na dan dobi po 2700 do 3000 litrov mleka, ki ga pošilja 32 združnikov. Vsak dan napravi po 2, in

kadar je največ mleka, tudi po 3 sire. Siri so povprek po 140 *kg* težki in se prodajajo po 150 K 100 *kg*. Sir se prodaja posebno na Francosko v Pariz, pa tudi v daljnjo Ameriko. Prav ta čas se je vežbal v sirarni sin nekega ameriškega bogataša, ki hoče na svoji farmi vpeljati sirarstvo po šviškem zgledu.

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

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

Posebno se tukaj pazi na pravilno kipenje sira. Zato imajo tukaj povsodi posebne kleti za kipenje, ki se grejejo. Take kleti so za napravo emodolskega sira neobhodno potrebne. Kipelna klet se s pečjo segréva na 22,5 do 27,5° C. S pečjo je spojena primerna posoda za vodo. Tako se skrbi obenem tudi za to, da je zrak v kleti dosti vlažen; kajti če tega ni, postane

sir presuh in se rad drobi. Kipelna klet je v pritličju tik sirne kuhinje. Za spravljane sira iz pritličja v spodnje kleti in nazaj rabi posebno vzdigalo. V kipelni kleti ostane sir $1\frac{1}{2}$ do $2\frac{1}{2}$ meseca, potem se spravi v sirno klet, kjer se hrani do prodaje.

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

Iz smetane, ki se dobiva s posnemanjem mleka, napravljajo presno maslo, ki se prodaja po 2'60 K 1 kg.

Nazadnje smo si ogledali še vzorni svinjak, kjer g. Morgenthaler redi do 200 prasičev. Kupuje jih v starosti $3\frac{1}{2}$ do 4 mesecev. Za pitanje dodaja siratki zmlete turščice in ječmena. Prav lepe dohodke mu daje tudi gnojnica, ki se prodaja četrletno. Tukajšnji gospodarji se zanjo kar trgajo. Zanj dobiwa četrletno po 400 K.

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

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

20. Na nekterih kmetijah v Góšavi.

Na prvi pogled so tukajšnje kmetije ravno tako enostavno urejene, kakor kmetije ob Curiškem jezeru. Travništvo z rejo goveje živine in sadjarstvo, to je vse, s čimer se pečajo gosavski gospodarji. Če pa tukajšnje kmetovanje nekoliko bliže ogledamo, vidimo, da je pravzaprav še bolj preprosto kakor ob Curiškem jezeru, kajti tukaj se živina ne redi čez poletje v hlevu, ampak zunaj na paši okoli doma. Ta poletna paša je značilna v tem kraju, in zato lahko rečem, da so gosavske kmetije tretje kmetije, ki smo

nanje zadeli na svojem potovanju, ki so značilno urejene za razmere šviškega kmetijstva.

Travništvo v zvezi s poletno pašo, to je znak gosavskega kmetijstva, ki je menda najenostavnejše, kar se jih sploh nahaja v Švici. Kar vidiš pri tem gospodarju, to najdeš tudi pri njegovem sosedu. Prav tej enoličnosti je pripisati, da smo si mogli v kratkem času ogledati več kmetij. Kmetije so vse lepo zložene in trdne.

Najprej smo se v družbi svojih spremljevalcev oglasili pri gospodarju Andravu. Njegova kmetija ni velika; navzlic temu je pri hiši lepo premoženje. Gosp. Andrav ima samo 17 oralov (10 ha) zemlje, in redi 10 krav, 4 bike, par konj in mlado goved. Vsa živina se redi doma, le mlada goved se čez poletje pošilja na apencelske planine.

Tukaj nas je najbolj zanimala poraba travnikov za poletno pašo. Izvedeli smo o tem naslednje. Vsi travniki, ali bolje rečeno sadni vrtovi, so razdeljeni v 3 dele. En del se rabi samo za kešnjo, drugi del za zgodnjo pomladno pašo in potem za košnjo, in tretji del samo za pašo. V tej porabi se travniki menjavajo, kakor kaže. Navadno se travnik po 2 ali 3 leta kosi, potem pa za eno leto porabi za pašnik. Čudna poraba, kaj ne? Temu in onemu se bo zdela ta menjava skoraj neverjetna, ali je vendar tako, in gosavski kmetje se prav hvalijo s to porabo.

„Pred 20 leti sem bil v tem kraju edini, ki sem pasel po travnikih, in danes ni gospodarja, ki bi tega ne delal,“ tako je pisal l. 1900. neki vzhodnošviški kmet. Iz teh besedi lahko sklepamo, da se je poletna paša po travnikih vpeljala šele v zadnjih desetletjih, in sicer skupno z razvojem gosavskega sirarstva.

Menjajoča poraba travnikov za poletno rabo ima take prednosti, da jih kaže tudi drugod po travorodnih živinorejskih krajih uvaževati, če so le podnebne in gospodarske razmere ugodne za to. Pri takem kmeto- vanju se prihrani mnogo dela, kar je zlasti v sedanjem času, ko vse toži o pomanjkanju delavcev in poslov, posebne važnosti. Pri poletni paši odpade košnja zelene

krme, pa tudi za strežbo živine ni treba toliko časa in dela. Vse je ceneje. Po drugi strani pa dobivamo boljše krmo in boljše mleko, posebno boljše mleko za sirarne. S pašo se travniška ruša zgosti in zatara mnogo travniškega plevela. V resnici smo našli tukaj veliko bolj čiste travnike kakor ob Curiškem jezeru. Tukaj ni kobulnic in debelostebelnih rastlin, ni škrobotca in mahu itd.

Tisto leto, ko se travnik rabi za pašo, se res dobi nekoliko manj krme (po tukajšnjih izkušnjah za 20%, ali za petino), ali zato se izdatno poveča pridelek krme v letih, ko se travniki kose; zato se zboljša ruša, zato odpade košnja zelene krme in zato so manjši tudi stroški za strežbo živine v hlevu, tako da so prednosti veliko večje kakor je vrednost manjšega pridelka. Vse to so prednosti, ki izdatno odtehtajo slabe strani travniške paše.

Pri paši se gleda na to, da se kos za kosom popase in da se dotični travnik v to svrho razdeli. Zato so travniki povsodi pregrajeni z lesenimi ograjami. Nekteri gospodarji imajo premične ograje, ki se dajo poljubno prestavljati. Da se mlado sadno drevje ne poškoduje, se ogradi, kakor kaže podoba 29.

Slednjič moram tudi to poudarjati, da se po končani paši vse nevšečne rastline, ki jih živina ne mara in ki ostajajo po travniku, pokose in odstranijo, kar je popolnoma prav in naravno. Če živina takih rastlin ne mara, zakaj bi jih pa trpeli na travniku?

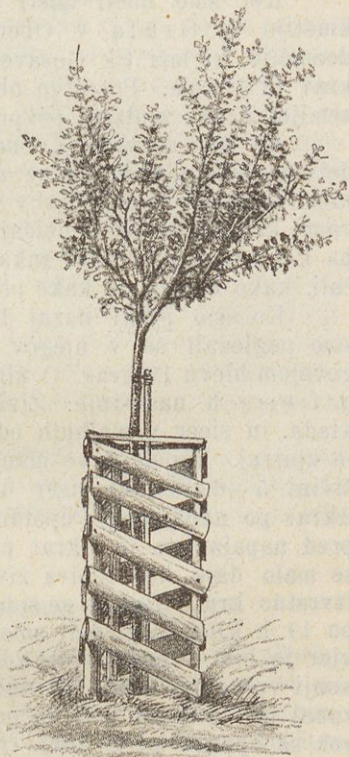
Ko smo bili z ogledovanjem gotovi, smo šli v goveji hlev. O živini sami ni kaj povedati. Vsa tukajšnja živina je rjavega šviškega plemena in je odličnih lastnosti v vsakem oziru. G. Andrav redi poleg svojih bikov tudi bika živinorejske zadruga, ki ga spušča po 5 K. V hlevu samem smo pa našli nekatere posebnosti, ki so značilne za ta okraj in ki jih je treba omeniti.

