

KMETOVALEC.

Glasiló ces. kralj. kmetijske  družbe vojvodstva kranjskega.

Ureduje Gustav Pirc, tajnik družbe.

Izhaja 1. in 15. vsaki mesec. — Udje c. kr. kmetijske družbe dobivajo list brezplačno, a neudje plačajo s poštnino vred 2 gld. na leto. Naročila naj se pošiljajo c. kr. kmetijski družbi, ali pa dotičnim podružnicam.

Štev. 9.

V Ljubljani, 1. maja 1886.

Leto III.

Vabilo

gospodom družbenikom c. kr. kmetijske družbe kranjske.

v občni zbor v Ljubljani

26. dné maja 1886.

(Zbor je v dvorani mestne hiše in se prične ob 9. uri dopoldne.)

Program obravnavam:

1. Prvomestnik prične zborovanje.
2. Poročilo o delovanji centralnega odbora.
3. Predlog družbenega računa za leto 1885. in proračuna za leto 1887. (Račun in proračun dobijo gg. družbeniki še pravočasno doposlana, razpoložena sta pa v nadrobni razgled v pisarni kmetijske družbe.)
4. Uravnanje družbenih služeb in plač družbenim uradnikom ter služabnikom.
5. Volitev predsednika namesto g. Karola barona Wurzbacha, ki se je odpovedal predsedništvu.
6. Volitev petih odbornikov v centralni odbor in sicer namesto po §. 22 družbenih pravil izstopivših gg. župnika Jeriča, cesarskega svetnika Murnika ter višega davčnega nadzornika Robiča in namesto umrlih gg. oskrbnika Brusa ter veletrgovca Fr. Ks. Souvana.
7. Poročila in predlogi centralnega odbora, med temi tudi predlog o preuredbi družbenih pravil.
8. Poročila in predlogi podružnic.
9. Nasveti in prosti govori posamnih družabnikov.

Opomba. Podpisani odbor vabi gospode družabnike na dan bènega zbora popoldne ob 4. uri k ogledu novih nasadov na družbenem poskuševalnem vrtu.

Centralni odbor c. kr. kmetijske družbe Kranjske.

V Ljubljani, dné 18. aprila 1886.

Jož. Fr. Seunig,
podpredsednik.

Gustav Pirc,
tajnik.

O izdelovanju surovega masla.

Največkrat slovenski gospodar nima prilike, mleka svežega prodati; on mora taisto pretvoriti tudi v izdelke, katere zamore pošiljati v daljne kraje. Taki izdelki so surovo maslo, maslo in sir. Najvažnejši mlečni izdelek je vsakako za naše razmere surovo maslo, zato bodi izdelovanje tega mlekarskega izdelka nekoliko popisano. Marsikateri slovenski gospodar ali gospodinja trdi, da izdelovanje surovega masla skozi celo leto ni mogoče, ali pa, da je cena surovemu maslu prenizka, da se v vročem času ne more dolgo obdržati itd., pa vendar so ta oporekanja ničeva.

Dobro in umno izdelano maslo ima vedno visoko ceno, se vselej lahko proda in prav napravljeno ter hranjeno se tudi dolgo časa obdrži. Pri izdelovanju surovega masla je treba paziti na vsako malenkost, treba se je natanko držati pozneje navedenih pravil, ako se hoče narediti v vsakem letnem času dobro, namizno, surovo maslo. Predpogoj dobremu izdelovanju surovega masla je pa vedno umno ravnanje z mlekom in smetano.

Mleko je zmes, obstoječa iz vode, sirove tvarine, tolščobe, mlečnega sladkorja in neorganskih snovi. Tolščoba, katere je v mleku $2\frac{1}{2}$ do $4\frac{1}{2}$ odstotkov, plava v podobni majhnih kroglic po mleku. Soli, katere so v mleku raztopljene, in katere obdajajo posamezne tolščobne kroglice, ovirajo, če mleko mirno stoji, združenje teh kroglic. Po daljšem mirnem stanju mleka pridejo kroglice na površje, ter narejajo smetano. Pri izdelovanju surovega masla je naša naloga iz mleka ali smetane tolščobne kroglice odbrati, ter jih v kepo združiti. To dosežemo z „pinjenjem“.

