

Gospodarski Glasnik

za Štajersko.

List za gospodarstvo in umno kmetijstvo.

Izdaja ces. kr. kmetijska družba na Štajerskem.

List velja na leto 4 krone.

Udje družbe prispevajo na leto 2 kroni.

Udje dobé list zastoj.

Vsebina: Od uredništva. — Mednarodni trg za mleko in mlekarne izdelke v spomladi 1909. — Najvažnejša kletarska sredstva v okviru vinske postave. — Koliko mleka dajejo razne pasme goveda na Štajerskem. — Slabi pridelki. — Proti ogrcem na travnikih. — Prenajljanje ozkih ogonov v široke. — Velevažno za hmeljarje. — Iz razprav osrednjega odbora c. kr. kmetijske družbe na Štajerskem. — Perutninarški list: Perutninarstvo na kmetih. — Poročila o stanju hmelja. — Zborovanja podružnic. — Gospodarske drobtine. — Uradno. — Umno gnojenje s kalijem. — Tržna poročila. — Zadruga: Poročila zveze gospodarskih zadrug na Štajerskem. — Oznaniła.

Današnja številka obsega 2½ pole, t. j. deset strani.

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

Uredništvo.

Mednarodni trg za mleko in mlekarne izdelke v spomladi 1909.

Švicarski kmetijski sekretariat je sprejel predlani z zbiranjem podatkov o razvoju cen za mleko in mlekarne izdelke zelo hvale vredno nalogo, ki bo, če se bo dosledno izvedla, prinesla kmetovavcem mnogo koristi. Podatki o poizvedovanju iz leta 1908. do spomladi leta 1909. so letos maja izšli v obliki obširnega poročila, ki se je osrednjemu odboru naše c. kr. kmetijske družbe, katera se je drage in proste volje oprijela tega poizvedovanja, poslal na ogled. Ker je stvar splošno pomenljiva in važna, se je razgovor o tem poročilu postavil na dnevni red seje osrednjega odbora naše družbe 13. julija t. l. Poročevavec dr. E. Klusemann je izrazil pri tem željo, naj se širši sloji naših kmetovavcev poučijo o tej stvari. Zaradi tega je sklenil osrednji odbor priobčiti v družbinem glasilu kratek posnetek tega poročila.

Ta misel, ki se je rodila v Švici, v tej mlekarso tako visoko stoječi deželi, se je v raznih državah Evrope in Amerike prijazno sprejela. Razne kmetijske organizacije so prevzele sodelovanje na ta način, da so v svojem delokrogu vršile potrebna poizvedovanja in potem naznanile, kaj so dognale. Za avstrijske dežele je prevzela poizvedovanje Splošna Zveza, ki ga je izvršila s pomočjo raznih kmetijskih avstrijskih družb.

Predloženo poročilo prinaša pred vsem pregled o položaju splošnega svetovnega gospodarstva, na kar slede naslednja poglavja: produkcija mleka, poraba mleka, gibanje cen za sir, gibanje cen za surovo maslo in bodočnost sejma in trgovanja.

Po kratki dobi odmora in nazadovanja se je začela spomlad leta 1909. z vsemi znaki gospodarske opomoči. Politične razmere na Balkanu so ta dobri in ugodni

preobrat sicer nekoliko zadrževale, zadržale pa ga niso. Napredek je počasen, a ravno v tem je zajamčena njegova stalnost. Glede produkcije mleka moramo reči, da se kaže po vsej Evropi in v Severni Ameriki absolutno in relativno napredujoča poraba mleka. Ta prikazen je v posredni zvezi z večjo draginjo pri živilih, a tudi posledica povratka k naravni hrani. Tudi prihaja to od tega, ker se število prebivavstva hitreje množi ko število živine. Samo v Avstriji je bilo zaradi pomanjkanja krme manj mleka. Število krav je nazadovalo, v Nemčiji je ostalo normalno, dočim se je v Franciji, v Italiji, na Danskem, Norveškem, v Kanadi in Združenih Državah Severne Amerike produkcija mleka znatno povzdignila.

Glede porabe mleka napredujejo Avstrija in Ogrska, Nemčija, Norveška, Danska, Švica in Združene Države Severne Amerike, dočim se v Italiji ne more govoriti o kaki očitni spremembi.

Cene za mleko gredo kvišku v Avstro-Ogrski, Nemčiji, Italiji, Švici in v Združenih Državah Severne Amerike; nazadovale so samo na Norveškem. Absolutna višina je po posameznih krajih različna po okolici in fabrikaciji. Žalibog ne podaja poročilo o tem nobenih točnejših podatkov v številkah.

Pri cenah za sir pravi poročilo, da so si v pretečeni zimi opomogle. To velja posebno za boljše, iz neposnetega mleka narejene vrste. Povprečno je znašala cena za 50 kg v štirih mesecih januar, februar, marec, april:

	1909	1908
v Berlinu:	K	K
Pravi emmentaler	108.6—114.6	112.3—114.7
Pravi bavarski	91.8—97.38	90.0—96.0
na Dunaju:		
Pravi emmentaler	97.5—100.0	100.0—102.5
Polemmntaler	80.0—87.5	81.0—87.5
v Milanu:		
Emmentaler	86.4—91.2	83.5—88.3
v Parizu:		
Emmentaler	96.0—105.6	89.3—102.7
v Švici:		
Emmentaler	86.4	100.—

Z ozirom na vedno napredovanje cen za surovo mleko in surovo maslo lahko rečemo, da bo tudi cena za sir stalno napredovala.

Cene za surovo maslo.

Cene za surovo maslo so znašale v mesecih januar, februar, marec, april

leta 1909. za 50 kg prima kakovosti povprečno v kronah:

v Berlinu	129.25—143.40
v Dunaju	130.00—155.00
v Budapešti	93.50—157.50
v Milanu	122.00—140.00
v Parizu	113.50—321.50

Da gredo cene za surovo maslo vedno bolj kvišku, o tem ni mogoč noben dvom. Na Holandskem in na Angleškem sicer nazadujejo, kar pa prihaja za naše razmere razmeroma zelo malo v vpoštev. V Avstriji s posebnim ozirom na letošnje pomanjkanje krme za bližnjo bodočnost ne pričakujemo bistvenih sprememb pri cenah za surovo maslo, surovo mleko in sir, mogoče je celo in ni nikakor izključeno, da se bodo cene še malo vzdignile. Isto velja za Ogrsko, Francosko, Italijo in Švico, dočim bodo cene v Nemčiji ostale stalne, na Danskem, Norveškem in v prekmorskih državah pa mogoče celo malo padle.

J—n.

Najvažnejša kletarska sredstva v okviru vinske postave.

(Izviran spis.)

(Dalje.)

Množenje alkohola v vinu.

(Kako se napravi vino močnejše.)

Alkohol je v vinu tista snov, ki mu daje moč, moč, katera prekucne prepridenega pivca, katera pa vpliva tudi na trpežnost, okus in razvoj vina. Alkohol brani vino pred raznimi boleznimi. Šibka vina n. pr. dobijo na površji takoj kan ali berso, postanejo kaj lahko bolna i. t. d., močna redkeje. Alkohol spravi tudi razne okusne snovi v vino in mu daje prijetnejšo enotnost. Močna vina, t. j. taka, ki imajo več alkohola, so torej finejša nego šibka. Zato pa stremita vinogradnik in prodajavec tudi po bolj dobrem, močnem vinu. Naravno je torej, da so si ljudje prej pomagali na ta način, da so primešali vinu primerno množino špirta in ga na ta način okrepili.

Naša vinska postava iz leta 1907. omenja tudi v § 3. dodajanje alkohola do 1 prostornega odstotka. To pa se večinoma napačno tolmači. Primešavanje alkohola (špirta) vinu v svrhu okrepitve za navadno vino je kratkomalo prepovedano. Alkohola se smejo dodati le male množine, vsega vkup največ do 1 l na 100 l, kadar to zahteva umno kletarstvo. Tako je dovoljena raba izključno le popolnoma

očiščenega 95% špirita ali pa pristnega vinskega žganja za izplahnjevanje sodov in steklenic, za pripravljanje nekaterih čistil, za zatiranje kana (berse) na vinu i. t. d. Če se izplahne posoda s špiritom, se vniči v nji razni škodljivi vplivi; tanin, izvleček iz grozdovih pecek, za čistilo pripravljen ribji klej, ki se ga hoče dalje hraniti, se topi, pripravlja, oziroma shranjuje s pomočjo špirita. Na površje bersnatega vina se polagoma vlije nekoliko špirita, da se odpravi bersa (kan) i. t. d. Neposredno za okrepčanje vina se sme rabiti špirit po § 4. vinske postave le za posebne vrste vin, to je za sladka desertna, za peneča in aromatična vina, za katera veljajo posebni predpisi § 4.

Sicer pa dandanes umen kletar ne bo dodajal vinu špirita, da bi ga okrepil, tudi brez vinske postave in iz gospodarskih ozirov. Alkohol se ceneje ko v špiritu dobiva iz sladkorja, kadar povre. 1 kg sladkorja daje po alkoholičnem vrvežu približno 0.62 l alkohola, ali: en prostorni odstotek alkohola v vinu odgovarja 1.6 kg sladkorja. Da se pomnoži alkohol v vinu za 1%, bi se moralo dodati ali 1.05 l špirita s 95% ali pa 1.6 kg sladkorja. Pri sladkorju pa imamo vrhu tega še ta dobiček, da sladkor, ki povre, zboljša vino tudi v drugem oziru.

Komur se torej zdi, da treba vino napraviti močnejše, ta naj nikakor ne krši postave s špiritom, ampak naj doda, če treba, svojemu vinu sladkorja. V tem slučaju pa se naj točno drži predpisov §§ 5. in 7. vinske postave. Pravočasno naj prosi pristojno politično oblast za dovoljenje dodajanja sladkorja z neolkovano prošnjo, v kateri navede vzrok za zboljšanje s sladkorjem kakor tudi kraj dotičnih vinogradov, iz katerih je mošt, ki ga name-rava posladiti. Koliko mošta je in s katero množino sladkorja ga je zboljšal, to naznani isti oblasti pozneje in sicer do 15. decembra istega leta. Na podlagi dovoljenja za mošt se sme sladkor dodajati le do 30. novembra. Kdor hoče še po tem roku ali sploh že gotovo vino zboljšati, mora posebe prositi za to dovoljenje, prošnjo dobro podpreti in natančno navesti množino vina in sladkorja in čas. Komur je vinograd toča zbila ali kaka druga ujma močno oškodovala, tako da je prisiljen do prerane trgatve, ta naj prošnji za dovoljenje za zboljšanje priloži tudi potrdilo od občine, da ga je zadela dotična ujma. Nihče pa ne sme tako zboljšanega vina pri prodaji označiti kot pristno ali naravno. Rabiti se mora za tako zboljšanje le konzumni sladkor, sicer se kaznuje po § 6. vinske postave kot pačenje. Pod imenom konzumni sladkor se razumeva le čisti sladkor iz trsta ali pese, ki ima najmanj 99.3% sladkorja. Po zunanosti se imenuje tak sladkor: 1. melis, obstoječ iz tesno zraščanih malih kristalov, kakršen je navadno sladkor v klobukih, pili ali v mali kockah, ki ga rabimo navadno za kavo i. t. d.; 2. farin, zmleti sladkor; 3. kristalni sladkor, obstoječ iz posameznih malih kristalov, podobnih pesku. Ta je za porabo pri moštu najprimernejši, ker ga ni treba drobiti in se lažje raztopi; 4. kandis, obstoječ iz velikih kristalov, pod imenom žolti sladkor znan vsakemu otroku.

Sladkor se sme topiti le v vinu ali

moštu, nikakor pa ne v vodi. Najboljše je, če ga topimo v delu vina ali mošta zunaj soda in vlijemo, ko je popolnoma raztopljen, v sod.

Dodani sladkor naj kar najbolje povre; s tako zboljšanim vinom ali moštom se torej ravna ravno tako, kakor je bilo opisano pri prevrevanju.

Umen vinogradnik pa bo segel za tem sredstvom le v skrajnih slučajih, prisiljen od neugodnega leta ali pa od kake ujme. On namreč skuša s pametno izbero vrst, primernim obdelovanjem in pozno trgatvijo pomnožiti naravni sladkor v grozdju. Čim bolj zrelo je grozdje, tem več ima sladkorja, tem finejše in močnejše je vino od njega in njegova kakovost, ki se z drago kupljenim umetnim sladkorjem ne da doseči.