Tako smo našli na jasliah vratne drogo ve (vratnike), ki so pritrjeni vrh jasli, tako visoko nad glavami, da sega živina pod njimi v jasli. Kadar živina ne žre, se ti vratni drogovi spuščajo nizdol, da živina ne more v jasli. Druga posebnost, ki smo jo tukaj našli, je pa ta, da se živini repi navezujejo. Ob stropu ravno nad

gnojničnim jarkom je pritrjena vrv. Od te vrvi visijo nizdol tanjše vrvice zadaj za vsako kravo; na te vrvice se navezujejo repi. Navezan rep ima pri stoječi živini svojo naravno lego, kakorhitro pa žival leže, obvisi rep v zraku. To navezovanje repa se nam je zdelo za prvi hip tudi nekoliko čudna navada, ali dobra je. Živina si v tem slučaju ne onesnaži ne repa, ne zadnjega konca. Ta mali trud, ki ga zahteva navezovanje repov, se torej dobro izplača, kajti prej smo gotovi s tem delom, kakor s čiščenjem nesnažne živine. Repi se navezujejo zvečer, ko pride živina s paše; zjutraj po molži se pa zopet odvežejo, preden odide na pašo. Staje v hlevu so kratke kakor po travnatih krajih sploh, dočim je gnojnični jarek odprt in prostoren. Nastilja se prav malo.

Od gospoda Andrava smo šli na posestvo gospoda Romra. Tukaj smo našli prav take razmere. Mož ima $8\frac{3}{4}$ orala ali 5 ha zemlje in redi na tem prostoru 7 krav in par volov. Živina je lepa in dobro rejena. Za eno kravo s teletom je zahteval 675 K. G. Romer

je pravil, da zadostuje 1 oral prav dobrega travnika za rejo ene krave, če je pa zemlja srednje dobra, se potrebuje $1\frac{1}{4}$ orala. Ker se s pašo travnik bolj izmoluže kakor s samo košnjo, zato se morajo tukajšnji travniki prav dobro gnojiti. V resnici porabijo tukajšnji



Podoba 29.

Mlado sadno drevo, zavarovano pred živino.

gospodarji vso gnojnico, ki jo dobivajo doma. Razentega pokupijo tudi vso gnojnico, ki se dobiva v sirarnah. G. Romer ima svoje travnike tudi v 3 dele razdeljene. Pripomnil pa je, da se travniki dajo tudi vsako drugo leto porabiti za pašo.

Ker smo imeli dosti časa, smo pogledali še na kmetijo g. Grafa v Obervadtu, na samem stoječo domačijo, ki leži tik Gosave. Tukaj smo našli 7 lepih krav in 1 vola. Posestvo obsega 10 oralov ali $5\frac{3}{4}$ ha zemlje. Krave molzejo povprek po 3100 l na leto.

Ko smo se vračali, smo na bližnjem travniku zadel na kmeta, ki je ravno zalival svoj travnik z gnojnico. Gnojnico je pripeljal v vzhodnošviškem gnojničnem vozu, kakršni so tukaj običajni, zalival je pa s škafcem, na kol nasajenim. Tudi tukaj smo se vsi lahko prepričali, kako skrbno in kako pravilno se to delo opravlja.

Ko smo prišli nazaj do hotelirja g. Gemscha, smo pogledali še v njegov hlev. Tukaj smo našli v govejem hlevu 10 krav. O zimskem krmljenju je povedal g. Gemsch naslednje: Živini se dvakrat na dan poklada, in sicer v majhnih odmerkih. Glavno krmljenje je zjutraj. Popoldne se manj poklada. Zjutraj se vrže živini 5—6 krat, in sicer 4 krat pred napajanjem in 2 krat po napajanju. Popoldne se poklada 3 krat, 2 krat pred napajanjem in 1 krat po napajanju. Močnih krmil se malo daje, ker dobiva živina iz gnojenih travnikov izvrstno krmo. Pač pa se splošno rabi sol, ki se kupuje po 11 h kilo. Pogledali smo potem še v konjski hlev, kjer je bilo 5 prav lepih konj. Tukaj je navada, da se konji vpregajo. Konji, ki smo jih videli v tem hlevu in zunaj na cesti, so težki in prav dobro rejeni. V tovorni voz se vprega po 5 konj, trije spredaj, dva pa zadaj. Takih voz, naloženih z moko, smo nekaj srečali. Zanimivo je, da imajo konji leto in dan zvonce, kakor pri nas pozimi. Zato je pa toliko žvenketanja po teh krajih! Po travnikih se glase kravji zvonci, po cestah pa konjski.

Gosp. Gemsch nam je povedal, da se redi v tem kraju povprek na $\frac{3}{4}$ ha po eno odraslo govedo. Posamezni posestniki redijo po 8 do 16 glav goveje živine, večidel krave seveda. Travniki so rodovitni in dajejo

po 75 do 80 metr. stotov suhe krme. Lepe postranske dohodke daje sadno drevje, in sicer imajo same tepke. 1 ha zemlje stane 2700 do 3000 K. Na mnogih gospodarstvih se ne rabi nič nastilja, ali kvečjemu žaganje in seneni drob. Krave molzejo povprek po 3132 l. Liter mleka plačujejo sirarne po 12 do 13 vinarjev.

Ko smo bili tudi pri g. Gemschu gotovi, nas je povabil g. Epper, naj si ogledamo še gosavsko tvornico za kleklanje čipek. Ta obrt je tukaj močno razširjena, tako da najdeš v vsaki hiši po en stroj za kleklanje. Spodaj v pritličju delajo čipkarice, prvo nadstropje zavzema pa stanovanje. Hiše same so lepe, sploh enonadstropne in vilam podobno zidane. Poleg uspešnega kmetijstva prinaša tudi čipkarstvo lepe dohodke. Zato so ljudje v tem kraju tako blagostojni.

Tvornica za kleklanje čipek je velika, nanovo zgrajena stavba, opravljena z najmodernejšimi stroji. Ker večina izletnikov še ni videla zanimivega dela takih tvornic, so vzbujali mnogoštevilni stroji mnogo zanimanja, tako da smo se prav zadovoljni vračali nazaj proti hotelu.

Po večerji v hotelu Gemisch, ki se ga je udeležil tudi g. inženir Epper, smo kmalu legli k počitku, da se okrepčamo za pot okoli gosavskih siraren, ki je bila odločena za drugo jutro.

21. Okoli gosavskih sirarnic.

V jutro 23. avgusta smo odšli z g. Epprom v okolico Gósave, da si ogledamo nekatere sirarnice, ki so se zidale po njegovem načrtu in pod njegovim vodstvom. Spremljal nas je tudi predsednik kmetijskega društva g. Elser, ki nam je povedal mnogo zanimivega o tukajšnjem društvenem delovanju. Na tej poti, ki je trajala ravno do poldne, smo si ogledali 3 sirarne: v Albertsvilu, v Arneku in v Andvilu. Vse tri sirarne so lepe enonadstropne stavbe, zgrajene na najmodernejši način. V vsaki smo našli drugačno gonilno silo: v eni turbino, v drugi parni stroj in v tretji petrolejski motor. Mnogo zanimivega in poučnega smo našli tudi med potjo.