Pinjenje ima toraj namen, tolščobne kroglice mlekove tako med saboj zvezati, da se lahko maslena tolščoba zelo zgoščena, pa vendar ne popolnem čisto, odloči, ter da ima vendar še nekaj družih sestavnih delov mleka v sebi.

Sveže mleko ima maslene tolščobe	$3\frac{1}{2}$ odstotkov,
dobra smetana ima	„ „ 28 $\frac{1}{4}$ „
surovo maslo ima	„ „ 83 „

Namen pinjenja se doseže s tem, da se tolščobne kroglice v zato prirejenih posodah „pinjah“ s pomočjo tolčenja, suvanja ali tresenja tako med seboj v dotiko spravijo, da se v kepe združijo.

Umno izdelovanje surovega masla brez toplomera je nemogoče. Smetana ali mleko dejano v pinjo, naj ima 15 stopinj toplote. Le po zimi, ako se v mrzlih

prostorih pini, sme biti smetana oziroma mleko 1 do 2 stopinj gorkeje ali pa v vročem poletnem času za 1 do 2 stopinj hladneje. Drugače in sploh se je pa treba strogo držati toplote 15 stopinj da je ne bo, ne manj ne več.

Prašate zakaj?

Ako se pregorka smetana pini, n. pr. 20 do 25 stopinj topla, kar se žalibog dostikrat zgodi, se maslena tolščba zmehta in zmaže. Pinjenje traja neprijemno dolgo časa, surovega masla se malo dobi; maslo je belo, siru podobno, malo trpežno in menj okusno. Po zimi se zopet premrzla smetana pini; maslena tolščba postane trda in drobljiva, tolščobne kroglice se nerade združujejo in pinjenje tudi neprimerno dolgo časa traja. Navadno ostane tudi precejšen del smetane nespinjen v mleku.

Gori omenjeno, za pinjenje potrebno toploto ima pa smetana redko kedaj, kedar pride iz mlečne shrambe vun. Treba je toraj smetano do te toplote privesti, toda nikakor ne na peči! Ako se na peči smetana še tako pridno meša, del smetane se gotovo preveč pregreje, in vsled tega se pokvari. To prouzroči deloma zasirjenje mleka in nasledek je ta, da pride sir v surovo maslo, kar ne dela surovega masla le neokusnega, ampak tudi netrpežnega.

Smetano privedemo s tem na primerno toploto, da jo pustimo stati nekaj časa v primerno toplem prostoru. Ako jo je treba prav hitro zgeti, postavimo jo lahko v posode z gorko vodo, ali pa prilijemo toplega mleka; ako jo je pa treba shladiti, jo lahko postavimo v mrzlo vodo ali pa ji dodamo malih kosov čistega ledu.

Toraj, če je za pinjenje pripravljena smetana pretopla ali premrzla, ni se treba bati truda, smetano do primerne toplote privesti.

V poletnem času treba je splahniti pinjo z mrzlo pozimi s toplo vodo, preden se prične pinjenje.

Predno denemo mleko ali smetano v pinjo, treba jo je dobro premešati. Paziti moramo na hitrost, s katero se pini; primerna hitrost ni le pri vsaki vrsti pinj drugača; tudi pri eni in isti vrsti je treba najprimernejšo hitrost po skušnji določiti.

Pregibanje v pinji mora biti toliko hitreje, kolikor mrzlejša je pinjina vsebina. Najhitreje je treba piniti sladko mleko, nekaj počasneje sladko smetano, še počasneje kislo smetano, in najpočasneje kislo mleko. Prehitro pregibanje v pinji naredi izdelano surovo maslo mehko in slabo, zato se moramo tega ogibati. Kolikor bolj se pinjenje h koncu bliža, toliko bolj se mora s hitrostjo ponehati, in sicer tako, da je končna hitrost k večjemu polovica začetne hitrosti.