Mešanje vina z vinom.

Mešanje vina z vinom je za kletarja takorekoč neizogibno. Saj ni mogoče, da bi večji kupec ali krčmar vsak sodček od malega vinogradnika posebe hranil. V velikem prometu gre za veliko množino izenačenega vina. Ta se doseže, če se večje množine enakega vina skup vržejo.

Večkrat pa gre tudi za to, ublažiti ekstreme enega vina z nasprotnimi ekstremi drugega, dopolniti in odpraviti pomanjkljivosti enega vina z obilico drugega. Prekislo vino, kakršno samo zase ni porabno, se meša z milim ali premilim, pa ekstraktim vinom. Šibko vino se boljša z močnim. Vino slabe barve se popravi s temnejšim vinom i. t. d. Spreten kletar zna na ta način delati tako rekoč čudeže, pri katerih mu pomaga deloma analiza, največ pa okus in skušnja. Vsako vino se ne da z vsakim primerno spajati. Kaki bolezni podvrženo vino se naj nikar ne meša z zdravim, dokler ni vzrok bolezni zatrt, da se nazadnje ne pokvari vse vkup. Predno se zmeša vino v večjih sodih, naj se napravijo poskusi v malem. Seveda se sme mešati le pristno vino s pristnim. Če bi se mešalo pristno vino s takim, kateremu je bilo dodano kaj vode, se smatra po zakonu cela ta zmes kot vino imajoča pijača, ki se po § 8. vinske postave ne sme pripravljati za prodajo in ponujati in prodajati, kar bi se po § 10. v zvezi s §§ 20.—23. postave za živila strogo kaznilo. Poleg občutne kazni v denarju ali zaporu zapade tudi dotična roba in kazen se lahko poostri s tem, da se obsodba uradno objavi kakor tudi s tem, da se vzame dotičniku koncesija za obrt. Lakomnost po dobičku v takem slučaju občutno vara, ker se doseže namesto vmišljenega dobička le mnogo večja izguba, da celo poguba in sramota. Ravno tako je prepovedano za promet mešati navadno vino s po § 4. vinske postave napravljenim sladkim ali desertnim vinom, ki se mu je po isti točki dodal alkohol, rozine i. t. d., i. t. d.

Mešanje vin naj služi pred vsem za to, da se vino raznih kakovosti izjednači, okus napravi priličnejši. Slovita vina posebno dobrih leg posebne kakovosti pa se na ta način ne dajo doseči, poznavavec se tako ne da varati. Pekrski renski rizling se ne da doseči z mešanjem drugih vin, najsi imajo tudi vsa druga primerna svojstva, fini duh in preimenitna naravna harmonija se z umetnim mešanjem ne

dasta doseči. Preslepiti bi se dal na ta način k večjemu nepoznavavec, ki izdaja bahaško drag denar le za dobro zvoneče ime, za marko, za etiketo.

Kako se napravi vino stalno čisto.

Malo je pivcev, ki bi prav presojali vino po njegovi notranji vrednosti. Večini je vino le ali prekislo ali premedlo ali prešibko ali premočno. Vsak pa gleda na zunanost, posebno na čistost vina, torej je čistost za prometno vrednost vina največjega pomena.

Marsikateri prodajavec pošlje iz svoje kleti popolnoma čisto vino, kupec pa debelo gleda in se pritožuje, ker mu je prišlo vino kalno. Mlado, a tudi popolnoma prevreto vino ima mnogo snovi, dasi je čisto, ki povzročajo, da se lahko vino ponovno skali. Te snovi, večinoma dušičnate, kakor beljakovina pa tudi druge, n. pr. vinski kamen i. t. d. postanejo na zraku pri premembi posode zaradi česlovine leša in zaradi spremenjene toplote neraztopljive, plavajo kot neznansko majhni drobci v vinu in povzročajo tako, da postane vino kalno in tako ostane dalje ali manje časa. Včasih je krivo tudi zopetno vretje ali pa nastop raznih, boleznih povzročajočih bakterij, da se vino skali.

Če hočemo napraviti vino stalno čisto, je prvi pogoj, da mlado vino popolnoma povre, da ne vzbujajo ostanki sladkorja pri vsaki višji toploti zopetnega vrenja, da če treba bolezni v kali zatremo (z žveplanjem, pasteriziranjem, ogrevanjem do 60—70°C) in pa da izločimo z umnim ravnanjem iz vina vse te stvari. Posilno čiščenje prej z umetnimi sredstvi pomaga torej le za mimogrede, za nekaj časa, dokler se okoliščine ne spremenijo.

Da izločimo iz vina mnogo teh snovi, nam zelo pomaga takoimenovano odstezanje, pri žveplanji opisano, posebno za mošt gnilega grozdja priporočano ravnanje z moštom in zračenje, to je pretakanje pred glavnim vrvežem. Tako pride mnogo snovi že takoj v početku iz mošta in zamorijo se škodljive kali. Pri alkoholičnem vretju se silno množeče kvasnice porabijo za svoj razvoj mnogo dušičnatih snovi in izločijo tako velik del onih snovi, ki bi lahko kesneje povzročile ponovno motenje vina, že pred vrenjem iz mošta. Dalje rabimo sredstva, ki delajo omenjene snovi neraztopne, kalimo vino torej umetno in ga po potrebi nazadnje umetno ščistimo. Ta sredstva so: česlovina, zračenje, nizka ali visoka toplota. V tem oziru pa vsa vina niso enaka, pri vseh vinih tudi ni treba rabiti vseh sledečih sredstev. Če in kedaj so umestna, to naj vsak presodi s poskusi v malem in naj pazi na to, v kakem oziru mu je vino doslej delalo preglavico.

1. Česlovina. V zvezi s česlovino postanejo zlasti beljakovine neraztopne, oziroma se izločijo. Zaradi tega priporočamo dodajanje česlovine v kupljivem taninu ali pa v izvlečku iz grozdnih pecek. V nekaterih krajih imajo ljudje ravno zaradi te lastnosti česlovine navado, da puščajo mošt dalje časa na tropinah in ga, kakor pravijo, „kuhajo“. Tako sicer dosežejo svoj namen, da postane in ostane vino bolj čisto, toda na račun njegove kakovosti, ker postane vino po tem, posebno od pecljev, prekosmato in pretrpko,

bela vina tudi visoke barve, vse lastnosti, kakršnih belo vino nikakor ne sme imeti. Na podlagi poskusov v malem se da množina potrebne čiste čreslovine mnogo bolje in natančneje odmeriti, doseči boljši in povoljnejši uspeh.

Čreslova kislina, čreslovina, imenovana tudi tanin, je organska kislina, ki se nahaja v večji ali manjši meri v vsakem vinu. V pečkih, mešinah grozdja, kakor tudi v pecljih se nahaja v večji množini in prihaja, kakršen je ravno način pripravljanja mošta, v večji ali manjši množini v vino.

Lahko se kupi čista čreslovina iz šišek, prah brez oblik, svetlo rumenkaste barve, brez duba pa jako trpkega okusa, ki vleče usta skup. Ta prah ne nateguje vlage, pa se lahko topi v vodi in v alkoholu. Večkrat pomaga že tanin sam, da se očisti vino, zlasti če je bilo vlačljivo ali pa če ima preveč dušičnatih snovi. V takih slučajih se na 100 l vina vzame po 5—30 g tanina; natančna množina se odmeri na podlagi poskusov v malem. Za vina, ki imajo malo čreslovine, od narave pa mnogo beljakovine, kaže tanin dodati moštu že pred vrenjem. Pred rabo nekaterih čistil, ki se bodo pozneje navedla in ki učinkujejo le v zvezi s čreslovino, n. pr. ribji klej ali želatina, je treba dodati vinu, ki se namerava čistiti, če nima že od narave dovolj čreslovine, tudi tanina in sicer do polovice teže onega čistila, ki ga nameravamo rabiti. Tanin se raztopi ali v mali množini vina ali pa čistega 95% špirita, ali pristnega vinskega žganja in sicer tako, da se pomalem siplje v steklenico, napolnjeno s topilno tekočino, a med tem se naj večkrat dobro premeša in pretrese. Ta raztopina se, kakor druga čistila, dobro primeša vinu ali moštu, najbolje med pretakanjem. Namesto kupljivega tanina se rabi tudi izvleček iz grozdnih peček. Pečke se s čisto vodo dobro operejo in nato v tankih legah na platno posušijo. Potem se vsiplje poljubna množina peček v steklenico z visokim vratom in se polije s čistim 95% špiritom tako, da pride prilično 1.5 l špirita na 1 kg peček. To se pusti kakih 8 dni, pa se med tem časom večkrat pretrese. Nato se izvleček odlije v drugo steklenico, na pečke pa se nalije po 0.5 l vode na 1 kg peček. Črez nekaj dni se tudi ta izvleček odlije in primeša prvemu. V dobro zamašenih steklenicah se da dalje časa hraniti. Napaka takega izvlečka pa je, da pri njem nikdar ne vemo zagotovo, koliko čreslovine ima. Predno ga rabimo, moramo torej vedno narediti poskus v malem. Navadno se potrebuje 0.2 do 0.3 l tega izvlečka na 100 hl mošta ali vina.

2. Zračenje. Zrak učinkuje na vino ugodno, ne le, da vino bolje zori v okusu, temveč tudi da izloči dušičnate snovi, ker jih naredi neraztopne. Torej je zračenje mošta ali vina velikega pomena. Najprimernejše sredstvo za zračenje pa je pretakanje. To se obnese še bolje, če damo na pipo cedilo ali če pustimo mošt ali vino teči na snažno metlico, sploh če skrbimo, da se dobro razprši in razbije. To kaže posebno, če se mošt ali vino pretaka prvokrat. Navadno se smatra pretakanje za potrebno, če se toči vino z drož ali drugih poznejših oborin. Zategavoljo velja pravilo, da se naj pretaka mlado

vino prvokrat po zimi, drugokrat v spomladaj, prej ko začne trs poganjati in tretjokrat v jeseni. To pravilno pravilo temelji na tem, da se mora mlado vino pravočasno točiti od drož, ki odmirajo in se razkrajajo, dalje, da se začne vino, ko se preminja v kleti toplota in pride vsled neenakomernega ogrevanja v sodu v tok; pri tem se vzdigujejo oborine, ki se narede v vsakem, še tako čistem mlademu vinu po pretakanju in vino postaja kalno.

Če pa hočemo napraviti vino hitreje tako, da ostane stalno čisto, da hitreje izločimo iz njega snovi, ki postanejo pri pretakanju vsled vpliva zraka neraztopne, tedaj se nam ni treba držati teh rokov. V tem slučaju kaže mlado vino pretakati vsaj trikrat v kratkih presledkih 8—15 dni. Pri tem pa se ne sme žveplati, ker žveplanje neposredno nasprotuje namenu takega pretakanja. Kdor pretaka s sesaljško, tudi ne sme pokrito pretakati, to je, ne sme spojiti sesaljke neposredno s pipo, ampak naj pusti vino teči v podstavljeno odprto posodo in na sodu, ki se polni, v lijak. Kdor ravna drugače, temu se lahko sicer čisto in večkrat pretočeno vino vedno znova skali.

3. Prememba toplote. Najnavadnejši vzrok, da se sicer čisto vino skali, če se razpošilja po zimi ali če se sploh močno ohladi, je vinski kamen. Vino je namreč pri toploti dotične kleti nasičena raztopina vinskega kamna, ki se pa deloma kot neraztopen izloči, kakor hitro se zniža toplota in tako kali vino, ker plava v njem. Da se to prepreči, se priporoča, če se mlado vino takoj po dovršenem vrvežu zelo ohladi in tako umetno povzroči izločanje vinskega kamna. Nekateri torej ohladijo mlado vino do -7°C ter ga hladnega filtrirajo. Na vsak način pa kaže, da kletar po popolnoma dovršenem vrvežu pusti svojo klet dobro ohladiti ter jo dalje časa hladno drži, da se neraztopen vinski kamen vsede. Predno se vino zopet ogreje, se pretoči.