Po travnikih in sadnih vrtovih, ki so se prostirali na levo in desno, smo srečevali pasočo se živino, v majhnih čredah po 6 do 10 krav skupaj. Sama lepa živina, zenačena po barvi, velikosti in dobri rejenosti! Kako srečne so take razmere! Tudi pri nas bi se bilo v tem oziru lahko že več doseglo, če bi se naši živinorejci malo bolj zavedali in bi z združenimi močmi in vzajemno v posameznih krajih stremili za enakimi cilji. Živina se tukaj pase v jutranjih in popoldanskih urah. Poleti ostaja v lepem vremenu tudi čez noč zunaj; v poldanski vročini je pa vedno doma v hlevu.

Par streljajev od Gósave smo zadeli na kmeta, ki je ravno imel opraviti s puščanjem krvi pri eni svojih krav. Povedal nam je, da mora kravi nekaj krvi vzeti, ker ne daje dovoljno sestavljenega mleka za sirarno; krava je prepolnokrvna. Vzel ji je golido krvi, dobrih 5 do 6 litrov.

V sirarnah se seveda strogo pazi na to, da je mleko popolnoma zdravo in nepokvarjeno. Za to skrbе tukaj mlekarske zadruge, ki obstoje poleg sirarskih zadrug in delujejo z njimi vzajemno. Dočim skrbе sirarske zadruge za zidanje in vzdrževanje sirarnic, skrbе mlekarske zadruge za to, da ima sirarnica vedno dosti mleka in da dobiva samo pristno in nepokvarjeno mleko. Vsak ud mora rediti določeno število krav in mora oddajati vse mleko, ki ga ne rabi doma. Mleko se mora prinašati v čisto svežem stanju, koj po molži, in sicer med šestimi in sedmimi zjutraj in isti čas zvečer. Da ne pride nič slabega mleka vmes, je prepovedano oddajati mleko zelo brejih krav, zadnjih 6 tednov pred porodom in 5 dni po porodu, dalje krav, ki se pripeljejo s semnja, in takih krav, ki se ne molzejo redno po dvakrat na dan. Ravnotako se ne sme oddajati mleko krav, ki so bolne in ki se zdravijo.

Strogo se gleda seveda tudi na to, da krave dobivajo samo zdravo in dobro krmo. Pokladanje pesnega listja, sadnih tropin, pivovarskih tropin, oljnih tropin, oblojene in skisane pijače, pomij, vse to je prepovedano. Ravnotakar spravljeno novo seno tudi ni dobro. Na vse to se strogo pazi. Taka kontrola je tukaj zaraditega mogoča, ker zalagajo sirarnico s potrebnim mlekom le

gospodarji iz najbližje okolice. Če se pokaže, da je kdo sleparil, mora poravnati vso škodo, ki je nastala pri siru. Razentega je lahko izključen iz mlekarske zadruge. Sirar ima pravico, da pregleduje hleve in da se sam prepričuje o molži, krmljenju itd. Če treba, se pošlje mleko v kemijsko preskušališče v St. Gallenu, da se tam preišče.

Kakor skrbe tukajšnji gospodarji za skupno prodajo mleka v sirarnice, prav tako skrbe tudi za to, da ne trpe prevelike škode, če jih pri živini zadene kaka nesreča. V ta namen so se združili v zavarovalno družbo. V Gósavi posluje taka zavarovalnica za govejo živino že od l. 1893. in daje s svojimi pravili najlepši zgled vzajemnega dela.

Tukaj je zavarovanje tako zasnovano, da je zavarovana vsa živina posameznih udov, in sicer v starosti od pol leta naprej. Posamezne živali se ne zavarujejo za kako določeno vrednost ali ceno. Pravtako pa tudi udje ne plačujejo naprej določene premije ali zavarovalnine, ampak živali se cenijo šele takrat, kadar jih je treba odškodovati, in zavarovalnina se določi šele konci leta, ko se sklene letni račun. Izguba, ki se pokaže, se preprosto razdeli med ude po številu živine, ki je zavarovana. Taka osnova zavarovalnice zahteva veliko manj dela in manj stroškov. Mogoča je pa le v krajih, kjer je toliko zaveznosti, toliko poštenja in medsebojnega zaupanja in toliko zadružnega duha, kakor ga nahajamo med Švicarji. Seveda so v Švici pogoji za zavarovanje tudi zaraditega veliko ugodnejši, ker se tamkaj pečajo izključno le z domačo rejo in ker redijo povsodi enako lepo in dragoceno živino, ki jej strežejo z vso potrebno pazljivostjo. Tudi to je važen pogoj za uspešno delovanje takih zavarovalnic. Zanimiva so tudi določila o odškodninah, ki jih daje zavarovalnica; toda predaleč bi zašel, če bi hotel vse to navajati. Naj povem samo še to, da skrbi zavarovalnica v vsakem slučaju, da gospodar dobi vsaj 75 % odškodnine in da morajo udje v slučaju, da se kako živinče zakolje, vzeti vsak po toliko pol kilogramov mesa, kolikor zavarovanih glav imajo.

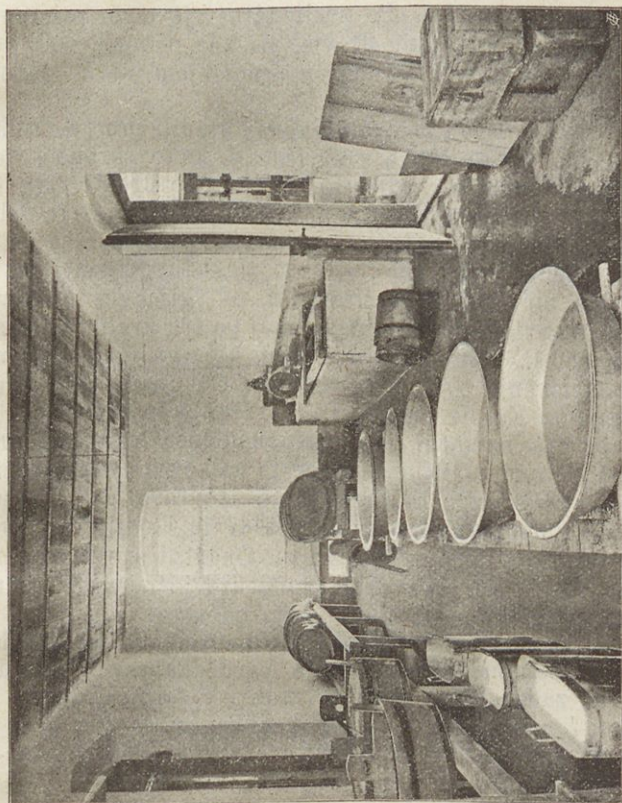
S tem kar sem povedal o sirarskih in mle-karskih zadrugah in o zavarovalnih družbah, pa še ni končano socialno delo tukajšnjih kmeto-valcev. Tukaj v Gosavi delujeta še živinorejska zadruga in kmetijsko društvo. Torej pet društev, ki pa nobeno ni odveč, ampak vsako zase potrebno in koristno!

