

KMETOVALEC.

Ilustrovan gospodarski list.

Uradno glasilo

c. kr. kmetijske družbe



za vojvodino kranjsko.

Ureja Gustav Pirc, družbeni ravnatelj.

»Kmetovalec« izhaja 15. in zadnji dan v mesecu ter stane 4 K, za gg. učitelje in ljudske knjižnice pa le 2 K na leto. — Udje c. kr. kmetijske družbe kranjske dobivajo list brezplačno.

Inserati (oznanila) se zaračunajo po nastopni ceni: Inserat na vsi strani 50 K, na $\frac{1}{2}$ strani 30 K, na $\frac{1}{4}$ strani 15 K in na $\frac{1}{8}$ strani 10 K. Pri večjih naročilih velik rabat. Družabnikom izdatno ceneje.

Vsa 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. 7.

V Ljubljani, 15. aprila 1904.

Leto XXI.

Obseg: Sosea Razumnika prasičja reja. — Vinska pokušnja v Novem mestu. — Kaj naj ukrenejo občine in živinorejci, da se zboljša reja bikov. — Shod vinščakov v Krškem. — Napravljane presnega masla. — Vprašanja in odgovori. — Gospodarske novice. — Uradne vesti c. kr. kmetijske družbe kranjske. — Listnica uredništva. — Tržne cene. — Inserati.

Sosea Razumnika prasičja reja.

(Dalje.)

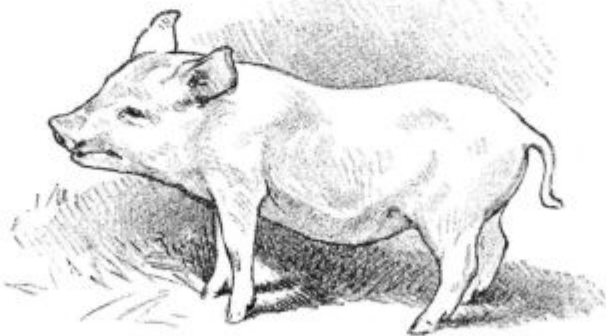
„Poglejte tole 12 mesecev staro prase. Dal sem ga rezati, dasi je dobrega plemena. Prazno je za pleči in hrbet ima vdrt (glej pod 21.). Takih živali umen živinorejec ne sme rabiti za pleme.“

„Ali se taka napaka sčasoma ne popravi?“ vpraša mlinar Vrhovnik. „Ob dobrem krmljenju in oskrbi se morata vendar hrbet in pleča zboljšati.“

„Jaz nisem takega mnenja,“ odvrne sosed. „Recimo, da ta napaka sčasom postane manj očitna; kaj pravega pa vendar nikoli ne bo iz take živali. Veliko bolje je, za pleme izbirati le dobre živali; saj je pri prasičji reji tako več pujskov na izbero. Kakšen dobiček bi pa tudi imel, če bi to prase obdržal za rejo? Mladiči od njega bi imeli večinoma vse njegove napake in bi ne bili za rejo, temveč za mesarja. To pa ni moj namen, kajti večino svojih prasičev prodam za pleme, ker mi to neprimerno več nese.“

„Prav imaš,“ potrdi Kopitar. „Za pleme je odbirati najboljše živali, ki so brez napak.“

„Ali sta ta dva pujska tudi iz enega gnezda?“ vpraša Kopitar, ko mu prideta na hodniku dva pujska naproti. „Silno sta različna“ (glej pod. 22.).



Podoba 21.

Slabo narejen prasiček z vdrtim hrbtom in s praznoto za pleči.

„Da, iz enega gnezda sta,“ odgovori Razumnik. „Eden je revček, iz katerega ne bo nikdar nič prida. Boljšega obdržim za pleme, drugega bom dal rezati in ga opitam.“

„Za pleme puščam najrajši one pujske, ki so ješčji in glede krme neizbirčni. Taki pujski klajo najbolje plačujejo. Pa tudi tisti pujski niso nič prida za pleme, ki čutijo vsako vremensko izpremembo, ki se boje vsake sapice in vsake kaplje dežja, kakor ravno tale revček tu. Tale drugi močnejši pujski se ničesar ne boji; tudi ni bojazljiv in nemiren ter ne plane kvišku pri vsakem šumu. Jaz pri plemenskih prasičih zelo cenim mirno, pa živahno kri. Kdor živali skrbno opazuje, ta bo pri prasičkih že v tej starosti spoznal razliko v njih vedenju. Seveda je treba imeti nekaj vaje.“

„Kakšna naprava je pa to?“ vpraša Kopitar ter kaže na dve cementni koriti na hlevskem hodniku.

„Ob prav slabem, mrzlem vremenu in pozimi izpuščam prasiče na ta hodnik, in v ta korita (glej pod. 23.) jim dajem nekaj krme,“ odgovori Razumnik.

„Prasiči potem kaj radi hodijo venkaj na hodnik, če vedo, da dobe kaj dobrega, na pr. ječmena, itd.“

Tele železne palice čez korita, ki sem jih zato dal narediti, da prasiči ne stopajo s korita se pa ne

sponašajo, ker otežujajo snaženje korit, kar je zelo nepačno. Zelo važno je namreč, da so korita vedno dobro osnažena in da v njih ne ostajajo ostanki krme, ki se spridijo.“

„Vrnimo se nazaj k Ladi,“ pravi sosed ter stopa proti koč, kjer biva krasna mlada žival. „Ta svinja ima praprasken križ,“ razlaga nadalje. „Ona je široka in dolga in na vse strani izvrstno zaokrožena.“ Stegna so mesnata in široka. Prsi so tudi široke in globoke, kar jamči za dobro porabo krme.

Lada je pa bila že z 8 tedni vsa drugačna kakor je 10 tednov stari pujsek, ki smo ga ravnokar videli.