Visoka toplota, kakršna se doseže pri takoimenovanem pasteriziranju, pri katerem se ogreje vino za prav malo časa na $60-70^{\circ}\text{C}$, pa se takoj zopet ohladi, ni le izvrstno sredstvo, da se zamore v vinu razne kali bolezni, da se na ta način takorekoč vsaka bolezen prepreči, temveč je tudi izborna kletarsko sredstvo, s katerim se napravi vino v kratkem času stalno čisto. Pri toploti $60-70^{\circ}\text{C}$ se skuhaajo beljakovine, tudi zrak na pasteriziranje mnogo močnejše vpliva, torej se izločijo snovi, ki bi vino ponovno skalile, siloma. Vino se pa pri pristopu zraka ne sme tako visoko ogreti, torej so potrebne za pasteriziranje posebne priprave, ki so vsled svoje visoke cene pristopne le večjim podjetjem in zadrugam, ne pa posameznemu malemu producentu. Torej se to sredstvo v praksi le bolj redko rabi. Nikakor pa se naj ne rabi brez potrebe, to je, če niso bolna, pri nežnih vinih z bolj nežnim bukejem, ker buké pri tako silnih sredstvih preveč trpi.

Med tema dvema ekstremoma toplote pa je še mnogo stopenj. Omeniti še moramo, da varuje nizka toplota vino pred raznimi boleznimi. V toplejši kleti se vršijo v vinu kemični procesi hitreje, vino se hitreje razvije, pa je tudi manj varno

pred boleznimi. Umen kletar skuša torej v svoji kleti ohraniti primerno in enakomerno toploto. Vedno preminjanje toplote pa povzroča v vinu vedno mešanje, vedno vzdigovanje oborin. Bellé.

Koliko mleka dajejo razne pasme goveda na Štajerskem.

(Napisal A. Gstirner.)

(Nadaljevanje.)

Veseli me, da lahko poročam še o eni zelo zanimivi čredi. To je čreda pri graščinski upravi Kallwang ob Neuperhofu pri Waldu, last viteza pl. Guttmanna. Guttmann se peča s kmetijstvom v štilu velikih lordov na Angleškem, bolj za svojo zabavo ko zaradi denarja in se trudi, da bi zboljšal deželno živinorejo. Zato se je za Neuperhof nakupila tudi izbrana čreda murodolskih krav, najboljših, kar jih je večja roka (dr. Schuppli sam) lahko našla in izbrala v deželi. Dvanajst krav, ki so se leta 1906. vse leto kontrolirale, je dalo povprečno po 2430 kg mleka. Leta 1907. se je dobilo od 15 glav 2452 kg mleka s 13.84 odstotka = 94.95 kg tolšče in sicer od mladih in starih krav. Če vzamemo, kakor pri drugih obratih, v vpoštev le stare krave, potem imamo 14 glav s 23 kontrolnimi leti in 57.867 kg mleka, 36.774 kg tega mleka je imelo 1424.55 kg tolšče. To da za staro kravo 2516 mleka po 3.87 odstotka = 97.37 kg tolšče. Dve mladi kravi, vsaka z enim teletom, sta dali po 2070 kg mleka in dve mladi kravi z dvema teletoma po 2345 kg. Teža 14 starih krav, izmed katerih je bila vsaka stara nad šest let, je znašala na glavo 512 kg, pri treh petletnih kravah pa po 500 kg. V 40 kontrolnih letih se je povrglo 32 živih telet, polovica bikičev, polovica teličk. Prvi so imeli povprečno težo 38.4 kg, druge 34 kg. Ker se tukaj tudi dobro krmi, je skoro 2500 kg mleka in 100 kg tolšče pač največ, kar se da danes v hlevu z izbranimi deželnimi plemenimi doseči. Z najboljšim obratom kontrolnega društva, ki ima res skoro 170 kg mleka, za to pa le $4\frac{2}{3}$ kg tolšče več, se Neuperhof ne sme primerjati, ker so tam samo štiri glave z 10 kontrolnimi leti.

Če posnamemo vse podatke o murodolkah, dobimo 103 glave s 174 kontrolnimi leti in 339.155 kg mleka. V 378.032 kg mleka je bilo 14.967.14 kg tolšče, 173 let je dalo 132 telet. Povprečje, ki ga izračunamo iz teh števil, bo pač precej zanesljivo. Povprečno so dajale murodolke na leto po 2294 kg mleka s 13.96 odstotka = 90.89 kg tolšče. Telet je 76.3 odstotka, med njimi 47.24 odstotka bikičev in 52.76 odstotka teličk (skupno 128 slučajev), torej več teličk, kar je nekaj nenavadnega. Bikiči so tehtali pri porodu 39.47 kg (32 glav), teličke (38 glav) povprečno 35.21 kg. Na staro kravo pride povprečna teža 550 kg, kar pa je za povprečje že menda preveč.

Najmanjši izmolžki, ki sem jih našel, so: krava št. 39 v letu 1906. do 1907. s 408 kg po 3.5 odstotka = 14.28 kg tolšče na Srednjem Štajerskem, druga v letu 1907. do 1908. s 562 kg mleka po 3.5 odstotka = 19.67 kg tolšče (pač stara in zdrava krava) na Gornjem Štajerskem; največji izmolžki so: Albertina (obrat XIII.

štajerskega kontrolnega društva) v letu 1906. do 1907. s 4395 kg mleka po 3.5 odstotka = 151.94 kg tolšče in štv. 92 na Grabnerhofu iz leta 1907. s 3887 kg mleka po 4.23 odstotka = 164.12 kg tolšče.

Murodolke so mlada pasma, ki je po Kalteneggerju nastala iz križanja muricodolk, gorskih liscev in marijadvorske pasme, zato se v starejših tiskih ne loči od muricodolske in tudi še ne v delu o avstrijskih govejih pasmah, v zvezku iz leta 1881., ki govori o Gornji Avstrijski. A tudi novejša literatura ne prinaša nobenih podatkov o izmolžkih, ki bi temeljili na natančnih meritvah, razun v članku, ki ga je prinesla „Wiener landwirtschaftliche Zeitung 1896“ o Weitmannovi čredi v Marienbergu pri Waidhofnu ob Ibsi; tam se navaja kot povprečen izmolžek pri devetih kravah 2603 l in še mleko za teleta v teku šestih tednov in živa teža 592 kg. Ali pa je to res večleten izmolžek celotnega hleva, tega ne vem, a zelo dvomim o tem.

(Pride še.)

Slabi pridelki.

Večina meščanov, ki so v kmetijskih stvareh in v poljedelstvu tako ne... dolžni ko otroci, meni, če sploh pri spremembi vremena in pri opazovanju misli na kmetijstvo: „No, zdaj je vendar konec suše in siten dež bo vsaj zunaj po deželi prinesel obilen blagoslov.“ Da pa je otava v kljub vsemu nizka, redka in zapleveljena, da bo torej po vsej štajerski deželi pridelek otave ravno tako neznamen, kakor je bil pridelek sena, to sedaj opazuje marsikateri štajerski kmetovavec in maja pri tem z glavo; z glavo pa maja le tako dolgo, dokler ne začne natančneje misliti o vzrokih, ki so to zakrivili. Trata je že lani trpela, to je res, a tudi, kar je še ostalo, ne raste in se ne razvija veselo. To začarano in vražje stanje pa prihaja v resnici od milijonov malih, podzemeljskih vragov. Kdor se potrudi in si stvar natančneje ogleda, ta bo opazil, da živi pod vsako pedjo trate par ogrcev od naših najboljših rastlin. Kaj čuda potem?

Čudež je in ostaja pa še v kljub temu, da se tak škodljivec, ki dela na štajerskem neznansko škodo, v času ko se lahko preganja in pokončuje, v kljub temu ne zatira.

C. kr. kmetijska družba se je predlani na moj predlog pravočasno obrnila na deželo in okraje, dežela je tudi, kar je zelo hvalevredno, dala sredstva na razpolago, da se je lahko za kilogram nabranih broščev plačevalo po 4 v, šolski uradi so bili pozvani, naj naročijo otrokom, da zbirajo v jutranjih urah brošče i. t. d. Ta akcija pa je stala deželo žalibog le malo denarja, denar se ni porabil in rjavi brošči so veselo živeli. „Kmetje nimajo časa za to“ se je navadno pravilo, „otroci imajo boljše opravke“, to se ne izplača ali pa, kar je zelo v navadi: „če drugi nič ne storijo za to, tudi jaz ne bom“.

Pridno zbiranje od 5 do 7 zjutraj skozi tri tedne bi pravzaprav nikogar nič ne stalo; najmanj pa kmeta, če pa se vpreže pri kaki stvari, ki (kakor se bo letos pokazalo) briga ves svet, tudi meščane,

(ki jih taka nezgoda tudi občutno zadene), tudi ves svet za pomoč, če bi, kakor pri nas nekateri posestniki vsak dan v jutranjih urah trosil bukve, hraste in slive, potem bi letos ne imeli tako slabega pridelka pri otavi in z 10 K bi se lahko rešilo po 100 K. Da je to mogoče, so pokazali Nemci in Francozi v mnogih krajih in tudi v radgonskem okraju je taka ujma postala vsled stroge porabe „postave“ manj neznosna. Da imamo v tej stvari že celo postavo (dež. zak. štv. 5. iz leta 1869.), to je sramotno, če treba še več kaj v tej stvari svetovati.

Če bo za parjenje in odlaganje jajec prišel zopet tako idealen maj (1911.), kakor je bil lanski, potem bo lahko škoda zopet tako velika, da (kakor že večkrat in večkrat) niti najstarejši ljudje ne bodo pomnili enake. Dokler pa še ta čas ni prišel, se lahko še marsikaj dobrega stori: Ogrci se naj za plugom v brazdi pokončujejo, pred vsem pa se naj varujejo krti in netopirji, naši najboljši pomočniki pri tem delu. Krta pa ljudje večkrat zasledujejo zaradi krtinja, ki za kmetovavca vendar ni tako sitno, netopirja pa zaradi njegove ostudnosti in iz različnega praznoverja.

Tudi bi bilo dobro, če bi se hrasti, ki za mala in srednja štajerska posestva nimajo prave vrednosti (če se že mora ž njih skubiti stelja, je dobra tudi borova), popolnoma posekajo. Ravnotako bi bilo dobro, če bi se bukva nadomestila z boljšimi drevesi.

To bi vendar morali pomisliti tudi logarji, ker trpi vendar tudi gozd, drevesnice in mladi nasadi velikansko škodo od tega gnusnega mrčesa. Sicer pa menim, da se škoda, ki jo naredijo rjavi hrošči in ogrci, še vedno podcenjuje, večja pa je ko ona, ki jo naredijo vse ujme, toča, povodnji i. t. d. in vendar se ne stori nič zoper njih. Storit pa se bode moralo. Danes pa imamo v resnici še kmete, ki ne vedo, da prihajajo ogrci od rjavih hroščev.

Kurt Edgar Freiherr v. Ecker.

Proti ogrcem na travnikih.

Na mnogih krajih po naši deželi se opazuje letos škoda, ki so jo naredili krti po travnikih. Do konca junija je bila namreč velika suša, v začetku julija pa je že začelo deževati in pričakovali smo, da si bo posušena trata vsaj kolikor toliko zopet opomogla in da bo vendar nekaj otave. Od travnikov, ki leže nižje in ki so dobro gnojeni, res lahko pričakujemo, če že ne mnogo, vsaj razmeroma precej pridelka, oni travniki pa, ki leže visoko in prisojno, so naravnost žalostnega lica; za otavo raste po njih le sam plevel in manj vredna trava, le tu in tam je ostal še kak šopek detelje. Trave so zelo redke, nižja tratnica je suha in rjava, kar je znamenje poškodbe od ogrcev in res, če primemo za travo in jo malo privzdignemo, potem se dajo odluščiti cele bajže in zviti kakor kaka odeja; pojavljajo se mnogoštevilni ogrci, ki so že požrli del sena in skoro popolnoma uničili otavo, tako da na mnogih krajih ne bo za košnjo nič drugega ko omenjeni plevel.

