



KMETOVALEC.

Ilustrovan gospodarski list.

Uradno glasilo
Kmetijske družbe za Slovenijo.

»Kmetovalec« izhaja 15. in zadnji dan v mesecu ter stane 16 K na leto.
Posamezna številka stane 80 v.

Udje Kmetijske družbe za Slovenijo dobivajo list brezplačno.

Inserati (oznanila) se zaračunajo po nastopnih cenah: Inserat na vsi strani 600 K, na $\frac{1}{2}$ strani 300 K, na $\frac{1}{3}$ strani 150 K, na $\frac{1}{4}$ strani 100 K, na $\frac{1}{12}$ strani 50 K in na $\frac{1}{24}$ strani 25 K. Vsaka beseda v »Malih naznanilih« stane 40 vin. najmanj pa skupaj 8 K.

Urejuje inž. Rado Lah; založba Kmetijske družbe za Slovenijo; tisk J. Blasnika naslednikov.

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

Št. 16 Ljubljana, 31. avgusta 1920 Letnik XXXVII.

Obseg: Poziv kmetovalcem. — Naprava domače pijače brez sladkorja. — Plemenski izbor žlahtnih trt. — Pred trgatvijo. — Letina v Bački. — Vinogradništvo in vina Bosne in Hercegovine. — Vprašanja in odgovori. — Kmetijske novice. — Uradne vesti. — Inserati.

Naročite semensko pšenico in rž!

Kmetijska družba je uvedla potrebne korake, da zagotovi svojim udom potrebno semensko blago za to jesen in sicer ozimno pšenico in rž. Ponudbe, ki jih je dobila iz Slavonije, so pa glede cene tako visoke, da si Kmetijska družba ne upa naročiti tega blaga, dokler nima zagotovila od svojih udov, da ga bodo tudi prevzeli po ceni, ki jo bo morala družba plačati. Cena semenski pšenici (doposlani vzorec pšenice Sirban prolific nam kaže prvovrstno, debelo, polno zrnje, ki obeta dobro uspevati tudi v naših krajih) je v Osjeku po 1000 K za 100 kg t. j. 10 K za 1 kg. K temu treba prišteti še prevozne in druge stroške, ki bodo znašali najmanj 3 K za kg. Tako bo stala ta semenska pšenica približno 13 K za kg. Približno toliko bode tudi cena rži.

Kmetijska družba pa tega blaga do danes še ni naročila, ker ne ve, koliko odjemalcev bode med kmetovalci v Sloveniji.

Pozivljejo se torej vsi udje Kmetijske družbe, ki si hočejo nabaviti semensko pšenico ali rž za jesensko žetev, da to seme **takoj** naročijo pri podpisani družbi,

najkasneje pa do 15. septembra t. l.

Istočasno morajo doposlati družbi znesek za naročeno blago in sicer po 13 K za kg. Na naročila brez denarja se družba ne bo ozirala. Ravnotako ne bo mogoče upoštevati prepozno došla naročila.

Če ne bo naročil za najmanj en vagon, se blago iz Slavonije sploh ne bo nabavilo.

Kmetijska družba za Slovenijo.

Naprava domače pijače brez sladkorja.

Prvič, odkar obstoji novo vinogradništvo, smo prišli v položaj, da ne dobimo sladkorja za napravo domače pijače, oziroma je cena sladkorja tako visoka, da se naprava domače pijače potom t. zv. petijotizovanja ne izplača.

Ker pa brez domače pijače, potrebne za posle in delavce, vinogradnik nikakor izhajati ne more, posluževati se moramo drugih načinov, po katerih izdelamo za dom potrebno pijačo.

V najštevilnejših slučajih bode kazalo, da si izdelamo *sadno vino*, zlasti jabolčnik ali tepkovec. To bo posebno na mestu tam, kjer imamo v bližini vinogradov dovolj sadja.

Vendar so v vinskih krajih delavci precej razvajeni, tako da jim mnogokrat sadjevec niti všeč ni. Tu si pomagamo lahko tako, da pustimo pred ali med trgatvijo izdelan sadjevec pokipeti na vinskih tropinah.

Vinski mošt, ki je kipel 1—2 dni na tropu, očistimo in na trop, ki ostane v kadi, nalijemo sadjevec, ki ga pustimo na vinskih tropinah 2 do 3 dni kipeti. V tem času moramo seveda trop z moštom večkrat dobro premešati, sicer stopi trop na vrh, se segreje in se skisa. Najbolje je, da vpeljemo kipenje v zaprti (francoski) kadi. Dalje se priporoča, da tropine odpecljamo (rebljamo) in da vzamemo — ako le mogoče — tropine od črnega grozdja (na pr. od portugalk), ki dajo sadjevcu tem boljši okus in lepšo barvo.

Samo ob sebi umevno je mošt tem boljši, čim bolj zrelo (a ne prezrelo) je sadje, kajti bolj zrelo sadje ima več sladkorja kot premalo zrelo in da tedaj tudi boljše in močnejšo pijačo. Najboljši sadjevec dajejo jabolka renete.

Kdor nima sadja in ga ne more po primerni ceni kupiti, ta seveda ne more sadjevca izdelati in se mora poslužiti *naprave domače pijače iz tropin brez sladkorja*.

To se da doseči potom t. zv. *izluževanja tropin*.

Izluževanje tropin obstoji v tem, da se v vinskih tropinah nahajajoče vinske snovi, vino, oziroma mošt, s pomočjo vode izvleče ali izluži.

Izluževanje tropin se vrši lahko na dva načina in sicer *od zgoraj navzdol* ali pa *od spodaj navzgor*.

Prvi način je bolj priprost in ni zanj treba nikakih posebnih priprav.

V primerno veliki, rajši ozki in visoki kot nizki in široki kadi (čeburu) se blizu dna izvrti luknja, ki se vanjo vtakne pipa. Da se pipa s tropinami ne zamaši, pritrdi se ob njeni notranji luknji v kadi primerno debela metlica iz obeljenih šibic, ki drži trop od pipe odprtine toliko proč, da tekočina lahko odteka.

Kad se na to postavi na podloge kakih 80 cm od tal. Nato se v kad natlači (najbolje z nogami) enakomerno vinskih tropin, tako, da so povsod enako dobro potlačene, zlasti pa ob steni kadi.

Ako se tlačenje tropa v kad vrši počasi, v presledkih, posebno pa ob toplem vremenu, bati se je da prične trop vreti in se kisati (cikati). V tem slučaju storimo dobro, da posamezne plasti tropin poštropimo z raztopino natrijevega bisulfita in sicer tako, da se za 100 kg tropa porabi kakih 5 do 6 gr (pol deke) natrijevega bisulfita, raztopljenega v kakih 5 do 10 litrih vode.

Kadar je kad s tropom napolnjena, pričnemo z izluževanjem. Pod odprto pipo postavimo sodček ali pa čebriček in površino tropin porosimo s čisto, stu-

denčno ali deževno vodo s pomočjo zalivalne ročke (kangle) s škropilnikom, kakor jo rabimo za zalivanje po vrtovih.

Škropljenje z vodo se mora vršiti *redno in natančno* in sicer *vsake četrte ure*. Vode se sme vzeti samo toliko, da se porabi na 100 kg tropin v četrte uri en liter vode, tedaj na *hl* kakih $\frac{1}{10}$ l (dobrega pol litra) vode. Ako drži kad na primer 10 *hl*, smemo porabiti v četrte uri 6 litrov vode.

Škropljenje se mora noč in dan redno in enakomerno vršiti drugače ni vseh zadovoljiv.

Škropljenje tropa se izvaja toliko časa, dokler vsebuje tekočina, ki kaplja iz pipe v podstavljeno posodo večje množine sladkorja, oziroma vina. To traja kakih 10 do 12 ur. Odtekajočo tekočino se lahko loči. Prvi odtok bo seveda močnejši, zadnji slabjši. Ako nam kaže, zmešamo končno vse odtoke skupaj in dobimo enakomerno, seveda šibkejšo pijačo.

Izluževanje tropin od spodaj navzgor je še bolj priporočljivo kot prej popisani način, treba je pa zanj posebne priprave, ki si jo sicer lahko vsak sam priredi.

V prvi vrsti je treba imeti zopet visoko in ozko kad, ki drži primerno množino, vsaj 10 q vinskih tropin (toraj kakih 18 do 20 *hl*).

Kad postavimo na podkladije. V kad položimo na dno par, kakih 10 cm visokih tramičkov in na te tramičke drugo (t. zv. jalovo) dno, ki je preluknjano ali napravljeno s tesnozbitih lat liki raženj ali lesa.

Med jalovim in pravim dnem je tedaj kakih 10 cm votline.

Na to jalovo dno se naflačijo v kad na prej popisani način tropine tako, da so povsod enakomerno dobro potlačene. Da ne kipe, jih je dobro pobrizgati z raztopino natrijevega bisulfita. Kadar pridejo tropine do vrha, kakih 15 cm pod rob kadi, se pokrijejo z enakim jalovim dnem, kot je spodaj opisano, in se dobro obteže s težkimi kamnji, ki pa ne smejo biti apnenčevi, ker bi se v odtekajočemu vinu topili. Tudi nad tem gornjim dnem se kad zavrti in se v luknjo vtakne pipa. Nato se kad še pokrije z dilami.

Kap ima tedaj dve pipi, eno v votlini pod spodnjim jalovim dnem, eno pa nad zgornjim jalovim dnem, med obema se nahaja za izluževanje namenjen trop.

V primerni višini (1 m višje) nad kadjo se položi sod, ki se nastavi s pomočjo pipe in se pipa pri sodu zveže s *spodnjo* pipo v kadi s pomočjo kavčukove cevi. Pod kad se postavi primerno velik sodček in njegova voha (zgornja odprtina) se zveže s pomočjo cevi z zgornjo pipo v kadi.

Zgornji sod napolnimo nato z vodo in sicer je na 10 q (16 *hl*) natlačenih tropin treba kakih 5 *hl* vode. Nato se odpre pipa pri tem sodu toliko, da odteka iz njega navzdol 50 l vode v eni uri.

Voda napolni najprvo votlino pod spodnjim jalovim dnem v kadi, nato pa prepoji tropine v kadi in iztisne iz njih vse vino oz. roma ves mošt, ki priteče nad zgornje jalovo dno in odteka skozi pipo po cevi v podstavljeno posodo.*)

Skraja odteka skoraj samo čist mošt, nato malo z vodo mešan mošt in končno bolj voden mošt.

*) Načrt cele naprave se dobi proti povrnitvi poštnine pri piscu.

Posamezne vrste pijače lahko ločimo in spravimo vsako zase ali pa zmešamo vse skupaj in dobimo tako enotno pijačo.

Ako izlužimo 10 g tropin, iz kojih smo iztisnili 12%, močno vino, dobimo lahko v 10 urah 250 do 400 l 8%, do 7%, ne pijače.

B. Skalický,
Novomesto.

Plemenski izbor žlahtnih trt.

V svojem članku „Naloge našega vinogradništva v bodočnosti“, objavljenem v 1. in 2. številki letošnjega „Kmetovalca“, poudarjal sem velik pomen plemenskega izbora žlahtnih trt.

Doslej se je pri nas v tem oziru še zelo malo delovalo. Vinogradniki in trtničarji razmnoževali so potom cepljenja trte ne glede na to, ali je njih plemo dobro ali slabo.

Vsled tega najdemo po naših vinogradih mnogo ničvrednih trt, ki jih je treba sčasoma čisto iztrebiti. Še bolj je pa potrebno, da od sedaj naprej ne delamo več starih napak in da razmnožujemo le take trte, ki so dobrega plemena.

V to svrhu je treba, da dobre plemenke v svojih vinogradih poiščemo, da jih primerno zaznamujemo in da potem le od tako odbranih (selekcijoniranih) maternih trt jemljemo cepiče v daljše razmnoževanje potom cepljenja.

Plemenski izbor trt je lahko dvoji in sicer splošni ali posebni.

Splošni (obči) plemenski izbor trt obstoji v tem, da izbiramo v vinogradu najbolj rodovitne, najbolj zdrave in najbolj krepke ter proti boleznim najbolj odporne trte, ki jih potem razmnožujemo. To se godi na ta način, da v vinogradu vsako leto zaznamujemo najbolj rodovitne in zdrave trse (trte). V jeseni pred trgatvijo pregledamo namreč dotični oddelek ali vinograd in najbolj zdrave in rodovite trte ene vrste zaznamujemo, n. pr. z eno črto rdeče barve na kolu. Isto delo še v naslednjih dveh letih ponovimo. Trte, ki bodo po preteku treh let kazale tri znamenja (3 rdeče črte na kolu), so bile tri leta zaporedoma najbolj rodovite in zdrave.

