

KMETOVALEC.

Ilustrovan gospodarski list.

Uradno glasilo

c. kr. kmetijske družbe  za vojvodino kranjsko.

•Kmetovalec• izhaja 15. in zadnji dan v mesecu ter stane 6 K na leto.
Posamezna številka stane 40 h.

Udje c. kr. kmetijske družbe kranjske dobivajo list brezplačno.

Inserati (oznanila) se zaračunajo po nastopnih cenah: Inserat na vsi strani 240 K, na $\frac{1}{2}$ strani 160 K, na $\frac{1}{3}$ strani 80 K, na $\frac{1}{4}$ strani 40 K in na $\frac{1}{8}$ strani 20 K. Družabnikom 10 % popusta. Vsaka vrsta v „Malih naznanilih“ stane 90 h.

Vsa pisma, naročila in reklamacije je pošiljati c. kr. kmetijski družbi v Ljubljani, Turjaški trg št. 3.

Ponatisi iz •Kmetovalca• so dovoljeni le tedaj, če se navede vir.

Št. 17. V Ljubljani, 15. septembra 1918. Letnik XXXV

Obseg: Resna beseda vinogradnikom ob trgatvi. — Kako pripravljamo domači kvas (kravajce, drože)? — Povišanje najemščine na zemljišča. — Naprava petiota ali domače pijače. — O bistvu alkoholnega vrenja (kipenja) in o rabi čistih vinskih drož pri pridelovanju vina. — Kako se napravi stanovitni sadjevec. — Vojne zadeve in naredbe. — Vprašanja in odgovori. — Kmetijske novice. — Inserati. — Blagovno in tržno poročilo. — Družbene vesti.

Resna beseda vinogradnikom ob trgatvi.

Mnogo skrbi, dela in stroškov je treba, preden pride težko pričakovani čas trgatve, v katerem spravlja vinogradnik sad svojega celoletnega truda.

Medtem, ko se je naš vinogradnik v resnici prav z vnemo oprijel novih *vinogradniških nauk* in obdeluje svoje vinograde večinoma jako skrbno, je glede spravljanja svojega dragocenega pridelka v kletarstvu napredoval še jako malo. Nauki umnega kletarstva se pri nas še bore malo upoštevajo.

Poznam vinogradnike, in med temi celo zelo inteligentne in drugače marljive gospodarje, ki se za napredek v kletarstvu prav čisto nič ne zmenijo in delajo vse po svoji glavi in po stari navadi, ne vprašuj, je li dobro ali slabo.

Posledica tega je, da se pri nas v splošnem še vedno ne dobi vina s čistim, finim okusom, lepe priključne barve, kakor ga na pr. pripravljajo v severnih vinorodnih deželah.

Posebno v letih z neugodnimi vremenskimi razmerami, zlasti pa če se spravlja grozdje v mokrem, deževnem vremenu, kar je — žal — pri nas dostikrat treba, pridelajo vinogradniki pogostoma nestanovitno, kalno in neokusno pijačo, ki se kaj rada pokvari, na zraku rjavi, se zgosti in poleti zavre.

V mnogih letih zavre pri nas celo na stotine hektolitrov vina. Koliko narodnega premoženja gre pri tem v izgubo!

Pregovor pravi, da „škoda izuči“. Naj bi vsaj ta rek obveljal tudi v kletarstvu. Škode je že dovolj.

Pri umnem kletarstvu je zavrelka vina nekaj nemogočega. Priznam, da zavrelke, dasi sem strokovno

šolan, nisem poznal drugače kakor iz knjig, dokler nisem prišel na Kranjsko.

Vendar bi bil že enkrat čas, da se tudi v tem pogledu otresejo vinogradniki starokopitarstva, starih slabih navad in površnosti ter da se splošno poprimajo naukov umnega kletarstva, brez katerega je vsak napredek v vinogradništvu brezpomemben in sploh nemogoč.

Ker se bliža trgatve, naj navedem vsaj izvleček tistih pravil, ki se tičejo trgatve.

Čas trgatve. Brez zrelega grozdja, ni dobrega vina. V času, ko se prične grozdje mehčati, se v listju trte razvija sladkor, ki prehaja iz listja v grozd. Ob enem dohaja vanj v večji množini tudi kalij, ki se pozneje strne z vinsko kislino v vinskokisli kalij ali vinski kamen. Vsled tega izgublja grozd dan za dnevom kislino in pridobiva na sladkobi.

Ker se tvori sladkor v listju, je zelo nespametno, če mnogi vinogradniki pred zoritvijo potrgajo listje okoli grozdja, češ, da grozdje bolj zori, ker ga sonce bolj obseva. Resnica pa je, da grozdje brez listja, in naj ima še toliko solnca, ne more zoreti. To vidimo posebno v letih, ko nam peronospora osmoli listje, da prezgodaj odpade. V takih letih (na pr. 1910.) ostane grozdje v kljub solncu kislo.

Iz listov prihaja sladkor toliko časa v grozd, dokler grozdni pecelj ne oleseni. Popolnoma je torej grozd zrel šele tedaj, ko se trtno listje prične barvati in ko olesene grozdni peclji. Med glavno zorilno dobo, posebno proti njenemu koncu, pridobi grozdje ob lepih solčnih dnevih, kakor je po izkušnjah dokazano, na dan do $\frac{1}{4}$ % sladkorja.

Ker je pa sladkor tista snov, ki najbolj vpliva na dobroto mošta in iz njega nastalega vina, in ker je

sladkor tudi najdražja snov v moštu, si lahko vsak sam izračuni, za koliko je oškodovan, če grozdje prezgodaj potrga.

Če računimo, da pridelamo na 1 ha, torej na ne popolnoma dveh oralih vinograde, v dobrih letih kakih 80 hl mošta in da v enem dnevu ta mošt lahko pridobi $\frac{1}{4}\%$ sladkorja, znese to na dan na 1 ha $80 \times \frac{1}{4} = 20$ kg sladkorja, ki ima vrednost (po 2 K kilogram) 40 K.

Iz tega sledi, da oni, ki kljub lepemu vremenu grozdje prezgodaj trga, sam sebe pri dveh oralih vinograde oškoduje za 40 K na dan.

Pa ne samo to. Obenem, ko grozdje pridobiva sladkor, postaja bogatejša tudi na drugih snoveh, ki mu dajejo fin, poln okus, in izgublja kislino.

Vino iz nezrelega grozdja je lahko šibko, vodeno in kislo, brez finega okusa. Tako vino je manj stanovitno in raznim boleznim bolj podvrženo kakor vino iz zrelega sladkega grozdja.

To naj uvažujejo tisti nepotrpežljivci, ki ne morejo dočakati, da bi jim grozdje popolnoma dozorelo! Zgodi se dostikrat, da Dolenjci trgajo že koncem, da, celo sredi meseca septembra! V tem času še Vipavci ne trgajo, kjer dozori grozdje vsaj 14 dni do tri tedne preje kakor na Dolenjskem!

Medtem, ko Štajerci prično trgati šele o sv. Tereziji (15. oktobra), je Kranjc v tem času navadno že zdavnaj gotov s trgatvijo, kajti njegov patron trgatve je sv. Mihael (29. sept.). Da je malokdaj, v celih desetletjih morda komaj enkrat, grozdje o sv. Mihaelu res že popolnoma zrelo, za to se nihče ne zmeni, kajti navada je v tem času trgati, pa je. Posledica tega je — tipična dolenjska kiselca.

V tem oziru se mora kaj ukreniti, da se to brezmiselno početje odpravi. Zlasti večji gospodarji bi morali dajati dober zgled in počakati popolno dozoretev grozdja. Da se preprečijo morebitne škode, naj se po vinogradih postavijo straže, kakor je v navadi po drugih deželah, na pr. na Niževavstrijskem, Tirolskem itd. Ako posamezni grozdi gnijejo, izbere naj se guiloba, drugo pa naj se pusti, da dozori.

Priprava k trgatvi. Glavno načelo umnega kletarstva je *snaga*. Brez snage se ne da pridelati dobrega, čistega in *stanovitnega* vina, ki je brez tujega okusa.

Snaga je potrebna v kleti, pri orodju in pa zlasti v posodi.

Preden torej pričnete s trgatvijo, osnažite najprej klet (zidanico) znotraj, počedite iz nje vso pajčevino, ometite stene, izmečite iz nje vse gnijoče in smrdelne stvari in jo — če le mogoče — pobelijo. To lahko sami prav hitro naredite s pomočjo trtne škropilnice. Pripravite si prav redek apnen belež, pridenite vanj kakega pol odstotka modre galice (galica zatire glivice na zidu), vzemite kak široko pršeč (najbolje Nechvilov) razpršilnik, poskropite vse stene in strop s tem beležem, odprite okna, da se belež brž posuši, potem ponovite beljenje še enkrat, in klet bo lepo pobeljena.

Če je klet mokra, se belež na zidu noče posušiti. V takem slučaju vzemite meh (žveplalnik), ki ga rabite za žveplanje trt, denite vanj fino zmletega mavca (sadre ali gipsa) in z njim dobro poprašite (pošupajte) mokre stene. Stene se kmalu posuše in postanejo lepo bele.

Tudi lege ali podvalke je treba dobro pobeliti, da se na njih zatro razne škodljive glivice.

Ko smo posnažili klet, pride na vrsto orodje, kakor grozdni mlini, rebiljalne mreže, stiskalnice in posoda.

Vse orodje in posodo je treba dobro odrgniti, najpreje suhim potom, potem šele z vodo. Zlasti se mora odstraniti plesnoba z lesa in rja z železa. Prva dá vinu neprijeten duh in okus, druga pa povzroča, da vino počrni.

Plesnoba se odstrani, če se posoda ali orodje dobro ostrže najpreje s suho krtačo, oziroma strguljo, potem pa zdrgne z vodo, ki ji pridenemo nekaj žveplenokislega apna, pozneje pa še enkrat izplavi z gorkim sodovim lugom (z gorko vodo, v kateri smo raztopili 2% do 2 kg sode na 100 l) in z mrzlo vodo izplakne.

Plesnive sode je treba najpreje suhim potom odrgniti ali postrgati, izplakniti, močno zažveplati in čez 1—2 dni z vrelim (4—5%, nim) sodovim lugom zakuhati in z mrzlo vodo pomiti. Če sod ni plesniv, ampak če je ležal prazen in odprt in je vsled tega dobil le pust okus, ga je treba samo zakuhati s sodovim lugom in z mrzlo vodo pomiti. Kadar se tako osnažen sod (čez 2—3 dni) osuši, se — če se koj ne rabi — zažvepla in dobro zabije.

Kdor je imel svoje sode pravilno spravljene, to se pravi, kdor jih je osnažene vsaka 2—3 mesece zažveplal in zabil, ta jih lahko šele neposredno pred rabo (2—3 dni prej) odpre in dobro pomije z mrzlo vodo.

Če je pa sod pol leta ali še več prazen ležal in je bil večkrat žveplan, je dobro vodi pridejati 1% sode, da se duh in okus po žveplu hitreje odpravi.

Ko se je tak sod potem še s čisto vodo dobro pomil (v velike sode je treba iti noter in jih očediti s krtačo, majhne z verigo), se lahko takoj rabi.

Le, če sod ni bil rabljen več kakor eno leto in pri tem vedno zažveplan, ga je treba zakuhati z 2% sodovim lugom ali pa vsaj dlje časa namakati z mrzlo vodo, da popolnoma izgubi duh in okus po žveplu.

Novo posodo zakuhamo 2—3 krat z vrelim 2% nim sodovim lugom. Tekočina (sodov lug) se pa mora vselej še gorka iz soda izpustiti, drugače zakuhavanje nič ne pomaga. Dobro je tak sod potem izpariti še z vrelim moštom ali z vrelo vodo, ki smo ji pridejali nekaj dobrih drož, oziroma tropin. Stem dobi sod bolj vinski okus. Seveda ga je treba potem še z mrzlo vodo pomiti, da ne ostanejo notri ostanki drož ali tropin. Sol, hrenovo, orehovo listje itd. naj se ne rabi za zakuhavanje sodov. Prvič to po vinski postavi sploh ni dopustno, drugič tako zakuhavanje nima drugega učinka kakor vrela voda sama, in tretjič se s takimi sredstvi kvečjemu pokvari okus ali duh vina.

Rjaste železne predmete, zlasti vijake pri železnih stiskalnicah, dobro očedite s peskom, smirkom (šmirgljem ali pa s plovcem (Bimstein), potem z vodo operite in osnažite s čistim belim vazelinom.

Železne skledje pri stiskalnicah je najbolje nabarvati z belim, v moštu in vinu neraztopnim lakom, ki se dobiva pri tvrdki Mayfarth & Co. na Dunaju.

Treba je to storiti vsaj 10—14 dni preje, preden se stiskalnica rabi, da se lahko v tem času dobro posuši in razdiši.

Sploh je najbolje, da škafe, brente in drugo pomožno leseno posodo parafiniramo. Parafinirana posoda ne splesni in ne zatohne, in je tudi veliko bolj trpežna. Pred uporabo se jo najprej dobro izbriše, potem pomije s čisto vodo, nakar se jo lahko rabi brez skrbi, da bi slabo vplivala na vino.

Posoda, ki jo hočemo parafinirati, mora biti snažna in suha, najbolje nova. Posodo najprej razgrejemo, potem jo pa z vročim parafinom namažemo toliko, kolikor parafina more les popiti.

Trgatev. Kakor je treba snage v kleti in pri posodi, tako je seveda tembolj treba tudi v trgatvi snažno ravnati.

Prva in glavna stvar pri tem je, da ločimo gnilo ali bolno grozdje od zdravega. Gnilo grozdje ali posamezne gnile in bolne jagode je treba odbrati iz zdravega grozdja.

Najbolje je, če ima vsak trgač svojo posodo za zdravo in dva skupaj tretjo posodo za gnilo grozdje, kamor mečeta gnilo grozdje ali posamezne gnile jagode, ki jih je treba skrbno izbrati od zdravega. Gnilo grozdje proč metati ni prav. Prvič ga je škoda, ker dostikrat ravno najbolj zrel grozd najprej segnije, drugič se pa stem, da se pusti gnilo grozdje po tleh, po vinogradih širijo le razne bolezni in zajedalke, kakor na pr. kisli črviček itd.

Tudi iz gnilega grozdja se da pravilnim potom pripraviti dobro vino, ki — če ni že za prodajo — je vsaj za domačo pijačo prav prikladno. V mokrih letih se pa tudi prav lahko zgodi, posebno če začne že prav zrelo grozdje gniti, da je vino iz gnilega grozdja boljše kakor iz zdravega.

Glavno načelo pri gnilem grozdju je, da se hitro iztisne (izpreša), kajti čim dlje je zdrav grozdni sok v dotiki z gnilo jagodno kožico in z gnilimi peceljčki, tem večja nevarnost je, da dobi mošt, ozir. potem tudi vino, tuj, grenak okus in da se naleze raznih glav, bakterijev in kvasil, ki so vzrok, da je nestanovitno, vlačljivo, gosto, rjavo, ali pa da se docela pokvari (da zavre).