Kakšno je delovanje živinorejske zadruge, o tem smo že slišali, ko smo se mudili v Retibodenu pri Vedensvilu. Dodati mi je tukaj samo še to, da so te zadruge začeli snovati pred 16 leti. L. 1888. se je ustanovila prva taka zadruga v vzhodni Švici, in leta 1896. je bila ta stran dežele preprežena z živinorejskimi zadrugami. Tako naglo se je širilo to delovanje. Vse te zadruge so se l. 1897. združile v „Zvezo živino-rejskih zadrug za rjavo šviško živino.“ Ta-krat je pristopilo k zvezi 82 zadrug z 2236 udi in 4605 živalmi. Letos šteje zveza 123 zadrug s 3882 udi in 10.341 vpisanimi živalmi! Največ zadrug je v kan-tonu St. Gallen, namreč 49. Zveza pospešuje predvsem prodajo rjave živine. Koj prvo leto, ko se je ustanovila, je priredila semenj za plemenske bike. Od tistega časa se prirejajo vsako leto meseca septembra v Cugu veliki semnji za plemenjake. Število bikov, ki se priženo na semenj, narašča od leta do leta. Letos se jih je pri-gnalo nad 700. Kupujejo jih vnanji kupci pa tudi do-mači živinorejci. Najlepše živali pokupijo živinorejske zadruge, ki na ta način veliko pripomorejo k razplo-ditvi in reji lepe plemenske živine.

In kakšna je nazadnje naloga kmetijskega društva? To društvo skrbi, slično kakor naše kme-tijske podružnice, za povzdigo kmetijstva vobče, za dobavo kmetijskih potrebščin, še posebej pa za dobavo planin, potrebnih za pašo mlade govedi. Društvo jemlje planine v najem in jih prepušča proti gotovi pašnini svojim udom v porabo.

V takem pomenku smo kmalu prišli do Alberts-vila, majhnega sela, ki šteje samo par hiš, ki so pa lične kakor vile v kakem letovišču. Tukajšnjo sirarno je zgradila zadruga, ki obstoji samo iz 10 udov, za 45.000 K. Najemnik sirarne g. Niederhauser nam

je z vso uljudnostjo razkazal sirarnične prostore, ki so podobno urejeni in opravljeni, kakor oni v Gosavi. Sirarnica dobiva na dan po 1100 do 1600 l mleka in napravi po 2 sira. Mleko se siri pri 35° C, sirne drobtine se pa pogrevajo pri 52·5° C. Sirarna je oprav-



Podoba 30. Mlečna klet v Andvilu.

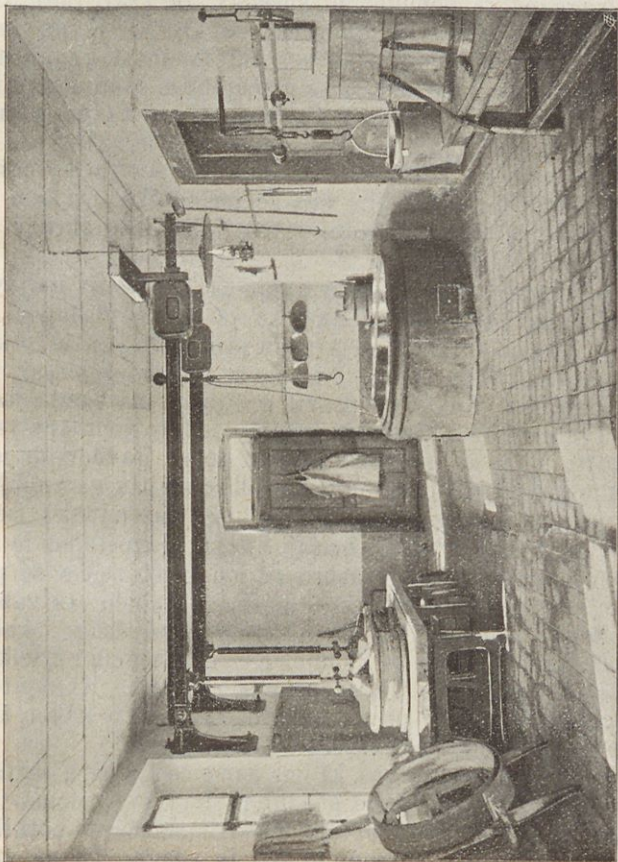
ljena s turbino, ki jo goni vodovod, napeljan iz poto-
ka 400 m daleč. Voda je napeljana najprej na bližnji
grič, kjer se nahaja nabiralnik, in od tukaj v sirarnico.
Turbina ima 2½ konjske sile. V sirni kleti smo po-
kušali sir, ki je bil izvrsten. Vzeli smo ga nekoliko

tudi s seboj. Nato smo si ogledali vzorne svinjake, ki imajo prostora za 160 prasičev. Gnojnica iz teh svinjakov donaša najemniku na leto po 12 K od prasiča. Potem smo šli k nabiralniku, da si ogledamo še to naravo. Tukaj smo se prepričali, kako plitva in peščena je mestoma zemlja. Po svoji naravi je malo pripravna za travnike in sadno drevje, ali kar manjka zemlji po naravi, to dobiva z dobrim gnojenjem in z vlažnim podnebjem.

Od vodnega nabiralnika smo krenili proti Arneku. Na poti smo se lahko prepričevali, kako skrbno se obdelujejo tukajšnji sadni vrtovi. Sadno drevje rase povsodi v ravnih vrstah, je pravilno oskrbovano in dobro gnojeno. Odtod tudi ta močna in zdrava rast in ta rodovitnost! In kako čisti so ti sadni vrtovi! Tu ne najdeš nič krtin ali mravljišč, nič grmovja, ne šavja. Krta v Švici sploh ne trpe; vsaj po teh krajih ne, koder smo hodili. Zato ga preganjajo, kjer ga dobe. Pri nas so pa mnenja o krtu še različna. Eni ga zatirajo, drugi varujejo. Kaj je prav? To vprašanje je preporno. Če se preveč namnoži, je gotovo nadležen s svojimi krtinami; o tem ni dvoma. Sicer je pa koristen, ker zatira pod zemljo razno golazen, ki je škodljiva poljedelstvu. V Švici ne poznajo rjavih hroščev in škodljivih ogrcev (črvov), ker nimajo paše za to. Ondotni smrekovi gozdi niso za hrošča, pa tudi sadno drevje ni zanj. Odtod tudi manjša korist, ki jo imajo od krta.

Sirarnica v Arneku, kamor smo sedaj prišli, nas je zanimala zaradi svoje parne naprave. Zgradila jo je zadruga, ki šteje 25 udov. Sirarnica dobiva po 3000 l mleka na dan in napravlja po 2 do 3 sire. V tej sirarnici smo se seznanili z ravnateljem mlekarske postaje in zimske kmetijske šole v Kusterhofu, z gosp. Wyssmannom, ki je prav ta čas v družbi strokovnega učitelja g. Gräfa nadzoroval sirarno in preiskoval izdelani sir. Povedal nam je, da preiskuje izdelke 40 sirarnic in da napravlja 20 sirarnic prav fine in v vsakem pogledu pravilne izdelke. Na vprašanje, kako vplivajo umetna gnojila na kakovost sira, je odgovoril, da ta vpliv še ni dosti preskušen. V ostalem je pa trdil, da prihaja največ pomanjkljivosti pri siru od tega, ker

se mleko med molžo v hlevu še zmeraj preveč nasmeti. Ko smo se tako razgovarjali, so ravno začeli iz kotla jemati sirne drobtine. To delo smo si z vsem zanimanjem ogledali. V tej kuhinji nas je zanimala tudi kurjava.



Podoba 31. Sirna kuhinja v Andvilu.

En kotel se kuri s premičnim ognjiščem, kakor je tukaj sploh običajno, drugi kotel se pa segreva s soparom, kar je ceneje in bolje. Mlečna klet je urejena po Švarčevem načinu. Nadalje razpolaga sirarnica z 2 kipelnima

kletema in s 3 obsežnimi sirnimi kletmi, kjer smo naši prav lep sir, težak po 125 do 150 *kg*.