Kot splošno vodilo naj velja, da se sme pinja k večjemu do $\frac{3}{4}$ svoje vsebine napolniti. Ako je v pinji preveč smetane, ni le pinjenje težavno, ampak smetana se tudi speni. Združenje tolščobnih kroglic se s tem ovira, toplota se poviša, maslena tolščoba postaja mehka; konečno se vendar mora del smetane odzvzeti, ako se hoče do zaželenega vspeha priti.

Z natančnim opazovanjem časa, kojega rabimo za pinjenje, hitrosti in toplote, pri kateri se je najbolje pinilo, dobé se pravila za vsak slučaj posebej, katerih se je treba redno dobro držati.

Če smo pri pravi toploti v začetku prehitro piniti, zgodi se dostikrat, da se ne pride do zaželenega vspeha: smetana se speni. S povišanjem toplote in počasnim pinjenjem da se v tacihi slučajih surovo maslo izdelati, a ono je vendar potem le slabše kakovosti. Bolje je za ta slučaj, ako brez povišanja toplote počasneje neprenehoma naprej pinimo in sem

ter tje s posnetim mlekom splaknemo notranje stene pinje, na kojih se drže pene smetane.

Kako narediti lepo trato po vrtilih in parkih.

Prostor, na katerem hočemo zasejati lepo trato, moramo pred vsem dobro prekopati ter skrbeti, da je zgornja plast dovolj rodovitna. Ako je zemlja preahla, priporočajo jo tudi pomešati z najboljšo ilovnato zemljo iz kake njive. Navadno ilovico rabiti nikakor ni dobro. Najboljši čas setve je konec meseca aprila, začetek maja, to je, kedar je uže večina plevela skalila ter se dá ta čas lahko odstraniti. Tudi druga polovica avgusta je primerna za setev. Po setvi je obsejani prostor povaljati, oziroma majhne prostore s primerno desko na znani način potlačiti.

Priporočajo sledečo zmes semen za trato: 1 del *Poa pratensis*, 1 do 3 dele *Solium perenne*, 1 del *Agrostis stolonifera*, 2 dela *Agrostis capillari*. Za posebno lepe trate primešajo 1 del *Cynosurus cristatus* in za senčne prostore 1 del *Poa nemoralis*. Vsa ta semena je pred setvijo dobro pomešati. Za majhne prostore priporočajo gosto setev, in sicer poldrugi funt na 14 štirjaških metrov; na velikih prostorih je ob potih tudi gosto sejati, proti središču pa zadostuje 1 ali pa tudi $\frac{3}{4}$ funta na 14 štirjaških metrov. Izrastlo trato je treba posebno skrbno obdelovati. Glavni pogoj je, trave nikdar ne pustiti dolgo izrasti, ker drugače pogine finejša trava. Plevel naj se pridno izbira.

Pesa.

Ta rastlina ima skoraj v vsakem jeziku po več imen ter je tudi zastran barve, rasti in oblike različna. Za pridelovanje važna je njena razvrstitev na krmensko in sladkorno peso; prva se polaga živini, iz druge izdelujejo sladkor. Obedve imate mnogo parvrsti. Pri sladkorni pesi je treba pomniti, da se k njej prištevajo le takošne, ki ne rastejo vun iz zemlje ali tal. Hektoliter tehta 65 do 70 kilogr. Kaljivost semenu ostaja 3—4 leta. Najbolje ugaja njej gorko, a ne presuho podnebje, zadovolji se pa tudi s slabšim. Zemlja najboljša za njo je debela, pognojena, apnena glina ali lapornasta ilovica, ki ni preveč zvezana. Stori tudi v lahkeji zemlji, peščenem svetu in v nekdanj od morja pokritih legah, vendar pridelki so slabši. Sicer raste v poslednjih legah sprva bujniše, kakor v težki zemlji, vendar kmalu zaostaja, zlasti, ako nastopi suša. Sejejo peso za zimsko ržo, deteljo, lucerno, v praho, dobro gnojeno in vsako leto ukrepleno po umetnih gnojilih. Navadno pride v zemljo za prvo močno pognojitev s hlevnim gnojem; le sladkorno peso sejejo pozneje, ko je gnoj uže razkrojen, sicer pesa nima veliko sladkorja v sebi. Vsakako mora gnoj jeseni podoran biti. Kot postranski gnoj sladkorni pesi velja: razkrojena koščena moka 2—2,5 met. cent., Baker-guano-superfosfat 2—2,5 met. cent., lesni pepel 4—5 met. cent. na hektaro; krmenski pesi pa: guano 2—2,5 met. cent., poudrette 3—4 met. cent., kri 1,4—2 met. centa na hektaro.