Zato se v mokrih letih priporoča, da se že pred glavno trgatvijo enkrat ali tudi večkrat gnilo grozdje odbere (predtrgatev).

Zato, da se gnilobne in druge škodljive snovi in glive, ki pridejo z gnilim grozdom v mošt, uničijo že v moštu, imamo pripomoček v žveplanju. Žveplova sokislina (žvepleni plin) je namreč najhujši strup za take škodljive glivice in tvarine.

Pravilno delamo takole: Kakor hitro se nabere gnilega grozdja za eno stiskalnico (prešo), ga zmeljemo in hitro iztisnemo (izprešamo) ter mošt denemo v močno zažveplan sod. Na 1 hl vsebine je v sodu žažgati vsaj eno tenko, azbestno trščico (azbesten trak) žvepla.

Če si izberemo večji sod, v katerega večkrat vlijemo gnilobni mošt, je pred vsakim polnjenjem treba iznova nekoliko zažveplati, ker žveplova sokislina kmalu izpuhti tudi iz zaprtega sode. Tak hudo zažveplan mošt začne kipeti šele čez nekaj dni in kipi bolj počasi, da pa dobro in stanovitno vino.

Kdor hoče postopati še natančneje in iz gnilega grozdja pripraviti še boljše vino, ta naj dela takole:

Primerno velik sod (ne čez 3 hl) se dobro zažvepla, potem se vlije vanj — najbolje skoz posebno cedilce, da mošt v tankih curkih prši v sod, — približno eno tretjino vsebine gnilobnega mošta. Nato se sod zabije in se semtertja valja (kota), da mošt posrka vso žveplovo sokislino (ves plin po zažganem žveplu). Potem se sod odpre, zopet zažvepla, napolni do druge tretjine in se valjanje ponovi. Končno se sod zažvepla tretjič in se napolni z moštom do vrha.

Tako hudo zažveplan mošt ostane vsaj 2—3 dni tih, ne kipi. Vse blato in z njim večji del škodljivih, z

žveplanjem uničenih ali vsaj omotenih glivic, se poleže tekem 24 ur na dno sode.

Ko se je to zgodilo, pretočimo tako razkužen in očiščen mošt v drugo, snažno posodo, in blato, ki se je nabralo na dnu sode, zavžemo.

Pri takem pretakanju pritrdimo na pipo kak škropilnik (razpršilnik) ali pa vsaj z metlico mešamo mošt, ki teče v škafo, da se dobro prezračijo in da izpuhti iz njega žveplova sokislina, ki se je bil nasrkal mošt pri žveplanju.

Stem postane mošt zopet bolj sposoben za kipeње, ker izpuhtela žveplova sokislina ne more več ovirati razvoja kipelnih glivic.

Da pa začne mošt prej kipeti, mu dodenemo na vsak hektoliter po en liter burno kipečega mošta iz kakega finega, zdravega grozdja, ali pa čisto kipečega mošta, ki si ga pripravimo s pomočjo čistorejnih drož.*) Stem vanj vcepimo velik del dobrih, žlahtnih kipelnih glivic, ki pospešijo čisto kipeње mošta.

Kakor hitro neha mošt burno kipeti, zalijemo sod do vrha, in ko se potem mlado vino nekoliko učisti, pretočimo ga, vsaj do konca novembra, v snažen, dobro zažveplan (en trak na 2 hl) sod.

Na ta način pripravljeno vino, posebno če ga pozneje še precedimo (filtriramo), ima ne le dober okus, ampak je tudi stanovitno, se ne zgosti in ne zarjavi na zraku, kakor to rado stori vino, ki ni bilo na ta način pripravljeno, ampak je morda kipelno celo dlje časa na gnilem tropu. Z odbranim, zdravim grozdom se seveda drugače ravna kakor z gnilim, ker zdravo grozdje nima na sebi toliko škodljivih snovi in glivic kakor bolno ali gnilo grozdje.

Vendar pa je tudi tukaj velik razloček v kakovosti vina, ki se pridela iz enega in istega grozdja pravilnim ali pa napačnim potom.

Predvsem moramo vedeti, kakšno vino hočemo iz grozdja pridelati, in sicer belo ali črno, ali pa rdeče vino, ki je znano pod imenom „cviček“.

Belo vino pridelujemo navadno le iz belega in svetlordečega grozdja, da se pa pridelati tudi iz črnega grozdja, če grozdje hitro iztisnemo in mošt zažveplamo.

Pri nas je stara navada, da se pusti mošt iz belega mošta več dni kipeti na tropu. Na Dolenjskem navadno le 2—3 dni, na Belokranjskem in na Vipavskem en teden, da, celo 10 in več dni.

Ta način pripravljanja belega vina ni — razen v nekaterih v napredku zaostalih južnih deželah — nikjer na vsem svetu več v navadi.

Če mošt kipi dlje časa na tropu, dobi vino naslednje napake:

1. Vino iz takega mošta postane bolj temno-rumene ali celo rjave barve, dočim se danes v trgovini, zlasti izven naše dežele, zahteva belo vino svetle, zelenkasto-rumene barve.

2. Alkohol ali vinski cvet, ki se tvori pri kipeњу iz sladkorja v moštu, raztopi razne snovi, ki se nahajajo v kožici (mahovnicah, olupkih) grozdnih jagod, v pečkih (pelkih in v hlastinah (pecljih) grozdja.

Te snovi so posebno čreslovina, beljakovine in razna barvila. Čreslovina daje vinu trd, zagaten, trpek okus. Bela vina s takim okusom so za pivca, ki jih ni vaje, zoprna, vlečejo jezik skupaj in praskajo v grlu.

* Glej tozadevne spise v „Kmetovalcu“, ki se dobivajo v ponatisku pri c. kr. kmetijski družbi kot „Gospodarska navodila“ po 20 h.

Preobilna čreslovina se v vinu razkaja in tvori t. zv. sprsteninske (humozne) snovi, ki dajejo vinu neprijeten okus in ga kalijo. Preobilna množina barvil, zlasti pa beljakovin, povzroča, da se te snovi v vinu razkajajo, kar dela vino nestanovitno, ker se zlasti na zraku po vsakem pretakanju rado zmoti, ali, če se ne pretaka, se rado pokvari (zavre).

Vina s takimi lastnostmi nimajo za prodajo izven domačega kraja, zlasti pa za izvoz izven dežele — na kar se vendar moramo v prvi vrsti ozirati — prav nikake vrednosti. Kvečjemu kupi tako vino kak špekulant po slepi ceni in ga potem na vse mogoče načine mrcvari, da iz njega izžene preobilno množino čreslovine, barvil in beljakovin, ki jih je vinogradnik po neumnosti in v svojo škodo spravil v vino.

3. Vino dobi vsled predolgega kipenja na tropu še razne druge napake in bolezni.

Predvsem bodi tukaj omenjeno, da v mokrotnih letih, ali kadar gnije grózdje vsled kislega črvička, tudi če smo skrbno odbirali gnilo grozdje, taka vina, ki so kot mošt kipela dlje časa na tropu, rada *nategujejo*, to se pravi, da, kadar se pretakajo ali kadar sploh pridejo z zrakom v dotiko, *rjave in se zgostijo*. in če se z njimi ne ravna pravilno, poleti rada zavro.

Iz tropin, zlasti če niso iz popolnoma zdravega grozdja, pride v mošt in odtod v vino obilno raznih škodljivih glivic, ki povzročajo vlačljivost vina, zavrelko ali cik.

Zlasti so taka vina podvržena cikanju, ki se je razvilo vsled odprtega kipenja v kadi. Tam se namreč na površju trop močno segreje in se v njem močno zaplodi očetni bakterij, ki je, kakor je znano, edini povzročitelj cikanja.

Saj je itak, na pr. na Vipavskem, dobro znano, da po starem načinu (dolgem kipenju na tropinah) pripravljeno vino redkokdaj prebije poletje. Če že ne zavre, pa scika. Tako se spridi rado tudi belokranjsko vino, če je predolgo kipelo na tropu, zlasti v slabi, gorki kleti (zidanici), ker gorkota pospešuje razvoj obeh bolezni.

Zato je gotovo že zadnji čas, da naši gospodarji vendar že enkrat opuste kipenje belega vina na tropu in se odločijo pripravljati belo vino po takozvanem „novem“ (to je za nas novem) načinu.

Ta način obstoji v tem, da mošta prav nič ne pustimo kipeti v kadi, ampak, da nabrano belo grozdje zmastimo, takoj iztisnemo (izprešamo) in denemo mošt v snažen sod, kjer potem kipi sam zase, brez tropa.

Soda ne smemo do vrha naliti, ampak le približno do petih šestink. Nato zapremo sod s posebno *kipelno* veho, ki omogočuje, da ogljikova kislina lahko uhaja iz mošta, da pa ne more iz zraka vanj priti nič škodljivega, in pustimo mošt v miru kipeti.

Tropine, ki so pri tem postopanju seveda bolj mastne, kakor če kipe v kadi, se še enkrat predrobijo in iztisnejo, t. zv. prešnik se pa lahko vlije k ostalemu moštu. Po drugem prešanju se tropine rabijo bodisi za napravo petiota, ali se pa natlačijo v sode z vratci, brente ali kadi in se tam dobro zaprejo (zamažejo z ilovico). Kadar pokipijo, se lahko še enkrat izprešajo, oziroma se lahko, ne da bi se iztisnila, v njih nahajajoča se mokrota (vino) rabijo za kuhanje žganja (tropinovca).

Na ta ravno popisani način bi se moralo pripravljati vse belo vino, zlasti pa vino iz boljših vrst, ali pa iz barvanih vrst grozdja.

Da ostane vino lepo zelenkasto (zlasti pri barvanem grozdju, kakor so rulandec, traminec, kraljevina

itd.), se priporoča, da se mošt devlje v nekoliko zažveplane sode, to se pravi, da se v sodu, kamor je namenjen mošt, neposredno poprej sežge približno ena azbestna trščica (trak) žvepla na 3 hl vsebine.

Tako zažveplan mošt začne sicer vsled učinka žveplove soksline kipeti nekoliko pozneje, pokipi pa ravno tako dobro, kakor nežveplan mošt, vino se rado čisti in dobi lepo zelenkasto-rumeno barvo. To pa vsled tega, ker so ravno nižje vrste kipelnih glivic in razne škodljive glivice, ki povzročajo vlačljivost, cik itd. vina, proti žveplanju bolj občutljive kakor krepke, žlahtne kipelne glivice, ki ostanejo pri žveplanju nedotaknjene. Vsled tega žveplanja mošta dosežemo, da mošt *kipi bolj čisto* kakor nežveplan, da se vino iz žveplanega mošta rajši čisti in da ima bolj čist okus.

Vsled teh prednosti je žveplanje mošta pred kipenjem na pr. na Nemškem, kjer je priznано kletarstvo, na najvišji stopnji in kjer pridelujejo najfinejša in najdražja vina, skoraj povsodi v navadi.

Pri nas bi se ne smelo opustiti vsaj takrat, kadar imamo deževno jesen in kadar pride obilno škodljivih glivic z grozdem v mošt. In mokrih jeseni imamo — vsaj na Dolenjskem — trikrat več kakor suhih.

Kdor hoče pridelati nekoliko bolj trdo ali, kakor pravijo večšaki, bolj *krhko* vino, ker ima zanje odjemalce, ta naj vseeno ne pusti vina v kadi na tropu kipeti, ampak naj dene nekaj, in sicer približno eno dvajsetino do eno desetino vsebine vsega mošta v sodu, finega, svežega, rebljanega, (odpecljanega) tropa dobre vrste grozdja skozi vrata v sod, vrata zapre, trop skozi veho zalije z moštom in pusti vse skupaj kipeti pod kipelno veho, ki se seveda ne sme zamašiti s tropom, ker bi se sicer sod lahko razlelel. Stem bo dosegel, da bo vino sicer bolj *krhko*, in vendar ne bo imelo onih napak, kakor če kipi v odprti kadi na tropu.

Ta način kipenja priporočam zlasti pri nizkih dolenjskih moštih iz slabših domačih vrst grozdja, ki imajo navadno malo sladkorja in malo ekstrakta (izvlečka) in dajejo, po „novem“ načinu pripravljena, bolj plehko vino.

Kdor se pa ne more naenkrat otresti stare navade in hoče vendar pustiti tudi bel mošt v kadi kipeti na tropu, ta naj vsaj grozdje poprej reblja (odceplja) in ga nikakor ne pusti dlje kakor 24—48 ur kipeti v kadi na tropu.

Pri tem naj pazi zlasti na to, da trop ne stoji dolgo na vrhu in da se ne segreje.

Pridelovanje črnine se vrši na tale način. Pri črnini zahtevamo: ne preveč kisline, lepo granatno-rdečo barvo in ne pretrd okus.

Tako črnino pridelamo na naslednji način. Zrelo grozdje dobrih črnih vrst se najprej zmleje in odceplja, to se pravi, zmleto grozdje se drgne čez snažne žične mreže tako, da se iz njega odstranijo peclji. Dandanes se seveda dobivajo tudi že taki mlini, ki grozdje meljejo in obenem pecljajo.

Drozga, ki tako nastane, se najrajši dene v zaprto, francosko kipelno kad z dvema dnoma. Taka kad ima na sredi preluknjano dno, ki drži trop vedno pod površjem mošta in ga stem brani pred segretjem in pred scikanjem.

Kdor nima take kadi, ta naj si vsaj v navadno odprto kad približno v eni tretjini odgoraj napravi preluknjano jelovo dno, ki ga z zazgozdami tako pritrdi, da dno drži trop pod površino mošta. Na spodnje dno kadi se vržejo najprej rebljane tropine, potem se

ustavi v njo preluknjano dno in nato se vanjo nalije toliko mošta, da stoji dno vsaj 20 cm pod njegovo površino.

Kad se ne sme naliti do vrha, ker se mošt pri kipeњу napne.

Končno se kad s snažnimi deskami ali pa s kako rjuho pokrije, da vanjo ne pada nesnaga in da ostane pri kipeњу razvijajoča se ogljikova kislina na površju in stem brani mošt proti škodljivemu učinkovanju zraka. Kdor ne postopa tako, ampak pusti mošt po navadi v odprti kadi kipeti na tropu, ta mora vsaki dve uri trop, ki se pri kipeњу vsled razvijajoče se ogljikove kisline vzdigne na površje, zopet potlačiti nazaj v mošt, da se trop zopet ohladi in da se v njem na zraku ne zaredi cik.

V kadi pustimo črtno kipeti 4 do 6 dni, kar je odvisno od tega, kako močno barvano in trpko jo hočemo imeti.

Potem odtočimo napol pokipeli mošt v snažen sod, trop iztisnemo in vse skupaj pustimo v sodu, da dokipi pod kipelno veho.