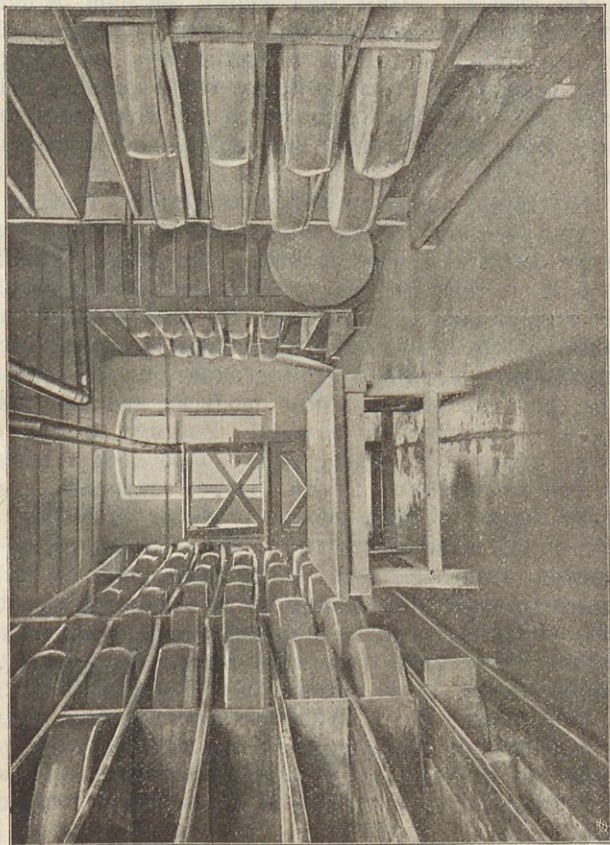
Posebno lepi so tukajšnji svinjaki, ki imajo prostora za 360 prasičev. Te svinjake je hotel brezplačno postaviti g. Epper proti temu, da dobi vso gnojnico zastonj. Zadruga pa te ponudbe ni sprejela. In kako tudi! Saj najemnik dobiva za gnojnico do 3000 K na leto. To je denar! Tako visoko se ceni vrednost gnojnice v tem kraju in tako drago se plačuje! Do zadnje kapljice gre v denar. In pri nas? Pri nas se odteka po cestnih jarkih in se izgublja — brez vse koristi. V Švici se skrbno vozi na sadne vrtove, od koder se vrača v obilni krmi in dobri molži. Pri nas se pa odteka, pri tem pa stradajo travniki in sadni vrtovi! Kdaj se obrnejo te razmere na bolje?

V Arneku se prodaja gnojnica četrtletno na javni dražbi, navadno tistega dne, ko se mleko plačuje.

Ko smo korakali od Arneka proti selu Andereku, smo srečali dva voza. Na enem je sedel mesar, na drugem pek. Kakor je pravil g. Epper, sta vozila meso in kruh okoli tukajšnjih kmetov. Meso je tukaj vsak dan na mizi in se vozi kar na dom. Ravnotako je s kruhom. Ljudje kruha ne peko doma, ampak ga kupujejo od peka, ki ga vozi od hiše do hiše. Zanimive razmere, kaj ne, ki dosti jasno pričajo, kako blagostojen je tukajšnji kmet in kako dobro se mu godi. Doma se prideluje samo mleko, presno maslo za zabelo (ta zabela je tukaj običajna) in sadni mošt. Vse drugo, kakor jajca, krompir itd., se kupuje. Ker ni domačih pridelkov, tudi ni tržnih dni, kakor po naših krajih. Krompir in jajca se kupujejo po trgovinah, ravnotako kakor tudi druge življenske potrebščine.

Anderек je vas, ki ima same čedne hiše, večjidel v eno nadstropje. Kako snažni in lepi so ti domovi in kako prijeten vtisk delajo na mimoidočega potnika! Kamor pogledaš, povsodi je red in snaga. Tu ne vidiš zašarjenih prostorov okrog hiše, kakor tuintam pri nas; nič prostorov, obraščenih s koprivami, garjavim mlečkom in gabezom; nič prostorov, zametanih s črepinjami in s kamenjem ali z dračjem in z drugo šaro, ampak kamor se ozreš, povsodi vidiš red in snago. Prostori

okrog hiše so snažni, dvorišča skrbno očejena. Pred hišo se nahajajo navadno pisane cvetične gredice, ki mikajo še tako razvajeno oko in razvedrujejo vsakega, ki hodi mimo. Vidi se res na vsem, da ima Švicar



Podoba 32. Kipelna klet v Andvilu.

mного zmisla za lepoto in da mu je snaga prirojena. In kakor je čedno vnanje lice tukajšnjih domov, tako je tudi notri po hišah.

Velika skrb se obrača tukaj tudi na občinska pota, ki se vzdržujejo v najboljšem stanju; vse drugače

kakor pri nas. Da to ugodno vpliva na tujce, ki se radi mudijo po teh krajih, je seveda lahko umeti. Vrhutega pa ta prijaznost, ta postrežljivost, ki odlikuje to samoraslo ljudstvo! Ni čuda, da je promet s tujci tako razvit!

Ko smo se bližali selu Andvil, se nam je nudil zanimiv prizor. Na nekem sadnem vrtu je pastir snažil pasočo se živino s česalom in ščetjo. Kdaj se vidi pri nas kaj takega? Pri nas se živina vobče premalo čedi; o kaki čeji zunaj na paši pa ni ne duha ne sluha! Zakaj? Zato ker je pomen čeje našim ljudem premalo znan.

Ni trajalo dolgo, in bili smo v prijazni vasi Andvil, kjer je zopet emodolska sirarnica, sezidana prav tako po načrtih g. Eppra, kakor vse druge. Razlika obstoji le v tem, da ima ta sirarnica petrolejski motor in da ima tudi ledenico. Še pred desetimi leti je stala na tem mestu majhna pritlična sirarnica, kakor jih nahajamo po bohinjski dolini, danes pa stoji ponosna stavba, podobno zidana kakor moderna enonadstropna poslopja ob železničnih postajah. Zadruga v Andvilu šteje 34 udov, ki v sirarno oddajajo po 2500 l mleka. Vsak dan se napravita 2 sira. Sedanji najemnik, gosp. Keller, nam je razkazal vse prostore. Ker smo se mudili v tej sirarnici ravno v času, ko se je sir v stiskalnici prekladal, smo si ogledali tudi to delo. Sirarnica je v ostalem slično urejena kakor druge tukajšnje sirarnice, tako da o njej ni posebnega povedati. Pridejane tri podobe nam kažejo notranjo opravo tukajšnjih sirarnic in še posebej te v Andvilu. Pod. 30. nam kaže mlečno klet. Mleko se stavi deloma v plitve posode (latvice), ki drže po 25 do 30 l in ki se postavljajo na cementna stojala, deloma v globoke Švarčeve posode, ki se postavljajo na tla, seveda betonirana. Opozoriti mi je v mlečni kleti posebno na mala okenca, ki se nahajajo pri tleh pod navadnimi okni in ki služijo za prezračevanje. Na desno v kotu je cementno korito z vodovodom.

Pod. 31. nam kaže sirno kuhinjo. Sirni kotel na desni strani se kuri s premičnim ognjiščem. Na levi strani sta kotlu nasproti 2 stiskalnici šviške sestave

(zboljšane Schatzmannove). V ospredju na desno se vidi mlečna tehtnica in brenta za donašanje mleka. Razen tega nam kaže podoba običajno opravo takih kuhinj. Na kotlu leži sirni motič, nad kotlom je škripec za vzdigovanje sirnih drobtin ali bolje rečeno sira, zadaj na steni so sirne zajemalke. Na levo spredaj so nosilnice za sir z obročem za sir, zgoraj visijo sirni prti í. t. d.