Pesa tirja brezpogojno, da jej tla popolnem in globoko prerahljamo. Kjer je močno zvezana zemlja je treba praho pustiti, da si pridobimo dovolj časa za namenu primerno obdelovanje. Nikoli ne smemo opu-

ščati globokega obdelovanja, zato je treba rabiti podzemeljski plug, večkrat z navadnim plugom orati, z brano povleči in z valjarjem povaljati, da je zemlja vsa čista plevela, in dobra in lahka. Skozi zimo pustimo, da brazde zimski mraz prešine, spomladi pa jih zopet s plevelom vred podorjemo in ali navadno povlačimo ali v zloge zmečemo. Sejetvi najbolji čas je v mesecih sušec, april, maj. Semena potrebuje se pri sejetvi razvrstili ali z mašino 20—30 kilogr., pri oni z roko pa 10—15 kilogr., in pri zasajanju za krmensko peso 18.000 do 20.000 mladih rastlinic na hektar. Zavlatijo seme v bolj sušnih zemljah 4 centimetre globoko. Sladkorno peso sejejo v vrste po 40 do 45 centimetrov narazen, v vrstah stojijo pese po 20—25 centimetrov vsaksebi; krmenskimi pesam pa določujejo vrste po 50—60 centimetrov narazen in posamičnim rastlinam v vrstah 45—50 centimetrov vsaksebi stati. Pri sladkorni pesi rabi seme navadno, le izjemno rastlinice, in te le, da popolnijo prazne plehe, pri krmenski pesi pa navadno mlade rastlinice na pesišče presajajo, zlasti v manjših gospodarstvih.

Kjer so z mašino sejali, treba 3—4 centimetre visoke rastlinice šopoma z motiko prekopati. Za sejatev z roko moramo vrste poprej zaznamiti, kjer se ima semena natrositi, kar na različni način delajo. Vsekako je pa navskrižno zaznamovanje ravno povlačene njive potrebno, ker živina vprežna in ljudje uže pri narejanju povprečnih vrst zateptajo podolžne vrste. Ravna sejatev ima še drugih nepravilnosti. Tako na pr. delavci med sejanjem poteptajo prazne prostore med vrstami, da niso poznati, in torej ni mogoče poprej okopavati, dokler niso pese iz tal prodrle, toda med tem je tudi plevel poginjal in je okopavanje prav sitno delo, ker ni kmalu pese videti. Vse to okopavanje težavno dela in moti. Temu se v okom prihaja, ako v določenih daljinah za vrste z okopavnim plugom ali z nalašč za to prirejenim plugičem potegnemo sloge, časih po 3—4 naenkrat. Na grebene onim slogom se polaga seme šopoma. Da so vrste zmiraj enako daleč narazen, 20—25 centimetrov, dobijo delavci toliko dolge šibice in zaporedom izmerijo, kako daleč ima vrsta od vrste biti oddaljena. Vendar delavci so mnogokrat malomarni ter pozročijo marsikaj nereda.

Da se temu nasproti dela, služi poseben vozič na kolesa, po 1 meter v premeru široka, ki sta nataklena na 2 metra dolgo os, kateri so pritrjene trivo-glate, po 4 centimetre široke late, ki so po 20—25 centimetrov narazen, ob koncih z okvirom zvezane, in katere po njivi ali ogonih naprej tiščijo. Dva delavca sta v to svrhu potrebna, ki vozič vlečeta po slogih. Late narejajo jamice v sloge in v te jamice polaga se naposled seme. Zatem se seme na slognih grebenih previdno zagrne. Ko so mlade rastlinice 4 do 5 centimetrov vzrastle, treba jih je razpraviti, da samo po ena tam ostane, kjer je seme bilo vloženo. Druge se opazno izpulijo ter na prazne prostore presadijo. Presajanje krmenske pese vrši se ali z plugom ali na slogih in njihovih grebenih. Na gredicah, kjer bi se imelo pridelovati pesinega semena, seje se spomladi. V ta namen naredijo se 14 do 16 centimetrov narazen jamice, v katere se položijo semena, zagrne, potlači, in, če je treba, z gnojnico zalije. Vhaja-joče rastlinice je treba tukaj varovati proti mrčesom in plevelu. Proti koncu meseca maja so rastlinice prst debele in tedaj presajajo jih v pripravljeno njivo, če le mogoče, v novo brazdo.