Cviček imenujemo na Kranjskem svetlordeče kislato vino, ki je pri nas, zlasti v Ljubljani, na Gorenjskem itd. sicer zelo priljubljeno, ki pa zunaj dežele nima prav nikake trgovske vrednosti.

Podlaga temu vinu je domača vrsta kavščina ali žametasta črnina. To vrsto vina pridelujejo zlasti v krškem in kostanjeviškem sodnem okraju, manj v novomeškem, kjer prevladuje že belo vino.

Cviček pripravljajo iz mešanega grozdja, to se pravi iz črnega in belega grozdja. Vsakega se vzame priližno polovica. Grozdje se zmasti in se pusti približno dva do tri dni kipeti v kadi, nato se iztisne in mošt v sodu naprej kipi.

Kdor hoče pridelati dober cviček, ta naj grozdje odpeclja (reblja) in ga pusti samo dva dni kipeti v kadi; pri tem pa naj se ravna po navodilih, danih pri napravi črnine.

Kipeње. Pravilno kipeње zelo ugodno vpliva na dobroto, stanovitnost in čistost vina. Paziti moramo torej na to, da nam mošt pravilno pokipi.

Kipeње povzročajo kipelne glivice, ki zahtevajo gotove pogoje, da se najbolje razvijajo. Poglavitni pogoj je pravilna in stalna toplina, ki naj znaša 15 do 18° C (12 do 15° R). Kadar je v trgovski mrzlo vreme, kar se zlasti na Dolenjskem prav lahko zgodi, je treba s trgovijo počakati, da se zrak in grozdje nekoliko segreje. Trga se torej šele od 10. ure naprej. Če pa ni časa čakati, potem je treba mošt v kleti segreti, da se spravi na pravilno kipelno toplino (vsaj 12° R = 15° C).

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

Dalje je skrbeti za to, 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, ozir. kipeči mošt v njej naglo ne ohladi, kar je ob mrzlih jesenskih nočeh v naših slabih dolenjskih zidanicah ali pa pri hudi burji na Vipavskem 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.

* Najboljši za to je t. zv. kopalni toplomer.

Če se mošt med kipeњem naglo ohladi, kar se posebno lahko zgodi, če kipi v majhni posodi, se kipeње ustavi. Mlado vino ostane deloma še sladko in je — zlasti če je bolj šibko — podvrženo raznim boleznim, posebno pa vlačljivosti.

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 uhaža z njo fini duh vina. Če se toplina zviša nad 25°—30° C, se kipeње kmalu ustavi in nastane nevarnost, da začne vino cikati, zlasti če ima zrak do njega pristop, kar je posebno v odprti kadi lahko mogoče.

Uvaževati moramo tudi, da se mošt med kipeњem samodsebe, vsled kipeња, močno segreje, in sicer tem bolj, čim več ga skupaj kipi. V velikih sodih (30 do 40 hl in več) se lahko segreje za 5—10° C. V takih sodih torej začetna kipelna toplina na sme znašati dosti nad 15° C (12° R), sicer bi se kipeње vsled prevelike gorkote lahko ustavilo.

Pri pravilni toplini traja prvo, burno kipeње mošta 6—10 dni in potem mošt še mirno dokipeva kakih 8 do 14 dni.

Ko je ponehalo burno kipeње, je najbolje, da kipelno veho snamemo in sode zalijemo do vrha z drugim, enako ali še bolj pokipelim moštom in jih potem zopet zamašimo s kipelno veho. Stem preprečimo razkrajanje beljakovin.

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

B. Skalicky.

Kako pripravljamo domači kvas (kravajce, drože)?

V mestih in povečini tudi že na kmetih so gospodinje pred vojno malo skrbele za kvas ali drože za peko kruha, kajti za par novčičev so dobile v trgovini, kadar so potrebovale, umetno izdelan kvas, ki hitro učinkuje in ne da kruhu nikakega slabega okusa. Kakor je prinesla vojna pomanjkanje vseh potrebščin, tako primanjkuje tudi kvasa, ki ga je dandanes dobiti le v primeroma pičilih množinah. In zopet moramo iskati nadomestka tudi za ta predmet, ki ga nujno potrebujemo v gospodinjstvu.

Preden pa preidemo k nadomestilom, oglejmo si učinek in pomen kvasa ali drož pri peki kruha. Ko pečemo kruh, hočemo, da je ta rahel in okusen. Če pa zamesimo samo moko brez kvasu, dobimo trd in manj okusen kruh. Kak učinek ima torej kvas v testu, da postane kruh rahel in užiten? V kvasu ali drožah se nahaja velika množina kvasnih glivic, ki začnejo pri primerni toplini in zadostni vlagi delovati in se v testu razvijati. Njih delovanje obstoja v tem, da povzročajo v testu kipeње sladkorja, ki se nahaja v njem. Vsaka moka ima namreč v sebi skrob in sladkor. Pri takem kipeњу se razvija plin ogljikove kisline, ki testo razganja in napravi v njem luknjice, t. j. testo vzhaja ali rase in vsled tega postane kruh luknjičast in rahel. Kvasne glivice delujejo pa le ob primerni toplini, vsled česar se zamesi testo s toplo vodo in se ga pusti vzhajati na toplem prostoru, pokritega posebno pozimi s toplimi odejami.

Te kvasne glivice se nahajajo sicer povsod v zraku, vendar ne moremo čakati na njih poljubno de-

lovanje, ker jih je premalo, da bi mogle povzročiti hitro vzhajanje testa. Razentega bi se medtem časom razvile druge škodljive glive, ki bi testo preje pokvarile nego bi moglo vziti.

Kako so si pa pomagali v prejšnjih časih pri peki kruha, ko ni bilo še dobiti umetnega kvasa? Tedaj so gospodinje pri vsaki peki prihranile hlebček testa, ga pustile na gorkem prostoru, da so se kvasne glive močno razmnožile in ga prihodnjič porabile za vmešenje testa. Pri takem hranjenju testa se pa razvijata tudi očetna in mlečna kislina, ki delata s takim testom vkvasen kruh kisel. Tako testo so imenovali *kisli kvas*. V navadi je še dandanes pri vojaštvu, vsled česar je tudi „komis“ kisel.

Pa tudi v prejšnjih časih niso povsod rabili tak kisel kvas, ampak posebno v vinorodnih krajih so se posluževali suhih droži, ki jih posebno na Dolenjskem še dandanes izdelujejo in jim pravijo *kravajci*. Način izdelovanja kravajcev obstoji v tem, da kvasne glive, ki delujejo ob kipenju mošta in vina, razmnožimo in pomešamo z moko, nato njih delovanje ustavimo stem, da jim odvzamemo vso vlago, t. j. da jih osušimo, ne da bi jih pri tem pomorili, ampak jih ohranimo v nekakem mrtvilu, dokler jih zopet ne oživimo z vlago, toplino in primerno hrano. To je suhi kvas ali kravajci.

Kako se ti kravajci izdelujejo, je bilo treba vprašati gospodinje, ki še dandanes rabijo tak domači kvas, kajti nikaka knjiga nam ni znana, kjer bi bil opisan način pripravljanja tega tako potrebnega predmeta v gospodinjstvu. In vsled povpraševanja smo dobili pojasnila o različnih načinih izdelovanja teh kravajcev, ki jih tudi tukaj navedemo, ter upamo, da stem ustrežemo marsikateri gospodinjki, ki si mnogokrat ne vé pomagati pri peki kruha, ko ji primanjkuje kvasu.

V jeseni, ko zmastimo grozdje in napravimo mošt, začne ta ob primerni toplini kipeti in vreti. Vzrok je ta, ker so v njem našle kvasne ali kipele glive ugodna tla in ugajajočo jim hrano za svoje razmnoževanje in delovanje, pri čemer razkrajajo grozdni sladkor v alkohol in ogljenčevo kislino. Te kvasne glive moramo uporabiti v naše namene. Ko se nahaja mošt v najsilnejšem kipenju in so tedaj kvasne glive v največji moči glede razmnoževanja, odvzamemo primerno množino takega mošta in ga zamesimo s *proseno* fino zmleto moko v gosto testo. Iz tega napravimo male hlebčke, največ do 10 cm v premeru in par cm debele, ki jih posušimo na topli peči, da postanejo popolnoma suhi. Ne smemo jih pa sušiti v pregorki peči ali sploh ne na prevročem prostoru, kajti drugače lahko zamorimo kvasne glive in njih trose. Na tak način pripravljene suhe drože, suh domači kvas ali kravajci vzdržijo zelo dolgo svojo vzhajalno moč, treba jih je pa hraniti na hladnem in suhem prostoru. Gospodinja, ki je pripovedovala o tem svojem načinu priprave kravajcev, si jih v jeseni napravi za celo leto naprej in jih rabi vedno do novih v drugi jeseni, ne da bi si ji kdaj pokvarili.

Pri peki kruha vzame en kravajc ali polovico, zamesi z njim testo in dobi na ta način kruh, ki nima nikakega slabega okusa, niti po vinu ne. Omeniti je sicer, da se da tudi s kipečim moštom vkvasiti kruh, kajti kvasne glive bi tam enako delovale, toda tak mošt se ne da hraniti za poznejšo rabo. Vsled tega se da kvasnim glivicam suha oblika, da ostanejo porabne več časa.

Drugi zopet ne vzamejo čistega kipečega mošta, ampak le takozvani „kisovej“. To so namreč vinske

pene, ki ob kipenju mošta silijo pri vehi iz prenapolnjenega soda. Ta „kisovej“ se ulovi s primernim žlebom ali drugimi pripravami v škafo, razdraži se ga do močnega penjenja stem, da se ga prelija iz škafo v škafo. Nato se ga zamesi s proseno moko ter ravna ž njim, kakor je bilo preje navedeno. Ta gospodinja ga pa suši na solncu, ne na peči kakor prejšnja.

Kaj je pravzaprav „kisovej“? To so povečini beljakovine in druge snovi, ki jih mošt izloči ob kipenju. Da je v tej tekočini še veliko kipečega mošta in mnogo živih kvasnih glivic, to je jasno. In te enako učinkujejo, kakor one v čistem moštu. „Razdraženje“ s silnejšim penjenjem pa nima nikakega pomena. Za ta način se ne moremo ogrevati iz različnih vzrokov. Prvič ni to nikako umno kletarjenje, če se sodi napolnijo s kipečim moštom, tako da silijo pene skozi veho na dan. Kipenje se mora vršiti po možnosti brez zunanjega zraka, kajti stem prihajajo očetne glivice v vino ter ga lahko preje ali pozneje pokvarijo. Drugič to, kar vino izločuje in kar se steka morda celo ob sodu doli, ne more biti posebno čisto in tudi kvasne glive niso tu tako močne, kakor v čistem kipečem moštu. Tretjič s prelivanjem kisoveja, da se peni, se doseže, da prihajajo kvasne glivice preveč v dotiko z zrakom. Tega pa one nimajo posebno rade in vsled tega morajo omejiti svoje delovanje. Pač pa se stem razmnožijo očetne glive, ki povzročajo kislobo. Prvi način s čistim moštom je vsekako bolj priporočljiv nego drugi s „kisovejem“.

Tretji način je ta, da se vzame vinske drože za zamesenje kravajcev. V vinu se namreč na dno sesede gošča, ki vsebuje silno veliko kvasnih gliv. Taka vinska gošča ali vinske droži se lahko naravnost porabijo kot kvas. Kot take jih pa ni mogoče ohraniti več časa nepokvarjene, kajti na zraku scikajo, splesnijo in segnijo. Moramo jim torej dati suho obliko. Zamesimo torej te vinske drože s *proseno* moko in dobrimi otrobi v gosto testo ter postopamo enako z njim, kakor pri že opisanem prvem načinu izdelave kravajcev.

V kolikor je ta vinska gošča čista, in vsebuje zadostno množino živih kvasnih gliv, bi bila primerna v to svrhu. Mnogokrat pa vsebuje razno nesnago, ki se izloči iz vina. Vsled tega ostane uporaba čistega mošta na vsak način najbolj priporočljiva. Če pa tega nimamo na razpolago, pač pa vinske drože, potem se pač poslužimo tudi tega sredstva za izdelavo kravajcev.

Ako med letom opazimo, da nam kravajci imajo poiti, jih lahko pomnožimo s starimi. Par hlebčkov zamesimo zopet s *proseno* moko, pustimo da vžide in da se kvasne glivice razmnože, napravimo hlebčke in jih posušimo kakor pri prvotnem podelanju. Na tak način si napravimo doma kvas za celo leto.

Značilno pri taki izdelavi kravajcev je to, da je enoglasno le prosena fino zmleta moka primerna za ta suhi kvas. Deloma, pa še to slabo, se da uporabiti tudi koruzna. Druge vrste mok pa niso za rabo.

Morda bo ta spis pripomogel kateri gospodinjki, da si to jesen napravi za domačo rabo suh kvas, da ne bo med letom v zadregi, ko bo morala kruh peči.

Povišanje najemščine na zemljišča.

Lastniki zemljišč, ki so jih dali v najem, se dandanes zelo pritožujejo čez premajhno najemnino, ki jo dobivajo od svoje posesti, in čez prekomerna bre-

mena, ki jim nalagajo današnje razmere. Vedno večje davke, čezmerne stroške za popravilo poslopij, visoke zavarovalnine mora navadno plačevati najemodajalec; ti izdatki so se pa tekom vojne podvojili, potrojili in celo početvorili, medtem ko je najemnina ostala še vedno ista, kakor je bila pred vojno. Pogodba je bila pač sklenjena na gotovo število let, in dokler ta ne potečejo, ne more lastnik povišati najemnine. Ta je odškodovan, ker so se bremena na zemljišča in gospodarske stavbe povišala, najemnik pa ima dobiček, kajti ob mali najemnini ima mnogo višje dohodke nego v času miru. Pritožbe najemodajalcev glede nerazmerja med današnjo najemnino in bremenom so napotile c. kr. kmetijsko ministrstvo, da se bavi s tem vprašanjem in pripravlja naredbo, ki naj omogoči primeren povišek najemnine, v kolikor je dopusten z ozirom na današnje stanje koristnosti kmetijstva.

O tem predmetu je tudi uredništvo „Kmetovalca“ dobilo že mnogo vprašanj, kako bi se dalo povišati najemščino na zemljišča. In da ustrežemo mnogoštevilnim lastnikom zemljišč, ki so primorani dati svojo zemljo v najem, hočemo o tem predmetu razpravljati malo obširneje. Vendar moramo opozoriti, da dokler ne izide kaka primerna vladna naredba, ni dovoljeno najemodajalcu povišati tiste najemnine, ki je po pogodbi, pismeni ali ustni, sklenjena za daljšo dobo let, dokler velja ta pogodba. Kar bomo torej tukaj obravnavali, velja le za one najemnske pogodbe, ki so sklenjene le za leto dni, ali katerih veljavnost poteče sedaj med vojno.