Pa tudi telo Lade je lepo povito, kakor valjar. Trebuh ni stisnjen pa tudi dol ne visi. Najglobokejšo mesto je le za spoznanje niže kakor prsi. Noge so krepke, niso prekratke in ne predolge ter merijo nekako tretjino vse visokosti, kakor je pri žlahtnih prasičjih plemenih za pravo spoznano.“

„Nedavno sem videl svinjo, ktere seski so se tal dotikali,“ pravi Vrhovnik. „Ali je to napaka?“

„To je pač napaka,“ odgovori izkušeni sosed.

„Živali, ki imajo tako nenaravno kratke noge, so že preveč požlahtnjene. Take živali nahajamo pri rejah, kjer se požlahtnjevanje pretirava, kar ni prav, kajti slabe posledice se kmalu začno kazati.“

„Prasičev s prerazvitim telesom a s preslabimi nogami ni mogoče goniti na pašo. Take živali se boje vsake hoje.“

Brez zadostnega pregibanja napaši ali na tekališču pa nihče ne more prasičev trajno rediti s pridom in srečo. Vrhutega se take svinje, kadar so breje, kaj lahko poškodujejo pri vstajanju in leganju.“

„To vse mi je prav razumljivo,“ meni Kopitar. „Razentega je od reje izključiti vse živali, ki imajo ozke prsi, skrivljene noge, ki grdo stoje itd.“

poučuje sosed. „Revni pujski, ki se dobivajo v vsakem gnezdu, se morajo odločno izključiti od reje.“

„Za živinorejca bo najbolje, če bo za pleme odbiral vedno najboljše, najlepše in najbolj rastne živali in bo celó srednje blago izključeval.“

Vinska pokušnja v Novem mestu

Povodom živinorejskega shoda v Novem mestu je

dolenjsko kletasrsko društvo priredilo vinsko pokušnjo, da se dá tujim in domačim udeležencem prilika, prepričati se o dobri kakovosti vin, ki jih prideluje bližnja novomeška okolica.

Pokušnjo je uredil po vzoru velike vinske pokušnje pri VII. shodu avstrijskih vinogradnikov v Kremsu c. kr. vinski nadzornik B. Skalicky.

Dasi je bila vsa stvar nekoliko prenačglo prirejena, se mora priznati, da je vinska pokušnja prav dobro uspela.

Sedemnajst vinogradnikov je razstavilo blizu 50 vrst vina, večinoma iz Trške gore, Grčevja, Vinjega vrha, Bojnika, Smolene vasi, Vinjega dola (Prežek), Straže, Hrušice itd.

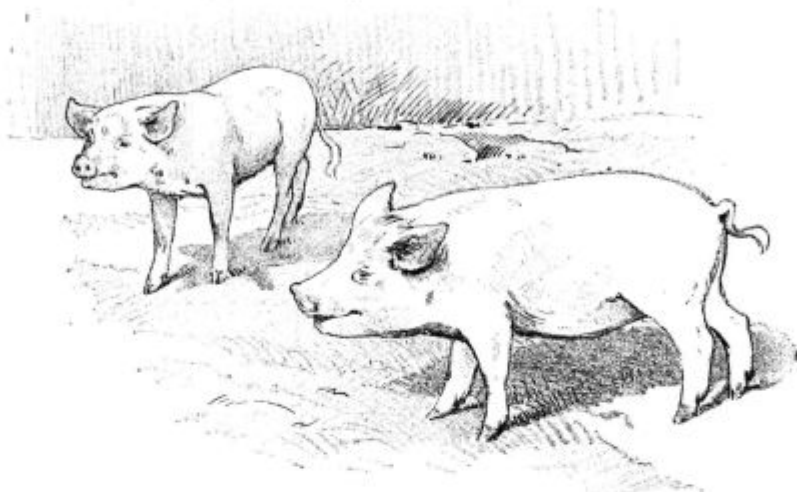
Dva razstavljalca sta poslala vino iz Gadove peči iz krškega okraja in državna vzorna klet tudi belokranjska in vipavska kvalitetna vina.

Kmalu po četrtni uri se je razvila živahna pokušnja od strani obilnih udeležencev.

Udeleženci živinorejskega shoda iz oddaljenih krajev so s pokušnjo pričeli, ker so morali z vlakom ob 1/2 6 oditi, in potem so domačini zavzeli njih mesto.

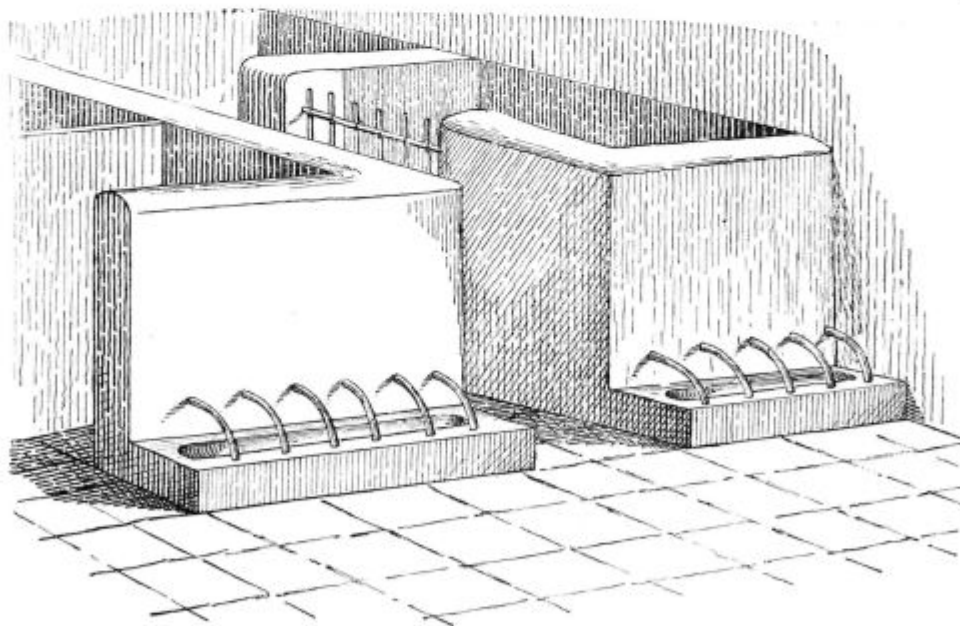
Opazili smo več gg. veleposestnikov, poslancev, duhovnikov, uradnikov, meščanov i. t. d.