Pod. 32. kaže kipelno klet v Andvilu. Kakor se iz podobe dobro vidi, se klet greje s pečjo, ki stoji pri oknu. Od peči so izpeljane segrevalne cevi po vsej kleti, sredi pod stropom. Tako bi morale biti urejene tudi naše kipelne kleti, kajti le v tem slučaju smemo računati na pravilne sirne izdelke, če sir dobro in pravilno shaja in kipi.

Ko smo si nazadnje ogledali še svinjake, ki so tudi vzorno zgrajeni in ki donašajo neverjetne dohodke za gnojnico, smo krenili nazaj proti Gosavi, kamor smo prišli ravno opoldne.

22. V St. Gallen in Wittenbach.

Tako zanimivih razmer, kakor smo jih našli v gosavskem okraju, ni v vsej Švici. Tukaj je pravo industrijalizirano kmetijstvo doma. Mleko je edini pridelek, in še ta se oddaja v mnogoštevilne sirarnice, kjer se industrijskim potom predeluje v sir in se na ta način spravlja v denar. Poleg obilnih sirarnic so v večjih krajih tudi sirne trgovine, ki se pečajo s prodajo sira na debelo.

In kako preprosto, kako ceno in času primerno je to kmetijstvo! Tukaj velja načelo: Kar se izplačuje, to naj se prideluje; vse drugo naj se kupuje. In to je prav! To je načelo, ki bo polagoma začelo prodirati tudi po drugih krajih. Glavne stroške ima tukajšnji kmet, kadar spravlja krmo. Prej in slej izhaja z domačimi močmi in s posli. Tukajšnje kmetijstvo zahteva zaraditega malo dela in malo stroškov. Enostavnost tukajšnjega gospodarstva se vidi na vsem, posebno tudi na gospodarskih poslopih. Po naših polje-

delskih krajih je treba po 5, 6 in več streh, tukaj je pa vse pod eno streho. Hlev in hiša sta navadno pod eno streho. Tudi na to stran so stroški veliko manjši.

Ko bi na svojem potovanju ne bili proučili nič drugega, kakor samo razmere v gosavskem okraju, bi bilo že to dosti vredno. Zato smo bili pa svojim spremljevalcem gg. Eppru, Elserju in Mädru prav hvaležni za njih trudoljubno razkazovanje in razlaganje. Če se še kdaj napravi kako potovanje v Švico, gotovo kaže pogledati v gosavski okraj, ki je res nekaj posebnega.

Iz Gosave smo bili namenjeni popoldne 23. avgusta v St. Gallen. Od tukaj smo hoteli na apencelske planine. Ker smo pa imeli to popoldne še dosti časa, smo se namenili na povabilo g. Eppra še v Wittenbach, da si ogledamo zadružno moštarno, ki je čisto nova in opravljena na najmodernejši način.

Proti St. Gallenu, ki leži 660 *m* visoko in je menda eno najvišjih mest v Evropi, je pokrajina prav taka, kakor je v gosavskem okraju. Sami travniki in sadni vrtovi. V St Gallenu nas je pričakoval višji kantonski gozdni nadzornik g. Schnider, ki je hotel drugo jutro z nami na planine. Ko smo oddali svojo prtljago, smo se z njim in z g. Epprom takoj podali na pot v Wittenbach. Nekaj časa smo se vozili z električno železnico, dobre pol ure smo pa hodili. Wittenbach leži uro hoda od mesta v smeri proti Bodenskemu jezeru. Potoma smo srečevali same gnojnične vozove, prazne in polne. Nekaj voz je peljalo slamo, stisnjeno v bale. Uvažajo jo z Ogrskega, da jim rabi za nastil.

Wittenbach je vas, ki se ponaša z moderno sirarnico in vzorno moštarno. Moštarna stane hrez oprave in brez strojev 80.000 K. Postavila jo je sirarska zadruga, ki šteje vsega skupaj le 15 udov.

Moštarna je lepo dvonadstropno poslopje, prizidano od dveh strani k nizkemu griču, tako da se sadje lahko vozi naravnost v prvo nadstropje. Spodaj v pritličju so kleti, v prvem nadstropju stiskalnice, v drugem, ki sega gor do strehe, je pa pod za sadje in prostor za dva sadna mlina. Moštarna je opravljena z bencinskim motorjem, ki ima 10 konjskih sil, z električno razsvetljavo in z vodovodom.

Sadje se vozi naravnost v prvo nadstropje. Tukaj se s strojem pere in z vzdigalom tira gor v drugo nadstropje, kjer se odlaga v kupe. Od tukaj se z lopatami devlje v dva sadna mlina, ki sta vdelana v strop. Iz njih pada zmleto sadje po lesenih žlebovih v stiskalnice. Pod vsakim mlinom sta po dve hidravlični stiskalnici. Ko je ena polna, se nastavi žleb v drugo. Odtisnjene tropine se potem še enkrat odtisnejo. V ta namen se spravljajo v prostorne kadi, ki stoje zadaj za stiskalnici. Našteli smo jih sedem. V teh kadeh se tropine poškrope z vodo, toliko da se vode napijejo. Po 24 urah se tako namočene tropine spravijo zopet nazaj na sadni mlin in potem v stiskalnico. Drugič odtisnjene tropine mečejo na mešanec. Mošt, ki se dobiva iz namočenih tropin*), rabijo za cepljenje čistega mošta.

V pritličju so prostorne in visoke kleti. Našteli smo tukaj 15 sodov, ki drže po 150 *hl*, tako da je vse posode za 2500 *hl* mošta. V prednji kleti smo ogledali razne pumpe (za vodo in mošt), dve cedili s celulozo, stroje za pranje in za polnitev steklenic, pripravo za dodajanje ogljikove kisline itd.

Moštarna prodaja mošt na debelo, ukvarja se pa tudi s prodajo penečega mošta v botelkah. Peneči mošt, ki smo ga pri tej priliki pokušali, je bil izvrsten. Kakor nam je pravil g. Epper, namerava sadjarska za druga vpeljati tudi trgovino s svežim sadjem.

Nazaj grede smo si ogledali dve zanimivi reči, namreč mestno gospodarstvo z gnojem in novo mestno klavnico. Mesto ima zunaj majhno pristavo, kjer se nahaja velika greznica. Tu sem se vozi ves gnoj iz mesta, ki se potem dražbenim potom oddaja. Jemljejo ga gospodarji iz vse okolice. Veliko zanimanja je vzbujala tudi mestna klavnica, ki je stala nad milijon. Pod vso klavnico, ki je seveda najmodernejše opravljena, se nahaja klet, ki se umetno hladi, tako da je mogoče meso ohraniti po 14 dni in še dlje. Ob obeh straneh srednjega hodnika se nahajajo v tej kleti shrambe posameznih mesarjev, napravljene iz trdne železne mreže. Te shrambe, ki stoje v dolgi vrsti druga

*) Imenujejo ga Anstellmost.

tik druge in ob obeh straneh hodnika, imajo vsaka svoje število. Vse se razsvetljuje z elektriko. Ogledali smo pri tej priliki tudi stroje za umetno hlajenje in za napravo umetnega ledu. Istotako smo ogledali tudi vzorno postavljene hleve, ki se nahajajo pri klavnici.