Trata je poškodovana deloma od suše, deloma od ogrcev, mestoma je celo po-

polnoma uničena, tako da ne moremo zagotovo reči, kako lice bodo ti travniki kazali bodoče leto, če se ne bodo na novo posejali in pomladili. Na vsak način se bode tam, kjer bodo travniki popolnoma prepuščeni samim sebi, pokazal le sam plevel in nič vredna trava. Nekateri kmetje so oškodovane travnike, na katerih niso mogli pričakovati nobene otave, že preorali in posejali z drugimi rastlinami, kar je bilo na vsak način zelo pametno, ker so lahko na ta način še letos dobili dobro košnjo. Kjer pa se to ni zgodilo, tam se morajo vsaj slabe trave kakor hitro se da pokositi, kajti sicer zazori njihovo seme in zemlja se na ta način še bolj zapleveli, tako da raste nazadnje na nji le sam plevel. Kjer je trata popolnoma uničena, tam se naj, kakor hitro je mogoče, plitvo preorje. Kakor hitro so brazde dobro posušene, se pobrana podolgem in počrez, kar se mora v teku jeseni parkrat zgoditi, da se plevel kolikor je mogoče iztrebi. V pozni jeseni se mora zemlja globoko preorati. Potem se na brazde potrosi še v jeseni ali pa zgodaj v spomladi umetno gnojilo in sicer na hektar 600 kg Tomaževe moke in ravno toliko kajnita ali 400 kg superfosfata in 200 kg 40 odstotne kalijeve soli. Kjer je hlevski gnoj na razpolago, se naj dobro razkrojen v spomladi spravi na polje in plitvo podorje. Z globoko jesensko brazdo bi prišel pregloboko v zemljo in zato bi ne mogel tako dobro učinkovati. Na tako obdelano polje se lahko poseje kak visok sadež in travino seme. Kjer pa naprava novega travnika ni tako nujna, tam je bolje, če se prej seje kaka okopavina, n. pr. koruza, krompir ali rona in trava poseje šele drugo leto, ker se zemlja na ta način najboljše očisti raznega plevela.

Na nekaterih travnikih so ogrci trato le deloma uničili; na vsak način pa se morajo slabe trave tukaj, še predno dozore, pokositi ali popipati. Sledečo spomlad se morajo taki travniki pošteno prebrnati, tako da se zgornja prst raztrga, na kar se poseje primerna travina mešanica, ki se naj zavlači ali zavalja.

A. Rauch.

Prenavljanje ozkih ogonov v široke.

(Po lastnih izkušnjah zapisal Vičanski Skerlec pri Veliki Nedelji.)

(Izviren spis.)

Res veselo je, da se je začelo že tu in tam daniti pri naših spodnještajerskih kmetih, posebno pri mlajših posestnikih. Začeli so gledati po strani malovredne ozke ogone s štirimi brazdami ter napravljati iz njih takozvane široke sloge ali postati. Kaj pa so prav za prav ozki ogoni s štirimi brazdami? Na to bode vsak modrejši kmetovavec lahko odgovoril, da so taki ogoni potrata zemlje. Polovica njive se porabi za razgone, v katerih ne priraste čisto nič, po dveh brazdah, ki ležita zraven razgona, raste malo in v sredini takega ogona, kjer se nahaja cela zemlja, zopet ne more rasti kaj prida. Ako pa nastopi mala suša, trpijo hudo rastline na ozkih ogonih. Vse drugače pa je na širokih, kjer je vsa zemlja enakomerno sprerezana in je v enakem kulturnem stanju, ter tudi enakomerno rodi. Res je oranje in obdelo-

vanje na širokih ogonih počasnejše, nasprotno pa tudi skoraj enkrat toliko priraste na taki njivi, kakor pa na njivi, na kateri se nahajajo ozki ogoni. Ako se pa na takih širokih postatih sadi in seje v ravnih črtah naprimer: fižol, krompir i. t. d. se lahko to z živino in z malim trudom prav hitro s takimi priprostimi stroji obdeluje, ki so nalašč za to pripravljeni in jih zna vsak vaški kovač izdelovati. Morda poreče kateri, da ni mogoče takega širokega ogona enakomerno posejati z roko. Da, to je živa resnica. Pa kaj za to. To se lahko seje s širokim sejnim strojem (Drill-Breitsaemaschine), pri kateri setvi se veliko semena prihrani i. t. d. O tej setvi bom pisal iz lastnega prepričanja v eni prihodnji številki „Gospodarskega Glasnika“.

Izpremema ozkih ogonov v široke je čisto priprosto, lahko in hitro delo. Njiva se razdeli tako, da se vzame po šest takih ozkih ogonov za en široki ogon. (To je odvisno od tega kako široke kateri hoče imeti). Potem se potegne zemlja iz ogona v razgon, pa le samo toliko, da je razgon poln. Tako delo ti lahko otroci storijo. Kjer misliš imeti razgon, se pa pusti. Ko je to zgotovljeno, se po čez povlači in se začne od začetka njive orati. Ko je oranje dogotovljeno, imaš vso zemljo v enakem kulturnem stanju. Nekateri pa, kakor sem videl, orjejo ozke ogone po dva in dva skupaj in ko pride njiva zopet za oranje, storijo isto. Potem pa imajo tako široke razgone, da jih morajo zametavati.

Drugi zelo priporočljiv način pa je, da se od ozkega ogona odreže od vsake strani ena brazda. Ostali dve se pa zmotiko razkopljeta in ne izmečeta ven. To tudi lahko otroci storijo. Kjer je pa za razgon namenjeno, se razgon pusti odprt. Potem še povlači počez, da se zemlja zdrobi in lepo splanira. Najboljši čas za to je sedaj, ko se napravljajo prahe za jesensko setev. „Dragi tovariši! Ako storiš tako, bodeš imel vso zemljo v enakem kulturnem stanju in vse rastline, katerih semen bodeš posejal ali posadil, ti bodejo enakomerno rastle.“

O tem sem se že popolnoma prepričal. Razume se, da mora biti seme jednako dobro. Treba ga je očistiti s sortirnim trierom (Sortier-Trieur-Maschine).

Velevažno za hmeljarje.

Kaj je treba storiti, da si bomo hmeljarstvo ohranili za vse čase kot dobičkanosno panogo našega kmetijstva?

Odgovor je prav kratek: Prizadevati si moramo vsi, da bomo zanaprej pridelovali le najboljše in najfinejše blago. — To pa dosežemo:

1. Ako opustimo vse hmeljnike s puhlo in slabo zemljo in si izberemo za nove nasade zemljišča z najrodovitejšo in najboljšo zemljo.

2. Ako smo pri uporabi novih sadežev do skrajnosti izbircni in previdni in si vže sedaj, ko hmelj cvete in zori v domačem ali sosedovem hmeljniku, z apnom zaznamujemo vse one rastline, katere so zdrave in krepke in katere obilo cveto in rode.

Ako tako zaznamovane rastline spomladi prve obrežemo in sadeže skrbno hranimo; izmed teh si izberemo zopet najlepše in najboljše ter jih uporabimo za nove nasade; to delo se ponavlja leto za leto tako dolgo, da dobimo enakomerne in lepe nasade, ki bodo posameznemu hmeljarju v korist, vsej dolini pa v čast. Tako delo imenujemo selekcijoniranje ali izbiranje, izbero.

4. Ako iz že obstoječih nasadov temeljito iztrebimo vse one rastline, ki niso v soglasju z ostalimi, to se pravi, da prežgodaj ali premalo rode; v to svrhu je treba korenine vsestransko posekati in uničiti, ker se drugače stara rastlina ne iztrebi. Za nadomestilo teh vzamemo zdrave sadeže, katere pa moramo saditi v velike jame, napolnjene poprej z gnojem in kompostom; to pa zaradi tega, da najde mlada rastlina zadosti živeža za krepko in bujno rast.

5. Ako hmeljski rastlini gnojimo, ako ji strežemo gledé rahljanja zemlje in trebljenja plevla tako, kakor je pravilno. Glede selekcijoniranja daja nadaljna pojasnila vodstvo „Hmeljarskega društva v Žalcu“.

A. Petriček.

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

Seja dne 13. julija 1909. Začetek ob 10. uri predpoldne.

Navzoči so bili sledeči gospodje: prezident ekselenca Edmund graf Attems, oba podpredsenika Henrik vitez pl. Plesing in Roman Neuper, 18 članov O. O. in glavni tajnik Juvan kot zapisnikar. Svojo odsotnost so opravičili sledeči gospodje člani O. O.: Adolf Czeicke, Jožef Kappel, ekselenca dr. Janez grof Merany, Gašpar Riemelmoser in Leo Zedlacher.

V posebni odbor, ki bi se naj posvetoval o splošno obveznem zavarovanju zoper elementarne nezgode, sklenjenem na 86. družbinem občnem zboru, so se izvolili sledeči gospodje: iz Gornje Štajerske Andrej Burger, iz Srednje Franc Stocker in iz Spodnje Štajerske Jožef Mursa. Sklenilo se je, naprositi c. kr. priv. vzajemno zavarovalnico zoper ogenj v Gradcu, naj blagovoli odposlati k posvetovanjem tega odbora zavarovalnega tehnika. V odbor za proučevanje kompostiranja graških fekalij so bili izvoljeni gospodje: Dr. Edvard Hotter, Rihard Klammer in dr. Erih Klusemann.

Nato je sklenil osrednji odbor, da se bo graškega jesenskega sejma udeležil z razstavo goveje živine iz Spodnje Štajerske, ki bo obstojala iz 40 do 45 glav muredolske ali marijadvorske, 30 do 40 glav pinegavske ali muricodolske in 30 do 40 glav drugega goveda razne starosti in raznih rabnih kategorij, skupno 120 glav in z razstavo ovac, ki bo obsegala kakih 120 do 151 repov. Proračun stroškov (goveja razstava: zahteva 13.026 K, pokritje 11.050 K; ovce, zahteva: 3719 K, pokritje 4000 K) in predlagano nadaljevanje razstave (goveja razstava od 26. do 28. septembra, ovčja od 1. do 3. oktobra) se sprejmejo. Poročal je glavni tajnik Juvan. V ožji razstavin odbor so se izvolili gospodje: ekselenca gospod pred-

sednik, člani osrednjega odbora Edvard Januschke in dr. Erih Klusemann, deželni strokovni organi nadinžener Anton Schwarz, deželni potovalni učitelj za živinorejo Martin Jelovšek in potovalni učitelj asistent Martin Zupanc, dalje glavni tajnik Juvan in knjigovodja Walcher.

Na prošnjo podružnice v Gornji Radgoni glede zidanja že dolgo let projektiranih najkrajših železniških zvez v Gleichenberg—Radgono s priklopom na že obstoječo wechelsko železnico (poročevavec član osrednjega odbora Hotter) in z nadaljevanjem od Radgone v Rogatec, Brežice in Novomesto (dodatni predlog člana O. O. Leuschnerja), se je sklenilo poslati visokemu c. kr. železniškemu ministru in svoječasn visoki državni zbornici peticijo s prošnjo za podporo teh načrtov.

Glede vojaških dobav za leto 1909. in 1910. se je sklenilo v bodoče dotične oglase pravočasno objaviti v družbinem glasilu. (Poročevavec član O. O. dr. E. Klusemann).

Na predlog odseka za živinorejo in perutninarstvo se je sklenilo: a) dati Juliju Völklju pri Sv. Lovrencu k stroškom zaboljšavo njegove paše, ki znašajo skupno 1500 K, iz ostankov od subvencij za leto 1907. za planšarskeboljšave eno tretjino v znesku 500 K kot podporo (poročevavec član O. O. Neuper); b) okrajnemu odboru v Weizu se dovoli zaprosena podpora in sicer v običajnem znesku 40 odstotkov nakupne cene, pri čemer pa trpi stroške za nakup in pošiljanje družba, v primernem znesku za že nakupljene bike in za bodoče nakupe, a samo pod določenimi pogoji (poročevavec glavni tajnik Juvan); c) poročilo Splošne zveze gospodarskih zadrug na Dunaju o razvoju cen za mleko in mlekarske izdelke se vzame na znanje in sklene se priobčiti iz njega v družbinem glasilu kratek izvleček, da se člani pouče o tržnem položaju (poročevavec član O. O. dr. Klusemann); d) sklene se priporočiti deželnemu odboru, naj sklep okrajnega zastopa v Rogatecu, po katerem bi naj ta okraj veljal kot čisti plemenski okoliš za muredolsko pasmo, potrdi (poročevavec glavni tajnik Juvan); e) v smislu sklepa osrednjega odbora z dne 11. junija 1907 se sklene porabiti obresti P. Udalrich-Prachtove ustanove za pospeševanje živinoreje kot premije pri ogledovanju živine po onih okrajih, ki leže v domačiji marijadvorske, muredolske in muricodolske pasme, namreč dati ogledovanju živine v Oberwölzu, Obdachu in Mürzzuschlagu premije po 40 K in sicer za plemenske bike (poročevavec glavni tajnik Juvan).