Izkušnje nas uče, da trte, ki tekom treh let pokažejo svoje dobre lastnosti, te dobre lastnosti tudi stalno (konstantno) obdrže. Od takih trt jemljemo cepiče za nadaljne razmnoževanje trt in storimo sploh najboljše, da ostale, manj vredne trte v vinogradu z njimi precepimo. To se zgodi lahko prihodnjo pomlad, meseca marca, v precep, blizu tal.

Tako dobimo vinograd, ki je zasajen z odbranimi, plemenitimi trtami. Tako postopanje je seveda najbolj priporočljivo pri čistem nasadu (z eno trtno vrsto), da se pa tudi vporabi v mešanem nasadu. V čistem nasadu odbiramo samo eno žlahtno vrsto (sorto) v mešanem, seveda več, za dotičen kraj najbolj priporočljivih vrst.

Posebni, to je poedini (individualni) plemenski izbor trt ima namen, da poiščemo najboljše trtne poedince (individualne), ki se po dobrih lastnostih najbolj odlikujejo.

Take trte-poedinke, ki obdrže skozi štiri leta svoje dobre lastnosti, zaradi katerih smo jih bili poiskali in odorali (selekcijonirali), nam dajo material za matrne trte, ki se porabijo za napravo maternih nasadov. Iz maternih nasadov se oddajajo cepiči za nadaljne pomnoževanje javnim in privatnim trtnicam.

Najvažnejša naloga poedinega izbora trt je, poiskati najbolj rodovite poedince ene trtne vrste (sorte). Vendar je pa pri tem vpoštovati tudi še raščo in odpornost proti trtnim boleznim, dobo zoritve, sladkobo grozdja itd.

Poedini plemenski izbor trt se mora vršiti po vinskih okoliših, kolikor mogoče z enakimi podnebnimi in talnimi razmerami. Izbirni okoliš določi izkušen vinarski strokovnjak, ki vodi celo podjetje. Za vsako vinsko gorico ali več vinskih goric skupaj določiti je dva inteligentna vinogradnika, po možnosti absolventa strokovne šole, ki izbir praktično izvršujeta. Omenjena dva vinogradnika preiščeta pred trgatvijo vse vinograde svojega okoliša in zaznamujeta one poedine trte (trse) posameznih vrst (sort), katere je selekcijonirati. Izbrati je k večjemu 50 trsov ene vrste. Vsak izbran trs se opremi s tablico in številko in se vpiše v poseben plemenski (izbirni) zapisnik. Drugo leto je treba celo leto te trte in njih razvoj opazovati in vpisavati v knjigo. Skrbeti je tudi, da so trte proti boleznim itd., pravilno oskrbovane. Trte, ki niso obdržale svojih, v prvem letu pokazanih, dobrih lastnosti, je iz izbora izločiti, tablico jim odvzeti in jih v izbirnem zaznamku črtati. Tako je postopati skozi štiri leta. Po preteku štirih let ostane morda še prav malo izbranih poedincev (trt), a ti bodo gotovo kazali najboljše lastnosti dotične vrste v celem okolišu.

Od vsake izbrane trte pošlje na to izbiratelj po dve, na rezniku odrezani mladiki kot cepiče osrednjemu vodstvu, ki jih vcepi na riparijo in s pridobljenimi cepljenkami zasadi materni vinograd. Tam se trte še nadalje opazujejo, morebitni zvrški odstranjujejo ali precepljujejo in konečno se dobi nasad najbolj popolnih trt ene žlahtne vrste, ki smo jo hoteli izbrati. Ta nasad predstavlja najboljše trte-plemenke dotične vrste. Iz tega maternega vinograda se jemljejo cepiči za nasajenje vinogradov v celem izbirnem okolišu.

Kakor se izbirajo trte glede rodovitosti, tako se dajo izbrati tudi glede ostalih lastnosti, ki jih zahtevamo od dobre trte.

Brez dvoma bi se dalo v teku desetih let na ta način naše vinogradništvo postaviti na povsem drugačno stališče kot danes.

Ni dvoma, da bi vinogradi, zasajeni z izbranimi, prvovrstnimi plemenkami dajali vse drugačne dohodke kot sedaj.

Iz vsega pa vidimo, da k zbolšanju naših nasadov lahko prispeva vsak posameznik, kajti splošni plemenski izbor trt izvede lahko vsak vinogradnik v svojem nasadu sam. To mu je tudi kar najstopleje priporočati. Posebni ali poedini izbor trt, ki je seveda še veliko večjega pomena za vinogradništvo, je mogoče izvesti le z združenimi močmi, bodisi od strani zadiug ali društev, ali od strani javnih oblasti.

Najhitreje bi se prišlo do cilja, ako se te naloge poprimajo strokovna društva, ki jim da država potrebna sredstva in strokovno vodstvo na razpolago.

Živela prva slovenska zadruga za plemenski izbor in odgoj trt.

B. Skalický.

Pred trgatvijo.

Blža se čas trgatve. Vkljub raznim vremenskim neprilikam bode večina vinogradnikov pridelala lahko srednjo množino vinske kapljice, ki pa obeta biti prav dobra — ako si jo vinogradnik sam ne pokvari.

Skrajni čas je že, da se naši vinogradniki primejo *umnega kletarjenja*.

Od vseh strani nam grozi konkurenca, ki jo premagamo le z dobro kvaliteto vina in to dosežemo samo, ako se po primemo načel in naukov modernega, *umnega kletarstva* in opustimo vso starokopitno nemarnost pri pripravljanju vina in ravnanju z njim. Pred vsem je treba, da pustimo grozdje *popolnoma dozoreti*.

Iz nezadostno zrelega grozdja ne moremo pridelati dobrega in stanovitnega vina. Grozdje je pa zrelo še-le tedaj, kadar se listi trte zbarvajo v rumeno ali v rdeče in kadar *peclji grozdja olesene*.

Daljša načela *umnega kletarstva* je *snaga*. V smrdeči kleti, v nesnažni kadi, v nesnažnem, zatohlem ali plesnivem sodu, se mora vsako vino spriditi, zato ravnamo v kletarstvu *skrajno snažno*. Posnažimo kleti, posodo in orodje. Stene kleti ometimo in če mogoče pobelimo, tla pometimo in posipajmo s čistim peskom. Posodo izbršimo dobro in pomijmo. Ako je sod pust, treba ga je poprej dobro izpariti ali zakuhati, enako kakor novo posodo, to je s sodovim lugom, s kropom in vinom. Zakuha se pa v sodu nikoli ne sme ohladiti.

Ako je sod plesniv, treba ga je poprej postrgati do zdravega lesu, potem še-le zakuhati z močnim sodovim lugom, z vrelo vodo in vinom. Enako je popraviti sode od slabega ali celo sprijenega vina. (od zavrelke, od cika) ako so sploh še za rabo.*)

Sode je treba za mošt in vino posebno temeljito pripraviti, kajti stokrat lažje in z manjšimi stroški popraviš slab sod, kakor pa po sodu sprijeno vino, če se sploh da tako vino še popraviti.

Pa tudi drugo kletarsko orodje je treba temeljito osnažiti, zlasti železne dele stiskalnic, grozdnih mlinov itd. kajti železna rja se v moštu in vinu topi in vsled nje vino počrni.

Daljša pravila *umnega kletarstva* je, da je treba *zdravo grozdje v trgatvi strogo ločiti od gnilega ali bolnega*.

Z gnilih ali bolnim grozdem se drugače ravna kot z zdravim. Ako pa to ne upoštevaj in mešaj vse skupaj, dobiš vino, ki se ne čisti, ki na zraku rjavi (se zgosti) in konečno tudi rado zavre.

Ako grozdje vsled mokrega vremena gnije, *podberimo* najprvo gnilobo, ostalo, zdravo grozdje pa pustimo dozoreti.

Tudi v glavni trgatvi ločimo vselej gnilo in bolno grozdje ali gnile in bolne jagode od zdravih.

Z *gnilim grozdem* se ravna sledeče. Hitro ko se ga dobi za eno stiskalnico (prešo), se ga iztisne, in se mošt napolni v večkrat močno zažveplan sod. Čez 24 ur se čist mošt pretoči od gnilobne gošče na njega dnu v drugo, snažno posodo in se pri tem dobro prezrača.**)

Nato se doda moštu čistih drož, oziroma s čistimi drožmi kipečega mošta, ali vsaj kipečega mošta iz dobrega, zrelega, zdravega grozdja, da se v njega vseje dobrih kipelnih gliv.***)

Mošt bo potem lepo pokipel in bo dal dobro in stanovitno vino.

Iz *zdravega grozdja* pripravljamo vino na sledeči način. Ako hočemo pridelati *belo vino*, mora biti

*) Glej navodilo: „Kako se pravilno ravna z vinsko posodo.“

**) Glej navodilo: „Čiste drože in njih raba v kletarstvu.“ Čiste drože dobimo v kmet. poskuševališču v Mariboru.

***) Glej navodilo: „Kako se iz gnilega grozdja pripravi dobro in stanovitno vino.“

to vino *svetle barve*, ker takega zahteva danes svetovni konsum. Grozdje zmeljemo in ga *takoj* iztisnemo (izprešamo), posebno ako je to grozdje finih vrst in dobro zrelo. Sod, v katerega mošt polnimo, nekoliko (malo!) zažveplamo ter pridenemo čistih drož. Nato zapremo sod s kipelno veho. Ako je grozdje *nizkih vrst*, za navadno, namizno vino, ga zmeljemo, odpecljamo in pustimo 24 ur kipeti na tropu v kadi, pri tem pa vedno mešamo, da ne stopi trop na vrh, ker se sicer lahko segreje, porjavi in tudi skisne (cika). To da vinu grdo rjavo barvo in prvi začetek bolezni kisanja (cika). Tudi tu je dobro pridejati, in sicer že v kad, čisto kipečega mošta, to je takega, ki kipi s čistimi drožmi. Ako pustiš mošt predolgo na tropu vreti (kot je na pr. navada v Belokrajini), dobi poleg neprikupljive, temno-rjave barve tudi trd, zagaten okus, ki je vsakemu tujemu kupcu zopern. Zato proč s tropskim kipenjem ali „kuhanjem“ mošta, ki je ostanek iz srednjega veka, nevreden današnjega časa. Danes se zahteva svetlo, zele ikastormeno belo vino, brez trdega, trpkega okusa, ki zakriva vse, kar je v vinu finega.

Črno vino ali črnino moramo seveda pustiti dlje časa na tropu kipeti zaradi barve, a tudi to ne predolgo. Štiri do pet dni zadostuje popolnoma, da dobi črnina lepo granatnordečo barvo. Pri daljšem kipenju barvo celo zopet izgublja, ker jo vlečejo na dno kadi padajoče tropine in droži na se.

Pri črnini, ki kipi dalje časa na tropu, velja še v večji meri: *odpecljaj (orebljaj) grozdje in pazi, da se trop v kadi ne segreje*.

Grozdje je treba odpecljati radi tega, ker se nahaja v pecljih in hlastinah posebno surova čreslovina, ki jo pri kipenju se tvoreči alkohol (vinski cvet) iz njih izvleče. Vino dobi vsled tega trd, surov neprijeten okus, rado rjavi in se ne čisti rado.

Pri daljšem kipenju v odprti kadi uhaja tvoreči se alkohol, ob enem pa izhlapujejo tudi aromatične snovi (dišave). Ako stopi trop na vrh kadi in se segreje, prične kisati (cikati), kar nam naznanjajo številne mušice, ki so na njem. Ocetne glive, ki se razmnože v cikastem tropu preidejo v vino in ga v poletnem, vročem času pokvarijo. Vino skisne.

Zato se daljše kipenje, to je ako traja več kot en dan, v odprti kadi, *nikoli* ne bi smelo vršiti. Črnina naj tedaj kipi vedno v zaprti kipelni kadi z dvojnimi dnom, oziroma v pokoncu stoječem sodu, v katerem na sredi pritrdimo preluknjano (jalovo) dno. To dno drži trop vedno pod površino mošta, zato se trop ne more skisati in barvilo se iz jagodnih mahovnic bolj popolno izluži, vsled česar dobi črnina tudi lepo barvo. Zgornje dno kadi ali soda pa varuje, da iz kipečega mošta ne morejo uhajati dišave in alkohol.