Pokušalo se je pridno, od začetka vsa vina po vrsti, pozneje le bolj fina, posebno kvalitetna vina.



Podoba 22.

Prasička iz enega gnezda; eden je revček.



Podoba 23.

Korita iz cementa na svinjakovem hodniku. Železne police čez korita niso priporočene, ker otežujejo snaženje korit.

Od domačih vin iz bližnje okolice so ugajala posebno bela vina g. viteza Langerja (Beršlin), g. Ulma (Kleevž), vinorejske šole na Grmu, dr. Suppanovih dedičev; rdeča vina istih pridelovalcev kakor tudi Majzelnova črnina, Smoletov cviček i. t. d..

Kvalitetna vina iz državne kleti so zaradi fine kakovosti in čistega okusa žela obilo hvale, posebno drašičko belo vino ter slapski rulandec in burgundec.

Z veseljem moramo priznati, da so bila razstavljena vina večinoma čista in finega okusa, brez stranskih tujih okusov, in smo uvideli, da so vinogradniki večinoma že napredovali v kletarstvu, kar je zelo hvalevredno.

Tudi občinstvo je treba pohvaliti. Vidi se, da prevladuje že tudi tukaj čist okus in da so predsodki marsikterih krajevnih domoljubov izginili in da se je njih okus prilagodil sedanjim razmeram.

Večina razstavljenih vin je bila pridelana iz trt na ameriški podlogi.

Razvideli smo, da bo vino iz novih trt boljše kakor iz starih, posebno če se vinogradniki poprimejo finejših, zlahtnih vrst. To so dokazala posebno vina iz državne kleti, vina g. viteza Langerja, vinorejske šole in drugih pridelovalcev.

Kaj naj ukrenejo občine in živinorejci, da se zboljša reja bikov.

(Govoril na živinorejskem shodu v Novem mestu 20. marca t. l. pristav V. Rohrman.)

Izkazi, ki jih sestavljajo naše občine vsako leto o številu krav in bikov, in poročila dopuščevalnih komisij o pregledanih bikih nam kažejo, da je reja bikov po naših krajih še zmeraj slaba. Ne le, da nam skoraj povsodi primanjkuje bikov, ampak je tudi blago, ki se redi, pogostoma slabo in nesposobno za zboljševanje domače živine.

Kakor sem razvidel iz lanskega poročila o stanju bikoreje na Kranjskem, je manjkalo l. 1903. 300 bikov. Če pa pomislimo, kako se menjava to število in koliko se jih med letom poprda, potem se to število še poveča, tako da jih manjka včasih lahko tudi do 500.

Najslabše se godi v tem pogledu raznim občinam po Dolenjskem; pa tudi na Gorenjskem in Notranjskem razmere niso dosti boljše. Kako neugodno vpliva nezadostna in slaba reja bikov na napredek naše živinoreje, o tem smo vsi bolj ali manj prepričani. Pomankljiva plodovitost pri kravah in bikih in slabša zreja, to so nasledki, ki se kažejo v takih razmerah, in kaj to pomeni za žep živinorejca, to vsi vemo.

Da bi se v reji bikov bolj napredovalo, smo dobili l. 1891. poseben zakon ali postavo. Ta zakon predpisuje, da mora priti na vsakih 100 krav in telic po en plemenjak in da morajo občine za to skrbeti, da se redi zadosti bikov. Ko bi se v občini ne redilo zadosti zasebnih bikov, imajo občine dolžnost, da same nakupijo in vzdržujejo potrebne bike. Stroške, ki nastanejo občinam z občinsko bikorejo, naj se razdele, v kolikor se ne pokrijejo z junčevino in z javnimi podporami, med tiste živinorejce ki ne redijo bikov, in župan naj jih izterja kakor občinske doklade.

Dasi je ta zakon samnasebi dober in potreben, vendar ni dosegel svojega namena.

Resnica je, da je ostal s svojimi najvažnejšimi določili na popirju, kajti na prste lahko seštejemo tiste občine, ki so se poprijele občinske bikoreje, četudi je bikov primanjkovalo povsodi in vsa leta.

Naše občine so se po vrsti branile prevzeti to breme na svoja ramena, in tako smo ostali glede bikoreje tam, kjer smo bili pred desetimi leti.

Sedaj se pa utegnejo te razmere vendarle izpremeniti! L. 1902. so se namreč izpremenile nekatere točke živinorejskega zakona, in sicer tiste, ki so delale občinskim zastopom največ skrbi in preglavice in zaradi katerih so se županstva najbolj upirala vpeljavi občinske bikoreje. Izpremenila so se namreč določila, tičoča se pokritja stroškov, potrebnih za vpeljavo občinske bikoreje.

Po novih zakonskih določilih ne bo treba županom izterjevati dotičnih stroškov od posameznih živinorejcev, ampak napraviti se ima pri vsaki občini poseben živinorejski zaklad. Ta zaklad se ima postavno nabirati z dohodki junčevine, ki se bo pobirala od občinskih bikov, potem z dohodki za živinske potne liste, ki so se dosedaj porabljali za druge občinske potrebe, potem z morebitnimi javnimi podporami in s tistim denarjem, ki ga bo plačati bikorejcem pri prestopkih živinorejskega zakona.

Če bi se pa s temi dohodki ne izhajalo, potem določa zakon, da se pokrije primanjkljaj naravnost iz občinske blagajne.