Tu nastane vprašanje: *Kako podlago naj najemodajalec vzame ob povišanju najemnine?*

Pri tem se seveda ne gre za nikako zakonito določbo, ker takih ni, ampak le za praktično izvršitev, ki bi naj bila zadovoljiva za najemodajalca ravnotako kakor za najemnika. Pri tem se zdi najbolj pravičen tak povišek, ki je v zvezi z današnjimi cenami kmetijskih pridelkov, kajti kakor je najemnik nekdanj imel primerno korist od obdelovanja zemlje z ozirom na tedanjo kupovalno vrednost denarja, tako dobi dandanes v primeri s to mnogo večji znesek za svoje pridelke. V tem torej leži ključ za določitev višine današnje najemnine, ki naj bo v sorazmerju s predvojno najemnino. Pri tej določitvi pa ne smemo vzeti onih cen za kmetijske pridelke, ki se plačujejo v tajni za hrbtni trgovini, ampak one, ki so jih določile javne oblasti.

Pri določevanju pridelkov, ki rasejo na oddanem zemljišču, ni treba upoštevati vseh različnih sadežev, ampak zadostuje, ako se vzame za podlago le glavne, in to so pri večini kmetijskih posestev žito in trava, t. j. njive in travnike, ali pa tudi žito in živina, kar je naposled vseeno, ker se je za časa vojne cena senu zvišala primerno za toliko, kolikor ona za živino. Pri vinogradih pride seveda v poštev cena vina, pri hmeljskih zemljiščih cena hmelja itd. Stavbišča se pri najemnskih pogodbah navadno ne računijo posebej, ampak skupno z zemljiščem.

Kako torej določimo tak povišek zemljiške najemnine, da bodi primeren današnji donosnost kmetijskih posestev?

Vzemimo kot primer posestev petih oralov zemljišč, ki naj sestoji iz treh oralov njiv in dveh oralov travnikov. Za to posestvo se je pred vojno plačevalo 200 K najemnine ali pa 40 K za vsak oral. Kot glavni pridelek njiv je žito: pšenica, rž, ječmen, koruza; drugi sadeži so krompir, repa; pesa, ajda, korenje in drugo. Ker se

pa te zadnje sadi in seje le v malih količinah, se jih prezre in vzame kot podlago le žito, kakor da so vsi tri orali samo s tem posejani. Sicer so pa uradno določene cene drugim pridelkom poskočile skoro ravno tako, navadno celo še več kakor pri žitu.

Žito smo pred vojno prodajali na debelo približno po 20 K za 100 kg, dandanes ga plačuje država povprečno po 50 K. Povišek v ceni žita znaša torej $2\frac{1}{2}$ krat. Ako imamo kaj več krompirja ali drugih pridelkov, ki imajo mnogo višjo, celo do osemkratno ceno iz mirne dobe, potem popravimo gorenji povišek na pr. namesto na $2\frac{1}{2}$ krat na trikrat.

Seno je bilo pred vojno na mestu približno po 5 K za 100 kg, sedaj ga plačuje vlada po 25 K. Povišek znaša torej petkrat.

Njiv, torej žita, imamo kakor smo zgoraj navedli, tri orale, travnikov dva. Število oralov pomnožimo s poviškom: njive 3 krat 3 (povišek) je 9; travniki 2 krat 5 (povišek) je 10. Seštejmo 9 in 10, nam znese 19. To številko delimo skozi 5 (oralov), in dobimo 3·8. Ta številka nam naznači povišek najemnine. Pred vojno smo zahtevali ob tedanjih cenah za pridelke 40 K za oral, ob današnjih cenah bi pa bili upravičeni predpisati 40 krat 3·8, torej 152 K. Toda to le tedaj, če bi bili pogoji za obdelovanje zemljišča ostali enaki onim pred vojno, kar pa je težko kje najti. Vsled vojnih razmer je zemlja slabo obdelana, malo gnojena, ne rodi torej toliko kakor pred vojno, delavci so dragi, obleka in obutev imajo nerazmerno višje cene itd. Na to se je treba pač pri določitvi poviška najemnine tudi ozirati in temu primerno tudi znižati izračunani povišek: recimo na 3·5 (K 140) ali celo na 3 (K 120). V tem se pa morata najemnik in lastnik zemljišča pogoditi, kakšno naj bo to znižanje v primeri z izračunanim poviškom.

Opozarjamo še enkrat, da naj bo to podlaga za povišek onih najemnin za zemljišča, katerih najemna doba poteče v tem letu, ali pa kjer sta se najemnik in najemodajalec pogodila za čas primeren povišek najemnine. Ravnotako ne sme biti ta pogodba sklenjena za dolgo dobo, ker se razmere izpreminjajo leto za letom in je z gotovostjo pričakovati, da bo po vojni zemljiška najemnina enako padla kakor vsi drugi predmeti, in tudi vojne mora biti enkrat konec. Najbolje pa je, ako se najemodajalec in pošten najemnik medsebojno domenita o vsakoletnem povišku ali znižanju najemnine, kakor se pač višajo ali nižajo cene poljskim pridelkom. Pri tem naj seveda dobro pretehtata vse one okoliščine, ki vplivajo na povišek ali znižanje najemnine in so skoraj pri vsakem posestvu različne. Vendar kot glavna podlaga naj ostanejo vedno oblastveno določene najvišje cene žita in sena, oziroma takih pridelkov, ki donajajo glavne dohodke najemniku. Potem je tudi pričakovati, da bo najemnina pravično odmerjena za najemnika kakortudi za najemodajalca.

Naprava petiota ali domače pijače.

Članek, priobčen pod gorenjim naslovom v 15. in 16. št. letošnjega „Kmetovalca“, je našel sicer prav veliko zanimanja med vinogradniki, mnogi so so pa začudili zlasti stavku, v katerem se pravi, da je potreben sladkor *lahko dobiti* v večjih trgovinah. K temu imam pripomniti, da je bil članek pisan že l. 1911. in da ga je uredništvo, ne da bi ga podpisani pregledal, ponatisnilo iz „Kmetovalca“ iz l. 1911. Med vojno so se razmere

glede dobave sladkorja temeljito izpremenile. Sladkor, ki se sme porabiti za izdelovanje petiota, dodeli vsaki deželi c. kr. urad za ljudsko prehrano in se dobi v to itak že samo le napol čist sladkor. Sladkorja se dobi veliko premalo. Tako na pr. dobi dežela Kranjska letos samo 33 vagone sladkorja, to je ravno toliko, kolikor ga je zaprosil samo novomeški okraj. Dobava sladkorja se je razpisala potom županstev. Tozadevni razglas je razviden iz 12. štev. letošnjega „Kmetovalca“. Opomnim le, da odkazuje strankam sladkor c. kr. kletarski nadzornik (t. č. g. Viktor Skubec) v Celovcu, *ne pa podpisani*.

Slednjič je pripomniti, da so se z ministrsko naredbó z dne 18. marca 1914 izpremenila tudi zakonita določila glede izdelovanja in naznanenja izdelanega petiota, in sicer:

Petiot se sme izdelovati le iz tropin *lastnega* pridelka. Kot hišna potrebščina v zmislu vinskega zakona iz l. 1907. se smatra največ 2 l petiota na dan in osebo. Napravo petiota je prijaviti pristojnemu županstvu *tekó 8 dni potém*, ko se je pričel petiot izdelovati. Pri tem je povedati, koliko petiota se bode izdelalo in koliko oseb ima gospodar prehraniti. Naznanila predlaga županstvo v obliki izkazov tedensko okrajnemu glavarstvu in to c. kr. kletarskemu nadzorniku. Predpisana označba sodov z domačo pijačo ostane v veljavi tudi nadalje.

B. Skalicky, c. kr. vinarski nadzornik.

O bistvu alkoholnega vrenja (kipenja) in o rabi čistih vinskih drož pri pridelovanju vina.

Spisal ravnatelj dež. kmet. - kem. poskušališča in preskuševališča živil za Kranjsko **ing. chem. Jakob Turk.**

Uvod.

Ako izvzamemo vojni čas, ki nam je prinesel čisto nenavadne, nenaravne in nezdružive razmere, potem moramo priznati, da se našemu vinogradniku še nikdar ni posebno sijajno godilo. V rodovitnih letih je pridelal sicer mnogo vina, toda vino ni imelo cene. V slabih letinah pa je bilo premalo vina, da bi se bilo dalo kaj prida izkupati iz njega. V obeh slučajih je bil torej gmojni uspeh našega vinstva eninisti in še daleko ni poplačal vinogradnikov trud. Po vojni nima naš vinogradnik nič boljšega pričakovati, ampak mora celo računati s tem, da se bo njegov položaj vsled pomanjkanja delovnih sil in naraščajoče vseobče draginje še prav znatno poslabšal.

Nespametno bi zatorej ravnali, če bi hoteli širiti vinogradništvo po naših krajih, ko imamo slabih vinogradov že itak preveč. Naša skrb mora marveč biti, da se bodo pridelovali v obstoječih vinogradih boljši vinski pridelki od dosedanjih. Ker morejo samo dobri vinski proizvodi vsled svoje višje cene donášati vinogradniku primerno gmojno korist za delo in trud.

Iz navedenega razloga bi bilo prav, da bi se vinogradniki temeljito poučili o bistvu *alkoholnega vrenja (kipenja)* in se obenem tudi naučili rabiti novodobno sredstvo, ki more to vrenje pri pokipenju mošta pravilno in čisto uravnati. Naslednje poljudno pisane vrstice naj služijo kot pouk in naj našemu vinogradniku pojasnijo, kar mu je v tem pogledu potrebno vedeti.

Iz zgodovine alkoholnega vrenja.

Izkušnje o pojavih alkoholnega vrenja so prastare, saj se je že odnekaj opazovalo, da se vinski,

sadni in jagodni mošt, ako je prepuščen sam sibi v odprti posodi, prav kmalu izpremeni in vsled te svoje izpremembe pretvori v opojno pijačo. Instinktivna človeška iznajdljivost ne pozna mej in tako se je posrečilo ljudem delati iz raznih sladkih tekočin opojne pijače že preje, preden so mogli zapopasti, kaj se godi pri alkoholnem vrenju. Ščasoma so umeli delati alkohol in alkoholne pijače tudi iz skrobnih surovin. Zato so poznali kulturni narodi vseh dob najraznovrstnejše opojne pijače. Po različnosti svojih šeg in navad, po načinu življenja ter primerno kraju in podnebju so se ti narodi udajali raznim naslajam in so častili zdaj to zdaj ono teh opojnih pijač. Pri nas v Evropi je pa veljalo vino za najzlahtnejšo opojno pijačo, in še danes se posveča vinski trti, ki ga rodi, največja pozornost in skrb.

Kljub temu pa, da so bile opojne pijače od pamtveka znane po vsem kulturnem svetu, je pravilno pojmovanje tega, kar se vrši pri alkoholnem kipenju, prodrlo šele v najnovejšem času do spoznanja. Pojavili so se sicer zdaj tu, zdaj tam v raznih dobah časa učeniki moške, ki so skušali pravilno tolmačiti alkoholno kipenje. Vendar se je šele *Cagniardu - Latourju, Schwanu in Kützingu* posrečilo umevanje alkoholnega vretja spraviti na pravi tir. Na podlagi svojih opazovanj, ki so jih napravili ist časno in neodvisno drug od drugega koncem tridesetih let preteklega veka, so spoznali ti učeniki moške, da je *alkoholno kipenje proces življenjskega izvora in da ga torej povzročajo živeče stvari*. To odkritje pa ni imelo uspeha, ker je medtem ustanovitelj kmetijske kemije *Justus pl. Liebig* sam ugotovil novo teorijo o kipenju ter ji s svojo mogočno avtoriteto pripomogel do velike veljave. Na podlagi te teorije so se sicer smatrale drože za vzrok alkoholnega vrenja, toda z domnevkó, da predstavljajo le neko dušičnato organsko telo (zakvasec), ki svoj razkroj prenaša na sladkor ter ga raztvorja. O drožeh kot živih stvorih pa v Liebigovi teoriji ni bilo niti govora, kakor da bi med vrenjem in življenjem drži ne bilo nikake vezi. Treba je bilo torej moža, kakršen je bil veliki francozki kemik in raziskovalec *Louis Pasteur*, da so prišli na čisto z dotlej vladajočimi zmešnjavami v nazorih o kipenju. Opiraje se na izredno znanje iz kemije, rastlinske fiziologije in mikroskopije, je ta duševni velikan posvetil z lučjo svojega bistrega duha v to temno stran naravoslovnega raziskovanja. V svojem poročilu, ki ga je l. 1860. predložil pariški akademiji, je na podlagi točnih opazovanj in natančnih poskusov doprinesel neovrgljiv dokaz, da *povzročajo vse kipele pojave nizki organizmi in da so buditelke alkoholnega vrenja drože*. To velikansko odkritje Pasteurjevo je pa dobilo praktično veljavo šele potem, ko je *Emil Kristijan Hansen iz Kodanja* izvedel okoli 80. let preteklega veka svoja važna preiskovanja. Temu učenjaku je bilo namreč dano osamiti posamezne buditelke alkoholnega vrenja ter jih preskusiti na njih posebnosti, način življenja in delovanja. S tako dobljenimi in preskušeni *čistimi drožmi* je bila dana podlaga za nadaljnji razvoj kipele obrti, ki se je vsled tega razvila tako mogočno, kakor bi se ne bilo popreje nikdar pričakovalo. Stem pa je biologično raziskovanje poseglo tudi v vinstvo in si ga je popolnoma osvojilo.

Drože. njih ustroj, način življenja in delovanja.

Drože kot buditelke vrenja so silno majhni živi stvori, ki so obdarovani z vsemi lastnostmi živih bitij

in se torej rede in množe. Po svojem značaju so drože nizkoorganizovane rastlinice, ki jih je prištevati k praviim glivam, in ker prebivajo predvsem in poglavitno v sladkih tekočinah in sokovih, se imenujejo *sladkorne glivice* (*Saccharomyces*).

Ustroj drož je prav enostaven. Njih telo obstoja namreč iz ene same *okrogle, podolgate*, oziroma *me-hovite*, večinoma pa *jajčaste stanice*, ki jo imenujemo *kvasno stanico*. Ta stanica je izredno majhna, saj meri v premeru le $\frac{1}{1000}$ do $\frac{1}{100}$ milimetra. Prav kakor kurje jajce lupina, tako obdaja kvasno stanico prepustna in prožna *stanična kožica* ali *mrenica*. Vsebinsko stanice tvorijo zdaj bolj, zdaj manj prozorna in sluzasta, *protoplazma* imenovana tvarina. Protoplazma sestoji po vsej verjetnosti iz neke beljakovini slične snovi, v kateri se skoraj vedno opazujejo majhne, ostro obrobljene votlinice. Te votlinice ali *vakuole* so izpolnjene s *staničnim sokom*, v katerem so raztopljene rudninske soli in neorganske snovi, ki služijo za prehranjevanje, razmnoževanje in za ostalo življsko delovanje kvasnih stanic. Protoplazma pa je najvažnejši del kvasnih stanic, ker povzroča in vzdržuje vse življske pojave drož.