Rdeče vino ali cviček dobimo, ako kipi črno in belo grozdje skupaj dva do tri dni v kadi. Najboljše je, da ravnamo z njim enako kot pri črnini. Rdeče vino je le lokalnega pomena in ni pripravno za izvoz.

Za dobroto in stanovitnost vina je dalje zelo važno pravilno *kipenje* mošta. Ako se kipenje mošta pravilno vrši, se vino rajši očisti in tudi čisto ostane. Ako pa zaostane pri kipenju v vinu sladkor, se vino noče očistiti in se vedno spreminja, ni stanovitno.

Kipenje povzročajo kipelne glivice, ki zahtevajo gotove pogoje, da se popolno in pravilno razvijajo. Poglavitni pogoj je pravilna in stalna toplota, ki naj

znaša 15° do 18° C (12° do 15° R). Kadar je v trgovini mrzlo vreme, je treba s trgovinjo počakati, da se zrak in grozdje nekoliko ogreje. Trga se torej na pr. šele od 10. ure naprej. Če pa ni časa čakati, potem je treba mošt v kleti segreti, da se spravi na pravilno kiselno toplino (12° R = 15° C).

V to svrhu se segreje, bodisi v kotlu ali v loncu nekaj mošta, ki se gorak izlije v ostali mošt v sod ali v kad. Tam se vse premeša in se s toplomerom, ki bi si ga moral vinogradnik nabaviti, preskusi, ali ima mošt pravilno kiselno toplino. Če ne, se segrevanje ponovi.

Dalje je treba skrbeti zato, da je tudi klet zadosti gorka. Če ni, se v njej po potrebi tudi zakuri.

Zelo važno pa je, da se klet, kjer mošt kipi, oziroma kipeči mošt v njej naglo ne ohladi, kar je ob mrzlih jesenskih nočeh prav lahko mogoče.

Če je zunaj mrzlo, je torej treba v kleti okna zapreti in klet zračiti šele tedaj, kadar je zunanja toplina enaka notranji.

Ce se mošt med kipenjem naglo ohladi, kar se posebno lahko zgodi, če kipi v majhni posodi, se kipenje ustavi. Mlado vino ostane deloma še sladko in je — zlasti, če je bolj šibko — podvrženo raznim boleznim, posebno pa vlačljivosti, poleti pa dokipeva in se vedno kali.

Tudi prevelika gorkota ni dosti prida. Pri visoki toplini se vrši vrenje jako burno, ogljikova kislina odhaja v velikih mehurčkih iz kipečega mošta in jemlje s seboj deloma tvoreči se alkohol, zlasti pa uhaja z njo fini duh vina. Če se toplina zviša nad 25—30° C, se kipenje kmalu ustavi in nastane nevarnost, da začne vino cikati, zlasti če ima zrak do njega pristop, kar je posebno v odprti kadi lahko mogoče.

Ko je burno kipenje ponehalo, je najbolje, da kiselno veho snamemo in sode z drugim, enako ali še bolj pokipelim moštom do vrha zalijemo in jih potem zopet s kiselno veho zamašimo. S tem preprečimo razkrajanje beljakovin, ki je z njimi (v obliki pen) burno kipeč mošt doge v sodu omočil.

Nato pustimo vino pri miru, dokler se, vsaj deloma ne učisti, in ga — navadno decembra meseca — prvič pretočimo (posnamemo), da ga ločimo od lahko gnijočih in smrdečih drož.

B. Skalicky
Novomesto.

Letina v Bački.

Mislim, da ga ni časopisa, ki bi ne bil v daljšem ali krajšem članku že obdeloval ta predmet. Osobito neposredno pred žetvijo, so beograjski in drugi večji časopisi, pisali o bodoči nad vse dobri letini. Te članke so navadno dobivali iz „dobro poučenih strokovnjaških ali uradnih krogov.“ Po teh večjih listih so manjši provincijalni kopirali in svojski prikrojili svoja poročila. In nastala je briljantna, vsako pričakovanje presegajoča letina v — časopisih. Pisanje časopisov je bilo tako intenzivno, tako prepričevalno, da so začeli verjeti celo ljudje, ki so opazovali žito cel čas in poznajo popolnoma njegov razvoj in izdatnost njegovega zrnja v pogledu moke.

Tako se je pisarilo, dokler se pšenična žetev ni nagibala h koncu. Šele tedaj so se začeli pojavljati dvomi nad „vsako pričakovanje presegajočo letino.“ Te

poslednje, resnici odgovarjajoče članke so pošiljali v svet posestniki, na temelju tedanjega izgleda žetve.*)

Vendar pa ti članki o dobri letini niso imeli slabih posledic. Nasprotno. Oni so celo precej doprinesli k padanju cen in pa k večji ponudbi. Pšenica, ki so jo do tedaj skrito zadrževali producenti in veletržci v spekulativne namene, prišla je takoj na trg. Blago je bilo dobro in cene primerne. Škoda je bila, da je ta ugodna konjunktura trajala le malo časa. Pokvarila jo je Centralna Uprava s svojim dobavnim razpisom za 1000 vg. pšenice po D. 180 ali K 720—. Prejšnja cena pšenici izpod K 600— do K 600— je vsled tega nespretnega razpisa takoj poskočila na K 720— in je do tedajna obilna ponudba izginila.

Žetev sama je v Bački že dovršena. Mlatev je v polnem teku. Trajala bode še kakih 10 dni. Vsled nezadostnih množin premoga in kuriva sploh, ter deževja zadnjih dni, je mlatev bila precej ovirana.

Rezultat žetve je sledeči:

Ječmen: Posejanega je bilo več nego lani. Žetev se je vršila v drugi polovici junija, mlatev pa v prvi polovici julija in je že popolnoma končana. Zrnje (osobito od jarega) je drobnejše od lanskega, tuje primesi približno kakor lani. Pivovarski ječmen je tudi slabši nego lani. V splošnem je ječmenova letina slabjša srednja.

Rž: V poštveh prihajajo samo gornji kraji Bačke, t. j. okolica Baj. Posejane je bilo približno toliko, kakor lani. Žetev se je vršila v juliju, mlatev istočasno z pšenico. Dobljeno zrnje je deloma nerazvito. Množina manj nego lani.

Pšenica: Posejane je bilo manje nego lani. Osobito ozimne je bilo manje. Krivo je bilo deloma jesensko neugodno vreme, dalje slabo delovanje odvodnih naprav in pa po nekod tudi agrarna reforma. Manjek ozimne so nekateri skušali nadomestiti z jarino. Ali tudi tedaj so nastale iste ovire, kakor jeseni. Razen tega so pa mnogi imeli proti jarini pomisleke, kajti ta se v Bački le nerada obnese. Bačka je najboljša pokrajina za pšenico, ali sejati jo moraš le kot ozimino.

Zoritev ozir. žetev pšenice je začela v početku julija in je trajala do okolo 20. Roko v roki z žetvijo je začela tudi mlatev, ki še traje. Dobljeno zrnje je zelo različno. Mestoma je zelo lepo razvito in debelo, s skoraj nikakimi tujimi primesi in v teži celo 78 in še več kg, drugod, in sicer po veliki večini, je pa zrnje drobno, nerazvito in po nekod celo z nagrbčeno kožico, ker je trpelo po suši. Kvalitetna teža tega zrnja je seveda zelo mala in se vrti okolo 70 do 72 kg. Povprečna teža letošnji pšenici iznašala bode okolo 73 do 74 kg. Tujih primesi bode manj nego lani.

*) Pripomba uredništva.

Po bolj verjetnih poročilih so vesti o dobri letini razširjevali v prvi vrsti trgovci — spekulantje, ki so si na cen način hoteli napolniti svoje zaloge s pšenico, da jo potem tem dražje prodajo. In dosegli so res svoj namen, kajti cena pšenici je tako padla, da so jo trgovci in banke pokupili že na polju po zelo nizkih cenah in celo po 300 K za 100 kilogramov. Ti trgovci jo danes ponujajo že po 800 K in semensko blago celo po 1000 K. Za take spekulante bi najostrejša kazen bila še premila, če bi pri vladi v Beogradu imeli zmisel za pošteno trgovino. Toda ta vlada jih je celo podpirala, ko je razširjevala te vesti po svetu. Imela je seveda pri tem še namen, da dvigne vrednost dinarja v svetu, kar se ji je tudi za nekaj časa posrečilo. Danes pa naša valuta zopet in sicer stalno pada. Vzrok je v prvi vrsti v mnogo slabši letini, nego se je pričakovalo, kajti ne samo Bačka, Banat, Slavonija, Hrvatska, ampak tudi Srbija poroča o le srednji, celo slabši letini, kar je povzročila suša. To je tudi krivo, da gredo dandanes cene žitu navzgor.

Kvantitativno je pšenice precej manje nego lani. Vzrokov je več. Predvsem je bilo manje posejane, kakor zgoraj navedeno. Dalje so jesenski setvi precej škodovali miši in konečno je tudi deževje in megla v cvetju napravila precejšno škodo. Žito je napadla rja, klasje je po nekod ostalo prazno, po nekod pa le z nepopolno razvitim zrnjem.

Po tukajšnji navadi se požeto (oziroma pokošeno) žito spravi na polju v kopice. Iz ene take kopice se je normalno povprečno dobilo po 30 do 35, v zelo dobrih letinah celo do 45 kg zrnja. Letos so take kopice dale zelo različno. Bilo je takih s samo 15 kg, a bilo je tudi takih s 40 kg zrnja. Večina je bila izmed 20 do 27 kg. Na oralu se je povprečno pridelalo 6 do 7 stotov zrnja. (Na 1 ha 12 do 14 q).

Oves. Najbolje izmed vseh vrst žita Bačke je letos obrodil oves. Žetev njegova je končana, ne pa še mlavec. Uspeh je boljši nego lani. Kvaliteta zrnja je dobra do prav dobra.

Krompir: Bačka ni pokrajina za krompir. Sadi se ga le, kolikor se ga doma potrebuje. Kvaliteta njegova v najboljših letih zaostaja za onim iz Slovenije. Na trg prihaja precej zgodaj nekako istočasno, kakor na Goriškem. Kolikor se da sklepati do sedaj, je letos obrodil srednje. Gomolji so sicer popolnoma zdravi in lepi, a debeli niso. Morda bodo poznejše vrste boljše.

Sadje in zelenjava: Tako sadje, kakor zelenjava obrodilo je precej obilno in dobro. Osobito okolica Nov. Sada je bogata na teh pridelkih, od koder se izvažajo v Beograd in Zagreb. Vendar pa to ne prihaja tukaj toliko v poštev za prehrano, kakor v Sloveniji. Tu tvori ljudsko prehrano bolj meso in moka. Zelenjava in sočivje sploh je bolj podrejene važnosti. Trgi so polni lepih jabolk in hrušek, v obilni meri se dobijo češplje (slive), breskve, bilo je tudi mnogo črešenj, višenj, krasnih marelic, itd.; vsepolno je melonov, lubenic in sploh vsakovrstne zelenjave.

Grozdje: Prihaja na trg že kakih 14 dni. Jagode so za sedanjí čas precej dobro razvite, zdrave in sladke. Letina sama bode nekako srednja. Po nekih krajih dolnje Bačke slabejša.

Koruzo: Kar se ozimine ni moglo dovolj posejati, nadomestilo se je s koruzo. Zato je te precej več posejane nego lani. Do sedaj stoji na polju zelo lepo. V poslednjem času pa je na več mestih občutno napadena od škodljivca Botys nubilalis. Razen tega jo je začetkom avgusta precej polomil vihar, ki je razsajal po doljni Bački, ob Tisi in tudi v Banatu.

Razen teh glavnih pridelkov ima Bačka še celo vrsto drugih, kakor: stročnice, proso, hmelj, detelja, oljnata semena, predivne rastline, riž itd.

Iz navedenega izhaja, da je letošnja žitna in krompirjeva letina v Bački srednja, sadna in zelenjadna dobra, koruzna bode morda dobra.

Kolik je pridelek žita v številkah, mi ni znano in dvomim, da bi kdo te številke vsaj približno mogel navesti.