Stem, da dobi vsaka občina poseben zaklad, namenjen edinole za povzdigo živinoreje, se razmere gotovo obrnejo na bolje. Sedaj je upati, da občine, kjer bo treba, res vmes posežejo in da se same poprimejo bikoreje, kakor se je to po nekterih občinah že zgodilo.

(Dalje prih.)

Shod vinščakov v Krškem.

Razen vinskega semnja, ki se je vršil v Krškem v sredo po sv. Jožefu, t. j. 23. marca, kjer se je razprodalo v dobrem poldnevu 1180 hl vina — torej za naše razmere jako veliko, zlasti ker so bile cene razmeroma precej visoke — je krška občina priredila v nedeljo, dne 27. marca shod vinščakov, ki se ga je vkljub slabemu vremenu udeležilo na stotine vinogradnikov in drugih udeležencev iz Kranjskega, Štajerskega in Hrvaškega. Na tem shodu sta se razpravljali dve prav važni točki v obrambo našega vinstva in v povzdigo naše domače vinske kupčije.

Shod so počastili s svojo navzočnostjo med drugimi tudi gg.: državni in deželni poslanec ter deželni odbornik Fr. Povše, zastopnik deželnega odbora kranjskega; baron Lazzarini, vladni zastopnik; ravnatelj G. Pirc, zastopnik c. kr. kmetijske družbe; dr. T. Romih, župan in zastopnik mesta Krškega; deželni poslanec in veleposestnik Ulm iz Kleevža in adjunkt V. Rohrman z Grma pri Novem mestu. Shod so brzojavno pozdravili, želeč najboljšega uspeha, gg.: državna poslanca dr. Tavčar in Plantan iz Ljubljane, deželni poslanec štajerski J. Kočevar iz Ormoža, dr. Schmiederer, župan mariborski, in Girstmeier iz Maribora; dalje Klemenčič, Sirko in Kolarič iz Ormoža.

Gospod vodja Povše, na predlog sklicatelja tega shoda, g. dr. Romiha, izvoljen z vsklikom za predsednika tega shoda, je v jedrnatem, z navdušenjem sprejetem govoru pojasnil pomen in namen tega shoda, na kar je dobil besedo prvi poročevalec, dež. potovalni učitelj g. Fr. Gombač iz Ljubljane, ki je strokovno in statistično pojasnil položaj avstro-ogrškega vinstva pred sklepom vinske klavzule z Italijo in po njem. Kakšno škodo je vinska klavzula prizadejala avstrijskemu vinstvu, naj označuje poročevalčevo pojasnilo, da se je uvozilo

v zadnjih enajstih letih okroglo 12 milijonov hektolitrov italijanskega vina v vrednosti okroglo 300.000.000 K. Z ozirom na to je stavil naslednje, z vzklikom sprejete resolucije: 1.) Visoka c. kr. vlada se vljudno prosi, pri obnovitvi nove pogodbe glede uvoza italijanskega vina v Avstro-Ogrsko po možnosti varovati koristi avstro-ogrškega vinstva ter določiti colnino na italijanska vina ne manj kakor 20 gld. v zlatu. 2.) Visoka vlada se prosi, naj že v prihodnjem državnozbornem zasedanju sklene: a) Zakon, ki naj jasno določi, kaj je „vino“ in kaj se sme prodajati pod imenom „vino“. b) Zakon, ki strogo prepoveduje napravo polvina in umetnih vin v kupčijske namene. c) Zakon, ki odločno prepoveduje vsakršno prodajo umetnega vina, čeprav pod tem imenom. d) Zakon, ki prepoveduje zlorabljanje različnih vinskih imen v reklamno kupčijsko svrhu. Kot drugi govornik je nastopil Ivan Belle, potovalni učitelj na Štajerskem, ki je v svojem poučljivem govoru o izboljšanju našega vinstva obrnil vso pozornost nase. Po njegovem in Gombačevem predlogu naj bi se v bodoče pomnoževalo na Kranjskem malo, a dobrih vrst trt, in sicer španjol ali žlahtnina, silvanec in rizling ter v dobrih legah še beli burgundec. Kjer se pa želi rdeče vino, edino le portugalka.

Po nagovoru gospoda ravnatelja G. Pirca, ki je poudarjal, kaj je dosedaj storila kmetijska družba tudi v povzdigo kranjskega vinstva, ter je obenem omenjal velikih zaslug njenega podpredsednika gosp. Fr. Povšeta v povzdigo vsega kranjskega kmetijstva, je gospod dr. Romih iskreno zahvalil gospoda Fr. Povšeta, da se je potrudil v Krško in da je s tako potrpežljivostjo predsedoval shodu, poročevalca za njuno uspešno in poučno sodelovanje, vse ostale pa za prijazno udeležbo, nakar je gospod predsednik v izbranih besedah zaključil shod, poudarjajoč in zagotavljajoč, da se bo, kakor dosihmal, tudi v bodoče potezel za koristi in pravice našega kmeta.

Napravljanje presnega masla.

(Piše Anton Pevc.)

(Dalje.)

II. Kako je ravnati s smetano.

Smetana se mora takoj zelo shladiti, naj smo jo dobili kakorkoli.

Hladimo pri nas na razne načine. Mlekarnica ima ali hladen prostor, kjer se nahaja zidan jarin s premenjajočo se vodo, ali ledenico. Prave hladilnike dobimo le v onih mlekarnah, ki se pečajo z odpošiljanjem svežega mleka. Smetana se hladi na 15° C; kako se hladi, to zelo vpliva na dobroto masla.