Glede prepotrebne akcije zoper pomanjkanje krme so se sprejeli predlogi poročavca glavnega tajnika Juvana (naj se odda dovoljna množina živinske soli, odpišejo davki brez uradnih poizvedovanj na licu mesta, ki delajo državi le nepotrebne izdatke, naj se kolikor mogoče hitro prepove izvoz in naj se doseže nižja vožnina, oziroma naj se vožnina za krmo kreditira) in se je sklenilo te predloge naznaniti na kratko vsem podružnicam in jih naprositi, naj predlagajo c. kr. okrajnim glavarstvom, kako bi se pomanjkanje

krme najbolje preprečilo. Nadalje se je sprejelo na znanje poročilo člana O. O. Sutterja o predlogu, da se naj do 1. maja 1910. zniža vožnina za krmo in steljo, ki ga je v seji državnega železniškega sveta stavil in ki se je tudi sprejel.

Glede spuščanja nelicenciranih bikov bo poslal O. O. vlogo visoki c. kr. namestnji in visokemu deželnemu odboru. Glede preustroja živinozdravniške visoke šole je sklenil osrednji odbor resolucijo, v kateri izraža svoje obžalovanje nad tem, da se ta važna akcija tako zavlačuje in izjavlja, da bi še nadaljna podrejenost živinozdravniške visoke šole pod vojaško upravo mnogo škodila koristim kmetijstva, ker vojaška uprava na eni strani v svoji merodajni centrali doslej še nima nobenih strokovnjakov, ki bi poznali moderne zahteve živinozdravniške šole, ki bi naj v polni meri služila splošnim narodnogospodarskim koristim, na drugi strani pa s svojega splošno vojaškega stališča sploh nima onega zanimanja za živinozdravstvo, da bi je v interesu narodnega gospodarstva in higijene uspešno gojila. Na koncu se prosijo vsi merodajni činitelji, naj blagovolijo končno rešitev te stvari, kolikor se da pospešiti. (Poročal je član O. O. Januschke).

Na predlog člana O. O. Zettlerja se je sklenilo: V okraje, kjer so živinorejske zadruge določenih domačih plemen, se subvencijske biki teh pasem sploh ne bodo oddajali.

Poročilo prvega podpredsednika o nakupu svinj v Nemčiji se vzame na znanje in sklene se, da se bo ostanek od proračunane svote za nakup v znesku 1432 K 61 v porabil za nakup regeneratortjev v letu 1911.

Glede pomanjkanja se je sklenilo predložiti visokemu c. kr. poljedelskemu ministrstvu motivirano vlogo s prošnjo, naj se za Štajersko prepove izvoz surove krme (sena, otave, detelje in slame). (Poročevavec član O. O. Klammer). Kar zadeva kosanje zemljišč, se je sklenilo izposlovati pri vladi prepoved z določbo, da se naj razkosanje kake kmetijske nepremičnine dovoli le v slučaju potrebe in potem le s posredovanjem od visoke c. kr. namestnije v to upravičene posredovalnice. (Poročevavec član O. O. Göhlert). Glede zatiranja podgan se je sklenilo priobčiti v družbinem glasilu članek o raznih načinih pokončevanja in naznaniti to posebe tudi podružnici v Pischelsdorfu, ki je v tej stvari prosila za nasvet. (Poročevavec član O. O. Hotter).

Ko so se še rešile prošnje uradništva za dopuste, so se vzela na znanje poročila glavnega tajnika Ju vana glede pomanjkljivega vplačevanja članarine, glede nastave slovenščine zmožnega tajnika, oziroma se je sklenilo, da se bo O. O. glede potrebne dotacije za to mesto zopet obrnil na visoko c. kr. poljedelsko ministristvo. Glede vstopa ravnatelja deželne šole za planšarstvo na Grabnerhofu z virilnim glasom se bo O. O. obrnil na visoki deželni odbor.

Predsednik je potem izjavil, da je zapisnik zadnje seje, proti kateremu ni bilo nobenega ugovora, potrjen in je napovedal, da bo prihodnja seja O. O. le, če

bo treba rešiti nujne družbine stvari, 10. avgusta, sicer pa šele v mesecu septembru.

Nato je sejo zaključil.



Perutninarstvo na kmetih.

„Komur se ne more svetovati, temu tudi ni mogoče pomagati“, tako se večkrat glasi konec pogovorov, ki so se zopet enkrat vršili o kmetih. Mogoče pa prihaja to tudi od tega, ker se mu daje vedno več medicin, ko jih njegovo telo prenese.

V nekem kmetijskem listu, v edinem morda, ki ga bero tudi kmetje, so se dajali nasveti, kako bi se naj uvedlo umetno valjenje perutnine na kmetih. Ali pa je res to oni problem v perutninarstvu, od katerega je odvisno blagostanje našega kmetijstva? Potem se ga le hitro opri-mimo, kajti, česar se Slovaki v Ameriki nauči, to menda tudi za naše kmetice ne bo pretežavno.

Kakor pa je aparat za valjenje važen za modernega perutninarja, tako malo primeren je za kmeta. Kar ta aparat opravi, tega kmetovavec v resnici niti ne potrebuje; in kar kmetovavec potrebuje, tega mu aparat ne opravi.

Razjasnimo si vendar enkrat, česa je našemu kmetu treba. Kmetija je mnogo bolj umetno sestavljen obrat, nego katerakoli tvornica.

Vzemimo za primer kako kmetijo iz naše mariborske okolice. Tukaj so zastopane skoro vse vrste kmetijskih obratov: vinoreja, sadjereja, poljedelstvo, travništvo; tudi gozda je dovolj, ki je potreben za steljo in vedno potreben staven les. Kake nasvete naj damo temu kmetovavcu? Vsakemu obratu namreč nekaj manjka, denarja pa ni, zato pa je tem več posojilnih knjižic. Ali si naj pred vsem oskrbi boljše živino, za njo primernejši hlev in pravilno gnojišče, ali pa naj začne z umnim pridelovanjem krme; ali mu naj pred vsem nasvetujemo umno napravo vinograda, kako velik naj bo i. t. d. Vse to so vprašanja, ki si jih bo strokovnjak upal dobro rešiti le na licu mesta, po dolgem premišljevanju in strogem vpoštevanju vseh razmer in okoliščin, ki so v kakem slučaju dane in s katerimi treba računati. Kaj pomaga vbogemu kmetovavcu, če vidi na sliki vzoren hlev, če čuje in posluša govor o vzornem vinogradu, če pa ne ve, kako si ga lahko pridobi. Smoter in namen poznamo zelo dobro, pokazati nam treba torej kmetu tudi še pot, po kateri se do njega pride; ta pot pa je pri vsakem kmetu drugačna.

Pri vsem pa se razlikuje perutninarstvo zelo ugodno od vseh kmetijskih obratov, ker se da povsodi in v vsakih — tudi denarno zelo neugodnih — razmerah opravljati umno in kar je največ vredno, tudi dobičkonosno.

Perutninarstvo v ožjem pomenu besede ne prihaja za kmetije v vpoštev; zanj potreba posebnega daru in posebne spretnosti, ki je nima vsak. Razun tega potrebuje pravo perutninarstvo mnogo dela

in časa, česar od kmetice ne moremo zahtevati, ker bi morala potem zanemarjati eno ali drugo izmed onih mnogih dolžnosti, ki jih mora opravljati. Kmetica ima v gospodinjstvu toliko posla, ko kmet v gospodarstvu, če ne še več. Večkrat si namreč gospodar lahko malo oddahne v krčmi, dočim mora gospodinja še delati. Gospodinja hodi o praznikih k prvi maši, ker nima odveč časa za drugo, h kateri gredo hlapci in deklet.

Dobiček pri perutninarstvu je odvisen od sledečih dveh pogojev: 1. od pasme, 2. reje in oskrbovanja. Za nas štajerske perutninarje izbira primerne pasme ni ravno težavna; ne le da imamo kolikor mogoče najboljšo pasmo, c. kr. kmetijska družba skrbi tudi za to, da jo dobi vsak kmet brezplačno. Ravno ko smo se bali, da bo svetovno znana štajerska perutnina pod uničujočim vplivom tuje uvedene perutnine za vedno izginila, so se je dalje zroči močje v zadnjem trenutku usmilili in veliki zaslugi teh mož se imamo zahvaliti ne le, da je naša perutnina zopet rešena, ampak tudi da je nje pasma zboljšana t. j., da ima zopet vse one dobre lastnosti, ki so ji nekdanj dajale tako ceno pred drugimi pasmami. Zaradi izrednih dobrih lastnosti so jo nekdanj imenovali dvojnato (dobro za rejo na meso in za jajca), kar nam pravi, da se drugje redi perutnina, ki nese sicer dobro pečenko, zato pa malo jajec. Štajerska perutnina pa ima dobro meso in mnogo jajec.

Z enostransko perutnino seveda kmetu ni pomagano. Kokoš bi morala tako pridno nositi, da bi se že s samimi jajci plačali neposredni izdatki. Kolikor mi je znano, znesejo štajerske kokoši povprečno po 120 jajec na leto; torej bi bil izkupiček od vsake kokoši na leto približno 8 K. V plemenskih postajah so ta števila seveda razmeroma večja. Če pa bi se dalo določiti natančno število jajec, ki jih znesejo kokoši na leto, bi se jaz prav nič ne čudil, če bi se izvedelo, da so najboljše nesice na kmetih — a tudi najslabše.

Dasi lahko dobi kmetica danes zelo lahko perutnino — razun prošnje ne potrebuje drugega, ko čakati, kedaj pride plemenska perutnina in jajca za nasad — vendar treba kmeticam še zelo mnogo pouka o perutnini, o perutninskih pasmah na splošno in o naši štajerski perutnini še posebe. Razne tuje pasme, ki so se pri nas uvedle, so naredile pri kmetih tako zmešnjavo, da večje ne vedo več, kaka je naša perutnina in kaka bi morala biti. Tudi je treba mnogo pojasnil o njenih lastnostih. Kmet mora natanko vedeti, kaj sme zahtevati od svoje perutnine: najmanjše število jajec na leto, srednjo živo težo kokoši in petelinov, piščanc in kopunov pred in po pitanju i. t. d., Kratko povedano, kmet ali kmetica se naj zato vzgoji, da bo znal razločevati čisto pasmo od mešane, dobro od slabe. Ta smoter ni nedosegljiv; če se mi je v malem večkrat posrečilo, vzbuditi zanimanje pri znanih kmeticah za to stvar, bo to tem manj težavno za naše potovalne učitelje.

Drugi pogoj, ki se mi zdi skoro še bolj važen, je oskrbovanje in reja perutnine sploh; k temu štejem pred vsem vprašanje, koliko se naj redi perutnine.

Dočim so navadno vsi ljudje — ne ravno vedno lajki — še vedno prepričani; da je večji dobiček, čim več je perutnine, je stvar v resnici ravno narobe. Čim manj perutnine imaš, tem večji bo dobiček, ki ga boš imel pri posameznem repu.

Ne smemo namreč pozabiti, da bi nam denar, ki ga dobimo za meso in za jajca, komaj povrnil vse izdatke za perutninino, če bi ne bil velik del perutnine hrane popolnoma brezplačen. Umno krmljenje iz roke, ki daje samo toliko, kolikor je ravno potrebno, stane na dan in kokoš vsaj 2 v, to pa je na leto že 7 K 20 v; k temu še prihaja stan, amortizacija glavnice in izgube, začetna vrednost izleženega piščeta in hrana v prvih šestih mesecih, ko je brez koristi, kratko, umljivo je, da nimamo nobenega dobička, če bi za jajca dobili tudi 8 K, kakor smo zgore izračunali. Zato pa dajemo kmetu našo domačo perutnino, ki si polovico hrane poišče tam, kjer je brezplačna.