Prav tako enostaven, kakor njih ustroj, je tudi *način razmnožitve (razploditve) drož*. To se da prav lepo opazovati, če se spravi kvasna stanica v kapljico kipelne tekočine in se potem opazuje pod drobnogledom pri približno 500 kratni povečavi. Prav kmalu se vidijo izpremembe na kvasni stanici. Te izpremembe obstojajo v tem, da dobi kvasna stanica na enem ali na več mestih, večinoma pa na izbočenem kraju trebušast izrastek. Ta izrastek postaja čedalje večji, dokler ne doseže oblike in velikosti *matične stanice* ali *matice*. Na onem mestu, kjer se je prikazal izrastek, se stanica tako zategne, da nanovo nastala *mlada stanica* ali *mladica* le še prav rahlo visi na matičnem telesu. Treba je zdaj le neznačnega sunka, da se mladica loči od matice in se potem kot samostojen stvor dalje razvija in na čisto podoben način hrani in množi. *Ta pojav imenujemo razmnožitev ali klitje kvasnih stanic*. Če sunki po klitju drož izostanejo, potem stvarjajo mladice z maticami najrazličnejše *klitne zvezi ali naselišča*.

(Konec prihodnjic.)

Kako se napravlja stanovitni sadjevec.

3. Kako se ravna s sadjem pred mlenjem.

Nabrano sadje se ali takoj melje, ali se pusti, da zori. Hruške, ki se rade omehčajo, se takoj meljejo. Jabolka, zlasti pozna, naj se pa še nekoliko puste na kupu, da zore. Če spravimo jabolka za 8–10 dni v kupe in če take kupe še celo pokrijemo s slamo, se nekoliko ogrejejo, in to zelo pospešuje njih zorenje. Po dr. Kalischu nastane v jabolkih pri tem zorenju iz skroba še do 3 % sladkorja, kar je enako 1,5 utež. % alkohola. Toliko močnejši postane torej jabolčnik. Pri tem zorenju izgubi sadje tudi nekoliko kisline. To dozorenje, ki se pri nas še premalo upošteva, naj bi se tudi med nami bolj udomačilo. Največ tri tedne se sme sadje tako pustiti. Če dlje časa tako leži, potem postane bolj močnato, se teže stiska in daje pijačo, ki se težko čisti. Navadno se začne mleti že pred tremi tedni, posebno če začne velik del sadja že poprej gniti.

Že preje smo omenili, da naj se sadje snažno spravlja. Pa vkljub snagi pri spravljanju ima le še mnogo nesnage na sebi, ki potem povzroča, da pijača ostane kalna in da se tudi lahko na razne načine kazi.

Važen pogoj je torej za zdravje in dobroto sadne pijače, da se sadje opere, preden se melje. To velja posebno glede sadja, ki je raslo ob prašnih cestah ali poleg tvornic, ali se je pri spravljanju oblatilo itd. Povsod, kjer gledajo na to, da pridelajo snažno in dobro pijačo, se posebno drže načela, da mora biti sadje oprano. Kdor enkrat poskusi na videz snažno sadje prati, bo strmel, kako umazano vodo napravi, in verjel bo, da je pranje prepotrebno. Pere se lahko na isti preprost način, kakor se pere korenstvo, in sicer prosto v kadeh ali jerbasih, ali pa s pomočjo takih strojev, ki so za pranje korenstva. Večje moštarnice imajo seveda za to priličnejše priprave, ki jih pa tu ne bomo opisovali.

4. Mešanje sadja.

V sadjevcu morajo biti sladkor, kislina in čreslovina v gotovi množini, če hočemo, da bo sadjevec močan, trpežen in pa čist. Ker imajo razne vrste sadja teh snovi v različni množini, tako da sedaj ta, sedaj ona prevladuje, se z razumnim ravnanjem razmerje lahko zravna.

Sladka jabolka so le tedaj porabna, če se mešajo s kislimi. Isto velja glede žlahtnih hrušek, ki jim primanjkuje kisline. Če je te premalo, mošt rad črni ali rjavi, rajši cika, se rad vleče, je bolj pustega okusa itd. Na 90 litrov takega hruševca se doda 10 litrov mošta, iz prav kislega grozdja pa se dobi trpežna in jako dobra pijača, ki izgubi vse slabe lastnosti samega hruševca. Če se moštu iz sladkih jabolk ali hruševcu iz žlahtnih hrušek ne pomaga s kislimi jabolki, oziroma z moštom iz kislega grozdja, se mu mora na 100 l dodati 250 g vinske kisline in 10–20 g tanina ali namesto tega 5 kg sadu črnega trna, oziroma njegovega soka.

Kislina jabolkom ne primanjkuje, pač pa čreslovine. Če ni čreslovine, se sadjevec ne more prav čistiti, je bolj omlednega okusa, se tudi rad potegne itd. Kako hitro se čisti trpek tepkovec, toliko čvrstjejši okus ima! Virtemberžani mešajo tri dele jabolk z delom zagatnih hrušek. Razen v trpkih hruškah, se čreslovina jabolčniku da tudi v grenkih jabolkih, lesnikah, nešpljah, kutinah, (ki se jim pa morajo izrezati pečke, ker imajo preveč slizovine), sadu črnega trna (ki ga pa ne sme mraz zasačiti), ki podeli jabolčniku poleg čreslovine tudi izvrsten, čvrst okus, pa obenem svetlordečkasto barvo. Najbolj se pa za dodatek jabolkom cenijo oskurži. Na Virtemberškem je oni jabolčnik, ki mu je dodanega 5 % soka iz oskuržev, najimenitnejši in najdražji. Ker so oskurži preje zreli kakor poznejša jabolka in se ne smejo omehčati pred prešanjem, se posebej prešajo ter se sok pri-meša jabolčniku. Navadno se jabolkom doda 5 % soka, torej 5 delov teh primesi na 95 delov.

Sladkor je redko treba dodajati, če je sadje dobro in zrelo. Le moštu iz prerano odpadlega sadja ali pa včasih iz hrušek se doda toliko sladkorja, da moštna tehtnica kaže n. pr. 10–12 %, če se namreč hoče pripraviti pijača, ki naj dalj časa leži in dobra ostane. Mešanje raznega sadja po gorjnih pravilih se priporoča tudi kmetu, ki pripravlja sadjevec v manjših množinah. Boljša, trpežnejša in čista pijača mu bo to obilno poplačala.

5. Mlenje.

Pred stiskanjem je sadje spraviti v tak stan, da se lahko iztisne v njega stanicah zaprti sok. Stanice, ki sestavljajo sadje, se morajo torej streti, njih kožica mora popokati. Čim temeljiteje se to doseže, tem lažje in tem več soka se bo dobilo. Drozga se pa sadje na razne načine. O starodavnih načinih drozganja, o tol-

čenju v koritih itd. tu nočemo govoriti. Današnji kmet nima preveč toliko časa, da bi ga trafil s takimi igračami, marveč mora gledati, da z malim delom dobi kolikor mogoče največ soka. Med novodobnimi stroji sta najbolj v rabi dva glavna sistema, ki se večinoma rabita v vseh boljših moštarnah. To sta hoenhajmski in frankobrodski sistem. Pri prvem dela zelo naglo se vrteče vreteno, ki ima podolgem več vrst zob, drobno kašo iz sadja, ki ga nanje pritiskata dva pritiskača. Ta stroj se zaradi žaganih zob v trgovini navadno imenuje „krokodil“. Frankobrodski stroj pa sadje najprej razreže v tenke kose, in sicer s pomočjo na osi v podobi vijaka pritrtjenih zob, ki se pomičejo med zobmi grabelj. Ti kosi pa pridejo še med dva kamenita valca, ki se z različno hitrostjo vrtata drug proti drugemu. Narezani kosi se med tema valcema popolnoma zmečkajo. Posebno če se drozga po dvakrat melje, je sadje tako zmečkano, da mora pustiti skoraj ves sok. Ta sistem, n. pr. ki ga Mayfarth na Dunaju prodaja pod imenom „grajf“, je za ročno delo, prevladuje pa tudi po vseh večjih moštarnah, kjer ga goni poleg drugih strojev parna ali kaka druga sila. Tak stroj zmelje po svoji velikosti in gonilni sili v 1 uri 500 - 1200 kg sadja. Nekateri francoske tvrdke, n. pr. Simon Freres v Cherbourg, izdelujejo tudi še druge sisteme sadnih mlinov, ki so izvrstni in se navadno rabijo v francoskih moštarnah. Marsikdo želi sadni in grozdni mlin skupaj: en stroj v dva namena. Tudi taki se dobijo, in sicer po načrtu frankobrodskega sistema napravljeni. Take izdeluje n. pr. A. Dukscher & Co. v Werker, Luksemburg. Mlin za grozdje ima itak valce. Če se pa hoče na takih mlinih tudi sadje mleti, se nad valce vloži priprava, ki po načinu „grajfa“ sadje preje razreže. Take, dvema smotroma služeče priprave pa seveda ne morejo tako popolno in dobro služiti kakor one, ki so samo v en namen. Ker sadjevec posebno rad počrni, je tudi bistvena lastnost dobrega sadnega mlina, razen da dobro in lahko melje, tudi ta, da ima sadje malo prilike priti v dotiko z železom. Zato so kameniti valci najboljši. Vse dele, ki so železni, je treba najskrbneje varovati pred rjo, kajti po rji pride največ železa v pijačo. Pravočasno snaženje in pa mazanje s kako masčobo, ki se ne izpreminja, n. pr. z vazelino, je proti rji najboljše sredstvo. Tudi se železni deli ali emajlirajo ali pocinijo, kar je tudi jako dobro.

(Dalje sledi.)

VOJNE ZADEVE in NAREDBE.

Urnava mletja in drobljenja žita za lastno potrebo kmetovalcev.

(Ukaz c. kr. dež. predsednika za Kranjsko z dne 16. avg. 1918, šte. 23.363.)

Na podlagi min. ukaza z dne 26. maja 1917, drž. zak. šte. 235., in ukazov c. kr. urada za ljudsko prehrano z dne 26. marca 1918, drž. zak. šte. 121., in z dne 17. junija 1918, drž. zak. šte. 216., se zaukazuje tako:

§ 1. Za »lastno potrebo« se umeva ona množina žita, ki jo kmetovalec sme porabiti za prehrano vseh oseb svoje družine in delavcev (min. ukaz od 26. maja 1917, drž. zak. šte. 235., § 3.).

§ 2. Mleti za lastno potrebo in drobiti žito za pokladanje se sme le po določbah, izdanih od političnih oblasti.

§ 3. Mletje žita za lastno potrebo v hišnih in ročnih mlinih je dopustno le po posebnem dovoljenju politične okrajne oblasti.

§ 4. Kmetijski samopreskrbovalci smejo dajati mleti žito za lastno potrebo le mlinom, ki so jim odkazani. Mlinar ne sme prevzeti mletve od kmetovalca iz drugega okoliša. Politična okrajna oblast sme mline, ki premalo proizvajajo ali so težko dostopni nadzorovanju, ali vsled vršečih se nerednosti zatvoriti. Politično oblastvo sme posameznikom izjemoma dovoliti mletve v mlinu drugega okoliša.

§ 5. Mlini smejo sprejemati žita edino le na podstavi mlevskih izkaznic, da ga izmeljejo in zdrobe. Mlevske izkaznice izdaja politična okrajna oblast naravnost ali potom županstva kvečjemu za potrebo treh mesecev.

§ 6. Tudi mlinar si mora priskrbeti mlevsko izkaznico, ako je sam kmetijski samopreskrbovalec. Za preužitkarje, delavce in nastavljenice, ki jim gre žito za užitek ali za mezdo, si mora podjetnik izposlovati mlevsko izkaznico na svoje ime.

§ 7. Žito za mletve se mora vse naenkrat, kakor izkazuje mlevska izkaznica, prinesiti v mlin in ondi prevzeti.

§ 8. Vreče morajo biti zaznamovane z imenom in bivališčem lastnika žita. Izprazniti se smejo v mlinu šele tedaj, ko se ima mleti. *Zamenjava srnja za moko je nedopustna.*

§ 9. Mlinar je dolžan v svrhu kontrole voditi knjigo-zabeležnico o semlevanju in oddaji mlevskih izdelkov.

§ 10. Mlinar mora žito vpricho prinesitelja stehati, primerjati vrsto žita in težo z vpisom v mlevski izkaznici, natančno zabeležiti v knjigo-zabeležnico in potrditi to na mlevski izkaznici. Morebitni presežek mora mlinar zavriniti. Mlevsko izkaznico shrani mlinar in jo na zahtevo pokaže nadzorovalnim organom.

§ 11. Ko je žito semleto, mora mlinar označiti težo mlevskih izdelkov na nakaznici in se nanjo podpisati.

§ 12. Z mlevskimi izdelki vred izroči mlinar kmetovalcu tudi mlevsko izkaznico. Za naprositev nove mlevske izkaznice je treba predložiti staro.

§ 13. Mlevski izdelki se morajo na ovoju označiti s številko knjige-zabeležnice.

§ 14. *Mlinarjevo plačilo se mora dajati samo v denarju.* Plačevanje z merico moke ali žita je prepovedano.

§ 15. Do nadaljnjega veljajo kot plačilo za mlenje cene, določene z ukazom dne 23. septembra 1917, dež. zak. šte. 44., in sicer za 100 kg:

za mlenje pšenice, rži, ječmena, ajde, koruze, prosa, ovsa in mešanega žita	K 5 [—] ,
za izdelavo ješprenja	„ 8 [—] ,
za izdelavo kaše	„ 4 ⁵⁰ ,
za drobljenje ovsa in koruze ter za mlenje njenega žita za krmo	„ 3 [—] .

Za hrambo žita in mlevskih pridelkov se ne sme zahtevati posebnega plačila.

§ 16. Do nadaljnjega se mora semleti iz 100 kg žita: pri pšenici, rži, ječmenu in koruzi najmanj 85 kg enotne moke in 12 1/2 kg otrobov; pri ajdi najmanj 60 kg moke, 10 kg otrobov in 25 kg luščin. Zapršitve se od 100 kg ne sme računati več kot 2 1/2% pri pšenici, rži, ječmenu in koruzi in 5% pri ajdi.

§ 17. Privažanje žita le v čiščenje je nedopustno. Prepovedano je kmetovalcu samemu mleti žito za lastno potrebo. Da se semletje vrši pravilno, je osebno odgovoren vodja mlinškega obrata.

§ 18. Politično okrajno oblastvo in vojni žitni zavod smeta po svojih pooblaščenih nadzorovati mline in mletve.

§ 19. Glavarstvo ima tudi skrbeti za ureditev drobljenja žita. Za zaprašitev pri d obljenju smeta odpasti le 2%.