Finančni minister Kosta Stojanovič je izjavil v nekem intervjuu, da bode letošnja žitna letina, brez pasivnih krajev (Slovenije, Bosne, Hercegovine, Dalmacije, itd.), v Srbiji, Stari Srbiji, Macedoniji, Vojvodini ter Hrvatski in Slavoniji dala 200.000 vagonov pšenice, 100.000 vagonov ječmena, rži in ovsa, ter 420.000 vagonov koruze. Dalje pravi, da ministrstvo ishrane zahteva 22.000 vagonov pšenice in koruze za pasivne kraje, a on da računa v to svrhu 30.000 vagonov.

Nisem in mislim, da ni nikdo v položaju, da bi zamogel v sedanjih razmerah kontrolirati resničnost gornjih ogromnih števk. Vendar pa je eno gotovo in to trdim s polnim prepričanjem: žita imamo dovolj in mnogo več, nego za lastno potrebo. To svojo trditev oslanjam na svoja lastna opazovanja iz preteklega gospodarskega leta. Lani smo krili lastno potrebo v aktivnih in pasivnih krajih. Centralna uprava je tudi precej izvozila v tuje države in danes, ko je novina že pod streho, imamo še lepe množine stare pšenice in naravnost ogromne množine sicer ne prvovrstne koruze. Letošnja letina v Bački res ni taka, kakor so jo časopisi napovedovali, ali zato pa imamo v Srbiji precej več posejanega nego v prejšnjem gospodarskem letu. Iz tega sledi, da do kake prehranjevalne krize vsled pomanjkanja živil, pri nas absolutno ne more priti, in če pride, ne bode ta kriza vsled pomanjkanja, ampak vsled nesposobnosti v to poklicanih faktorjev.

Po mojem mnenju more nastati v Sloveniji (kakor tudi v vseh pasivnih krajih) prehranjevalna kriza le vsled nezadostnih prometnih sredstev (prošlo leto je Slovenija imela lastne železniške vlake, letos jih ne bo) in morebiti vsled kakih neumestnih naredb administrativnih oblasti. Ministrstvo ishrane, oz. odseki pasivnih pokrajin, naj bi si čim prej zagotovili potrebne količine žita, a ostalo naj se v tujini proda. Od držav s slabo valuto, naj se kot plačilo zahteva naša novčanica, ostale države pa z dobro valuto, naj plačajo v njihovi valuti. Neverujem da bi cene padale.*) Zato je merodaven svetovni trg in pa valuta.

Alfons Besednjak

Vinogradništvo in vina Bosne in Hercegovine.

Hercegovsko vino, osobito mostarsko, vsebuje dosti alkohola, ekstrakta in fosforove kisline. Zaradi tega je močno, polno in harmonično. Od belih vin je žilavka na prvem mestu. To je močno, polno vino, zelenkaste barve, izrednega duha (buké), koji spominja na prvovrstna burgundska vina, z malo arome, ki zopet spominja na muškato. V južnih krajih spominja ta duh na mozelska bela vina. Od poznanih črnih vin je blatina najglavnejša; v času invazije trtne uši na Francoskem izvažala se je v Južno Ameriko, osobito kot medicinalno vino za lekarne v Braziliji.

Tudi ostali vinorodni kraji Hercegovine dajejo dobra, prilično močna, polna in pitna vina. V ljubuškem okraju vsebujejo vina več čreslovine ter so po barvi in okusu slična sedanjim dalmatinskim vinom. Stolačka vina (iz okraja Stolac) so večinoma svetlorumena (kakor nekatera negotinska (srbska) vina, ki so si tudi sicer zelo podobna), ker so razne vrste mešano posejane, se hitro čistijo, so močna, polna, in mnogi jim dajejo prvenstvo nad mostarskimi vini, ker so bolj pitna. Tuđi bela vina so, od pomešanih vrst, svetlozelenkasta, in se v dobrih letih in pri pravilnem kletarjenju morejo meriti s prvovrstnimi renskimi vini. Črna vina so svetlejša, temnordeče barve, zelo pitna in podobna bordóskemu.

*) Opomba uredništva.

Ravno svetovne cene žita bodo vplivale na padec cen tudi žita v Jugoslaviji, kajti po vseh evropskih državah so te nižje nego pri nas. To bo privedlo države, ki imajo potrebo po žitu, da ne bodo kupovale pri nas, kjer je tako drago, ampak v drugih državah, kjer dobijo žito cenejše. Čehoslovaška se je že obrnila na Rumunijo, ker ji je žito pri nas predrago.

Trebinjska vina so bolj mila kakor mostarska, vsebujejo manj alkohola, ekstrakta in mineralnih sestavin, toda so istotako dobra. Tipičnih vin ni, ker je nasad pomešan. Zelo dobra vina proizvaja državna vinorejska postaja v Lastvi, ki je od Trebinja 14 kilometrov oddaljena proti črnogorski meji. Tu so zastopane najrazličnejše vrste. Vina so v vsakem pogledu prvovrstna in imajo povsem drugačen značaj, nego mostarska. Lastva je sicer južno od Mostara, vendar leži prilično visoko, 394 m nad morjem, in je podnebje zaradi gorovitega kraja znatno hladnejše in milejše, nego v Mostaru. Najsevernejši konjiški okraj daje dobro, zaradi prijetne vinske kisline izredno pitno vino; večinoma je bolj rdečkaste barve (šilher). Črna in bela vina so istotako veliko lažja kakor ostala hercegovska vina, vendar jih radi kupujejo zaradi njih prijetnega, osvežujočega okusa.

V Bosni se edino v prozorskem in banjaluškem okraju proizvaja malo vina, ampak to je samo neznatne, lokalne vrednosti; v drugih bosanskih krajih služi grozdje samo za zobanje.

Omeniti moram, da prvi svetovni zdravniki priporočajo mostarsko vino za zdravilo, ker vsebuje do 0.060 g fosforne kisline. Pred 20 leti (l. 1899.), torej v času, ko negovanje vina še ni bilo na isti stopinji, kakor danes, preiskal je dr. C. A. Neufeld,*) inspektor splošne državne kemijske postaje v Monakovem, hercegovska vina in je prišel v glavnem do sledečih rezultatov:

Okraj	Vrsta vina	Volum % alkohola	Ekstrakt gramov v 100 cm ³	Vinska kislina
I. Bela vina.				
Mostar	Žilavka-Dračevica	13.72	2.44	0.82
	Žilavka-Gnojnice	13.06	2.66	0.80
	Žilavka-Blizanci	11.95	1.97	0.61
	Rezakija	11.95	2.59	0.86
	Krkošija in Podbel	11.50	2.95	0.61
	Balint	11.41	2.13	0.78
	Zastavica	11.68	2.23	0.82
	Muscat Alexandriner	14.68	3.33	0.72
Ljubuški	Razne v. - Humac	10.17	2.25	0.54
	Razne v. - Megjugorje	12.14	2.29	0.58
Trebinje-Lastva	Žilavka I	12.14	2.10	0.56
	Žilavka II	12.23	2.09	0.57
Korjic	Razne vrste	8.07	1.23	0.68
II. Črna vina.				
Mostar	Skadarka	12.14	2.95	0.75
	Blatina	10.79	3.93	0.75
	Alicante-Bouch.	10.88	3.53	0.72
	Aramon	9.91	3.00	0.81

*) Dr. C. A. Neufeld: „Die Weine der Hercegovina“. Sonderabdruck aus der „Zeitschrift für Untersuchung der Nahrungs- und Genussmittel“ etc. 1901. Heft 7. und 8. Verlagsbuchhandlung von Julius Springer in Berlin.

Okraj	Vrsta vina	Volum % alkohola	Ekstrakt gramov v 100 cm ³	Vinska kislina
Mostar	Cabernet	9.91	3.19	0.89
	Razne v. - Čitluk	13.06	3.12	0.59
	Blatina-Buna	12.32	3.16	0.81
Ljubuški	Razne vrste	10.61	2.89	0.63
Trebinje-Lastva	Skadarka	11.05	2.64	0.66
	Blatina	10.52	2.58	0.67
	Aramon	9.91	2.61	0.59
	Alicante Bouchet	10.52	2.58	0.67
	Cabernet	9.66	2.23	0.53
Konjic	Razne vrste	10.52	2.05	0.57
III. Rdeča vina (šilher).				
Trebinje	Razne vrste	11.23	2.03	0.69

Hercegovina ima razen navedenih tipičnih vrst vina še dvoje posebnih dezertnih vin, in sicer sladko vino (muskat) in malaga. Ta sladka in aromatična vina počele so proizvoditi državne sadjarsko-vinorejske postaje v Mostaru in Lastvi, a pozneje, ko so našla splošno dopadenje, posvetili so jim tudi podjetnejši vinorejci iz Mostara več pažnje.

Da se širši zainteresovani krogi seznani z načinom prirejanja teh specialnih vin, hočem te načine v glavnem opisati.

Sladko vino.

To vino se proizvaja na sličen način, kakor glasoviti tokajec in v povoljnem jesenskem vremenu tudi za istim nič ne zaostaja. Od trnih vrst je najboljša žilavka ali muskat, kjer se goji. Grozdje ostane na trsu čim najdalje, dokler vreme dovoljuje, potem se obere, in gnile jagode odstranijo. Nato se položi na lese in nosi na sonce, da jagode ovenejo. Ves čas pa je treba odstranjevati gnile jagode. Ovenele jagode se oberejo in denejo v kad. Na sto litrov grozdnih jagod se nalije 20 litrov mladega, še v vrenju nahajajočega se mošta od žilavke ali muškata. Tako ostane vse 4—6 dni, odnosno tako dolgo, da se vidi, da je ta brozg prišel vreti. Nato se vzamejo čiste vrečice iz redkega jakega platna, v katere gre 10—15 kg jagod. Z jagodami natlačene vrečice se polože v stiskalnico in se iztisnejo. Mošt se vlije v sod in se mu takoj doda 8—10 % vinskega špirta. Navadnega kakor tudi čistega (rafiniranega) špirta se nikakor ne priporoča dodajati. Vrenje tega mošta se izvrši v 6—8 tednih, treba pa je vedno meriti sladkost. Pravo sladko vino mora, kadar je gotovo, vsebovati 8—10 % sladkorja. Nato se to sladko vino pasteurizira in filtrira ter napolni v polilirske steklenice, kakor tokajec.

(Dalje prihodnjik.)

VPRAŠANJA in ODGOVORI.

Na vsa kmetijsko-gospodarska vprašanja, ki dohajajo na Kmetijsko družbo za Slovenijo ali na uredništvo „Kmetovalca“, se načelno odgovarja le v „Kmetovalcu“. Odgovori, ki so splošno poučni, se uvrste med „Vprašanja in odgovore“, na ostala vprašanja se pa odgovarja pisмено, če je priložena znamka za odgovor. Odgovarja se edino na vprašanja, ki so podpisana s celim imenom; brezimna vprašanja ali taka, ki so zaznamovana le z začetnimi črkami, se vržejo v koš. V „Kmetovalcu“ se pri vprašanju nikdar ne natisne

vprašalčevega imena, ampak vedno le pričetne črke imena in kraja. Redno se v vsaki številki odgovori le na tista vprašanja, ki so prišla vsaj 4 dni pred izdajo lista; na pozneje došla vprašanja se odgovori v prihodnji številki. *Kdor takoj želi odgovora na kako kmetijsko - gospodarsko vprašanje, mora priložiti znamko za odgovor. Na vprašanja, ki niso kmetijsko - gospodarska, se ne odgovarja v „Kmetovalcu“, ampak le pismeno, če so pismu priložene 4 - K v znamkah kot prispevek k družbenemu pokojninskemu zakladu.* Zadnje stvari velja za pravne odgovore, ki seveda morejo biti le splošne vsebine, kajti uradništvo ne more poznati vseh, večinih zelo važnih okoliščin in zato za take odgovore ne prevzame nikakega jamstva.

Vprašanje 68. V mojem vrtu imam nekaj vrtnic, ki so napadene po neki plesnobi. Kako odpravim to bolezen? (M. M. v P.)