Oglejmo si malo ravnanje z mlekom, preden pride v mlekarno. Mleko se pomolze. Ko je polna golida, se pusti, da stoji v hlevu, dokler niso pomolzene vse krave. Hrani se v posebno omaro, ki se nahaja v kleti ali na drugem hladu. Ista omara 10 ali še več let služi za mlečno shrambo; prestavljala se je iz kota v kot, iz kleti v klet. Kleti se rabijo za vse: za vino, krompir, repo, peso in kar si more kdo misliti. Omara si je potem gotovo nabrala vsakovrstnih živalic, vidnih in nevidnih, ki dobivajo svojo pašo v mleku. Tu stoji mleko 12 in več ur, dokler se ne prinese v mlekarnico, se navzame vsakovrstnega duha, živi vse vrste nevidnih glivic. V mlekarnici se mleko precedi skoz sito, da se iznebi velikih smeti. V mnogih mlekarnicah se niti ne precedi, ampak samo zvaga ali zmeri, in potem pride v jarin ali v kako drugo posodo.

Posnemalnik izčisti mleko in ga oprosti mnogih glivic; pusti mu pa duh in tudi še dokaj glivic. Smetana ima torej isti duh, kakor ga je imelo mleko, in maslo ima duh smetane. A maslo, ki kakorkoli diši, zlasti če ne vsečno, se ne ceni; kupec ne mara zanj. Jaz opazujem, da one mlekarnice, ki se pečajo s pošiljanjem svežega mleka in ki napravljajo maslo le ob času, ko mleko preostaja, maslo veliko lažje prodajajo kakor druge. In tudi one mlekarnice, ki sprejemajo mleko po dvakrat na dan, imajo stalno dobre odjemalce, dočim one, ki ga sprejemajo samo po enkrat, dobijo le težko in nestalne odjemalce ter le proti nizki ceni. Kaj je temu vzrok? Jaz sem se osebno prepričal, kako velik razloček je med maslom različnih mlekaren.

Smetano moramo, če želimo dobiti res dober izdelek, shladiti na hladilniku. Smetana namreč, ko se cedi kod tenka prevleka po površini hladilnih cevi, odda zraku ves svoj slab duh, zlasti duh po hlevu. Zaradi tega naj stoji hladilnik na odprtem, zračnem prostoru, kjer smo gotovi da je zrak res izvrsten, nepokvarjen.

Omenim naj, da je za hladilnik potreben vodovod. Za ta vodovod pa niti ni treba posebne priprave. Če voda teče že iz gore, potem zadostuje napeljati cevi in jih priklopiti k hladilniku; če ne teče iz visokega, potem zadostuje samo pumpa, da sesa in tudi pritiska vodo v hladilnikovi cevi. Vsaka mlekarna je gotovo preskrbljena s svežo vodo. Vsakdo razvidi torej, da bi mlekarno le malo stalo, če si omisli dober hladilnik, a bi mnogo koristilo za izboljšanje pridelka in za povzdigo cene maslu.

Tako shlajena smetana naj se pasteri-zira. Pasterizirati se pravi smetano segreti na 60 do 70° C. S pasteriziranjem uničimo vse one glivice, ki jih s prostim očesom ne opazimo in ki jih znanstveno imenujemo bakterije. Pod tem imenom so zbrane vse glivice, ki povzročajo kisanje, ki ovirajo pravilno kisanje smetane, ki povzročajo napake presnega masla in ki so tudi vzrok raznim boleznim pri ljudeh, zlasti pri otrocih, ki uživajo mleko in mlečne izdelke.

Smetano pasteriziramo 5–10 minut pri toplini 65–68° C.

Pasterizira se z različni pripravami: v pasterjih na paro, v grelnikih z ognjem, v vsaki vroči vodi. Eni nasih mlekaren se je pisalo, naj izdeluje maslo iz pasterizirane smetane. Odgovorila je vsa v strahu, da ji to ni mogoče, ker je šele pričela delovati, in sicer v malem, ter si zato ne more še omisliti pasterja. In vendar delati maslo iz pasterizirane smetane je najbolj preprosta stvar in ne stane čisto nič. Jaz bi priporočal smetano pasterizirati na tale način: Vsaka mlekarna ima gotovo kak kotel (če nima že pasterja na paro ali z ognjem), kjer segreva vodo za pomivanje ali za segrevanje mleka. V ta kotel, napolnjen z vodo, postavimo posodo s smetano in zakurimo, da se voda dobro segreje. Ko se greje voda, se z njo enakomerno greje tudi smetana v posodah. Smetano pa moramo v tem času vedno mešati od zgoraj navzdol. Za mešanje smetane je dobro imeti posebno mešalnico. Ta sestoji iz tenke deščice, 12 cm široke in 15 cm dolge, ki je nasajena na tako dolg ročaj, kolikor je globoka posoda, kjer imamo smetano; na vsak ogel te deščice se naredi okrogla primerno široka luknja. S to mešalnico moremo redno premikati vse dele smetane.

Smetano mešajmo torej vedno, da doseže 65 do 68° C; pri tej toplini jo zdržimo najmanj 5 minut med vednim mešanjem. Ko smo smetano uredili, jo pravilno pasterizirali, potem jo shladimo na 16–23° C, po razmerah letnega časa.

Pasteriziranje s pasterjem na paro ali z grelnikom, ki se greje s kurjenjem, se vrši enako kakor segrevanje mleka za posnemalnik. Samo da se smetana segreje na $70-73^{\circ}\text{C}$, če nam ni mogoče zdržati pri stopnji 65 do 68°C 5 minut.

Smetano medemo ali sladko ali kislo. Iz sladke smetane dobimo 2 do 3 odstotke manj presnega masla kakor iz okisane. Zato bi se morala zahtevati višja cena za maslo iz sladke smetane kakor iz kisle. Smetana naj se pasterizira, tudi če se sladka mede; stem dobimo okusnejše in trpežnejše presno maslo.

Če pustimo smetano, da stoji pri $16-24^{\circ}\text{C}$, se skisa v 18 do 24 urah.