V mestu samem, ki je blizu tako veliko kakor Ljubljana in leži v ozki dolini in deloma ob obeh bregovih, smo ogledali tudi razne zanimivosti. Naša ljuba spremljevalca sta nam pokazala, kar je bilo mogoče, zato jima bodi tudi na tem mestu izrečena srčna hvala!

23. Pot v apencelske planine.

Dan 24. avgusta je bil določen za pot v apencelske planine. Želeli smo si tamkaj ogledati planine „Ober-Kamor“, „Unter-Kamor“ in „Grässhalden“, ki ležijo po 1500 do 1900 m visoko in so znane zaradi svoje zgledne uredbe in zaradi vzornega gospodarstva. Močno nas je tukaj zanimalo tudi nabiranje vode za napajanje živine in vse dotične naprave, ki so stale na eni planini okoli 7000 K, na drugi pa 2200 K. Vse to bi bili še radi ogledali. Žal pa, da je deževno vreme preprečilo naš izlet. Že na večer se je kazalo, da nastopi neugodno vreme, v noči se je pa napravil tako silen dež, da ni bilo misliti na to pot. Vsled tega je tudi izostala.

24. V zimski kmetijski šoli in mlekarski postaji Kusterhof v Rheineku.

Namesto na apencelske planine smo morali dne 24. avgusta oditi naravnost v Rheinek. To je bila zadnja točka našega šviškega programa. Ogledati smo si hoteli tukaj še uredbo zimske kmetijske šole in mlekarsko postajo Kusterhof.

Iz St. Gallena v Rheinek smo se vozili mimo Rohrschacha ob Bodenskem jezeru. Dol do Rohrschacha smo zasledovali same sadne vrtove, koder se je pasla goveja živina. Ko smo pa zavili proti Rheineku, smo

zopet zagledali njive in — vinograde. Ta nagla izprememba je vzbujala splošno pozornost med izletniki.

Ko smo v Rheineku izstopili, nas je pozdravil g. ravnatelj Wyssmann, ki smo se z njim seznanili že prej v Andvilu. Odšli smo v njegovi družbi koj v zavod, ki leži prav v Rheineku.

Kusterhof je majhna graščinica, ki jo je prepustil v šolske namene vitez Kuster. Odtod tudi ime. Šola Kusterhof je dvoletna zimska kmetijska šola, ki traja od novembra do aprila. Ker so prostori omejeni, je omejeno tudi število učencev. Preteklo leto je obiskovalo zavod 34 učencev. Pouka je po 6 ur na dan; zjutraj je šola od 8 do 12. popoldne od 2 do 4. Na zavodu delujejo 3 stalni in 9 pomožnih učiteljev. Glavni strokovni predmeti so travništvo, živinoreja, mlekarstvo in sadjarstvo. V drugem letu se poučuje tudi vinogradništvo. Šola je združena z gospodarstvom, ki daje potrebno priliko za praktični pouk.

Na šoli obstoji tudi mlekarska postaja, kjer se preiskuje mleko in mlečni izdelki. Z osnovo te postaje je stopila šola v tesno zvezo s praktičnimi kmetovalci in z gosavskimi sirarji, ki v njej iščejo raznih pojasnil.

Na šoli se prirejajo tudi razni tečajji, ki trajajo po par dni, in razna predavanja. L. 1903. se se je priredilo 8 tečajev in 33 predavanj, kjer so se obdelovala različna kmetijska vprašanja.

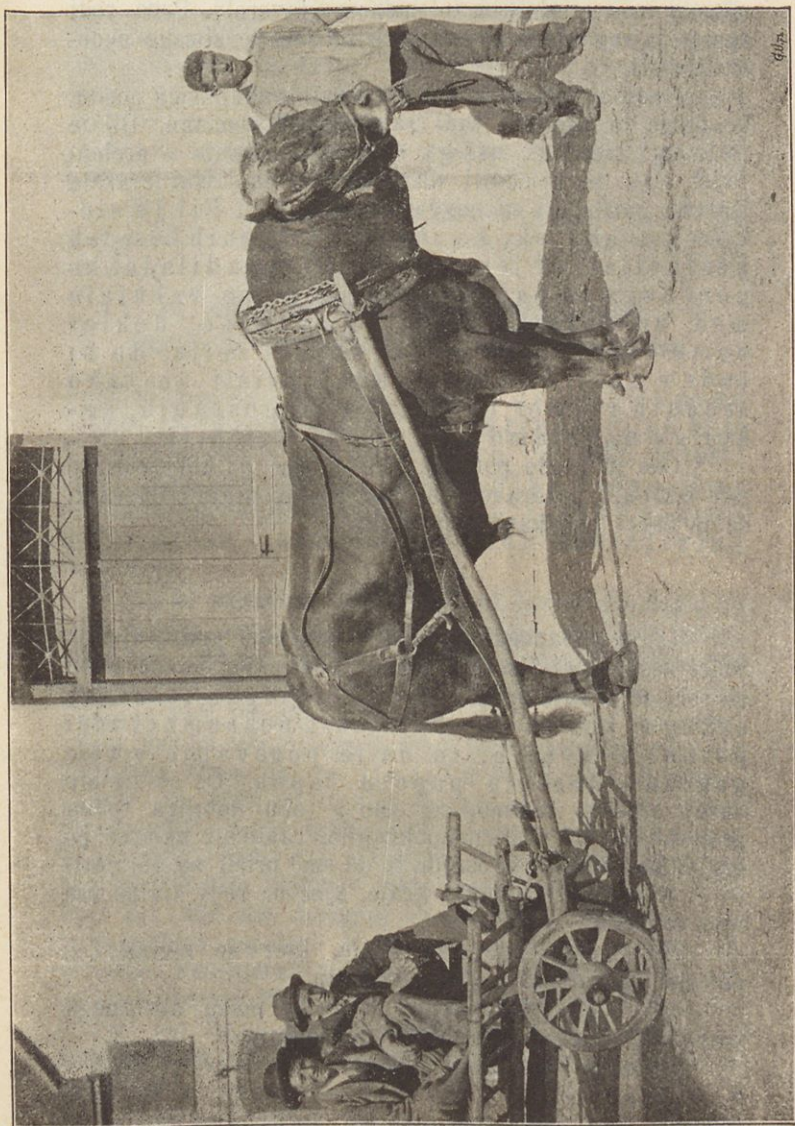
V šoli smo si ogledali vse prostore in razne učne pripomočke, kakor živinorejske modele, model govejega telesa, ki se da razložiti itd. Posebno nas je zanimala tudi tukaj stalna razstava kmetijskega orodja in strojev, ki je pravcati kmetijski muzej. Ta obilica predmetov iz raznovrstnih kmetijskih panog je našla med udeleženci mnogo priznanja. Videli smo različno sestavljene gnojnične sesalke, različne stroje za spravlanje krme, videli najrazličnejšo mlekarsko posodo, različne sadne mline, grozdne mline in stiskalnice itd. Zlasti nam je ugajal tudi model emodolske sirarnice, kakršne se nahajajo v gosavskem okraju. Ta model je dal napraviti za razstavo v Genfu l. 1896 inženir Epper.

Od tukaj smo šli v mlekarsko postajo, ki se nahaja spodaj v pritličju. Tukaj smo našli različne priprave za preiskovanje mleka, masla in sira. Postaja deluje pa tudi drugače. Vsako leto priredi spomladi sirarski tečaj, ki traja po tri tedne, in skrbi tudi za to, da se učenci praktično izvežbajo v sirarstvu. V ta namen jih oddaja v sirarne, ki so v rokah teoretično in praktično najbolj izobraženih sirarjev. Razentega pregledujejo na postaji nastavljene moči tudi hleve in sirarne v kantonu St. Gallen in se prepričujejo o vseh mlekarskih zadevah.