Ravno to stvar sem natanko zasledoval in lahko zatrdim, da so moje kokoši celo v dolgih tednih, ko je bilo vse pokrito s snegom, zjutranjo krmo, obstoječo iz Fattingerja, otrob, krompirja iz večine pustile racam in puram in hitele zelo naglo na gnoj, od katerega so se med dnevom le redko ločile. In vkljub vsemu niso dale tudi v najmrzlejših dnevih manj jajec, nego sem po svojih zapiskih pričakoval. O ugodnejših letnih časih niti ne govorim. A tudi privlačna moč gnojišča ni brez konca; dovolj hrane lahko daje vse leto le malemu številu kokoši; če jih hočemo rediti več, si moramo že krmo kupovati. Nadalje se nahaja v vsakem kmetijstvu še velika množina raznih odpadkov — raztreseno zrnje pri gumnu, na natonu, v stelji, senski drob — kar najde perutnina.

Če je torej dobiček pri perutninoreji produkt iz števila kokoši in dobička vsake posamezne in v obratnem razmerju s skupnim številom, bo moral delati vsak kmetovavec na to, da bo pri kolikor mogoče velikem številu dobil kolikor mogoče velik dobiček. K sreči stvar ni tako komplicirana, kakor se na prvi pogled dozdeva. Vzemimo za primer pleme 1-15, potem se pokaže vsakemu izkušenemu kmalu, koliko takih plemen ima lahko ta ali oni kmet. Od števila perutnine je odvisno tudi vzdrževanje onih lastnosti, ki so posebno razvite pri naši štajerski perutnini. Ena in druga pasma lahko imata mnogo jajec ali dobro meso (ne pozabimo pa, da ni nobene pasme, ki bi obe ti lastnosti imela v enaki meri ko naša); a naša pasma je glede kakovosti, množine mesa in odporosti nedosegljiva. Te prednosti pa se le tedaj vzgoje in ohranijo, če ni število perutnine v primeri z gospodarstvom preveliko. Kjer je mnogo perutnine skupaj, je nevarnost zelo velika, da se pokažejo razne bolezni; da jih obvarujemo pred tem, moramo bolj zanje skrbeti in jih zato omehkužimo. Velika množina prosto iskane hrane pa vpliva zelo ugodno tudi na kakovost mesa. S tem, da se na vsaki kmetiji sme rediti le določeno število perutnine, se zdi mogoče naše perutninarstvo ozko omejeno. Da se meje ne

dado v neskončnost raztegniti, to je menda za vsakogar jasno: ozke pa zaradi tega še niso. Dasi v tej stvari, kolikor mi je znano, nimamo zanesljivih statističnih podatkov, vendar še onega najvišjega števila po naših štajerskih kmetijah brez dvoma nismo dosegli.

Mnogo več pa se mora storiti za rejo v ožjem smislu. Pri napravljanju gred, kurnikov, pri krmljenju, vzreji piščet treba že zelo mnogo pouka, a vse to se bo s potrpežljivostjo dalo doseči. Kjer stori živina kaj izbornega, tam jo ljudje kmalu zaljubijo; in kjer je ljubezen, tam pouk ni ravno težek. Samo pri tem ne smemo nikdar pozabiti, pa je naloga kmeta zelo raznovrstna in da enostranski svet več škoduje ko koristi. Dr. K. T.

Poročila o stanju hmelja.

XII. poročilo južnoštajerskega hmeljarskega društva v Žalcu dne 1. septembra 1909 o rasti in kupčiji hmelja v Savinjski dolini. Golding je večinoma že obran — pozni hmelj pa se obira. Naša cenitev o letošnji množini pridelka je bila nekoliko previsoka. Kupčija je prav živahna, cene so vedno višje; za prima blago se plačuje do 175 K za 50 kg.

Društveno vodstvo.

XIII. Poročilo južnoštajerskega hmeljarskega društva v Žalcu z dne 8. septembra 1909 o hmeljski kupčiji v Savinjski dolini. Večji del goldinga so pokupili večinoma bavarski kupci; obiranje poznega hmelja bode kmalu končano. Kakovost te vrste je prav odlična. Kupčija je živahna in cene rastejo po malem. Danes se je plačalo za prima-golding do 185 K, za prima pozni hmelj do 100 K za 50 kg.

Društveno vodstvo.

Zborovanja podružnic.

Št. Ilj v Slov. gor. (Slavnostno zborovanje.) Vabilo na slavnostno zborovanje šentiljske podružnice c. kr. štajerske kmetijske družbe, ki se vrši 19. septembra 1909 ob 2. uri popoldne v gostilni gospe Šteflič v Št. Ilju. — Vzpostav: 1. Pozdrav gostov od predsednika; 2. predavanje gospoda deželnega ravnatelja za vino- in sadjerejo Stieglerja o vinoreji in kletarstvu; 3. izžrebanje kmetijskih potrebščin. — (Izžrebalo se bo eno tele, eno svinjsko prase, eno pleme kureline, drevesna škropilnica in velika množina raznega gospodarskega orodja, v skupni vrednosti nad 400 K.) K obilni udeležbi vabi

odbor podružnice.

Gospodarske drobtine.

(Nabrane iz raznih gospodarskih in kmetijskih listov.)

Zavarovalnica za živino. Pri kranjskem deželnem odboru se je vršila enketa o živinskem zavarovanju, h kateri je bilo povabljenih več strokovnjakov. Gospod komerc. svetnik Povše je pojasnil zakonsko predlogo o kužnih boleznih, ki bi, ako postane zakon, bila v veliko korist živinorejcem, kakor tudi zavarovalnicam, ker bi država prevzela odškodnino za pobito okuženo živino. Poročevalec po-

slanec Mandelj je potem v podrobnostih razlagal svoj načrt. Po daljšem posvetovanju so se kot najbolj praktična izkazala sledeča načela: Snovanje zavarovalnic po deželi bodi svobodno v obliki zadrug. Dežela ustanovi pa zavarovalnico, ki je vez in središče teh krajevnih zavarovalnic, a jim pusti njihovo lastno upravo. Visokost premij se določa krajevnim razmeram primerno. Zavaruje se živina tudi proti kužnim boleznim. Zavarovalnica za konje bodi ločena od zavarovalnice za govejo živino, preišči se ne zavarujejo. — O tej stvari se bodo še vršili natančnejši dogovori, preden bo sklepal o njej deželni zbor.

Staje v govejem hlevu. „Kmetovalec“ piše: „Dolgost staj bodi tako kratka, da živina ne odlaga blata na stajo, temveč v gnojnični jarek, ki je zadej narejen. Ta jarek bodi vsaj 30 cm širok, bolje tudi več, in povprečno 25 cm globok.“ Meni je znan hlev, ki je tako narejen, a nikakor ni praktičen. 1. Kadar živina stoji hoče odložiti blato, se vsikdar nekoliko postavi v stran, da blato pade na stajo; vsled tega je vedno nesnažna. 2. Kadar se živina otrebi leže, pada sicer blato v jarek, a tam ga voda odnese in gnoj je vedno tekoč; na tak način se za vinograde pridobi premalo trdnega gnoja, in to je zelo važno. 3. Živina se pri hoji iz hleva in v hlev težko privadi širokemu in globokemu jarku; čez leta še skače čez njega. 4. V takem jarku si živina, kadar leži, vedno pere repe; tak rep pa je zlasti pri, molži zelo nadležen. Posestnik omenjenega hleva, ki ima tako kratko stajo z globokim in širokim jarkom, bi to bil že davno izpremenil ter stajo podaljšal in naredil ozek in plitev jarek, ko bi se ne bal stroškov.

Razlika obrestne mere pri hranilnicah in posojilnicah O tej tvarini piše neki zadrugi list, da je splošno umestno, da se pri novoustanovljenih hranilnicah in posojilnicah določi razlika med obrestno mero hranilnih vlog in obrestno mero posojil na 1%. Po statistiki zveze porenških zadrug na Nemškem je prav malo posojilnic delovalo z razliko 1%. Povprečno je namreč znašala razlika 0.66%, najnižja je bila celo samo 0.20%. Trdna stanovitna mera se seveda ne more določiti, ravnati se je treba po dejanskih razmerah. Stare posojilnice z znatnim rezervnim zakladom morejo poslovati z dokaj manjšo razliko. Mlajše denarne zadruge pa bi ne smele iti pod 2 četrt do tri četrt odstotkov pri določanju obrestne razlike. Tisti, ki so tako vneti za kolikor mogoče nizko razliko, ne uvidevajo velikega pomena, ki ga ima rezervni zaklad za obstoj zadruge in njeno varnost. Pred očmi so jim samo sedajne razmere, na prihodnost ne mislijo in ne vpoštevajo, da dobro urejeno in podprto posojilnico zapuste prav za prav kot dedščino, za katero jim bodo hvaležni še otroci in otrok otroci. — Naše slovenske posojilnice se tudi v tem oziru lepo razvijajo in jih ima že mnogo nad 10.000 K rezervnega zaklada.

Zemljiški davek. V Avstriji pride na glavo vsako leto zemljiškega davka po K 2.07, na Ogrskem po K 3.48, na Nemškem po K — 84, v Angliji po K 0.45, na Francoskem K 2.58 in v Italiji K 2.85.

Uradno.

Št. 36.362

II. 5.444.

Razglas.

— V deželnih drevesnicah v Gleisdorfu, Brucku na Muri in v Celju se bodo prodajale jeseni leta 1909. ozir. spomladi leta 1910. spodaj našete vrste jablanovih in hruškovih dreves skupno 68.000 komadov štajerskim posestnikom. In sicer se bodo prodale tri četrtine po znižani ceni 70 v za komad kmečkim posestnikom in ena četrtina po tržni ceni 1 K 20 v komad nekmečkim posestnikom. Niso všteti stroški za omotanje in pošiljatev po železnici.

Naročila je treba poslati deželnemu odboru; mora jim biti priloženo županovo potrdilo, da je naročevalec v resnici kmečki posestnik v občini. Kdor potrebuje drevesa že jeseni 1909. naj to jasno pripomni; za ta slučaj se mora poslati

naročilo do 15. oktobra 1909. Naročila se bodo tako dolgo sprejemala, dokler bo kaj zaloge in se bodo reševala po vrsti, kakor bodo prihajala.

Jednemu posestniku se ne bo oddalo več ko 120 komadov; vsak posestnik je obvezan nasaditi naročena drevesa na lastni zemlji.

Drevesca se bodo oddajala le proti gotovemu plačilu. Ako bo jedna ali druga sorta pošla, se bo odkazala naročevalcu druga istovredna sorta; vendar pa jo naročevalec po svoji volji ali sprejme ali odkloni. Kdor ne želi nadomestne sorte, naj to takoj naznani.

Drevesca naj prevzame po možnosti vsak naročevalec sam ali ako se mu dopolnjejo po železnici, naj jih takoj pregleda. Pritožbe se naj pošljejo takoj vodstvu drevesnice. Na poznejše pritožbe se ne oziramo.

Popis

jablanovih in hruškovih drevesec, katera bodo prodajale deželne drevesnice za sajenje v dobi 1909/1910.