Predno jih posadijo, priščipnejo jim na korenu in listkih. Da se plevel zatira in zemlja rahlja, morajo njivo večkrat okopati ter naposled peso osipljejo. Trganje perja moramo zelo odsvetovati, izgovarja je

edino le pomanjkanje krme; pri sladkorni pesi pa se mora popolnem opustiti. Pesa raste in zori 190 do 210 dni. Sladkorno peso pipljejo uže v drugi polovici meseca septembra, krmensko pa v oktobru. Kot orodje rabi plug, vile, lopata, deloma tudi roka. Velike opasnosti je treba pri spravljani sladkorne pese. Solnce nje ne sme obsevati. Zelenje, korenje in zeleni deli pesini se odrežejo do bele mezgovine. Ob enem jo prsti otrebijo, katera se pese drži. Tako pripravljene pese mečejo na majhne kupe, z zelenjavo pokrijejo, dokler nje ne odpeljajo z njive v shrambo. Med vožnjo treba je peso pokrito imeti; pri krmenski pesi te opaznosti ni treba, odreže se gladko le zelenjava, perje, odrezani kosi pesini, snažno zeleno perje poberejo in odpeljajo z njive, včasih pa vse na njivi pustijo in podorjejo. Dostikrat pustijo odrezljaje in perje delavcem proti temu, da izpipljejo peso. Sladkorna pesa daje pridelka: 250—350 metr. centov gomolja in 40—60 metr. centov zelenjave in odpadkov, krmenska pesa pa 300—500 metr. centov gomolja in 60—100 metr. centov perja na hektari. Semena daje ena pesa semenska 0.05—0.1 kilogr., torej se ga dobi na hektari 5—10 metr. centov.

Sladkorno peso spravijo k sladarnam ali sladkornim fabrikam, kjer jo na kupe nagromadijo in s slamo pokrijejo. Shranjujejo sladkorno peso v repnicah in v kletéh, kakor krompir. Enako shranjujejo tudi krmensko peso, zeleno perje takoj spologajo. Za nadaljno ohranitev zmečejo perje v jame ali kadi, kjer se skisa. Pesa rabi za izdelovanje sladkorja, žganjice, jesiha, kavinih surogatov in kot klaja na debelo.

Za peso sejejo jarine, zlasti ječmen, če se dobro gnoji, tudi repo. Za semenske pese izbirajo popolnem razvite, srednje-velike, lepe gomolje, katere kažejo mogoče malo postranskih korenov. Perje odrežejo previdno, ker srce ne sme biti ranjeno; čez zimo treba jih je lepo shraniti, najbolje v repnicah; vmes med plasti s peso denejo plast suhe prsti ali suhega peska. Spomladi jih izsadijo na vrte, 1 kvadratni meter narazen, in se pristavijo količi, na katere se poglane mladike privezujejo. Ves prostor mora biti večkrat oplet in pese osipane. Seme zori meseca septembra ali oktobra. Semenovo steblovje porežejo, shranijo in osmučejo, kedar je popolnem posušeno. Zatem se tanko razgrne, marljivo meša in v večje kupe spravi. Škoduje pesi, vstrajna suša, mraz, srčna gnjiloba, črna plesenj, noveji čas tudi krompirjevi podobna bolezen. Tudi bolhe mnogo nadlegujejo peso.

„Gosp. Glasnik.“

Družbeni novičar.

Seja glavnega odbora c. k. kmetijske družbe

dné 18. aprila 1886.