Ko smo si ogledali vse notranje prostore in se poučili o delovanju šole, nas je povabila ravnateljeva soproga na izboren predjužnik, zakar smo ljubeznivo gospo kar najiskrenejše zahvalili.

Po tem prijetnem odmoru smo si ogledali še šolsko gospodarstvo. Šola — dasi zimska — ima, kakor sploh vse take šole v Švici, svoje posestvo, ki meri vsega skupaj 10 oralov (5.75 ha) in rabi v prvi vrsti za različne kmetijske poskušnje. Posestvo je majhno, toda za šolske potrebe dosti veliko. V hlevu je bila rjava šviška živina. Šola redi navadno po 6 krav in 6 do 8 glav mlade govedi. Prav takrat smo našli v hlevu tudi 3 teleta, ki so se za poskušnjo pitala. Teleta so imela nagobčnike kakor v Strikhofu. Za napajanje imajo posebne napajalnike. Napajajo namreč na ta način, da vtaknejo teletu v gobec kavčukov sesek, ki je z verižico pripet h golidi. Da sesek ne uide v gobec, ima na koncu okroglo ploščico. S takim seskom se tele hitro privadi piti. Kakor je pravil g. ravnatelj, imajo tudi po nekterih drugih krajih take napajalnike.

Biki se po teh krajih vpregajo. Kakšna je taka vprežna priprava, nam kaže pod. 33. O posestvu samem ni posebnega povedati, ker obstoji večjidel iz sadnih vrtov. Zanimal nas je pri šoli lepi vrt, kjer smo našli prav lepo vzgojene pritlične hruške in razno zelenjad. V vzgojevanju pritličnega drevja so Švicarji mnogo pred nami. Tik vrta se nahaja lepo ograjeno dvorišče za rejo kuretine, sredi dvorišča pa stoji moderno zgrajen kurnjak. Šola dela poskušnje z laškim kokošjim ple-



Podoba 33. Vprežna priprava za bika.

menom in z angleškim plemenom „faverol“. Prvo redi zaradi jajec, drugo zaradi teže in zaradi zimske neobčutljivosti.

Opoldne smo se še enkrat zbrali k skupnemu obedu, ki se ga je udeležil tudi ravnatelj Wyssmann. Bil je to zadnji trenutek našega skupnega bivanja v prelepi Švici. Zato se ni čuditi, da so se od vseh strani izražala iskrena čutila, ki so navdajala naša srca. Bil je slovesen trenutek, ko smo se v iskrenih besedah poslavljali od lepe dežele, ki je nudila toliko poučnega in zanimivega in ki bo vzbujala med udeležniki prijetne spomine, dokler bomo živeli. Vse je navdajala želja, da bi tudi v naši domovini kdaj prišli do tako srečnih razmer in do tega blagostanja, kakor ga nahajamo med vrlimi Švicarji.

Čas je naglo potekal. Morali smo na kolodvor. Še par iskrenih pozdravov, in vlak s slovenskimi izletniki se je začel pomikati proti domu.

K o n e c.

Iz tu podanega poročila o poučnem potovanju po Švici se cenjeni čitatelji lahko prepričajo, da smo našli na tem potovanju zares mnogo poučnega in mnogo takega, kar se da naravnost posnemati tudi po naših krajih, in da je potovanje v tem pogledu doseglo popoln uspeh. Če se za hip nazaj ozremo, vidimo, da smo v teku dobrega tedna prepotovali tri različne pokrajine, različne namreč po svojih kmetijskih odnošajih, in da smo prišli na tej poti:

1. v čisto travnate kraje, kjer se redi živina vse leto v hlevih;

2. v čisto travnate kraje, kjer se živina čez poletje pase doma po travnikih, in

3. v poljedelske kraje, kjer je poleg obsežnega travništva vpeljana menjalno gospodarstvo.

Povsodi smo našli obširno rejo krav v zvezi z mlekarstvom in s prirejo plemenske živine. Povsodi smo našli tudi obširno sadjarstvo in po ugodnih legah tudi vinogradništvo.

In če pogledamo, kako skrbni so šviški kmetje pri svojem delu, potem moremo reči, da smo povsodi našli zgledne razmere. Zgledno je ravnanje z gnojem, zgledno je obdelovanje in gnojenje travnikov in sadnih vrtov, zgledno dobra je živinoreja. Prav tako zgledno se pečajo pa tudi z drugimi panogami kmetijstva.

Povsodi smo se lehhko prepričali, da je prodrlo med Švicarji povsodi načelo, da se dajo

z močnim gnojenjem in z močnim krmljenjem

doseči najugodnejši uspehi in da tiči prav v tem ravnanju velik del skrivnosti za bolj dobičkonosno gospodarstvo. In tako je tudi! Kjer manjka gnoja, tam manjka vsega. Kjer se zemlja ne gnoji zadostno, tam ni nekrme ne pridelkov, tam trpita pomanjkanje živina in kmet.

Če se nazadnje vprašamo, kaj je dovedlo Švico do tako lepega napredka, potem moramo navajati razne okolnosti. Mnogo denarja prinašajo tujci v deželo, to je res, a to ni vse! Največ je storila dobra ljudska izobrazba. Šviški kmet je veliko bolj izobražen kakor naš in zaraditega je tudi bolj dovzeten za vsak napredek. Tam je že ljudska šola bolj uspešna. Izdatno se skrbi pa tudi za kmetijski pouk, kakor smo se poučili v tem spisu. Izdatne so pa tudi podpore, ki jih deli država v kmetijske namene. Ko bi se pri nas tako delalo kakor v Švici, preverjen sem, da bi se tudi pri nas več doseglo. Pomanjkljiva sredstva rode pomanjkljive uspehe! V Švici daje samo država za povzdigo kmetijstva na leto okoli 2,300.000 K. In vsa Švica je komaj štirikrat tako velika kakor je kranjska dežela. Ko bi se pri nas kmetijstvo tako pospeševalo, gotovo bi se tudi pri nas več doseglo v tem in onem pogledu.

Preden sklenem, mi je prijetna dolžnost, da vse zahvalim, ki so kakorkoli pripomogli, da se je potovanje

tako ugodno izvršilo. Predvsem zahvalim našo slavno c. kr. kmetijsko družbo, ki je priredila to poto-
vanje, ki je priskrbelo potrebna sredstva in se odločila
izdati natisnjeno poročilo, ki bodi za pouk in spodbudo
našim rojakom. Zahvalim pa tudi vse druge, ki so pri-
pomogli k celotnemu uspehu, posebno naše cenjene
spremljevalce in vodnike po Švici.

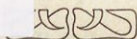
Sklenem z iskreno željo, da bi našli naši gospo-
darji, posebno oni iz planinskih krajev, v tej knjižici
mного spodbude za napredek domačega kmetijstva in
da bi knjižica dosegla mnogo uspeha na korist naši
lepi domovini!

NARODNA IN UNIVERZITETNA
KNJIŽNICA

CS180



00000412719





Kmetijska knjižnica:

1. zvezek: Dr. E. Hotter: Gnoj in gnojenje . K — 40
2. „ Fr. Štupar: Apno v kmetijstvu . „ — 30
3. „ Fr. Štupar: Navodilo, kako je sestavljati poročila o letini . . . „ — 20
4. „ Dr. Steuert-Pirc: Soseba Razumnika prasičja reja „ 1—
5. „ M. Kostanjevec: O užitnini od vina in mesa „ 1·50
6. „ V. Rohrman: Poučno potovanje v Švico „ 1—