Tek. stev.	Vrsta:	a) v Gleisdorfu			b) v Brucku			c) v Celju		
		z visokimi debli	ssrednje visokimi debli	pritlikavci	z visokimi debli	ssrednje visokimi debli	pritlikavci	z visokimi debli	ssrednje visokimi debli	pritlikavci
I. Jablane.										
1	Štajerske zimske mošancke	1.880	820	—	450	50	—	2.250	245	—
2	Porenski bobovec	1.920	120	—	4.500	150	—	3.177	870	—
3	Ananas reneta	95	125	115	—	—	—	370	274	438
4	Baumanova reneta	675	—	5	140	—	—	2.200	370	15
5	Damason reneta	410	25	5	—	—	—	2.860	460	—
6	Kanada reneta	835	10	340	—	—	—	2.020	460	41
7	Rmeni belefler	115	15	115	—	—	—	634	90	483
8	Beli astrahan	75	30	—	130	—	45	100	24	24
9	Charlamovsky	100	15	45	900	100	90	264	180	57
10	Gravensteiner	120	—	20	1.250	50	80	—	—	—
11	Prestolonaslednik Rudolf	70	25	10	—	—	—	—	—	—
12	Kardinalovo jabolko	450	30	5	650	—	60	837	80	—
13	London peping	455	10	170	—	—	—	740	140	311
14	Ribstonov peping	40	—	8	1.000	50	90	970	66	—
15	Lepi Boscop	120	—	—	—	—	—	30	—	—
16	Haglor-grab	55	25	—	250	40	—	40	46	—
17	Rdečkasta lesnika	660	10	—	2.200	70	—	—	—	—
18	Huberjeva moštnica	1.040	5	—	—	—	—	200	—	—
19	Danciško kantovo jabolko	—	—	—	800	50	90	—	—	—
20	Rmena žlahtnica	—	—	—	1.300	60	80	—	—	—
21	Landsberška reneta	—	—	—	1.300	50	—	—	—	—
22	Zimska zlata parmena	—	—	—	1.050	50	60	—	—	—
23	Prinčevo jabolko	—	—	—	800	40	—	—	—	—
24	Rmena letna reneta	—	—	—	700	50	—	—	—	—
25	Rdeči jesenski kalvil	—	—	—	70	—	—	—	—	—
26	Šampanjska reneta	—	—	—	—	—	—	271	110	—
27	Cox oranžna reneta	—	—	—	—	—	—	50	—	—
II. Hruške.										
1	Dielova maslenka	210	30	150	1.000	30	350	140	190	410
2	Postrovka	135	25	5	—	—	—	—	—	141
3	Luiza Avranška	95	10	55	1.000	80	400	96	200	231
4	Hardenputova zimska maslenka	—	10	—	—	—	—	80	41	16
5	Jožefina Mechelska	75	5	—	—	—	—	—	—	—
6	Sieglova maslenka	95	5	15	—	—	—	—	—	—
7	Olivier de Serres	25	—	55	—	—	—	—	—	500
8	Pastorovka	65	10	50	750	50	250	25	15	105
9	Salcburgerca	55	10	—	500	60	210	—	—	158
10	Sterkmannova maslenka	70	5	—	—	—	—	—	—	—
11	Zimska dekanovka	130	15	80	—	—	—	—	—	—
12	Jelenka	140	10	—	850	50	—	—	—	—
13	Weilerjeva moštnica	155	60	—	1.900	50	—	1.718	—	—
14	Wiliamova kristjanka	—	—	—	150	30	135	—	—	—
15	Boscova dula	—	—	—	750	60	60	90	35	288
16	Tepka	—	—	—	—	—	—	430	—	—
17	Rummelterova hruška	—	—	—	—	—	—	436	—	—
18	Koroška moštnica	—	—	—	—	—	—	70	—	—
Skupaj		10.375	1.460	1.248	24.390	1.220	2.000	20.093	3.896	3.218

Razun tega je še 100 visokih laških orehov, 515 nizkih breskev grmičev in 188 nizkih marelic grmičev iz drevesnice v Celju in 330 črešenj in 170 višenj, visokih in srednjih v deželni drevesnici v Brucku, ki se oddajajo le kmetiskim posestnikom za znižano ceno.

V Gradcu, dne 1. sept. 1909.

Štajerski deželni odbor.

Umno gnojenje s kalijem.

Tega zanimivega, 16 strani obsega-jočega spiska, ki podaja poleg desetih zapovedi poljskega in travniškega gnojenja tudi primere pridelka v slikah in primerjajoče preglede o porabi kalija v raznih deželah, smo dobili od Splošne Zveze kmetijskih zadrug par izvodov v nemškem jeziku in jih drage volje pošljemo poštne prosto članom, ki za to prosijo.

Tržna poročila.

Cena deželnih pridelkov iz Štajerskega, Avstrije in Ogrske.

Mesto	Kil	Pšenica		Rž		Ječmen		Oves		Koruz		Proso	
		K	v	K	v	K	v	K	v	K	v	K	v
Celje	50	1250	1150	10	—	8	—	925	10	—	—	—	—
Ormož	50	14	—	10	—	950	9	—	950	10	—	—	—
Gradec	50	1625	1088	950	10	—	—	938	11	60	—	—	—
Ljubno	50	16	—	1050	975	975	—	950	—	—	—	—	—
Maribor	50	14	—	9	—	850	850	10	—	10	—	—	—
Ptuj	50	14	—	950	10	—	10	—	950	—	—	—	—
Inomost	50	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Celovec	50	26	—	20	—	—	—	1750	—	—	—	—	—
Ljubljana	50	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Pešt	50	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Solnograd	50	1480	970	1025	955	10	—	—	—	—	—	—	—
Dunaj	50	1470	1010	873	918	933	—	—	—	—	—	—	—
Line	50	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	783	—

Mesto	Kil	Ajda		Bob		Seno sladko		Seno kislo		Ržena slama		Ježna slama	
		K	v	K	v	K	v	K	v	K	v	K	v
Celje	50	11	—	1050	4	—	—	350	350	250	—	—	—
Ormož	50	10	—	10	—	650	6	—	4	—	350	—	—
Gradec	50	1150	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Ljubno	50	—	—	13	—	1250	1050	9	—	7	—	—	—
Maribor	50	9	—	12	—	—	—	6	—	325	3	—	—
Ptuj	50	—	—	—	—	650	6	—	420	380	—	—	—

Letni in živinski sejmi na Štajerskem.

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

Dne 25. septembra v Brežicah (svinjski sejem); v Lipnici*.

Dne 28. septembra v Ormožu (svinjski sejem); v Murecku**; v Marjinem Celju*.

Dne 29. septembra v Veržeju, okr. Ljutomer; na Vranskem**; pri Sv. Lovrencu na Drav. polju**, okr. Ptuj; v Piljstanju**, okr. Kozje; v Šoštanju**; v Marnbergu**; na Ptuj (sejem s ščetinarji); v Imenem (sejem s ščetinarji), okr. Kozje; v Arvežu**.

Dne 30. septembra na Bregu pri Ptuj (svinjski sejem); v Gradcu (sejem z rogatino).

Dne 1. oktobra na Spodnji Poljskavi (svinjski sejem), okr. Slovenska Bistrica; v Gradcu (sejem z mlado živino).

Dne 2. oktobra pri Sv. Lovrencu v Slov. gor.**; okr. Ptuj; v Kostrivnici**, okr. Rogatec; v Brežicah (svinjski sejem); v Stražu**, okr. Lipnica.

Dne 4. oktobra v Žalcu**, okr. Celje; pri Sv. Heleni*, okr. Šmarje pri Jelšah; v Jurkloštru**, okr. Laško; v Celju*; pri Sv. Lenartu v Slov. gor.**; v Ormožu*; v Slovenjem Gradcu*.

Dne 5. oktobra v Ormožu (svinjski sejem); v Radgoni*.

(Nadaljevanje na strani 146.)

Za jesensko gnojenje

travnikov, njiv, deteljišč se poleg Tomaževe žlindre, superfosfata in kostne moke neobhodno rabi dodatek

kajnita ali 40% kalijeve soli.

Samo tam, kjer se poleg fosforjeve kisline in dušika daje tudi kalij, je mogoče računati na popolen pridelek.

Kalijeva gnojila (kajnit, 40% kalijevo sol) pošiljajo in prodajajo vse kmetijske podružnice in njih zveze pod pogoji kalijevega sindikata.

Pojasnila in knjižico o porabi vseh gnojil razpošilja brezplačno

kmetijska posredovalnica kalijevega sindikata v Gradcu, Raubergasse št. 11.

286—12

ZADRUGA.

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

Št. 22.060.

I.

Razpis.

Pri Zvezi gospodarskih zadrug na Štajerskem, registrirani zadrugi z o. z. se bo zasedlo mesto vodilnega uradnika Zvezinega knjigovodstva. Prošnjiki, ki imajo na eni strani potrebno strokovno izobrazbo (trgovsko akademijo ali kak enak zavod), na drugi strani pa primerno prakso v zadrugnem, posebno v kmetijski zadrugnem računstvu, naj pošljejo svoje s pričevali o študijah in praksi opremljene pismene prošnje do 25. septembra t. l. Zvezi gospodarskih zadrug na Štajerskem v Gradcu, I., Franzensplatz 2. Prednost imajo oni prosilci, ki so že poslovali v knjigovodstvu kake Zveze.

Plača znaša za dobo provizorija 2400 K letno; po definitivni nastavi se zviša za 20 % aktivitetno doklado (stanarino) in za 3 triletno službene doklade po 300 K. Penzija se zaračuna na podlagi vsakokratne plače po štiridesetletni službeni dobi in se vodi od „Penzijskega društva kmetijskih zadrug Avstrije na Dunaju.“

Med dobo provizorija velja obojestransko enomesečni rok za odpoved.

V Gradcu, 1. septembra 1909.

Zveza gospodarskih zadrug na Štajerskem.

F. Barta.

II.

Razstava sadja in vina na graškem jesenskem sejmu.

Priprave za to razstavo, ki jo bo priredila zveza gospodarskih zadrug na Štajerskem v jeseni 1909. v Gradcu o priliki vsakoletnega graškega jesenskega sejma, so že malone dovršene.

Kolikor moremo presoditi po prijavah, ki so nam doslej došle, bosta podajali razstava vina in razstava sadja in sadnih izdelkov pregledno sliko štajerske produkcije na teh poljih.

V začetku septembra se bo postavil veliki sejmski šotor in tedaj se bodo začele ožje priprave.

Posebno privlačno silo za obiskovavce graškega jesenskega sejma bo imela

vinska poskušnja.

Dajale se bodo namreč v posebni poskuševalnici poskušnje najboljših starih in mladih sortiranih vin iz vseh vinorodnih krajev štajerske dežele.

Uljudno vabimo torej vse naše člane in vinske konzumente, naj to od zveze v velikimi žrtvami prirejeno razstavo v kolikor mogoče velikem številu obiščejo in porabijo to ugodno priliko za nakup potrebnega vina in sadja.

V Gradcu, 27. avgusta 1909.

Zveza gospodarskih zadrug na Štajerskem.

Fr. Barta.

III.

Poročila glede blagovnega prometa zveze.

1.

Za jesensko setev

ponujamo, dokler bo kaj zaloge, po 100 kg brutto za netto z vrečo, vožnine prosto na vsako postajo, od Gradca, se pošlje v zadnjem tednu avgusta:

Ia gališko zimsko graholjko.

Petkuško rž, zadnji pridelek 31 metrskih stotov na ha ($1\frac{3}{4}$ johe) trierirano in centrifugirano, pridelano od kmetijske šole v Grottenhofu.

Moravsko rž, trierirano in centrifugirano, zadnji pridelek 28 metrskih stotov na ha, iz istega zavoda.

Ogrsko pšenico, trierirano in centrifugirano, iz istega zavoda (Grottenhof).

Janževo rž iz Nižje Avstrijske.

Eckendorfski zimski ječmen iz moravske semenske pridelovalnice.

Navadno štajersko zimsko rž, za mešanico, težka kakovost.

Ječmen za krmo, prima kakovost.

Oves za krmo, prima kakovost.

Na željo pošljemo tudi vzorce. Tudi smo drage volje pripravljeni, staviti posebne ponudbe za polovične in cele vagonne. Naročila se nam naj pošljejo kakor hitro se da.

Če se krmila naročajo v celih ali polovičnih vagonih, pridejo cene seveda nižje in za ta slučaj podajamo, kakor že omenjeno, posebne ponudbe.

Nadalje opozarjamo na naše naprave glede naročanja vseh kmetijskih potrebščin, kakor so: umetna gnojila, močna krmila, semenje, premog, gospodarska orodja in stroji.

Razun tega smo zaradi izredno malega pridelka krme stopili z najboljšimi kmetijskimi zadrugami in prodajavci sednjih dežel glede nakupa sladkega in kislega sena v zvezo in lahko dajemo na zahtevo ugodne ponudbe. Pri tem pa moramo opozoriti na to, da se seno lahko oddaja le stišnjeno v celih vagonih.

Razun tega se peča zveza tudi posebno z vnovčevanjem štajerskega vina in sadja svojih članov in opozarja zaradi tega na svojo

deželno vzorno vinsko klet in stiskalnico za sadje,

iz katerih se oddajajo z jamčeno pristna štajerska vina iz vseh vinorodnih krajev štajerske dežele, kakor tudi sadjevec v posodi od 56 l naprej za ugodne cene.