Seji predseduje družbeni podpredsednik gosp. Jos. Frid. Seunig; navzoči so odborniki gg. Jerič, Detelja, Kastelic, Murnik, Robič, Witschl in družbini tajnik g. Gustav Pirc.

Tajnik poroča, da je dné 17. t. m. dosežanji družbini predsednik gosp. Karol baron Wurzbach to svoje mesto odložil. Odbor vzame to v naznanje ter izrazi zahvalo delovanju odstopivšega gosp. predsednika.

V ime odseka za splošne reči objavi tajnik dogovorjeni spored občenemu zboru, katerega glavni odbor odobri.

Vsled 17. t. m. došlega poročila potrdilo je vis. c. kr. kmet. ministerstvo po glavnem odboru pred-

ložen spored o goveji razstavi v Postojni. Tajnik poroča, da je uže vse pripravljeno, da se bode tako izvršilo objavljenje sporeda.

Visoko c. k. kmetijsko ministerstvo je z odlokom iz dné 23. februarija t. l. št. 2157 podelilo štipendije podkovskim učencem po predlogu glavnega odbora.

Z odlokom c. kr. kmetijskega ministerstva iz dné 2. marca t. l. št. 1405 je sicer potrjen od odbora predloženi račun o podkovski šoli za l. 1885, a to po odstranjenju svote 296 gold. 30 kr. iz stroškov, katera svota je bila porabljena za popravilo pohištva podkovske šole in katero mora družba plačati. Po predlogu tajnikovem sklenu odbor z ozirom na slabe družbene denarne razmere še enkrat prositi ministerstvo, da prevzame to svoto na svoj račun.

Prošnji občine Srednja vas v kočevskem okraji in mestne občine Črnomelj za dovoljenje novih semnjev, katere prošnje je sl. c. kr. deželna vlada glavnemu odboru v poročilo dala, sklenu glavni odbor enako kupčijski kamori ne priporočati.

Izvrševalni odbor gozdarskega shoda na Dunaji v letu 1886. javi, da bode prihodnji shod zopet na Dunaji l. 1887, ter prijavi ob enem referate za prihodnji shod.

C. kr. kmetijska družba v Lvovu prijavi kranjski družbi svojo peticijo na državni zbor o zdanjem stanji kmetijstva ter o sredstvih, to stanje izboljšati.

C. kr. kmetijska družba štajerska ter c. kr. gozdarska in kmetijska družba šlezka javiti družbi sklep svojih občnih zborov, da je vlado prositi za vpeljavo monopola za žganje ter vabite tudi našo družbo k temu sklepu pristopiti. Glavni odbor sklenu, k taki prošnji ne pristopiti.

C. kr. gozdarska in kmetijska družba šlezka v Opavi prijavi svojo peticijo na državni zbor o "vpeljavi uvažnine na žito" in o "popravi domovinske postave" ter vabi našo družbo enaki peticiji predložiti. Glavni odbor uvidi važnost tacih naredeb ter sklenu enake peticije državnemu zboru predložiti.

Odbor vzame na znanje poročilo o delovanju deželnega kulturnega sveta za kraljevino česko.

C. kr. intendantca 3. kóra v Gradcu naznanja potrebe za preskrbljevanje vojakov v letu 1886/7. Izkaz teh potreb je v pisarni kmetijske družbe na razgled.

C. kr. kmetijsko ministerstvo želi proračun potrebin za kmetijski poduk v l. 1887. do 15. junija poizvedeti. Odbor naroči izdelati proračun tajniku G. Piru, katerega naj potem odseku za splošne reči predloži. Odsek naj pa potem glavnemu odboru poroča.

C. kr. deželna vlada predloži konsignacijo o krajih, v katerih bivajo v l. 1886. žebci, kakor tudi pleme in imena teh žebcev.

Visoko c. k. kmetijsko ministerstvo poslalo je družbi za njen poskuševalni vrt 300 kolčev ameriške trte "riparia sauvage" ter ob enem javi, da je ravno tako na prošnjo družbe tudi poslala take trte podružnici v Novomestu.