§ 20. Občine so dolžne sodelovati pri izvrševanju tega ukaza.

§ 21. Odtisek tega ukaza mora biti v vseh mlinih, ki meljejo za plačilo, nabit na vsakomur vidnem mestu.

§ 22. Prestopki se kaznujejo z denarno globo do 2000 K ali z zaporom do treh mesecev, v obtežljivih okoliščinah pa z denarno globo do 5000 K in z zaporom do šestih mesecev. Stvari, na katere se nanaša kaznivo dejanje, ali izdelki ali izkupiček iz njih, zapadejo v prid državi.

§ 23. Ta ukaz dobi moč z dnem razglasitve, s čemur se istočasno razveljavi ukaz z dne 23. septembra 1917, dež. zak. št. 44.

C. kr. deželni predsednik:

Henrik grof Attems s. r.

Ureditev porabe petroleja in prometa z njim pozimi 1918/19.

(Ukaz C. kr. dež. predsednika na Kranjskem z dne 29. avgusta 1918, št. 25.883.)

Prodajanje in dobivanje petroleja za druge namene kakor za razsvetljavo, potem za razsvetljavo pri mesečni potrebi v množini *čez 20 litrov* je vezana na prošnjo, ki jo je treba vložiti pri petrolejski centrali na Dunaju, I, Wipplingerstrasse 29. Prošnja mora biti potrjena od političnega oblastva in mora vsebovati: ime prošilca, predmet in kraj obrata, mesečna potreba, namen porabe, napoved zaloge petroleja, ali izjavo, da ga stranka nima.

Prodaja in dobivanje petroleja za razsvetljavo pri mesečni potrebi *do 20 litrov* se vrši potom določenih prodajalnic. Pravico do petroleja imajo samo oni, ki v svojem stanovanju nimajo niti plin, niti električne luči. Kdor ima petrolej v zalogi, ni upravičen do prejema.

Ta petrolej se ne sme deliti vojaškim oblastvom, bolnišnicam, železniškim podjetjem in uslužbencem.

Zasebniki dobe petrolej s prejemno izkaznico, ki jo izstavi politična okrajna oblast, oziroma z njenim pooblastilom občinska oblast. Kdor dobiva petrolej od petrolejske centrale, nima pravice do istega iz javnih prodajalnic.

Petrolej se sme kupiti le pri trgovcu, v čigar oskrbovalnem okolišu leži poslopje, ki naj se razsvetljuje; le takim sme trgovec prodajati petrolej, in sicer proti prejemni izkaznici, glaseči se na ime, in sicer v množinah in času, ki je naveden v nakaznici.

Upravičenci morajo naznaniti potrebo petroleja pri občinskem uradu, ki jim izda prejemne izkaznice. Oni upravičenci, ki ne dobijo petroleja, ker je zaloga izčrpana, se morajo pri naslednji razdelitvi najprej upoštevati.

Nadzorstvo čez dobavo in razdelitev petroleja ima politična okrajna oblast, ki pri prestopkih kaznuje prodajalce z denarno globo do 5000 K ali z zaporom do šestih mesecev.

Za C. kr. deželnega predsednika:

Laschan s. r.

VPRAŠANJA in ODGOVORI.

Na vsa kmetijsko-gospodarska vprašanja, ki dohajajo na C. kr. kmetijsko društvo kranjsko ali na uredništvo „Kmetovalec“, se načelno odgovarja le v „Kmetovalcu“. Odgovori, ki so splošno poučni, se uvrstijo med „Vprašanja in odgovore“, na ostala vprašanja se pa odgovarja pismeno, 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 je pismu priložena 1 K v znamkah kot prispevek k družbenemu pokojninskemu zakladu. Zadržje zlasti velja za pravne odgovore, ki seveda morejo biti le splošne vsebine, kajti uredništvo ne more poznati vseh, včasih zelo važnih okoliščin in zato za take odgovore ne prevzame nikakega jamstva.

Vprašanje 122. Smreke so letos posebno polne češarkov ali storžev. V kak namen in kako se dajo uporabiti smrekovi češarki ali storži? V slučaju, da jih doma ne morem uporabiti, kam in v kak namen naj jih prodam? (J. M. v J.)

Odgovor: Najboljše izrabljanje smrekovih češarkov ali storžev ostane pač vedno to, da se jih prodaja v svrhu pridobivanja semena, ali pa se to delo opravlja doma na poseben način. Storže je treba pobirati z drevja, dokler so še zaprti, kajti, ko se odprejo, tedaj odpade tudi seme iz njih. Ni mogoče torej tako dolgo čakati, da sami odpadejo z drevesa, ampak jih je treba trgati z drevja s pomočjo dolgih drogov, ki imajo na koncu pribito za to prirejeno železno kljuko. Smrekovi storži dozore meseca oktobra in se trgajo lahko do spomladi, pri čemer je pa paziti, da se na drevju ne napravlja prevelike škode. Če hočemo doma pridobivati seme iz storžev, jih moramo najprej segreti in dobro osušiti, potem pretresti, da se odpro in seme izpade. Suše se lahko na sušilnicah za sadje. Nato se seme zmanca, otare ali pa v kupih malo namoči in segreje ter dobro premeša z grabljami, da se odloči od perutek. Očisti se lahko v navadni žitni čistilnici. Iz 100 kg storžev se dobi 3 do 4 $\frac{1}{2}$ kg semena. Če si pa hočemo to sitno delo prihraniti, potem prodamo storže kaki trdkki, ki se bavi s čiščenjem semena; to so na pr. čistilnice za gozdno seme Julius Stainer v Dunajskem Novem mestu, Jenewein v Inomestu*) na katere se Vam je najpreje obrniti glede pogojev za odkup storžev. Iztrošeni storži pa niso za drugo porabo kakor za kurjavo, kakor jih tudi take čistilnice uporabljajo. Mogoče je sicer tudi, da kupi tudi kaka strojna za kože storže za napravo česla, ki ga dandanes tako primanjkuje. Iz drevja odpadli storži se dajo uporabiti samo za kurjavo.

Vprašanje 123. Kako naj ravnam z vinskimi sodom od črnega vina, v katerega bi rad dal slivovko, da ne bi žganje dobilo od soda črnega vina rdeče barve? (J. Z. v O.)

Odgovor: Rdeče vinsko barvilo globoko zaleze v luknjice sodovega lesa, zato se tak sod ne da izprati samo z vodo, zlasti ker voda tega barvila ne raztopi. Ker tudi vrelo voda samasebi ne topi tega barvila, zato ji je dodati nekoliko sode, in sicer kakih 5%, torej na vsakih 10 litrov pol kilograma. Namesto sode se lahko vzame tudi 3 do 5% jetkega natrona, ki daje še veliko močnejši lug kakor soda. Vsak lug namreč rdečo vinsko barvo razkroji. Z lugom, posebno z onim od jetkega natrona, je previdno ravnati, ker si z njim človek poškoduje obleko in kožo. Tak močan in vroč lug se nalije v sod, sod se dobro zamaši in valja semtertja, da pride njegova znotranja površina povsodi z lugom v dotiko in po možnosti prodre globoko v les. Čez nekaj časa se še gorak lug izlije in se drug novi notri nalije, kar se toliko časa ponavlja, da končno že čist izteka. Potem se posoda zakuha in izpere s čisto vrelo vodo in končno še z mrzlo, da se ves lug iz soda spravi. Kdor pa hoče še bolj temeljito napraviti in varno hoditi, ta naj še moker sod prav dobro zažvepla, zabije in ga šele čez kakih 5 do 6 dni iznova umije in šele potem rabi. Žveplova sokislina (žveplov dim) namreč tudi močno razkroja rdeče barvilo, in zaradi tega tudi sod

*) Klenganstalt Julius Stainer, Wiener Neustadt in Jenewein, Innsbruck.

še bolj razbarva. Še hujši razkrajajoč učinek na rdeče vinsko barvilo ima pa klor, ki je zelenkast, strupen plin. Razbarvanje s klorom je mogoče le pri velikih sodih, ki imajo vratca. Razbarvanje sodov od črnega vina priporočajo tudi z vrelo vodo, ki se ji dodane solna kislina. Na 100 litrov sodove vsebine se vzame 10 litrov vrele vode in $\frac{1}{4}$ litra solne kisline. Vrela raztopina se pusti v sodu 15 do 30 minut ter se sod med tem časom valja semtertja. Potem se tekočina izlije, sod se zakuha še z 2%no raztopino sode in se nazadnje temeljito izpere z mrzlo vodo. Ravnajte pa po enem ali drugem načinu, delo bodi vselej temeljito, drugače dobi žganje kolikortoliko rdečo barvo, ker njegov alkohol prodre globoko v les.

Vprašanje 24. Katero sredstvo je zanesljivo proti moljem v grahu? Nameravam hraniti grah v pločevinasti posodi in vprašam, kaj naj dodam, da ne pridejo molji do graha? (F. M. v P.)

Odgovor: Grahovega zrnja ne napada molj, ampak grah je že sedaj napaden od hroščeca »graharja«, latinski »bruchus pisi«, le sedaj ni zapaziti, katera zrnja so piškava. Spomladi, ko postaja gorko, prevrta grahar lupino in hroščec, ki ga Vi zamenjavate z moljem, pride vun. Hranjenje graha v pločevinastih posodah je torej brezpomembno. Samica od graharja omladi, odleže nekaj jajčec na odveteli grah, t. j. na nežne stroke, in ko to delo izvrši, precej pogine. Iz jajčec se izležejo ličinke, ki gredo skozi strok v drobna, nežna zrnja. V zrnju se ličinka zabubi ter iz nje izleze še pred zimo hroščec, ki do bodoče pomladi v zrnju živi. Piškavega zrnja se v jeseni z očesom ne spozna. Dobro zrel, olušččen in dobro posušen grah denite v primerno posodo z vodo. Kleni grah pade na dno, dočim piškavi na vrhu plava. Piškavi grah odstranite in ga porabite takoj na en ali drug način, dober je tudi za jed. Tam, kjer je večina ali ves grah piškav, ga devljejo precej v jeseni v shlaheno krušno peč, ki ima 50 do 60 ° C toplote. Pri tej toplini graharjeve bube ali hroščec sam pogine, preden je imel priliko zrnje izdolbsti in tako zrnje ni le dobro za vsako rabo, ampak menda tudi obdrži kalivost. Grah, ki ni piškav, se hrani kakor fižol, zato ni treba zanj nikake pločevinaste posode, ki brani dostop kakega škodljivca. Če naj se grahar ne razširi, je najbolje sejati edinole kleni grah, ki se je že v jeseni pokazal nepiškavega, t. j. tisti, ki pade v vodi na dno.

Vprašanje 125. Iz česa obstoji prava cikorijska in kako bi se jo pridelala doma? Ali je kakšno nadomestilo za cikorijo, ki bi se dalo pri tej draginji uporabiti? (V. F. v K.)

Odgovor: Prava cikorijska se dela iz korenin požlahtnjenega potrošnika (cichorium intybus), katera rastlina se danes prav preprosto imenuje cikorijska. Korenine cikorijske se pražijo in zdrobe. Nadomestila za pravo cikorijo, ki so včasih celo boljše kot ta, so fige, želod, ječmen itd., kateri plodi se tudi najprej pražijo in potem drobč. Posebno dobro nadomestilo je navadno korenje, ki ga mnogi višje cenijo, nego cikorijo. Kako se dela cikorijska iz korenja, je popisano v 19. številki lanskega »Kmetovalca«.

KMETIJSKE NOVICE.

Za vinogradnike in sadjarje. Ravnateljstvo deželne kmetijsko-kemičnega poskušališča in preskušališča živil za Kranjsko v Ljubljani nas prosi objaviti, da bo od-

dajalo — dokler bo kaj zaloge — tudi letos **samočiste vinske drože** (čistorejne vinske kipelne glivice) za pokipenje vinskega in sadnega mošta. Ena cevka s samočistimi vinskimi drožmi stane 1 K in po pošti K 1'50. Znesek je plačati naprej, ker se sicer pošlje po povzetju, ki podraži cevke za povzete stroške. Ena cevka s samočistimi drožmi zadostuje za pokipenje 10 hl vinskega ali pa sadnega mošta. Naročiti je samočiste vinske drože vsaj 5 dni pred njihovo rabo *pri deželnem kmetijsko-kemičnem poskušališču v Ljubljani in ne pri kmetijski družbi.*

Vest za kozerejce. Deželno mesto za vnovčevanje živine je razdelilo v Ljubljani štiri čistokrvne sanske kozle, ki so sposobni za plemo. Oskrbujejo jih: Pogačnik Ivan v Rožni dolini hšt. 228, Lužar Jože, sluga v deželni bolnici, Alojzij Ladiha v Zg. Šiški; v našem hlevu ob cesti na Loko bomo imeli plemenskega kozla od 1. oktobra t. l. dalje. Lastniki čistih sanskih koz naj skrbijo v svojem interesu, da bodo koze zaskočene po čistih sanskih plemenjakih, ker imajo sanski kozlički mnogo večjo vrednost in so tudi sanske koze, če so v pravih rokah, dosti boljše molznice. Zarod naj se skrbno redi, ker se bo oddajal zelo lahko in dobro. Deželno mesto bo vsestransko skušalo podpirati rejo tega prekornega kozjega plemena.

DRUŽBENE VESTI.

* Nove zvišane pošne pristojbine!

Družbi dohaja nebroj nezadostno frankiranih pisem in dopisnic, za katere mora plačati dvojno pristojbino (kazen), zato objavimo naslednje nove pošne pristojbine:

a) Navadne pošne pristojbine:

Pisma (do 20 gramov teže) je frankovati po 20 vin., (za vsakih nadaljnih 20 gramov teže je frankovati po 5 vin.).

Dopisnice in razglednice je frankovati po 10 vin. (Dopisnica z odgovorom stane 20 vin.) Na dopisnic po 8 vin. je prilepiti 2 vin. znamko.

Tiskovine do 50 gramov teže, je frankovati po 3 vin., (za vsakih nadaljnih 50 gramov po 3 vin. več). Odprto poslati!

Poslovne tiskovine (Geschäftspapiere), to so tiskovine, imeniki, izkazi, zvezki itd. do 250 gramov je frankovati po 25 vin., (za vsakih nadaljnih 50 gramov po 3 vin. več). Odprto poslati!

b) Posebne pošne pristojbine:

Priporočene (vplisane) pošiljatve je razen navadne pošne frankovati še po 25 vin.

Ekspresne, zelo nujne pošiljatve je razen drugih pristojbin frankovati še po 60 vin.

* * *

Kmetijsko društvo v Vipavi je naročilo in plačalo do konci leta 1918 »Kmetovalca« za svoje ude, kateri ga še nimajo. Ker je to pač ugodno zanj, je upati, da bodo vsi list sprejemali in ne vračali.

(Nadaljevanje družbenih vesti v inseratnem delu.)



KMETOVALEC.

Ilustrovan gospodarski list.