V naših mlekarinah je splošna navada, smetano pustiti na mrzlem prostoru do drugega dne. Drugi dan se smetana umede. Ne vem, ali je vsaka smetana v 24 urah zadosti kisla ali ne, menim pa, da se gotovo ne skisa, če jo postavimo v ledenico, kjer se shladi na $4-6^{\circ}\text{C}$, pač pa, da je še vedno popolnoma sladka. Tudi če jo postavimo na hladen prostor v mrzlo vodo, se ne more skisati. Voda ima poleti $10-12^{\circ}\text{C}$, studenčnica tudi $5-8^{\circ}\text{C}$; a pri tako nizki toplini se smetana ne skisa. Naši mlekarji slepo delajo, kar pri drugih vidijo; prepričati se ne vedo ali nočejo, je li njih delo pravilno. Maslo iz marsiktere mlekarne ni niti iz sladke, niti prav iz kisle smetane; je maslo, kakršnega je dal slučaj.

Poglejmo kisanje smetane. Smetano kisamo zato, da dobi presno maslo svoj poseben aroma, nekaj prijeten duh. Kisanje povzročajo glivice ali bakterije. Pri kisanju so potrebne samo bakterije, ki naj izpremenijo mlečni sladkor v kislino, in še bakterije za aróma; vse druge glivice škodujejo dobroti masla. Kakor sem že omenil, nabere mleko in z njim smetana takoj, ko pride v drobnih curkih iz vimena, vsakovrstnih škodljivih bakterij iz pokvarjenega hlevskega zraka. Te kvarijo pravilno kisanje, uničijo aroma in so vzrok napakam presnega masla. Zaraditega se naravno kisanje smetane, to je, da se prepusti sami sebi, nikakor ne priporoča; prevladujoče neštevne škodljive glivice uničujejo ali ovirajo delovanje koristnih in potrebnih. Sploh, če se hočemo povzdigniti v mlekarstvu med druge narode, naj se naravno kisanje docela opusti. Z naravnim kisanjem se lahko dobiva nekaj časa res fino maslo, potem pa naenkrat opazimo napake v maslu, ki jim ne vemo vzroka.

Mnogoteri se bo morda branil mlekarstvo povzdigniti do popolnosti, kakor je pri drugih narodih, ker tako ravnanje nalaga več dela, on pa hoče imeti mnogo prostega časa. Za takega naj omenim, da je pravo kisanje umetno naravnim potom.

Če namreč pridenemo smetani del mleka, ki je že kislo, pomnožimo v smetani število bakterij mlečne kisline. Te povzročijo, da se smetana hitro izpremeni in zori, ter na ta način nekako zadušijo drugovrstne škodljive glivice.

Dodajmo torej smetani kislega mleka, najsi je že neposneto ali posneto, ali pinjeno; tudi kisle smetane. Najbolj priporočljivo je kisati sveže posneto mleko. S kislo smetano ali s pinjencem se prenašajo enkratne napake na vsakdanje; v kislem neposnetem mleku je tudi mnogo več škodljivcev kakor v posnetem. Če bi se rabilo neposneto mleko za kisanje, naj se vzame mleko od zdrave krave in naj se pazljivo odstrani iz pokvarjenega zraka; ko je kislo, odvezemimo mu gornjo plast smetane, ker se v tej zbirajo vse škodljive glivice. Kisa se takole: Napolnimo prsten lonec s 4 do 6 litrov svežeposnetega mleka. Lonce postavimo v prostor z

dobrim zrakom pri toplini 18 do 24°C . Mleko se skisa v lepo tvarino, na pogled enako porcelanu. Gornja plast se na tenko odstrani, ostalo pa porabi pri kisanju smetane. Za fino, trpežno maslo iz pasterizirane smetane pa rabimo umetno kisavo, čiste glivice mlečne kisline. Naročimo jo vedno kot Chr. Hansens Säureentwickler v obliki praha pri Berta Pich, Königl. Weinberge b. Prag (Česko). Ta je najboljša in trpežna kisava.

Pripravi se takole:

(Dalje prih.)

Vprašanja in odgovori.

Vprašanje 99. V zadnji številki ste pisali o trnkanju prasičev, kar pri nas imenujemo „rinkanje“. Pri nas je trnkanje drugačno; mi porinemo skoz rilec medeno žico, jo zakrivimo in potem oba konca čisto preprosto skupaj zasučemo. Ali je tako trnkanje tudi dobro, in če ne, zakaj ni dobro? (A. B. v R.)

Odgovor: Način, kako se delajo obročki, ki se vtikajo v gornji del prasičevega rilea, da se trnkajo in se ovirajo, da ne morejo riti, je brezpomemben, in je torej pri Vas običajno trnkanje tudi dobro, ker dosega svoj namen. Na eno je pa opozoriti, da imajo po Vašem načinu narejeni obročki tamkaj, kjer sta konca skupaj zavita, ostre špice, s katerimi prasiči lahko drug drugega poškodujejo, kadar se z rilec med seboj zaganjajo, kakor prasiči radi delajo.

Vprašanje 100. Kdaj je pravi čas teleta rezati? (A. B. v R.)

Odgovor: Teleta je rezati od 6 tedna do enega leta. Kolikor prej se režejo, tem bolj izgubijo podobo bika in tem bolje se razvija njih zadnji del. Kolikor kasneje se teleta režejo, tembolj se jim razvijata vrat in prsi. Iz zgodaj rezanih telet se razvijo voli s tanjšimi kostmi, in so posebno dobri za pitanje, dočim so voli iz pozneje rezanih telet močna vprežna živina. V naših razmerah bo najbolje teleta rezati pol leta stara.

Vprašanje 101. Ali kuhan fižol, ki ga mlado tele slastno je, ni škodljiv in ali ga smem poljubno pokladati? (A. B. v R.)