Tajnik poroča, da je kmetijsko ministerstvo tudi letos zapovedalo kupavati ob priliki premiranja konj remonte za vojake ter da se je ta ukaz uže razglasil v "Novicah" in "Kmetovalcu".

Slavni deželni odbor kranjski nakazal je vsled družbine prošnje in vsled sklepa deželnega zbora subvencijo za družbino drevesnico v znesku 200 gold. Glavni zbor sklenu za to veliko subvencijo predlagati v obnem zboru votiranje zahvale.

Slavni deželni odbor kranjski predložil je glavnemu odboru vsled sklepa deželnega zbora v poročilo več prošinj občin oziroma šol za podporo šolskim drevesnicam. Glavni odbor naroči izdelati tajniku dotično poročilo, in sicer na podlagi razmer, ki so mu znane iz potovanja po deželi.

Prošnjo Janezu Beletu, slušatelju na vinarski in sadjarski šoli v Klosterneuburgu, za podporo mora glavni odbor zaradi pomanjkanja kakega tacega zaklada odbiti.

Prošnji Franja Štuparja, slušatelja više gospodarske šole v Tečinu, da bi glavni odbor pri sl. c. kr. kmetijskemu ministerstvu prosil za izplačevanje druge polovice njegove štipendije, glavni odbor vstreže.

Dva gospodarja, ki sta dobila v jeseni na živinski razstavi premije za svojo goved, ko goved sta pa prodala, ustavljata se vrniti premijo. Odbor naroča tajniku poizvedeti o resničnosti od njih navedenih razlogov.

Prošnji večih občin oziroma šol za brezplačno podelitev sadnega drevja, divjakov, vrtnarskega orodja glavni odbor odbije, ker nima nobenega tacega zaklada.

Gosp. Razingerju v Podkorenu in č. usmiljenim sestram v Ljubljani dovoli glavni odbor prodati bike od družbe kupljene, ker niso več za pleme sposobni.

C. kr. deželna vlada izroči glavnemu odboru v poročanje dopis c. kr. namestništva v Gradci zaradi prepovedanega časa za lov ribe "smoj" (*Lucioperca sandra* Cuv.). Dopis izroči glavni odbor gosp. odborniku Kastelicu v poročanje.

Tržne cene.

V Kranji, 27. aprila 1886.

Na današnji trg je došlo 289 glav goveje živine in 131 prešičev.

	gl. kr.		gl. kr.
Pšenica, hektol. . .	6 98	Ajda, hektol. . .	5 52
Rež, " . .	5 85	Slama, 100 kil . .	2 60
Oves " . .	2 92	Seno, " " . .	3 —
Turšica " . .	5 69	Špeh, fr. kila . .	— 56
Ječmen " . .	5 20	Živi prešiči, kila . .	— —

V Ljubljani, 21. aprila 1886.

Povprečna cena.

	Trg gl. kr.	Magaz. gl. kr.		Trg gl. kr.	Magaz. gl. kr.
Pšenica, hektol.	6 66	7 45	Sur. maslo, kila	— 84	—
Rež " "	5 20	6 23	Jajca, jedno . .	— 3	—
Ječmen " "	5 04	4 98	Mleko, liter . .	— 8	—
Oves " "	3 57	3 28	Gov. meso, kila	— 64	—
Soršica " "	—	6 70	Telečje meso, "	— 68	—
Ajda " "	4 06	5 07	Prešič. meso, "	— 54	—
Proso " "	4 55	4 97	Koštrun " "	— 34	—
Koruza " "	5 40	5 27	Kurecina, jedna	— 42	—
Krompir, 100 kil	3 57	—	Golobje, jeden .	— 17	—
Leča, hektoliter	8 —	—	Seno, 100 kil .	1 60	—
Grah " "	8 —	—	Slama, " " .	1 51	—
Fižol " "	8 50	—	Drva, trde, sež.	7 60	—
Gov. mast, kila	94 —	—	" mehke, "	5 20	—
Svinska mast "	82 —	—	Vino, rud., 100 l.	— 24	—
Špeh, fr. "	56 —	—	" belo, "	— 20	—
" prek. "	72 —	—			