Uradno glasilo

c. kr. kmetijske družbe  za vojvodino kranjsko.

•Kmetovalec• izhaja 15. in zadnji dan v mesecu ter stane 6 K na leto. Posamezna številka stane 40 h.

Udje c. kr. kmetijske družbe kranjske dobivajo list brezplačno.

Inserati (oznanila) se zaračunajo po nastopnih cenah: Inzerat na vsi strani 240 K, na 1/2 strani 160 K, na 1/3 strani 80 K, na 1/4 strani 40 K in na 1/8 strani 20 K. Družabnikom 10 % popusta. Vsaka vrsta v „Malih naznanilih“ stane 90 h.

Urejuje inž. Rado Lah, založba c. kr. kmet. družbe, tisk J. Blasnik na Vsi pisma, naročila in reklamacije je pošiljati c. kr. kmetijski družbi v Ljubljani, Turjaški trg šte. 3.

Ponatisi iz •Kmetovalca• so dovoljeni le tedaj, če se navede vir.

Št. 17. V Ljubljani, 15. septembra 1918. Letnik XXXV.

Blagovno poročilo.

Ljubljana, 15. 9. 1918. — Prezemne cene znašajo za 100 kg pšenice ali pira po 55 K, rži po 53 K, ječmena po 50 K, ovsu po 50 K, koruze po 50 K, prosa po 50 K, ajde po 100 K, graha po 120 K, fižola po 100 K, leče po 150 K, bobu po 90 K, graščice po 50–70 K, zadnjega zita po 50 K, ornatih koruznih storčev po 15 K franko mesto prevzema. Za pšenico, piro, rž in ječmen pa je pri 100 kg dovoljen pribitek pri oddaji do 15. julija t. l. po 25 K, od 16. do 31. julija po 20 K, v avgustu po 15 K, v septembru po 10 K, od 1. oktobra do 20. decembra pa po 5 K. — Mak K 150. — Ogrščica K 100. — Repiš K 97. — Suhe šespije, sto kg, Drž. zak. 290. z dne 5. sept. 1916: a) do 105 kom. K 104. — b) 106 do 130 kom. K 100. — c) nad 130 kom kg K 95. — d) merkant. biago K 65. — Povodi K 120. — Držav. zak. 159 z dne 10. aprila 1917: Sladne kali K 22. — Pivovarniške tropine, posušene K 26. — Tropine solnčnih rož, oluplj. pečk K 25. — neoluplj. K 17. — Tropine bučnih pečk oluplj. K 30. — neoluplj. K 20. — Lanene tropine K 25. — Konopne tropine K 19. — Tropine repnice K 18. — Makove tropine K 24. — Krompirjevi izlučki posušeni K 19. — sto kil, kolodvor obratvališča, brez vrč, vstevši stroške nakladanja. — Krompir pri prostovoljni oddaji do 17. julija 100 K, do 29. julija 84 K, do 10. avgusta 68 K, do 22. avgusta 52 K, do 3. septembra 36 K, od 4. septembra do 1. marca 1919 po 20 K, od 1. marca dalje pa po 22 K. — Seno 25 K, škupa (ržena slama) 14 K, slama od žita, graha, in graščice 12 K, fižolova, bobova, lečina, makova, repična in koruzna slama po 7 K za 100 kg. Jajca. V ozemlju Ljubljane velja kos pri pridelovalcu 28, v trgovini pa 42 vinarjev, v vseh drugih delih dežele velja jajce pri pridelovalcu 20, v trgovini pa 24 vinarjev, glej ukaz c. kr. dež. predsednika z dne 7. nov. 1916 št. 34.201. — Cene za moko. Od 12. avgusta 1918 naprej veljajo sledeče cene za 100 kg: fina moka (0) 250 K, moka za kuhjo 150 K, pšenični zдроб 150 K, krušna moka 100 K, ržena moka 100 K, ječmenova moka 100 K, koruzna 100 K, ovsena 100 K, ajdova 150 K, ječmenj 150 K, ovseni izdelki vseh vrst 150 K, kaša 150 K. — Otrobi: pšenični, rženi, ječmenovi in koruzni 20 K, odpadki od ječmena 35 K, ovseni šrot (odpadki) 40 K, proseni odpadki 35 K, ajdove pleva 20 K. Po teh cenah bo „Zavod za promet z žitom ob času vojne v Ljubljani“ oddajal moko aprovizacijam in sicer franko na vse postaje. Cene, po katerih bodo prodajale aprovizacije po določila deželna vlada.

Žita in moko posreduje občinam Zavod za promet z žitom ob času vojne, podružnica v Ljubljani. Gori označene prevzemne in najvišje cene objavljene so čisto neobvezno glede pravilnosti. Za semensko blago določene so primerno višje cene.

Do c. kr. kmetijske družbe obrniti se je le glede tistih kmetijskih potrebščin, katerih cene so objavljene v družbenih vesteh „Kmetovalca“.

Tržna poročila.

Cene za klavno goved. (Ukaz dež. preds. z dne 10. 3. 1917, št. 8855 in brz. kmet. min. dež. vladi z dne 20. III. 18. št. 15515) — Za 1 kg žive teže veljajo naslednje najvišje cene in sicer: za vola I. kakovosti po K 450, II. kakovosti po 4 K, III. kakovosti po K 350 vstevši doplačilo 1 K; za krave I. kakovosti po K 410, II. kakovosti po K 370, III. kakovosti po K 330; za telice in bika I. kakovosti po K 430, II. kakovosti od K 4. — III. kakovosti od K 340, zakoščeno živino po K 280. Za kalo se sme odbiti do 5% od žive teže v kolikor je živina nakrmljena ali napojena. (Glej lanski „Kmetovalec“ stran 47, 52, in 81.)

Najvišje cene za prasice. (Min. naredba z dne 6. 7. 1916, drž. zak. št. 211.) — Za 1 kg žive teže veljajo najvišje cene in sicer za pitane prasice, ako pridejo res v zakol (iz hleva) po K 550, za debele prasice za nadaljno pitanje, ki so od 60–90 kg težki po 6 K, za mesnate prasice nad 40 kg žive teže po K 470, za pitane prasice pod 60 kg in mesnate prasice pod 40 kg ni določena nikakoli cena, a jo zato določa ukaz. dež. predsednika, ki tu sledi. (Glej pred lanski „Kmetovalec“ stran 103, 118.)

Najvišje cene za prasice, ki jih min. nar. z dne 6. 7. 1916 ne omenja. (Ukaz dež. preds.) Za 1 kg žive teže veljajo naslednje najvišje cene: A. za odstavljene pujske do 3 mesecev starosti: 1) domačega plemena po 8–9 K, križanih pasem po 9–10 K, žlahtnih pasem po 10–12 K; B. za prasice za zakol in sicer: pitane prasice pod 60 kg žive teže in „nepitane“ pod 40 kg žive teže 1) domačega plemena po K 5. — križanih pasem po K 550, žlahtnih pasem po K 6. — Za prasice za plemo, ki so navedeni pod B se sme pribiti še 25%, ako se jih proda za plemo. Za plemenske mrjase in za breje svinje gorenje cene ne veljajo. (Glej lanski „Kmetovalec“ stran 47.)

Svinjska mast in sveže meso po K 780 za kg čiste teže. (Min. nar. z dne 6. 7. 1916.) (Glej pred lanski „Kmetovalec“ stran 103, 118.) Za svinjsko mast pa določa novejši ukaz dež. predsednika z dne 1. 4. 1917 št. 10.384 odškodnino in sicer za 1 kg surove masti po K 7. — svirte svinjske masti po K 8. — (Glej lanski „Kmetovalec“ stran 55.)

Mala naznanila.

Za vsako besedo je naprej plačati 20 vinarjev v denarju ali znamkah, sicer se naznanila ne objavijo. Vsak ud c. kr. kmetijske družbe more na leto brezplačno prijavit eno štirivrstno objavo, tičočo se gospodarskega prometa.

Upravištvo ne prevzema posredovanja.

Suhe gobe (jurčke) kupuje po najvišjih cenah tržnica M. Geršak & Co., Ljubljana Kongresni trg 10. 119

Jesenskih pujskov je dobiti v župniji na Trsteniku pri Kranju.

Tudi letos kupuje **R. Luckmann**, prej J. Leuza nasl. v Ljubljani, za Martinovi (Ahacijevi) cesti 10 po najvišjih cenah raznovrstna zelena, suha cvetja (suha rože), lipor cvetje, korenine, lubje in semena. Kdor si hoče s pridnim nabiranjem zagotoviti dober zaslužek, naj zahteva pojasnila pri imenovani trdki. Cene, ki jih plačujem nabiralcem, so letos izredno visoke. 115

Bencin-motorje z novodobnim parnim hla-dilom s 3 ali 5 konjsk. moči, stalne ali prevozne, zelo priprosti in zanesljivi, najopravnejši za kmetijstvo in obrtnike, pošlje v približno 2 mesecih, ter posreduje vse druge potrebščine in kmetijske stroje, kakor mlatilnice, parilne kotlje za živinsko krmo ali pa za žganjekuho, gnojniščne sesalke itd. ter izdeluje domače mlino z jeklenimi ali umetnimi kamni na roko ali drugo silo, vse po mogoče zmerni ceni Josip Božić, p. Grafenstein, Koroško. 125

Stare konjske in govedne naprege kupuje, popravlja in prodaja Fran Supančič, trg Lamberg, pošta Podpat na Štajerskem. — Nova sedlarska dela izvršuje po naročilu. 144

Rupim vsako množino medu in čebelnega voska. Franc Vokač, Ljubljana, Selenburgova ul. 5. 152

Rupim jabolka in drugo sadje, postavljeno na vagon postaje, malinov sok, kakor tudi par močnih volov ali konj za vožnjo drv. Izvozna dovolila za sadje oskrbim sam. Prosim za ponudbe. Za prodati imam večjo množino prazne vinske posode. Al. Kobal, Studeno, p. Postojna. 162

Lepa kobila breja, tri leta stara, prama, 15 in 1/2 pesti visoka, krotka, pripravna za vsako vožnjo, se proda. Več pove Anton Menčinger, posestnik Lepence 32, Bohinjska Bistrica, Gorenjsko. 162

Izvrstnega psa srednjevelikega, dve leti star, rrga, ki je dober za lov ali za čuvaja, proda Val. Semrov, gostilničar v Dol. Logatcu. 163

Perutninarji! Deset letošnjih Plim-mouth Roks kokoši, prave pasme, ima napreda po 63 do 100 kron komad. oskrbnitvo graščine Fužine pri Ljubljani. 163

Prodajam lepo mlado kobilo 2 leti staro, za ceno po dogovoru M. Ropar, Boh. Bela. 163

Zamenjam lesen gepelj, kolešelj in štiriletno brejo kobilo, vajeno vsaki vožnji, za enoletno lepo kobilo. Sodja Fran, pos., Ribno, pošta Bled, Gorenjsko. 166

C. kr. KMETIJSKA DRUŽBA

je dala naslednja

10

„GOSPODARSKA NAVODILA“

posebej ponatisniti iz „Kmetovalca“ in jih oddaja komad

po 20 vin.

Denar ali znamke je treba ob naročitvi naprej poslati.

1. Zakaj vino črni, kaj je temu vzrok in kako se odmore.
6. Rak na sadnem drevju.
7. Onoženje vinogradov.
8. Kako se iz gnilega grozdja napravi dobro in stanovitno vino.
9. Čiste drože in njih raba v kletarstvu.
11. Navodilo, kako je spravljati in razpošiljati namizno sadje.
12. Kako se pripravi dober vinski kis.
13. Vzroki neplodnosti pri govedih.
14. Kako se pravilno ravna z vinsko posodo.
18. Krmljenje z oljnim tropinami.
20. Čiščenje in precejanje vina.
21. Bradavice pri domačih živalih.
23. Kisli črvicek.
24. Zeleno ali suho cepljenje trti.
29. Vnetje vimena ali volčič na vimenu.
31. Kaj je poprek in kako se pravilno ravna s popkom novorojenih živali.
32. Zavrelka.
34. Trtna plesnoba.
36. Nova naredba kranjske c. kr. deželne vlade glede zvrševanja rezarstva.
37. Kislost (kislota) in razkisanje vina.
38. Vinske napake, kako se jih je ogibati in kako se popravijo, kadar so nastale.
39. Mazanje trti z zeleno galico.
41. Močno krmilo „ribja moka“ kot pospeševalno sredstvo za rast
42. Krležavost ali okrajnost trti.
43. Dolžnost vzdrževanja ograj v obrambo kulturnih zemljišč pred škodo po živini, ki se pase.
45. Kaj je presnavljanje v živalskem telesu?
46. Kaj so bradavice (gobe) in kako jih odpravimo?
48. Kožni izpuščaji pri prasičih.
51. Zdravljenje kužnih bolezni s cepljenjem.
52. Sredstva proti trtni plesnobi.
53. Kteri način zelenega cepljenja trti je najbolj priporočljiv.
54. Nove zakonske določbe o sporih pri kupčiji z živino.
55. Konserviranje sadja brez sladkorja.
56. Kako živi žitni molj in kako se pokončuje.
57. Snetjavost pri žitu.
58. Kako se jajca ohranijo.
59. Natrijev bisulfit kot nadomestno sredstvo za žveplo.
60. Kako se obnavljajo in popravljajo meje?
61. Kdo se naj še zglašuje za državni preživljenski (vzdrževalni) prispevek?
62. Presojanje krmil po škrobnih vrednotah.
63. Garje pri konjih.
64. Apneni dušik, najboljše sedanje dušičnato gnojilo.

Nadaljevanje „Družbenih vesti“.

Vse tukaj navedene kmetijske potrebščine se načelno ne pošiljajo posameznikom, ampak le skupno na naslov podružnic c. kr. kmetijske družbe ali drugih kmetijskih korporacij, ki naj v svojem okolišu nabirajo posamezne naročitve ter potem pri družbi skupno naročijo. Tako se delo zmanjša in udje pridejo mnogo ceneje do teh potrebščin. Le za kraje, kjer ni nobene primerne skupne organizacije, se bodo upoštevale naročitve posameznikov.

* C. kr. kmetijska družba kranjska ima za svoje ude v zalogi sledeče kmetijske potrebščine:

Antiavit v varstvo setev pšenice, turščice, graha grašice, travnih in deteljnih, vrtnih in gozdnih semen vseh vrst pred poljskimi vranami, vrabci, kokošmi, golobi, fazani itd. si je družba zopet nabavila. Osminka kile v dvanajstih litrih vode raztopljenega antiavita zadostuje za impregniranje 130 kg setve ter se razpošilja kot vzorec brez vrednosti. Glede uporabe antiavita opozarjamo na spis »Odvratanje škode po vranah« v »Kmetovalcu« št. 6. z dne 31. marca 1915. Naroča naj se pravočasno pred časom setve, t. j. približno 15. februarja ali 15. septembra. Antiavit se dobi v zaklopnih po 1 kg za 18 K, $\frac{1}{2}$ kg za K 9 50, $\frac{1}{4}$ kg za K 5 50, $\frac{1}{8}$ kg za K 3 —, 50 g za K 1 60.