Odgovor: Kuhan fižol je jako tečno krmilo, kajti ima v sebi silno veliko beljakovin ($25\frac{1}{2}\%$) in vrhutega tudi veliko rudninskih snovi, ki so važne za tvorjenje okostja; zato bi kuhan fižol ne bil napačna krma za teleta, a ima to veliko napako, da je silno težko prebaven. Fižol leži dolgo časa v želodcu, močno narašča, napenja ter napravlja trdo blato, grizenje, neprebavnost, naval krvi k glavi itd. Iz tega sledi, da fižol nikakor ni primerna klaja za mlado goved in da se veliko bolje nadomešča z ovsom. Če pa vzlic temu hočete teletom krmiti fižol, pokladajte le kuhanega najmanj 4 mesece starim teletom, in sicer pomešanega z rezanico in kvečjemu $\frac{1}{5}-\frac{1}{4}$ kg na dan.

Vprašanje 102. Imam tri kobile, ki so bile pred tremi leti vse breje ter so se redno in pravilno ožrebetile. Od takrat sem jih redno vodil k istemu in k drugim žrebcom, a brez uspeha. Kaj je temu vzrok in kaj naj storim, da se kobile ubrejšijo? (J. K. pri Sv. M.)

Odgovor: V Vašem slučaju je to gotovo, da žrebci niso vzrok. Kobile tudi niso od narave jalove; dokaz temu, da so bile že enkrat breje. Dejstvo, da se vse tri kobile nočejo ubrejšiti, kaže, da je vzrok v Vašem hlevu, oziroma v Vašem ravnanju s kobilami. Takih vzrokov je vse polno in jako zamotanih. O vsem tem tukaj pisati ne gre, ker nedostaja prostora in bi Vam tudi dosti ne hasnilo. Edino, kar Vam moremo priporočiti, je, da se obrnete do kakega veččaka, ki naj vse razmere preišče, da najde vzrok in Vam potem da navodilo, kako Vam je ravnati.

Vprašanje 103. V mojo drevesnico se je zatepla krvava uš, ki napada mlado in staro drevje. **Kako je najbolje zatirati krvavo uš** in kaj je storiti z drevjem, ki je dobilo vsled te uši za jajce debele bule po vejah in tudi na koreninah? Nekteri priporočajo to drevje izrovati in sežgati. Ali potrdite mojo skušnjo, da nekatere vrste jablan krvava uš rajša napada kakor druge? (I. S. na S.)

Odgovor: Da krvava uš ne škoduje vsem vrstam jablan enako, je resnično, zato Vam priporočamo zlasti tiste vrste razmnoževati, ki uši najbolj kljubujejo. Krvava uš se s korenitimi in pravočasnim zatiranjem da zatreti; ni pa dovolj, da to samo Vi naredite, temveč morajo tudi sosede, drugače ne bo okuževanja nikdar konec. Poglavitno je, da z dobrim obdelavanjem in gnojenjem skrbite za dobro rast drevja, ker dobro oskrbovano drevje najbolj kljubuje temu kakor vsakemu drugemu škodljivcu. Glede zatiranja krvave uši Vam damo naslednje navodilo:

1. Snažnost, ki je povsodi najboljši pripomoček zoper nadležno golazen, je tudi tukaj najboljša. Drevje se mora osnažiti stare skorje, odstranijo naj se vsa skrivališča, koder se uši varujejo mraza in prezimujejo, ogladi naj se deblo vseh grč, ki so nastale po ušeh ali iz drugih vzrokov, ter naj se zamažejo z voskom ali z mažo, o kateri bomo pozneje govorili. Mazanje jeseni z apnom, ki se rabi proti mahu, lišajem in raznim mrčesom, služi tudi tukaj dobro. Končno naj se ne pozabi drevju zadosti gnojiti ter mu dovažati snovi, v nadomestilo onih, ki jih izgublja vsled uši, kajti le takrat se zmanjša škoda pri drevju, ki so jo povzročile uši, če se mu v zadostni hrani vrne izguba ter se bo moglo na ta način razvijati.

2. Star, izkušen pripomoček je ta, da uši mečkamo s prsti. Kamor ne moremo s prsti, pridemo z majhnim, tenkim lesom. Tudi čopič ali krtača se zato rabi; vendar morata biti zmeraj mokra, da se uši ne raztrošajo po njih.

3. Od tekočin, ki se rabijo za zatiranje, zasluži petrolej odlično mesto ter se kakor vse druge tekočine maže s čopičem na mesta, kamor so se naselile uši. Zgodi naj se to pozimi, kadar se drevje snaži ali obrezuje, pa tudi spomladi, kadar zapazimo prve uši, kajti takrat pokončamo v eni uši tisočer zarod. Razširjanje tudi zelo ovira zatiranje tedaj, preden se pokažejo krilate uši. Vendar bodi omenjeno, da se po petroleju uši sicer docela uničijo, da se pa uniči tudi dotični list ali mladika, ki sta bila namazana; zato se poraba petroleja priporoča samo na starejših delih dreves. Za drevesnice se priporoča, da jih prehodimo vsak teden ter sproti mečkamo uši, ki jih opazimo.

4. Brez škode za rane in nežne mladike, ki se na njih nahajajo uši, služi tole mazilo. Loj ali kakšna druga mast naj se segreje, da se raztopi, potem se primeša na 1 kg loja 30 dg tudi razpuščenega kolofonija, končno pa se prilije okoli $\frac{3}{4}$ l petroleja. To pa naj se zgodi med vednim mešanjem vse snovi, ki se potem ohlajena kot rjava maža s čunjo namaže na okužena mesta ter ta vsaj leto dni varuje pred ušmi.

5. Velike, stare in zarasle rane naj se namažejo s 5 % raztopino bakrene galice, ki ne zatara samo uši, ampak varuje tudi les pred trohnobo.

6. Kjer so okužena posamezna ali sploh visokodebelna drevesa, tudi zelo hasni, če se ta pomladijo; vendar se morajo odstranjene veje sežgati, ostali deli drevesa popolnoma osnažiti in nastale rane zamazati.

7. Veje, mladike, celo posamezna, zelo okužena drevesa, posebno v drevesnicah, naj se previdno in popolnoma odstranijo ter naj se sežgo.