Odgovor: Bolezen na Vaših vrtnicah je neka plesnoba, katero povzroča glivica *Sphaerotheca panossa*. Bolezen nastopi spomladi, napade mladike in lističe, ki kmalu dobe neko sivo prevlaklo. Mladike zaostanejo v rasti, lističi ostanejo nerazviti in se polagoma posušijo ter odpadejo. Ker je pa listje za rastlino neobhodno potrebno, mora rastlina brez lističev hirati in se slednjič posušiti. Na tako oslabei rastlini se potem vgnezdijo še drugi rastlinski in živalski škodljivci, ki konec rastline še bolj pospešujejo. Najboljše sredstvo za uspešno pokončevanje te plesnobe na vrtnicah je čisto v prah zmleto žveplo, s katerim morate vrtnice dobro oprasiti. Žveplo se na zraku in na gorkem pretvarja v žvepleno kislino, ki zelo strupeno vpliva na glivice, ki povzročajo to plesnobo. S

Vprašanje 69. Kako se napravi češpljevec ali povidl? (M. Z. n. R.)

Odgovor: Za češpljevec se uporabljajo samo kolikor mogoče zrele in sladke češplje. Obrane češplje naj na suhem prostoru popolnoma dozori, vsaki dan jih je treba obračati. Kadar postanejo pri peceljnih že malo ovele, takrat vsebujejo največ sladkorja in so najbolj pripravne za izdelovanje mezge. Čisto oprane češplje je treba razpoloviti in koščice odstraniti, ali pa se dajo kar cele kuhati brez vode v primerni posodi. Ko češplje pri kuhanju popolnoma razpadejo in se izpremene v redko tekočino, jih lahko vroče pretlačite skozi nepregosto sito, da na ta način odstranite kožo, katera se ne razkuha in pa koščice, če jih niste prej odstranili. To tekočino kuhajte nadalje med neprestanim mešanjem tako dolgo, da se močno zgosti. Za domačo rabo pa ni treba češpljevec pretlačiti, da odstranite kožice, ker dobite tako več češpljevca in prihranite mnogo dela. Pri izdelovanju češpljevca ni potreba ničesar pridati, ker imajo češplje itak dober okus, pač pa lahko izboljšate okus, ako pridenete med vkuhanjem na vsak *kg* mezge 20 *dkg* sladkorja. Češpljevec se napolni, dokler je še gorak v primerne posode potem spravi na suhem in hladnem prostoru. S

Vprašanje 70. Ravno pred žetvijo mi je toča pobila vso ozimno pšenico, vsled česar je izpadlo veliko zrn. Ko sem po žetvi zemljo preoral in vsejal repo, je kmalo vzkalilo tudi pšenično zrnje. Ker mi primanjkuje žita in se mi zdi škoda izkopati imenovane rastline, zato vprašam, ali je upanje, da bo ozimna pšenica, ki se je začetkom julija sama zasajala, še letošnje leto doorela? (R. G. v. M.)

Odgovor: Ozimna pšenica, katere zrno je toča izbila iz pšeničnih rastlin in se na način samo zasejalo, ne bo letošnje leto več dozorela. Ker bi se kot ozimna pšenica, ki je bila vsejana tako kmalu, do zime vsekakor zelo razrastla in bi v zimi gotovo pozebla, zato jo je odstraniti, ker bi sicer ovirala razvoj repe. V slučaju da so postrnične rastline že dobro razvite, priporočamo, da iste pokosite in porabite za krmo, sicer pa jih ob priliki okopavanja repe odstranite, drugače Vam bo repa slabo uspevala. T.

Vprašanje 71. Katero gnojilo mi priporočate za težko zemljo, ki jo nameravam zasejati z ozimno pšenico. Lansko leto sem jo gnojil z hlevskim gnojem. (T. S. v H.)

Odgovor: Gnojenje k posameznim rastlinam je predvsem odvisno od kakovosti zemlje in vrste rastline, ki je rastla oziroma raste sedaj na dotični njivi. Z ozirom na nepopolno vprašanje pa Vam seveda ne moremo podati točnega odgovora. Na težki njivi je pred vsem skrbeti, da se s pravilnim obdelovanjem pripomore k temu, da dobe rastlinske korenice za svoje dihanje in s tem za razvoj potreben zrak, oziroma zračni kisik. Nadalje pa je pripomniti, da je le v tem slučaju mogoče, da pridejo pridana gnojila do popolne veljave. Kot gnojilo k pšenici bi Vam priporočali predvsem supertofat, ki ga je trositi do 200 *kg* na *ha*. Istega ima v zalogi Kmetijska družba. T.

KMETIJSKE NOVICE.

Bosnapasta. Kdor se hoče prepričati o učinkovitosti »Bosnapaste«, naj si ogleda škropilne poskušnje pri državnih trtnicah v Černomlju, v Kostanjevici ali v Novem mestu. Priglasiti se je pri delovodju trtnice. B. Skalicky.

Kmetijski konj za dirke. Slovenski dirkalni klub opozarja vse posestnike konj na dirke v trahu, ki se bodo vršile na dan 5. in 8. septembra t. l. na dirkališču v Ljubljani. Pri teh dirkah bodo rezervirane posebne točke za 3 letne in tudi za starejše konje, ki so rojeni v Sloveniji in so v posesti naših kmetovalcev. Nagrade so za naše razmere zelo visoke in je želeli, da bi bila tudi udeležba temu primerna. Vsa pojasnila daje slovenski dirkalni klub v Ljubljani.

Tečaj za uporabo sadja in zelenjadi na Grmu. Državna kmetijska šola na Grmu priredi dvodnevni tečaj za uporabo sadja in zelenjadi in sicer 6. in 7. septembra t. l. s sledečim sporedom: V ponedeljek 6. septembra od 9.—11. ure dopoldne: Pomen konserviranja sadja in zelenjadi. Obiranje, spravljanje in razpošiljanje sadja. Vzroki pokvarjenja sadja. Od 11.—12. ure: Praktične vaje v sadni kleti. — Popoldne od 2.—4. ure: Vlaganje sadja v kozarce. Naprava kompotov s sladkorjem in brez sladkorja. Konserviranje zelenjadi v kozarcih in pušicah. Od 4.—6. ure: Praktične vaje. V torek 7. septembra: Dopoldne od 8.—10. ure: Naprava marmelad (zolzna) in mezge (povidla) s sladkorjem in brez sladkorja. Naprava različnih sokov iz jagodičevja in drugega sadja. Od 10. do 12. ure: Praktične vaje. Popoldne od 2.—4. ure: Naprava octa. Sušenje sadja in zelenjadi. Od 4.—6. ure: Praktične vaje v sušenju. Revnejšim udeležencem tečaja da ravnateljstvo v omejenem številu prenočišče na razpolago.

Na državni kmetijski šoli na Grmu pri Novem mestu se prične novo šolsko leto 1920/21 dne 4. novembra t. l. Učenci se sprejemajo v zimsko šolo in v letno šolo. *Zimska šola* traja dva tečaja čez zimske mesece ter je namenjena sinovom iz živinorejskih in poljedelskih krajev. *Letna šola*, namenjena sinovom iz vinorodnih krajev, traja eno celo leto. Prošnje za sprejem je vložiti pri ravnateljstvu do 1. oktobra t. l. Prošnji je priložiti: domovnico ozir. krstni list, zadnje šolsko izpričevalo, zdravniško izpričevalo o telesni in duševni sposobnosti, нравstveno izpričevalo in izjavo starišev ali varuhov, s katero se zavezujejo plačevati stroške šolanja. Sprejemali se bodo samo kmečki sinovi, ki ostanejo po končani šoli na svojem domu, ki so najmanj 16 let stari ter z dobrim uspehom končali ljudsko šolo. Oskrbnina je nastavljena na mesečno 240 kron in se zamore plačati eventuelno

tudi v živilih. Za sinove ubožnih posestnikov je oddati nekaj popolnoma ali pa polovično prostih mest. Za ta mesta je predložiti uradno potrjena (od županstva in davkarije ter župnega urada) ubožna spričevala. Natančnejša pojasnila daje ravnateljstvo državne kmetijske šole na Grmu pri Novem mestu.

Pliberk. Velik letni sejm. Opozarjamo mesarje, živinske kupce, trgovce, obrtnike in druge interesente, da se bo obhajal letos zopet kakor pred vojno v pone-deljek, dne 6. septembra velik letni sejm »na travniku«. Na ta sejm pride posebno mnogo goveje živine, konj in ovac.

Splošna gospodarska razstava v Križevcih na Hrvatskem. Gospodarsko društvo v Križevcih na Hrvatskem priredi skupno z raznimi drugimi gospodarskimi korporacijami okrajno, splošno-gospodarsko razstavo v Križevcih. Razstava bo trajala [od 8.—12. septembra in sicer bo 8. septembra razstava sadja, vina, poljedelskih rastlin in orodja, 9. septembra razstava goveje živine, 10. septembra razstava konj in prasičev in 11. septembra razstava drobnice. Razstava se zaključi 12. septembra z ljudsko slavnostjo. Namen razstave je na eni strani pokazati gospodarsko stanje kmetijstva ondote okoli- ce, na drugi strani pa seznaniti tudi širše sloje z gospo-darskim napredkom in z raznimi gospodarskimi potreb- ščinami, imenovanega okraja.

Začasna delavska zavarovalnica zoper nezgode v Ljubljani objavlja z ozirom na svoječasno na tem mestu objavljeno obvestilo o preložitvi roka za predlo- žitev proračunov za I. polletje 1920, da se po naročilu ministrstva za socialno politiko z dne 24. VII. 1920 št. 8419 podaljšuje vnovič rok za predložitev proračunov za I. polletje 1920 radi predstojenče novele na nedoločen čas. Do izrecnega poziva od strani tega zavoda se torej proračuni za I. polletje 1920 nimajo predložiti. Zamudne obresti se ne bodo računale radi te zakasnitve.

V kmetijski tečaj za učitelje v Št. Jurju ob juž. žel., ki bo trajal od 6. septembra do 3. oktobra t. l. so se sprejeli sledeči gg. učitelji: Srebernič Fran, uč. Teharje; Senica Robert, nadučitelj Št. Peter v Sav. dolini; Kesljič Branko, uč. Rečica, Zeilhofer Alfonz, zač. učit. Konjice; Kebala Karel, učit. Podčetrtek; Kuhar Anton, učit. Trbovlje; Majer Drago, nadučit. Sv. Marjeta pri Rim. Toplicah; Kegl Vekoslav, učit. Sv. Marko niže Ptuja; Lovrenc Jožef, nadučitelj, Majšperg; Brglas Franc, učit. Sl. Bistrica; Šerbec Josip [učit. Sl. Gradec; Šega Franjo, učit. Šmarje pri Jelšah; Zdolšek Bogomir, zač. šol. vod. Letuš; Pišl Ivo, učit. Sevnica; Janšovec Franc, učit. Sv. Jur ob Ščavnici; Jankovič Peter, nadučit. Vojnik.

URADNE VESTI

Kmetijske družbe za Slovenijo.

Premovanje konj v Št. Vidu nad Ljubljano. Konjerejski odsek št. 1 je v svoji seji dne 17. avgusta sklenil za ljubljanski okraj prirediti poleg premovanja konj v Škofljici, tudi premovanje, na katerem se bodo premovali konji toplokrvne in mrzlokrvne pasme, ki se vrši dne 5. septembra ob 3. uri popoldne v Št. Vidu nad Ljubljano. — Konjerejski odsek št. 1 kmetijske družbe za Slovenijo.

Modra galica za podružnico Mestinja - Sv. Peter na Medvedovem Selu. Na željo načelstva te podružnice objavlja Kmetijska družba o stvari dodelitve modre galice letošnjo spomlad sledeče: Podružnica je skupno naročila 12.771 kg galice, družba pa ji je doposlala samo 10.715 kg. Podružnica je plačala družbi za galico dne 13. marca

116.350 kron in 31. marca 50.000 kron, skupno 166.350 kron. Preveč vplačanega denarja za galico je bilo 35.222 kron, kateri znesek se je vrnil podružnici dne 4. junija ter bil od te razdeljen med one vinogradnike, ki so preveč vplačali za naročeno in ne dobljeno galico. Kakor nam poroča načelnik podružnice so bili pri razde- ljevanju galice na postaji navzoči predsednik, tajnik in trije odborniki podružnice. Toliko v vednost udom te podružnice, da ne bodo po krivici napadali odbor ali pa družbo.

Razglas

glede premovanja goveje živine in ovac v Sloveniji v letu 1920.