Brusni kamni, navadni po K 1 — komad.

Eponit, s katerim se vzame vinu vsak zoprn okus ali duh, bodisi po gnolobi, plesnivcu, po sodu, grenkobi itd. stane kg 7 K.

»Ergofor«, fiziološki železo-apneni preparat se imenuje redilni prašek za živino, ki ga priporočajo celo iz živinozdravniške stroke posebno za konje, a tudi za drugo živino. To sredstvo učinkuje baje posebno dobro (Dalje na tretji ovojni strani.)

Ljudska posojilnica

registrirana zadruga z neomejeno zavezo

v Ljubljani, v lastnem domu, Miklošičeva cesta št. 6, nasproti hotela „Union“ za frančiškansko cerkvi

sprejema hranilne vloge vsak delavnik dopoldne od 8. do 1. ure in jih obrestuje po

(5)

Vloge v »Ljudski posojilnici« so popolnoma varno naložene, ker posojilnica daje denar na varna posestva na deželi in v mestih.

4 1/4 %

Rezervni zakladi znašajo nad en milijon kron. Stanje hranilnih vlog je bilo koncem leta 1917 nad 34 milijonov kron.

brez odbitka rentnega davka, katerega plačuje zavod sam za svoje vložnike, tako da dobe le-ti od vsakih 100 kron čistih 4 krome 25 vinarjev na leto.

»Ljudska posojilnica« sprejema vloge tudi po pošti in daje za njih vplačilo na razpolago poštne položnice. Sprejema tudi vloge na tekoči račun ter daje svojim zadrugnikom posojila proti vknjižbi z amortizacijo ali brez nje na osebni kredit proti poročitvu ali zastavi vrednostnih papirjev... — Menjice se eskomptujejo najboljše.

Poštna hranilnica račun št. 828.408.
Telefon št. 185.



Ustanovljena 1882.

Kmetijska posojilnica ljublanske okolice

registr. zadruga z neomej. zavezo

v LJUBLJANI

v lastnem združnem domu na Dunajski cesti št. 18.

Obrestuje hranilne vloge po 4 1/4 %

(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 in do dne dviga.

Stanje hranilnih vlog 23.000.000 kron

Stanje rezervnih skladov: 1.000.000 kron.

ob današnjih slabih prehranjevalnih razmerah pri živini, ki ji primanjkuje močnih krmil in posebno pri konjih ovsu. Tega praška se poklada na dan in glavo:

pri konjih po 2—4 ne polne žlice
pri govedih " 2—6 " " "
pri kozah, ovcah in prasičih " 1—2 " " "

V začetku je treba seveda polagoma navajati žival na ta prašek in šele čez nekoliko dni ji je pokladati določeno množino. Pri vsakem zavoju je zraven tudi primerno navodilo, kako se ta prašek poklada. En zavoj tehtja 1 kg in stane 20 K. Kmetijska družba sama nima še izkušenj s tem praškom, vsled tega ne more jamčiti za uspeh. Želela bi pa, da se preskuša to sredstvo tudi v naši deželi in da podajo svoje mnenje o njem posebno konjerejci, še preje pa morda kočijaži in vozniki, ako je pri konjih ta pripomoček kaj dobro učinkoval, kakor piše živinozdravski list na Dunaju. Ako se oglasi dovolj naročnikov, bo družba priskrbelala tudi to sredstvo svojim članom.

Galun po K 240— sto kg. Polovico modre galice si vinogradniki lahko prihranijo, če k galici za napravo škropivne zmesi vzamejo galun ali žveplenokislo glino. Kolikor dodajo teh snovi, toliko manj drage galice jim je treba, dokazano pa je, da se lahko brez škode za učinkovitost škropiva porabi do polovice galuna ali gline k ostali polovici modre galice. Apna pa je toliko vzeti, kakor navadno. Škropiva, ki je tako prirejeno, tudi dež ne odpere tako hitro iz listja, vsled česar družba vsem vinogradnikom nakup galuna in gline poleg galice vselej prav toplo priporoči.

Žveplenokislo glino namesto galuna, kot primes galičnemu škropivu, ima kmetijska družba v zalogi, ter jo oddaja po 1 K kilogram.

Natrijev bisulfit se rabi kot nadomestno sredstvo za žveplo v kletarstvu, v prvi vrsti za žveplanje sodov in vina. V to svrhu ga zadostuje le mala množina, in cena mu je K 140 kg. Kako se rabi natrijev bisulfit v kletarstvu, dobimo opisano v 1. številki letošnjega »Kmetovalca« na strani 3.

Insektoform, pripomoček proti konjskim garjam se naročuje v ročkah po 3 1/2 litre vsebine, ki stane 25 K in zadostuje za ozdravljenje enega garjavega konja. En del tega zdravila se zmeša z dvema deli vode. S to mešanico se vsak drugi dan umije garjava žival po celem telesu s pomočjo kake cunj, gobe ali krtače in se jo nato pokrije z mehko odejo. Ne sme se pa s tekočino močno ribati po koži. Tako umivanje se ponavlja šest- do osemkrat, četudi izgleda žival že prej zdrava. V posebno težkih slučajih z močno krastavo kožo se priporoča tri dni pred začetkom zdravljenja namazati krastava mesta z vazelinom in po možnosti tudi med prvimi tremi umivanji z insektoformom oprati vsak drugi dan garjavca z lahko raztopino sode in mila. Pozimi, naj se konji pred zdravljenjem ostrižejo. Ko je žival okrevala, naj se temeljito razkužijo jasli, pregraje, posoda, oprava, odeje, obleka hlevskega osobja in posebno hlevska tla z insektoformom. Zdravi konji, ki jih moramo postaviti v okužene hleve, naj se z večkratnim umivanjem z insektoformom obvarujejo pred okuženjem. Insektoform je ravno tako dober pripomoček proti garjam pri žrebetih, govedih, kozah in ovcah. Vendar se nujno priporoča ob zdravljenju z istim po možnosti vprašati tudi živinozdravnika za nasvet. Natančneje se lahko pouči vsak ud kmetijske družbe v spisu, ki je izšel v 15. števil. »Kmetovalca« l. 1918. na strani 114.

Kolomaža dobi družba čez par tednov v sodih po 250 do 260 kg K 240 kg. Kolomaža je najboljša kakovosti in brez otežilnih primesi. Sedaj manjših posod ni dobiti, zato naj podružnice skupno cel šod za ves svoj okoliš naročijo.

Trakove za vezanje snopov (enostaven motvoz) v klopčičih po 2000 gr po K 12— kg.

Fenolfstaleinov reagenčni popir, ki se rabi pri napravi trsnega škropiva, pola ali zaklopnica po 1 K.

Bernadotov vinomer (vinsko tehtnico) za hitro določanje alkohola v vinu mrzlim potom. Cena temu vinomeru je 15 K ter je denar pri naročitvi naprej poslati.

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

Požiralnikove cevi z dvojno tkano cevko za koze po K 29—, z žično cevko za goved št. 3466 po 15 K.

Trokarji so po 8 K komad. Požiralnikove cevi in trokarji služijo v to, da se napenjanje govedi hitro odstrani.

Rastlinski motvoz iz sitja (bičja) je najboljša naravno nadomestilo za rafijo in ima mnogo prednosti napram papirnatim nadomestilom, ker tudi v dežju ne popušča. Kg stane 24 kron. Priporočati je podružnicam v vinorodnih krajih skupno naročitev celega ovoja za 25 kg, ker družba manjših množin posameznikom ne odda.

Tobačni prah je zopet došel in stane kg 60 vin. z ovojem vred. Kdor ga želi v jutasti vreči, mora vrečo sam poslati.

Uspulum je sredstvo za namakanje žita, da že z njim uničijo trosi snetjavosti, ki se nahajajo na vrhu zrnja, kakor tudi druge škodljive glive, ki povzročajo razne bolezni na žitu. Seme, dobro očiščeno in pripravljeno za setev, namakamo eno uro v 80 litrih vode, v kateri smo raztopili 200 gramov uspuluma. Ta množina zadostuje za 100 kg zrnja. Namakamo približno eno uro. Potem žito razgrnemo in osušimo, nakar ga lahko posejemo. Uspulum vsebuje živo srebro in je strupen. Vsled tega ne smemo morebitnih preostankov semena porabiti za človeško hrano. Pač pa ga lahko pokladamo perutnini, toda le tedaj, če ga prej dobro operemo v večih vodah. Uspulum rabimo za razkuževanje različnih vrst semena in proti raznim boleznim in ne samo proti sneti. Vsled tega ga moramo vzeti za razna semena v različni gostoti. Pri namakanju z njim ga rabimo pri prvih sto kilogramih večje množine kakor pri poznejšem semenju, kajti navadno nam ostane nekaj tekočine od prvega namakanja. Tako je potrebno vzeti uspuluma na . . . prvih 100 kg : na sledečih 100 kg :

pšenice in rži	200 g	na 80 l vode	70 g
ječmena	250 "	" 100 "	160 "
ovsa	380 "	" 150 "	200 "
fižola in graba	200 "	" 80 "	70 "

Vode se pri poznejšem namakanju doda toliko, da se dopolni prvotna množina. Kdor se hoče še natančneje poučiti o uporabi tega sredstva in sploh o uničevanju sneti in drugih takih boleznih na žitu in stročninah, naj si pri kmetijski družbi naroči za 10 v Gospodarsko navodilo št. 57. o »Snetjavosti pri žitu«. — Uspulum je barvasti prah, ki se v vodi hitro raztopi in se dobiva pri kmetijski družbi v škatljicah po 50 gramov za 2 K in po 100 gramov za K 360.

Krave

breje ali sveže molzeče,
dalje

starejše telice

iz planinskih dežel

se kupijo.

Montafonska ali pincgavska pasma ima prednost.

Dopisi z navedbo cen na (66)

Najemništvo posesti Lipe, Ljubljana.

Poštni predal 168.

Vabilo na občni zbor

Hranilnice in posojilnice na Viču.

reg. zadr. z neomej. zav.

ki se vrši

dne 29. septembra 1918

ob 11. uri dopoldne

v občinski pisarni
na Viču.



Dnevni red:

1. Otvoritev ter določitev sklepčnosti.
2. Poročilo tajnika.
3. Poročilo blagajnika.
4. Potrditev letnih računov.
5. Volitev nadzorstva.
6. Raznosterosti.

V slučaju nesklepčnosti se vrši pol ure pozneje drugi občni zbor, ki sklepa brez ozira na število navzočih.

Vič, dne 15. septembra 1918.

Načelstvo.

(6) C. kr.

KMETIJSKA DRUŽBA KRANJSKA

je izdala in prodaja naslednje knjige:

Zvezek	Cena K
2. Fr. Stupar: Apno v kmetijstvu	—30
3. Fr. Stupar: Navodilo, kako je sestavljati poročila o letini	—20
6. M. Kostanjevec: O užitninah od vina in mesa	1:50
8. Boh. Skalický: Siljenje ali káljenje ameriških ključev	—30
10. B. Skalický: Kmetijske razmere na Češkem	—70
11. Gustav Pirc: Poglavlje o govedoreji na Kranjskem	—30
12. Pridelovanje in razpečanje namiznega grozdja ter zgoja trt na špalirju. (B. Skalický)	—50
13. O sestavljanju in setvi travnih mešanice. (Weinzierl-Turk)	1:—
14. A. Sivic: Poljudno navodilo za merjenje lesa	1:50
15. Steuert-Jamnik: Soseba Razumnika konjereja	1:—

48 raznih gospodarskih navodil po 20 vin. komad.

J. Komatič,
prodajalec strojev
Ljubljana,
Gradišče štev. 11
priporoča dobro znano
tovarno

WELSIA

ki izdeluje izvrstne
brzoparilnike

vseh velikosti in porabne obremen za kuhanje žganja.

Priporočam tudi

!! decimalne tehtnice !!

od 50 do 300 kg

in (50)

žitočistilnike

(pajkelne)

na 6, 8, 9 in 12 mrež.

Cene po dogovoru.

Viničar

se išče

na posestvo

blizu Vidma

ob Savi.

Ponudbe na

Dr. Lapajne

Krško. (65)

Kupimo

brez presledka rdeče

paradižnike

v vagonih pošiljatvah.

Najcenejše ponudbe prosi

tvornica konzerv

Hagn & Ensmann

centralna pisarna

Dunaj, III., Estegasse 7.

(64)

Polhove kože

kože od krtoy, dihurjev in hrčkov

kupi po najvišjih cenah (61)

D. Kölner

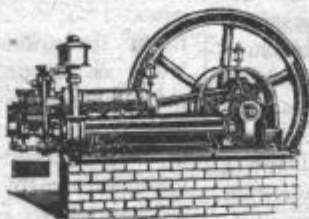
krznarstvo in trgovina s kožuhovino

(Lipsko) Leipzig, Brühl 47.

Pošiljatve prosim po pošti v zavitkih po 5 kg, nakar sledi denar takoj po prejemu.

Gospodarska zveza v Ljubljani

Dunajska cesta — Bavarski dvor. (3)



Velika zaloga vsakovrstnih poljedeljskih strojev iz najslovitejših avstrijskih tovarn.

Zastopstvo za parne kotle znanih tvornic „WELSIA“.

Kmetovalci! Denarni zavodi!
Gozdarske in gospodarske zadruge!

Berite! Lesotrzci! Berite!

A. Sivic

(9)

„Poljudno navodilo za merjenje lesa“.

V omenjeni knjižici je poljudno popisano kako se izračuna telesnina debel posekanega in rastočega drevja ter celih gozdov, kakor tudi obtesanega in razžaganega lesa. Pridelane so vse za tako računanje potrebne tabele. V knjižici se nahaja tudi popis in potrebne tabele za pravilno določanje oblik in razmerij lesa, ki se ima obtesati ali razžagati. Kmetovalec se pouči kako na podlagi tabel izračuna prirastek v gozdu. Dalje so pridružene tabele za določanje prostornine v ogliških kopah in kub. mera drv za kurjavo v prostorninskih merilih kakor tudi popis in potrebne tabele za primerjavo nove dolžinske, ploskovne in kubične mere s staro mero. Cena knjižice proti predplačilu na udelež. c. kr. kmet. družbe K K 1:50.

Kislo vodo

in (35)

vino

razpošilja

A. OSET,

p. Guštanj

(Koroško).

Upravištvu „Kmetovalca“ sprejema

primerne inšerate

po cenah,

ki so razvidne na poglavju.

Objavljenje bo imelo vedno zadovoljiv uspeh, kajti „Kmetovalec“, izhaja (dvakrat mesečno) v 17-tisoč izvodih ter je razširjen po vseh slovenskih deželah

Vinometre »Bernadot« — Asbestov bombaž in prašek — Eponit — Francosko želatino — Lipovo ogilje 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. €