V interesu kmetovavcev, oziroma naših članov je, da si potrebščine skupno pravočasno naročijo, zaradi česar prosimo svoje članice, naj naročila svojih članov zberejo in nam jih potem nemudoma odpošljejo.

Na zahtevo pošiljamo brezplačno cenike, posebne ponudbe, kakor tudi vzorce.

2.

Graški jesenski sejem.

Vse one, ki nameravajo na graškem jesenskem sejmu kaj razstaviti (vino in sadje), opozarjamo prav uljudno, naj nam blagovolijo pošiljke doposlati do določenega roka.

Za obiskovavce pa bo posebno zanimiva od Zveze gospodarskih zadrug na Štajerskem prirejena razstava vina in sadja. V okusno okrašenem velikem sejmskem šotoru se bo poleg razstave deželnih sadnih sortimentov vršila tudi zelo dobro spremljena razstava štajerskega sadja in sadnih izdelkov. V razstavi vina bodo vsi vinorodni kraji štajerske dežele z izbranimi naravnimi vini zastopani. Da se bodo lahko vsi obiskovavci štajerskega jesenskega sejma prepričali o kakovosti štajerskih vin, se bodo dajale tudi poskušnje posameznih vrst.

Upajmo, da bo ta v interesu štajerske sadje- in vinoreje prirejena razstava, s katero je zvezano tudi premiranje najboljših pridelkov in izdelkov, izdatno pomagla pri prodaji štajerskega sadja in vina.

3.

Cene za premog.

Ponujamo prosto brez obveznosti za spremenjeno ceno, količino in rok dobave v vagonih po 10.000 kg.

I. Piberštanski:

veliki	K 135.—
srednji	„ 130.—
debeli zdrobljen	„ 125.—
droben	„ 75.—

od postaje Köflach.

II. Ivniški svetli:

veliki ali kockasti	K 230.—
droben, opran	„ 190.—
debel	„ 180.—

od postaje Lipnica.

III. Za vse postaje južne železnice na jug do vključno Lebring, do severa do vključno Mosta ob Muri, prog Gradec—Weiz in Gradec—Friedberg:

Lankoviški rjavi	K 132.—
Rozentalski	„ 125.—
Oberdorfer	„ 115.—
Zangtaler	„ 105.—
Travniški svetli veliki	„ 180.—
„ „ srednji	„ 172.—

Zveza ne more prevzeti nobenega jamstva za rok pošiljatve in zato se sprejemajo naročila na premog brez kakršne koli obveznosti.

V Gradcu, 10. julija 1909.

4.

Blagovni promet.

Zveza oddaja svojim članom od skladišč v Gradcu, Mariboru ob Dravi, Celju in Ptuj, dokler je kaj zaloge:

Ia. bakreno galico
v vrečah po 100 kg brutto za netto
K 56.— za 100 kg.

Ia. zmleto žveplo
v vrečah po 50 kg, brutto za netto od
skladišča
v Gradcu K 19.— za 100 kg
v Mariboru „ 18.76 za 100 kg
v Celju „ 18.50 za 100 kg

Moko iz sezamovih prg
v vrečah po 50 kg od skladišča v Gradcu,
brutto za netto K 18.10 za 100 kg.

Žveplenokisli amonijak
v vrečah po 100 kg od skladišča v Gradcu,
brutto za netto K 32.— za 100 kg.

Čilski soliter
v vrečah po 50 kg od skladišča v
Hrastniku K 32.— za 100 kg
z vrečo, brutto za netto.

Rafijo.
od skladišča v Gradcu 65 v za kg brez
zavoja, ki se posebe zaračuna.

Semenje.

Poštnine prosto na vsako postajo z vrečo
po 100 kg brutto, dokler je kaj zaloge:
letno rž K 33.40
letni grah „ 37.40
letno grahovo „ 38.—
oves „ 26.50
ajdo, črno „ 26.—

Naročila za pravo zimsko grahovo,
rdečo deteljo, seme za belo štajersko
ploskoširoko repo, zimski ječmen se nam
naj pošljejo kakor hitro je mogoče, da
vemo naročiti primerne množine.

4.

Deželna vzorna klet v Eggenbergu pri Gradcu
zveze kmetijskih zadrug na Štajerskem.

pošilja zajamčeno pristna štajerska
bela in rdeča vina
raznih vrst in letnikov v posodah od 56 l
naprej in v steklenicah po $\frac{2}{10}$ ali $\frac{3}{8}$ l,
kakor tudi

sadjevec

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

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

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

5.

Vprašanje.

Neka večja štajerska tvornica za zelje
potrebuje 800 do 1000 vagonov zeljnih
glav za izdelovanje kislega zelja.

Ponudbe se nam morajo kmalu po-
slati na naslov zveze gospodarskih zadrug
na Štajerskem v Gradcu, Franzensplatz 2,
I. nadstropje.

6.

Ponudba.

Ponuja se lep bik, težak nad 5 centov.
Vprašanja se naj pošiljajo č. gospodu
J. Zadravcu, župniku pri Sv. Bolfenku
pri Središču.

Tržna poročila.

(Nadaljevanje.)

Graško tržno poročilo.

Sejm skrmno in slamo od 30. avgusta do
5. septembra 1909. Pripeljalo se je 49 vozov s
447 meterskimi stoti sena in 31 vozov s 265
meterskimi stoti slame, in je bilo boljše
obiskano ko pretečeni teden. Cene so bile naslednje:
Seno, kisle od K 9.— do K 13.—, sladko od
K 9.50 do K 13.50; ržena slama od K 6.— do
K 7.60; pšenična slama od K 6.— do K 7.50,
ječmena slama od K —.— do K —.—; ovsena
slama od K —.— do K —.—; ježna slama od
K —.— do K —.—.

Sejm zrogato živino dne 9. septembra 1909.
Prignalo se je 480 volov, 186 bikov, 430 krav,
154 živih telet, pripeljalo se je — mrtvih telet,
— svinj, — drobnic in — konj.

Izvoz na Nižje Avstrijsko: — volov,
22 bikov, 1 krava, — telet; na Gornje Štajersko:
150 volov, 21 bikov, 25 krav, — telet; Pred-
arlberško: 21 volov, 24 bikov, 30 krav, 10 telet;
v Nemčijo: — volov, — bikov, — krav, — telet;
Moravsko: — voli, — biki, — krav, — telet;
Solnograd: — volov, — bikov, — krav, — telet;
na Ogrsko: — volov, — bikov, — krav, — telet;
v Trst: — volov, — bikov, 32 krav, — telet;
v Švico: 94 volov, 36 bikov, — krav, — telet.

Cena je bila za 100 kilogramov žive teže:
klavni voli, tolsti od K 80.— do K 86.— (iz-
emoma K 98.—), poltolsti od K 66.— do
K 76.—, suhi od K 58.— do K 64.—; voli za
pitanje od K 60.— do K 64.—; klavne krave,
tolste od K 58.— do K 66.—, poltolste od
K 42.— do K 52.—, suhe od K 26.— do
K 36.—; biki od K 54.— do K 72.—; dojne
krave do 4. teleta od K 60.—, do K 68.—,
čez 4. tele od K 46.— do K 56.—; breje od

K 48.— do K 56.—; mlada živina od K 60.—
do K 74.—. Za 1 kilogram mrtve teže: telet
do K —.— do —.—; svinje od K —.— do
K —.—; pitanske svinje od K —.— do K —.—

Sejm klavne živine dne 10. septembra 1909.
Zaklana živina: 592 telet, 1671 svinj, 3
komadi drobnice.

Cena klavne živine za 1 kilogram: teleta od
K 1.34 do K 1.40; teleta Ia (izjemna cena) od
K 1.42 do K 1.50; nemške mesne svinje od
K 1.46 do K 1.50; nemške pitanske svinje od
K 1.38 do K 1.44; ogrske pitanske svinje Ia od
K 1.42 do K 1.46; ogrske pitanske svinje IIa od
K 1.36 do K 1.42; mesne svinje od K 1.34 do
do 1.46, bosnjaške pitanske svinje, debele, od
K —.— do K —.—; bosnjaške pitanske svinje,
suhe od K 1.30 do K 1.36; ovce od K —.80
do K —.84; kozlički in jagnjeta od K —.—
do K —.—

Za pokončevanje sadnih škodljivcev

priporočamo svoj izboren

goseničji lim „Poixolit“

kot sigurno učinkujoče, za vročino in mraz neobčutljivo varnostno sredstvo; drži
najmanj štiri mesece; dalje

popir za ovijanje dreves

293—3

nepremočljivo impregniran.

S cenikom in navodilom za porabo radi postrežejo

Karl Krause & Co., Usti ob Labi (Češko)

oddelek: tvornica za olja in masti.

C. in kr. Intendanca 3. kora.

K št. 9336 iz 1909.

Avizo

glede zakupne oddaje kruha in ovsja za vojaštvo,
nastanjeno v spodaj označenih postajah za zagotovit-
veno dobo od 1. januarja do 31. decembra 1910:

V Mostu ob Muri in Šmarju pri okrajnem glavarstvu
v Mostu 1. oktobra;

v Judenburgu pri okrajnem glavarstvu v Judenburgu
2. oktobra;

v Slovenji Bistrici in v Stražu pri okrajnem glavarstvu
v Slovenji Bistrici 13. oktobra;

v Celju pri podružnem vojaškem oskrbovališču v Celju
14. oktobra;

na Ptuj pri okrajnem glavarstvu na Ptuj 27. oktobra;

v Radgoni pri okrajnem glavarstvu v Radgoni 28. oktobra.

Ponudne obravnave se vrše tukaj navedene dni od
9. ure predpoldne naprej.

Pogoji, ki veljajo za te obravnave, se nahajajo v
razglasih in pogojnih zvezkih, ki so na navedenih mestih
razpoloženi na vpogled in ki se dobé brezplačno pri
vojaških oskrbovališčih.

V Gradcu, septembra 1909.

351—1

Od c. in kr. intendance 3. kora.

Gospodje

naročevalci

se uljudno naprosi-
jo, da se pri naro-
čevanju blaga skli-
cujejo na naš list.

Št. 9631.

Avizo.

Vojna uprava bo kupila po trgovskih običajih za:
Celje: 300 m³ trdega lesa za kurjavo;
Celovec: 1080 m³ mehkega lesa za kurjavo;
Ljubljano: 1100 q premoga;
Gorice: 1400 m³ trdega lesa za kurjavo;
Pulj: 3630 m³ trdega lesa za kurjavo in 10.200 q
premoga.

Dotične zagotovitvene obravnave se bodo vršile sep-
tembra 1909 pri pristojnih vojaških oskrbovališčih in sicer:
v Celju 25., v Celovcu 20., v Ljubljani 21., v Gorici 17.
in v Pulji 16. septembra.

Kolkovane prodajne ponudbe morajo priti najpozneje
do 9. ure predpoldne na mesto obravnave, kjer se lahko
povzamejo tudi natančnejši pogoji iz tam na vpogled raz-
položeni popolnih nakupnih aviz in uzančnih zvezkov.
Nakupne avize in uzančni zvezki se dobivajo sicer brez-
plačno tudi pri navedenih vojaških oskrbovališčih.

V Gradcu, avgusta 1909.

362—1

Od c. in kr. intendance 3. kora.

Ure na obroke

dobi vsakdo.

Št. 72. prava 14 karatna zlata Plaqué ura za
gospode ali dame, fino gravirano kolesje na ka-
menih, K 20.— Ista z dvojnim pokrovcem K 25.—

Št. 73. Prava srebrna ura za gospode ali dame,
s tremi zelo močnimi srebrnimi pokrovi, obilno
gravirana, s sliko konja, jelena, leva ali pokra-
jine, dobro kolesje, točno regulirana K 30.—

Št. 74. Zadnja novost: Srebrna osemndnevna
remonterka za gospode, ki teče enkrat navita ne-
prenehoma 8 dni, na rubinih vidno zunaj K 35.—

Št. 75. Prekrasna tula monterka za gospode
ali dame s 3 pokrovi in pozlačeno krono, za-
nesljivo kolesje K 18.—

Št. 76. Niklasta monterka za dečke, odprta,
moderna in lepo gravirana K 8.—

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

Wiener Uhrenhaus Heinrich Weiss

Dunaj XIV, 1/L. G. 259—24

2 kroni mesečno.

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