Letošnje leto se vršijo v Sloveniji redna ogledovanja in premovanja goveje živine v sledečih krajih:

Č a s		Kraj	za pasmo	za sodni okraj
dan	ura			
13. sept.	ob 9. uri	Kozje	pomursko in muriško	Kozje
14. sept.	ob 9. uri	Šmarje pri Jelšah	pomursko	Šmarje in obš. št. Jur ob j. ž.
16. sept.	ob 9. uri	Konjice	pomursko in marijadvorsko	Konjice
18. sept.	ob 9. uri	Št. Lenart v Slov. G.	marijadvorsko	Št. Lenart
20. sept.	ob 9. uri	Črenšovci	simodolsko	Dol. Lendava
21. sept.	ob 9. uri	Murska Sobota	simodolsko	Murska Sobota
24. sept.	ob 9. uri	Kamnik	pinčgavsko	Kamnik
25. sept.	ob 9. uri	Podsmreka	simodolsko	Ljubljana
27. sept.	ob 9. uri	Novomesto	sivo in pšenično	Novomesto
28. sept.	ob 11. uri	Zagradec	sivo in pšenično	Žužemberk
4. okt.	ob 9. uri	Frančišek Kaav.	marijadvorsko	Gornji grad
6. okt.	ob 2. uri	Slovenjigradec	marijadvorsko	Slovenjigradec
7. okt.	ob 9. uri	Pliberk	marijadvorsko	Pliberk
8. okt.	ob 9. uri	Žel. Kaplja	marijadvorsko	Žel. Kaplja
11. okt.	ob 11. uri	Svetna vas	celjansko	Borovlje
12. okt.	ob 9. uri	Št. Jakob v R.	beljansko	Borovlje
13. okt.	ob 11. uri	Bohinj	bohinjsko pinč.	Radovljica
14. okt.	ob 9. uri	Lesce	pinčgavsko	Radovljica

K premovanju se bodo pripustile sledeče živali:

I. plemenski biki

II. plemenske krave

III. plemenska mlada živina (telice in bikci) nad enim letom.

Živinorejci iz pristojnega sodnega okraja naj ob zgoraj navedenih dneh in krajih priženejo svojo živino, dobro osnaženo in z živinskimi potnimi listi eno uro pred začetkom premovanja na razstavne prostore, kjer se bo takoj po skupinah (krave, biki, mlada živina) razvrstila. Vsaka skupina dobi zaporedne številke in prične s številko ena. Številke se morajo razločno in vidno, najbolje s pripravnimi tablicami, označiti.

Ob določenem času prične presojevalna komisija s presojanjem živine. Po dokončanem presojanju se vrši zborovanje živinorejcev, pri katerem bo živinorejski strokovnjak govoril o uspehu premovanja, opozarjal na dobre in slabe lastnosti živine ter na nadaljno rejško delo v okraju.

Po zborovanju razdelitev daril. Pred končano razdelitvijo daril se razstavljene živali ne smejo odgnati iz od- kazanega prostora.

Lastniki obdarovanih živali se morajo z zaveznim pismom zavezati, da bodo držali obdarovane bike še naj-

manj eno leto, krave in mlado živino pa najmanj dve leti za plemo. Vsaki premovani živali vžge komisija v levi rog posebno znamenje (P).

Obenem s premovanjem se vrši v Šmarju pri Jelšah plemenski sejm za odvišne mlade plemenske bika pomurske pasme, pri Sv. Frančišku Ksaveriju pa za mlade plemenske bika marijadvorske pasme. Okraji, ki trpe pomankanje na dobrih bikih teh pasem, si ob tej priliki lahko iste nabavijo.

Razven tega se ob priliki govejega premovanja vrši premovanje plemenskih ovnov in ovc v sledečih krajih: Sv. Frančišek Ksaverij, Pliberk in železna Kaplja.

Poverjeništvu za kmetijstvo v Ljubljani.

Poverjenik: Jakob Jan, l. r.

Vabila

k občnim zborom podružnic Kmet. družbe za Slovenijo.

SPORED:

1. Točke 1. — 5. po § 31. družbenih pravil.
2. Volitev podružničnih zastopnikov za občni zbor Kmetijske družbe za Slovenijo.
3. Slučajnosti.

Pilštajn, v nedeljo, 19. septembra t. l. po prvi sv. maši v šoli; **Breznica**, v nedeljo, 26. septembra t. l. ob štirih popoldne v stari šoli;

Podčetrtek, v nedeljo, 19. septembra t. l. po sv. opravi v šoli; **Vače**, v nedeljo, 19. septembra t. l. ob sedmih zjutraj v Ljudski posojilnici v Vačah;

Videm ob Savi, v nedeljo, 19. septembra t. l. ob osmih zjutraj (stari čas) v šoli na Vidmu;

Lesce, v nedeljo, 19. septembra t. l. ob štirih (novi čas) v šoli v Lescah;

Zagorje ob Savi, v nedeljo, 19. septembra t. l. ob osmih zjutraj pri g. Koprivcu v Zagorju;

Verželj, v nedeljo, 19. septembra t. l. ob osmih zjutraj v prostorih Al. Seršena;

Gorenjavas — Poljanska dolina, v nedeljo, 19. septembra t. l. ob štirih popoldne (stari čas) v hiši načelnika g. Franc Uršiča v Hotavljah;

Radeče pri Zidanem mostu, v nedeljo, 19. septembra t. l. ob treh popoldne v Narodnem domu v Radečah;

Sodrašča, v nedeljo, 19. septembra t. l. ob treh popoldne v prostorih Kmetijskega društva;

Majšperg, v nedeljo, 19. septembra t. l. po prvi sv. maši v občinski pisarni;

Št. Ilij pri Velenju, v nedeljo, 3. oktobra t. l. ob poldevetih v šoli;

Sv. Barbara v Slov. Goricah, v nedeljo, 19. septembra t. l. po prvi sv. maši v kaplaniji;

Sv. Gora pri Litiji, v nedeljo, 19. septembra t. l. ob treh popoldne na Kosirivnici v hiši načelnika g. J. Zajca (št. 20.);

Predvor, v nedeljo, 19. septembra t. l. ob treh popoldne v šoli v Predvoru;

Senčur pri Kranju, v nedeljo, 19. septembra t. l. ob štirih popoldne v šoli;

Rajhenburg, v nedeljo, 19. septembra t. l. ob poldevetih popoldne v kaplaniji;

Ambrus, v nedeljo, 19. septembra t. l. ob treh popoldne v šoli; **Izlake**, v nedeljo, 19. septembra t. l. ob treh pop. v mlekarji;

Prežganje-Janče, v nedeljo, 19. septembra t. l. ob treh popoldne v župnišču v Prežanem;

Preska, v nedeljo, 19. septembra t. l. ob treh popoldne v „Društvenem Domu“ v Preski;

Sv. Lenart pri Vel. Nedelji, v nedeljo, 19. septembra t. l. po prvi sv. maši v šolskih prostorih;

Šmarjeta ob Pesnici, v nedeljo, 19. septembra t. l. po prvi sv. maši v šoli;

Mestinje-Sv. Peter, v nedeljo, 19. septembra t. l. ob štirih pop. v hiši g. Stojana Verka pri Mestnju;

Novomesto, v nedeljo, 19. septembra t. l. ob desetih popoldne na kmetijski šoli na Grmu pri Novem mestu;

Apače, v nedeljo, 19. septembra t. l. po prvi sv. maši v župnišču; **Dev. Marija v Polju**, v nedeljo, 19. septembra t. l. ob devetih popoldne v „Društvenem domu“;

Št. Peter pod Sv. Gorami, v nedeljo, 19. septembra t. l. ob osmih zjutraj v gostilni Drogenik;

Metlika, v nedeljo, 19. septembra t. l. ob osmih zjutraj v dvorani hranilnice in posojilnice v Metliki;

Cirkovce pri Ptuj, v nedeljo, 19. septembra t. l. takoj po prvem sv. opravi v dvorani pri cerkvi;

Sv. Tomaž pri Ormožu, v nedeljo, 19. septembra t. l. po prvi sv. maši v ljudski šoli;

Črna pri Prevaljah, v nedeljo, 19. septembra t. l. po drugi sv. maši pri gospodu Drofelniku;

Goriče, v nedeljo, 19. septembra t. l. ob enajstih v ljudski šoli;

Oplotnica, v nedeljo, 19. septembra t. l. ob treh popoldne v prostorih „Ljudske posojilnice“ v Oplotnici;

Prekop pri Vranskem, v nedeljo, 19. septembra t. l. ob dveh popoldne pri podružničnem načelniku;

Rudnik, v nedeljo, 19. septembra t. l. po prvi sv. maši v šoli pri Damjanu;

Moravče, v nedeljo, 19. septembra t. l. po prvi sv. maši v kaplaniji;

Koprivna, (Koroško), v nedeljo, 19. septembra t. l. po prvi sv. maši v mežnariji;

Ribnica pri Pliberku, v nedeljo, 19. septembra t. l. po prvi sv. maši v gostilni pri Šercarju v Šmihelu;

Krško, v soboto, 18. septembra t. l. ob osmih zvečer pri g. Gregoriču;

Begunje pri Lescah, v nedeljo, 19. septembra t. l. po prvi sv. maši v šoli;

Brdo pri Domčalah, v nedeljo, 26. septembra t. l. ob treh popoldne pri g. Slaparju v Lukovici;

Gozd pri Kamniku, v nedeljo, 19. septembra t. l. ob desetih popoldne v županovi hiši;

Kranj, v ponedeljek, 13. septembra t. l. ob eni popoldne v mestni posvetovalnici;

Moste pri Ljubljani, v nedeljo, 19. septembra t. l. ob deseti uri v „Društvenem domu“;

Pokrče pri Grabštajnu, v nedeljo, 19. septembra t. l. ob treh popoldne v šoli;

Solčava, v nedeljo, 19. septembra t. l. po sv. maši v stari šoli.

Krka (Dolenjsko), v nedeljo, 19. septembra t. l. ob 7. zjutraj (stari čas) v šoli;

Kranjska Gora, v nedeljo, 19. septembra t. l. ob dvanaestih popoldne v Kranjski Gori št. 23;

Sra pri Medvodah, v nedeljo, 19. septembra t. l. po popoldanskem opravi ob treh v ljudski šoli;

Gradišče pri Litiji, v nedeljo, 19. septembra t. l. ob enajstih popoldne v šoli;

Bled, v nedeljo, 19. septembra t. l. ob štirih pop. v Bledskem domu na Bledu;

Sv. Jošt pri Vrhniki, v nedeljo, 19. septembra t. l. ob enajstih (stari čas) dop. v hranilnični dvorani v župnišču;

Šalek pri Velenju, v nedeljo, 19. septembra t. l. po sv. maši ob osmih v „Društvenem domu“;

Št. Janž na Dolenjskem, v nedeljo, 19. septembra t. l. ob sedmih zjutraj (stari čas) v Št. Janžu hišna št. 6;

Splošna opomba: Če kak občni zbor ob določenem času ne bo sklepal, vrši se do pol ure pozneje drugi, ki bo sklepal o vsakem številu navzočih udov.

Ponudniki in kupci plemenske živine.

(Pod tem naslovom Kmetijska družba za Slovenijo odalej naprej redno objavlja vse one lastnike plemenske živine, ki so pri volji plemensko živino prodati in vse one kmetovalce, ki jo želijo kupiti, s čemer je dana prilika prodajalcem in kupcem stopiti v stik in tako poskrbeti za zamenjavo plemenske živine. Priglašati je nakup in ponudbo vseh vrst moških in ženskih plemenskih živali ter naj vsak priglasilec natančno prijavljuje svoj naslov, vrsto domače živali, njen spol, pasmo, starost, število itd.)

Naprodaj so:

Kobilo, 6 let staro, sivo belo, čez 15 pesti visoko, zelo močno, brejo po noričanu »Blas« in

Kobilico, 3½ leta staro, rujavo, za pezo in tudi jako naglo za dirke, 14 pesti visoko, toplokrvno proda oskrbnistvo Kraljevega vrelca, Kostivnica pri Rogški Slatini pošta Podplat.

Tri plemenske krave, ali pa junice, pincgavske pasme, proda Jožef Partl, posestnik Mače, Bistrica v Rožu, Koroško,

Dva konja, močna, vstrajna, za težko vožnjo, zamenja za plemenske kobile, Čepin Jurij, Zavine, p. Loke pri Zagorju.



KMETOVALEC.

Ilustrovan gospodarski list.

Uradno glasilo

Kmetijske družbe za Slovenijo.

•Kmetovalec• izhaja 15. in zadnji dan v mesecu ter stane 16 K na leto. Posamezna številka stane 80 v.

Udje Kmetijske družbe za Slovenijo dobivajo list brezplačno.

Inserati (oznanila) se zaračunajo po nastopnih cenah: Inserat na vsi strani 600 K, na $\frac{1}{2}$ strani 300 K, na $\frac{1}{4}$ strani 150 K, na $\frac{1}{8}$ strani 100 K, na $\frac{1}{16}$ strani 50 K in na $\frac{1}{32}$ strani 25 K. Vsaka beseda v „Malih naznanilih“ stane 40 vin. najmanj pa skupaj 8 K.

Urejuje inž. Rado Lah; založba Kmetijske družbe za Slovenijo; tisk J. Blasnik naslednikov.

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

Št. 16. Ljubljana, 31. avgusta 1920. Letnik XXXVII.

Mala naznanila.

Za vsako besedo je naprej plačati 40 vinarjev v denarju ali znamkah najmanj pa skupaj K 8—, sicer se naznanila ne objavijo. Upravištvu ne prevzame posredovanja.

Ženske zmešane lase kupuje po najvišji ceni Martin Pleterški, Cerklje. 15

Najboljše apno ima vedno naprodaj apnenica J. Taufer, Zagorje ob Savi. 50

Milnske kamne, sekane iz najboljših bele, ostre do 100 cm široke, po naročilu tudi večje, izdelujem zopet in prodajam po najnižjih cenah s pisмено garancijo. Leskovšek Anton, posestnik in kamnosek, Sv. Jurij ob južni železnici pri Celju. 60

Češnjav les, približno 1 $\frac{1}{2}$ m³ rezanega v dila za poljštvu kupim. Ponudbe na upravištvu „Kmetovalca“ 155

Kmetovalci! Za zeleno krmiljenje priporočamo sledeča semena: grahoro čisto ali pomešano z ovsmo po K 4-20 kg, lečo za krmo po K 4-60 kg, grah za krmo po K 3-20 za kg Sever & Komp., Ljubljana, Wolfova ulica št. 12.

Vse vrste **kranjskih klobas** in **slaninskega mesa** po primerni ceni ima naprodaj Jakob Erlah, mesar in prekajevalec, Dobje, pošta Loče. Brzjovaj in železniška postaja: Ledence, Koroško. 212

Cepljene vinske trte v „suho in zeleno“ na ameriški podlagi Rip Cortalis in Rup. Montikola z vrsti, Beli in rdeči Spanjol, Laški in Reinski Riezling (Rižček) Kraljevino, Portugalka, Muskatna zlahtnina, Vipavska zelenika itd. „Necepljenih“ Ameriških korenikov več vrst, priporočila iz svojih trtic (razsadišče). Johan Sarič, vinogradski in vočarski strokovnjak, Bečica (Sriem). 236

Dva zabljena, popolnoma opremljena **Žnidaršičeva panja** kupi Ferdo Lavrinec, Radovljica, Gorenjsko. 295



Suhe gobe, laneno seme, rumno, pridelke kupuje trgovina s semeni Sever & Komp. Ljubljana, Wolfova ulica 12. 290

Cement, portland, najboljši za napravo naprav priporočila, Anton Kašan, veletrgovina z železnino in cementom v Škofji Loki. 254

Sliv, prvovrsten, polnomasten, v hlebih 40 kg ima na prodaj **Sirarske zadruga v v Stari Fužini** p. Srednja vas v Bohinju. 260

Služkinja za lahka dela (začetnica stara 15 po 17 let) dobi **takoj** trajno službo v Ljubljani pri rodbini brez otrok. Plača po dogovoru. Pismente ponudbe je poslati takoj na naslov: Hišna posestnica, Strelška ulica 8, v Ljubljani

Pile, velike in male, ploščate in trikotne, kladno apno, gorsko krečo, razne barve, šipe, kit, mizarski klej, firnež, laneno olje itd. najceneje pri L. Fürsager, Radovljica. 283

Bik, pincavec, star 10 mesecev, visok 126 cm. prsne mere 175 cm se proda ali zamenja za telco. Poizve se pri Janezu Serna, posestnik, Spodnje Gorje št. 4, p. Gorje Pri Bledu. 284

Vino, še čez 100hl, belo, od letnika 1919 in 1917, mešanih vrst in tudi sortirano, Rizling, ima naprodaj po nizkih cenah, Janez Segula, veleposestnik v Hlaponcih, p. Juršinci pri Ptuj. Vzorcev ne pošiljam. 286

Košare za razpošiljanje sadja ima v zalogi razven drugih pletenin PLETARSKA SOLA v Strnišču pri Ptuj - Slovenija. Istotam se vrši razprodaja košar in sedežev za vozov od K 25— naprej. 287

Več verig za izdelavo čolnov, (Flaschenzug) in vinski kamen, ima na prodaj Ana Koprivnikar, Šmartno pri Litiji. 291

Proda se vodna turbina 35 do 80 konjskih sil sistem „Girard“ s stoječo osjo za 2 $\frac{1}{2}$ — 3 m padca. S turbino se odda tudi pritiski regulator. Pojasnila se dobijo in ogleda se lahko pri Ivanu Furlan, Verd št. 12, pri Vrhniki. 292

Krava za plemo, dobra mlekarica, četrtiš brega, skotila bo ob novem letu, je naprodaj. Proda se tudi 15 mesecev star pes, volčje pasme, zanesljiv čuvaj. Cena po dogovoru. Marija Rozman, Nemški Rovt 3, p. Boh. Bistrica. 293

Ova težka voza, (tajselna) skoro popolnoma nova, dalje nov stroj za sušenje suknja, ki je na ogled v tvornici Krener v Škofji Loki ima naprodaj za ceno po dogovoru Jakob Drmota, Železniki. 294

Poljedelski stroji: Mlatilnice, čistilnice, trijerje, slamoreznice, mlina za sadje, stiskalnice priporočila po ugodni ceni Anton Kalman, veletrg. z železnino in cementom v Škofji Loki. 293

Proda se: 288 lit. držeč, komplet, močan 2 mlina za brinje mleti; stiskalica (sadna presa); večjo množico raznih steklenic in kadi ter železni rezervoar za 2000 litrov. Naslov pove upravištvu „Kmetovalca“. 296

Mizarskega mojstra sprejme Anton Vidmar, posestnik, Ambrus, p. Zagradec-Fuzine, Dolenjsko. Reflektantje naj se zglašajo osebno. 297

Ženitna ponudba!

Mladenci okoli 25 let star, mirne in tihe narave, z neomadeževano preteklostjo, tudi nekaj več izobrazbe, želi v svrhu prevzema večjega premoženja v zelo lepem kraju Slovenije znanja z mirno, tiho, veselo in zdravo gospodinjstvo, ki bi imela veselje do gospodinjstva, obsevat s strankami in pomagati pri kupcih. Prednost ima pošteno in nedolžno gorenjsko dekle. Na lep promet kraj se tudi priženim. — Le resne ponudbe z natančnimi podatki in sliko je poslati upravištvu „Kmetovalca“ pod naslov „Velika ideja - veliko sreče 6437“ — Tajnost je strogo zajamčena 298

Krava, lepa, velika (volovska) rudečkaste barve, 7 mesecev breja, s petim teletom se radi pomanjkanja prostora proda. Pristava hotela „Slon“, Cesta v mestni log št. 31, Ljubljana. 299

Pet parov konjske opreme za težko prsno opremo za enega konja z medenim okovjem, novo solidno delo, proda I. Kralj, Železniki, Gorenjsko. 300

Elegantna kočija, oljate osi, lahka se proda. Kolodvorska lica 25. Ljubljana. 301

Tudi letos kupuje R. Luckmann, prej J. Leuzl nasl. a Ljubljani na Martinovi (Ahacjovi) cesti 10 po najvišjih cenah raznovrstna zeljšča, suho cvetje (suhe rože), lipovo cvetje, korenine, lubje in semena. Kdor si hoče s pridnim nabiranjem zagotoviti dober zaslužek, naj zahteva pojasnila pri imenovanih tvrdki. Cene, ki jih plačujem nabiralcem, so letos izredno visoke. 131

Tovarna Bochmann na Dunaju

priporoča vsake vrste kletarskih strojev n. pr. sesalke, stiskalnice, čistilnike, stroje za ekstrakcijo, čepovlake za sode itd. — Zastopnik:

Fran Rudl, Maribor

Vila „Alwies“.

(35)



Prodaja se: 400 kg oljnatih barve v sodčkih in pločevinastih posodah od 50 do 4 kg; 200 kg lanen. firneža; 2 moderni stiskalnici za sadje; 1 slamoreznica; 1 črpalka (Schleimpumpe); 2 mala mlinčka na roko za drobn in moko; 1 pločevinasto kopalno banjo; 2 železne peči; 1 hladilnik Alfa-separator 500 l na uro; 20 lesenih škatlov, snažnih; 24 novih sodčkov; 300 komadov stekleic; 1 pisalni stroj; 500 kg jeklenih peres od železniških vozov in drugih težkih tovarnih voz. Naslov se polzve v uredništvu „Kmetovalca“.

202

Vnovčevalnica za živino in mast v Ljubljani (84)

Išče za svojo pristavo Zeleni hrib

ekonomoma

Plača s hrano in stanovanjem po dogovoru. Podrobnosti o službi se poizve pri ravnatelstvu v pisarni na Krekovem trgu šte. 10.

Benzin, strojno olje,
petrolej, cilindrovo olje,
gonilno olje, tovtot mast,
kolomaz, olje in (63)
vazelin, mast za usnjarje.

dobavlja promptno

**Mineralna rafinerija
Dravograd.**

Dopise na Centralo v Mariboru.
Tel. 80. Brzjavi: Rafinerija.

Izdelujem:

**Lemeže, branine zobe,
krampe, kopače itd.**

Popravljam:

(59)

**Poljedelske stroje in
orodje po najnižjih
cenah.**

Rudolf Ravnikar,
fužina Kijvice 14, pošta Radeče
Zidanimost.

Iščem za takoj:

kieri je izvežban trgovskega vrtarstva, ter razume tudi poljska dela in živinorejo.

ekonomoma-vrtnarja

Razpošiljam odlično mineralno vodo

„Kraljev vrelec“,
ter polnim steklenice strank po najnižji ceni (82)

Oskrbništvo Koprivnica,
pri Rogatcu, pošta Podplat.

24 kron po poštni hranilnici!

Kupujem

vedno in v vsaki množini po
najvišjih cenah:

Brinjevo olje, suhe gobe, fižol in
druge deželne pridelke.

Nudim najnižje:

Kavo, olje, riž, sveče, moko, vžigalice, pravo slivovko ter razno

drugo blago.

(77)

M. RANT,
Kranj.

Jurija grofa Thurnskega

jeklarna na Ravnah

ustanovljena 1774. leta. (17)

Guštanj-Ravne, Koroško (Jugoslavija).

Poštna postaja Guštanj, žel. postaja Prevalje.
Brzjavi naslov: Jeklarna Guštanj.

Proizvaja: Azzalonsko in bresclansko jeklo
v zabojih, s sidrom kot varstveno znamko.
Legirana in nelegirana topilniška jekla
za vsakovrstno orodje največje trajnosti.

Jekla za orodje, drugovrstna,
za kladiva, žlebe, matrice; za diela in nože za
obdelovanje železa; za svedre, za rudo, premog
in kamen; za pile, rezila vrtilna, diela itd.

Legirana in nelegirana martinova jekla
za vozovne in vagonске vzmeti; za konstrukcijske
dele posebne trajnosti v avtomobilni in letalni in-
dustriji; za kolesna obročja; za kose, srpe, sekire,
motike, lopate itd.

Izgotavlja: Vozovne osi s pušami in nakončnički
transmisijske valke (ostrugane do 4 m, surovokova-
ne do 6 m dolžine); v žlebi kovane dele za
avtomobile in vagonе; krogle za cementne mline itd

Cementna (11)
strešna opeka
najbolj trpežne vrste se dobi pri tvrdki
Ivan Jelačin,
Ljubljana, Emonska cesta št. 2.

Najstarejša hranilnica v Sloveniji.

KRANJSKA HRANILNICA v Ljubljani

ustanovljena leta 1820

sprejema hranilne vloge proti

3%

obrestovanju in dovoljuje hipotekna posojila po

4 1/2%

S hranilnico sta zvezana Kreditno društvo in
starostna hranilnica za posle in delavce.

Hranilnica je sirotinskovarna in jo nadzoruje
deželna vlada za Slovenijo.

Rezervni zakladi znašajo približno

8 milijonov kron.

Čisti dobiček je, v kolikor se ne porabi za
okrepitev rezervnih zakladov, po pravih določen
v pospeševanju obkrožitnih naprav in podjetij
na Kranjskem. (34)

Za te svrhe se je doslej darovalo 8.698.000 kron.

Pismene pošiljke je nasloviti na Kranjsko
hranilnico v Ljubljani, Knašljeva ulica šte. 9.

Žimnata,

kakor tudi prvovrstna

**svilnata
mlinska sita**

(pajtli) iz Švice za moko vseh vrst
se dobe v trgovini

Avgust Cadež, Ljubljana.

Kolodvorska ulica št. 35, nasproti
«stare Tišlerjeve gostilne». (3)

DRUŽBENE VESTI.

Vnovič zvišane poštno pristojbine: Pisma do 20 gramov je frankirati z 1 K, za vsakih nadaljnjih 20 gramov še s 60 vinarji; dopisnice s 60 vinarji; tiskovine za vsakih 50 gramov po 20 vinarjev; priporočeno (rekomandirano) še posebej z 80 vin.; ekspresna pisma še posebej z 240 K, pakete s 4 K. — Opozarjamo, da vsled velikih kazni premalo frankiranih pisem in dopisnic ne moremo več sprejemati. **Tudi je priložiti za odgovore 1 K v znamkah.**

* Kmetijska družba za Slovenijo ima za svoje ude v zalogi sledeče kmetijske potrebsčine:

* Apneni dušik $28\frac{21}{21}\%$ po K 160— za 100 kg takojšnje prijave sprejema družba neobvezno, vreče mora naročnik sam dostaviti.

Kostna moka v vrečah po 100 kg z vrečami vred 300 K.

Kostni superfosfat po K 320— sto kg.

Mlečne cevi iz kosti, štev. 3561 po K 140.

Mešano umetno gnojilo. Družba ima na razpolago približno 2 vagona spodnja mešanega s superfosfatom, ki ga oddaja po K 100— za 100 kg. Vreče je prinesiti s seboj.

Škropilnice. Naša družba je prejela iz Italije bakrene trtne škropilnice sistema Vermorel. Komad stane 950 kron. Vinogradniki naj škropilnice brez odloga naročijo, ker je zaloga le majhna.

Vreče. Pri pošiljativah vreč je na spremnici natančno navesti zakaj so vreče ali če jih dotičnik vrača.

Zveplalniki. Družba je prejela iz Italije ročne žveplalnike. Komad stane 250 kron.

Žveplenokislo glino namesto galuna, kot dodatek galičnemu škropivu, ima kmetijska družba v zalogi, ter jo oddaja po 2 K 40 h kilogram. Vsled stavke in oviranega železniškega prometa letos mnogim vinogradnikom ne bo mogoče modre galice pravočasno v zadostni množini iz Nemške Avstrije priskrbeti. Zato priporočamo udom skrajno varčnost. Tudi naj sosed pomaga sosedu in naj, če le more, posodi iz svoje zaloge tistim, ki modre galice sploh nič nimajo. Izkušnje so pokazale, da lahko brez škode za učinkovitost primešamo galici polovico žveplenokisla gline in si na ta način prihranimo polovico galice. Mesto treh ali dveh kil vzamemo na sto litrov vode le poldrugo ali eno kilo galice in ravnotoliko gline, apna pa kakor navadno, uspeh bo sigurno popolnoma isti, kakor ob polni množini galice. Žveplenokislo glino je treba pri družbi takoj naročiti.

Žveplo (žveplene ploščice) na juti za žveplanje sodov, najboljša, brez arzena po 24 kron kilo.

Žveplo, Floristella, dvoj, raf. po K 12.— kg.

Kmetijske potrebsčine je treba družbi naprej ob priiliki naročanja plačati. V ta namen naj podružnice oziroma posamezni udje zahtevajo družbene poštno položnice (štev. 10712) da vplačevanje lahko brez stroškov izvršijo.

Oves za konje po K 600— sto kg.

Frankirajte pravilno! Kmetijska družba odslej ne bo sprejemala več pisem in sploh poštnih pošiljatev, če niso zadosti frankirana. Za vsako tako pošiljav bi morala družba plačati dvojno kazn. Pisma in zalepke je frankirati s znamko za eno krono, dopisnice pa z šestdesetimi vinarji.

DRAŽBA

1 kočije (pokrite), 1 težkega voza ter 1 sesalke ozir. brizgalke z cevmi

dné 4. septembra 1920 ob 11. uri dopoldne v državni žrebčarni na Selu pri Ljubljani.

Vodstvo drž. žrebčarne.

KMETIJSKA DRUŽBA ZA SLOVENIJO

Je izdala in prodaja naslednje knjige:

Zvezek	Cena K
2. Fr. Stupar: Apno v kmetijstvu — 60	
3. Fr. Stupar: Navodilo, kako je sestavljati poročila o letini — 40	
5. M. Kostanjevec: O užitninah od vina in mesa 3—	
8. Boh. Skalický: Šiljenje ali kaljenje ameriških ključov — 60	
10. B. Skalický: Kmetijske razmere na Češkem 140	
11. Gustav Pirc: Poglavje o govedoreh na Kranjskem — 60	
12. Pridelovanje in razpeščevanje namiznega grozdja ter zgoja trt na špalirju. (B. Skalický) 1—	
13. O sestavljanju in setvi travnih mešan. (Weinzierl-Turk) 2—	
14. A. Sivie: Poljudno navodilo za merjenje lesa 3—	
15. Steuert-Jamnik: Soseba Razumnika konjereja . . . 2—	

Gumi cevi

za vino in pivo

ima v zalogi

Ign. Vok,

specijalna trgovina s šivalnimi stroji, kolesi in s pripadajočimi deli. (80)

Ljubljana,
Sodna ulica 7.

Sirov prah

in sirov (76)

tekoči

izvleček

dobavlja

ERICH EISENMANOV

laboratorij

za mlekarke

proizvode,

Maribor,

Aleksandrova c. 63.

Ljudska posojilnica

v Ljubljani, v lastnem domu Miklošičeva cesta št. 6.

obrestuje hranilne vloge po čistih

3%

Ljudska posojilnica v Ljubljani je največja slovenska posojilnica in je imela koncem marca 1919 nad 40 milijonov kron vlog in nad 1 milijon enstotisoč kron rezervnih skladov.

(5)

Posojila se dovoljujejo po 4 do 5%.

Ljudska posojilnica stoji pod neposrednim državnim nadzorom.

Ivan Komatič

prodajalec strojev
v Ljubljani,
Gradišče št. 11.

Ima več vrst malo rabljenih in dobro popravljenih

slamareznic

izvrstne za vitelj,
motorni ali ročni
pogon. (12)

Cena po dogovoru.

Vinometre »Bernadot« — Asbestov bombaž in prašek — Eponit — Francosko želatino — Lipovo oglje — Marmornat prašek — Modro galico — Natrijev bisulfit — Ribji mehur — Špansko zemljo — Tanin — Žveplo v prahu — Limonovo kislino — Vinsko kislino — Sodo bicarbono — Strupa proste barve itd. ima v zalogi po najnižji ceni

Drogerija ANTON RANC

Ljubljana, Židovska ulica 1. ☹

Mlatilnica

dobro ohranjena na vodno moč ali vital (gepel), (81)

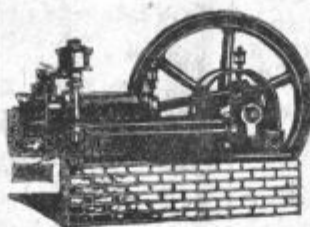
stroj za drobljenje žita

ravno tako **stari dvovprežni voz za kočijaže in poštni voz**, dalje raznovrstne priprave za priprave za prevod vodne moči kot **kolesa** za jermena, medene **loži** za transmissijsko vreteno in transmissijsko **vreteno 55 mm**, vliče želézne **osi** za žične kolesce, **žica** i. dr. prodaja

B. Teyrowsky, Galicija, Koroško.

Gospodarska zveza v Ljubljani

Dunajska cesta — Bavarski dvor.



Veliha zaloga vsa-hovrstnih poljedel-skih stro-jev (3)

iz najslovitejših tovarn. Zastopstvo za parne kotle znanih tovarnic, Welsla.

Primešaj krmi Mastin!

V zmislu odloka deželne vlade za Kranjsko v Ljubljani z dne 18. julija 1899., št. 10.595, ki mi ga je mestni magistrat ljublj. izporečil dne 28. julija 1899., št. 25.255, smejo dietično sredstvo **Mastin**, redilni prašek za prasice in za vsako živino, lekarnarji, trgovci, drogist in kramarji prosto prodajati. Mastin je kot prosti obrtni predmet oglašen. V Ljubljani, dne 3. avgusta 1900., mag. opr. št. 28.261.

Ako se Mastin pri Vas v lekarnah in trgovinah ne dobi, potem ga naročite po pošti. 5 zavojev Mastina 30-50 poštne prosto na dom. (38)

Mazilo zoper garje (naftomazilo) uniči pri ljudeh garje, miš, srbečico, kožne bolezni, izpuščaj. Pri živini uniči garje. 1 lonček po pošti K 12-50.

Lekarna Trnkóczy

Ljubljana, Slovenija. Zraven rotovža.

Kmetska posojilnica

Ljubljanske okolice

registrirana zadruga z neomejeno zavestjo v LJUBLJANI

v lastnem združnem domu na Dunajski cesti števil. 18.

Obrestuje hranilne vloge po **3%** (2)

brez vsakega odbitka rentnega davka, katerega plačuje posojilnica sama za vložnike.

Sprejema tudi vloge v tekočem računu v zvezi s čekovnim prometom ter jih obrestuje od dne vloge do dne doiga.

Stanje hranilnih vlog nad 42.000.000 kron.

Stanje rezervnih zakladov 1.100.000 kron.

STISKALNICE

(lastni izdelek)



za grozdje in sadje

kakor tudi druge poljedelske stroje ima trajno v zalogi

»KOMET« d. o. o. z. Ljubljana, Dunajska c. 33. Telefon: 142.

Zahtevajte ponudbo. 83

Tovarna strojev in livarna železa in kovin

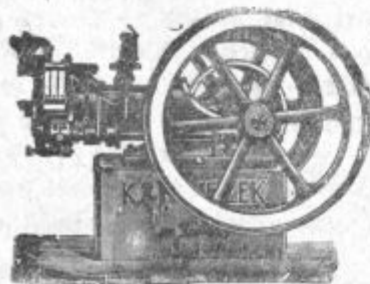
K. & R. JEŽEK,

Maribor, Aleksandrova cesta 51



Ima na skladu bogato zalogo strojev in orodja za obdelavanje zemlje, sejalskih in kosilnih strojev, poganjalnih strojev, mlatilnic, čistilnic, strojev in pristrojov za pripravljanje živinske krme, **grozdnih in sadnih mlinov, grozdnih in sadnih preš, sesalk, črpal, okrožnih žag.**

Benzinovi motorji in motorji na sesalni plin. (79)



Popolne opreme opekarn, šamotnih tovarn in tovarn za cement, mlinov in žag.

Valcove stolice za zdrob in ploho mletje. — Transmisije.

Sprejema kmetijske stroje v popravilo.

Razglas.

Obvezni **polletni tečaj** na državni podkovski šoli v Ljubljani se prične **dne 1. oktobra t. l.**

Za vstop v tečaj je vložiti na vodstvo državne podkovske šole v Ljubljani

do 29. septembra t. l.

prošnjo ter ji priložiti:

1. rojstni in krstni list,
2. domovinski list, (83)
3. zadnje šolsko spričevalo,
4. učno spričevalo,
5. ubožni list in
6. нравstveno spričevalo.

Pouk v podkovski šoli je brezplačen; učenci dobivajo redno državno podporo ter imajo prosto stanovanje v zavodu, skrbeti pa morajo sami za hrano in potrebne učne knjige. — Poleg podkovstva se poučuje ogledovanje klavne živine in mesa.

Vodstvo državne podkovske šole v Ljubljani.