Vprašanje 104. V mojem vinogradu se delajo na trtah gobam podobni izrastki, kakor Vam kaže poslani vzorec. Napadene trte se zaporedoma suše. Poleti se

vidi, da se gobe delajo iz kambija, ki iz nekega vzroka stopi izpod razpoke lubadi. Vsaka napadena trta se že prvo leto posuši. Kakšna bolezen je to in kako je nastopiti proti njej? (F. A. v P.)

Odgovor: Popisana bolezen trt je grintavost, ki nastaja vsled poškodovanja kambija. To poškodovanje dela hud mraz konec zime in v pričetku pomladi. Mraz zlasti takrat škoduje, kadar je vsled prejšnjih toplih dni že pričelo kroženje soka. Grintavost se posebno rada kaže v nizko ležečih vinogradih s težko in vlažno zemljo. Največ trpijo trte, ki zgodaj poganjajo. Iz vsega tega morete posneti, da proti grintavosti ni zdravila. Bolezen se prepreči, če se vlažni vinogradi osuše, če se sade trte, ki pozno odganjajo, in če se trte po možnosti visoko čez zimo s prstjo ospo.

Vprašanje 105. Pred dvema letoma zasajen vinograd, ki meri 1500 m² in ima 1000 trt sem letos pognojil s 70 kg superfosfata in s 35 kg kalijeve soli. Sedaj mislim pognojiti še s čilskim solitrom. Koliko tega gnojila naj vzamem, ali bo to gnojenje uspešno in ali se bo že letos poznalo? (A. S. v D.)

Odgovor: Gotovo bo to gnojenje uspešno, in ker ste gnojili z lahko raztopnimi gnojili, se že letos nadejajte uspeha. Čilskega solitra se računa na trto 20—30 g, torej za Vaših 1000 trt 20—30 kg. Če imate vodo blizu, Vam priporočamo gnojiti z raztopljenim čilskim solitrom, seveda če Vam to ne prizadene preveč truda in stroškov. 3 kg solitra se raztopi v 100 litrih vode, in te tekočine se da vsaki trti okoli 2 litra. To gnojenje je seveda močnejše, ima gotov in velik uspeh, a je seveda veliko dražje. Čilski soliter hitro gnoji, a se tudi takoj porabi, zato njegova gnojilna moč kratek čas zdrži.

Vprašanje 106. Imam vinograd z zelo apneno zemljo. Stare trte so na njem dobro uspevale in so imele le semtertja bledico. Ameriške trte pa — zlasti potem ko so cepljene — in sicer tudi montikola, imajo vsako leto bledico, ki traja do julija, včasih še naprej, in nimajo nikake rasti. **Ktere ameriške trte naj rabim za podlogo?** (A. P. S. v D.)

Odgovor: Če ima vinograd tako apneno zemljo, da niti montikoli ne prija, potem Vam ne moremo drugega svetovati, kakor da pričnete s poskusi z nekaterimi križankami, kakor na pr. „monroedre“ ali „rupestris Ganzin“.

Vprašanje 107. Pri nas sadimo vsi umnejši vinogradniki trte v vrste in po 150 cm narazen ter hočemo vpeljati obdelovanje s plugom, ker so delavci predragi (2 K 40 h do 2 K 80 h na dan). **Kakšen plug bi bil za vinograd najboljši**, kje bi se dobil in koliko stane? Pripomnim, da so vrste počez in ne od vzgor navzdol. (A. S. v D.)

Odgovor: Za obdelovanje vinograda je vsak plug dober, ki vsaj 18—20 cm globoko orje ter zemljo obrača in dobro drobi. Ker je obrabljene zemlje v vinogradu važnejše kakor obračanje, zato je vzeti pluge s kratko desko. Tvrdka Mayfarth & Comp. na Dunaju prodaja pluge, ki so nalašč za obdelovanje vinogradov prirejeni, po 58 K. Ti plugi so železni.

Vprašanje 108. Poslal sem Vam vejice od jablan in hrušek, ki so napadene od nekega mrčesa. Napadene mladike jablan se v prvem letu posuše. Kakšen škodljivec je to in kako ga je zatirati? (K. B. v B.)

Odgovor: Poslane vejice so napadene od kaparja, in svetle bunčice na lubadi so posušene samice, pod katerimi je bel prah, ki obstoji iz sila drobnih jajčec kaparja. Poslane mladike so vrhutega pozeble, in je menda ozebljina naredila večjo škodo kakor kaparji, kajti zadnji sicer niso koristni, a zaradi njih se mladike vendar ne suše. Sredstva proti kaparju so: porezovanje in sežiganje napadenih mladik, strganje mladik z ostro ščetjo, mazanje z močno tobakovo vodo in z apnenim beležem.

Vprašanje 109. Delal sem novo pot ob hribu in sem moral zato odkopati 2 m zemlje, vsled česar je nastala poleg poti gola strmina. Strmino sem posejal s travljjo in z deteljo, a nič ni zraslo, dasi je zemlja rodovitna. **Kako naj zaledinim to strmino?** (I. P. v Ž.).

Odgovor: Tako strmino ni tako lahko zalediniti, ker dež preveč izpira in se zemlja sproti po malem udira. Še najhitreje se tak svet zaledini s travo pirnico, tudi ornica ali železna trava imenovana. To je tista trava, ki se dobiva na vseh zapleveljenih njivah in ki dela one dolge kolenčaste korenine. Te korenine se na razorani njivi z brano skupaj zavlečejo, na kakih 10 cm dolge kosce razsekajo in potem s prstjo in kravjakom zmešajo. Ta zmes se po strmini namaže, korenine se primejo, pirnica prične rasti, se kmalu močno razrase in dobro ter močno zaledini svet, da ga tudi hudi nalive ne odnašajo.

Vprašanje 110. Imam doječo svinjo, ki žre mokro steljo. Pri nas pravijo, da taka svinja ni zdrava. Ali je kaj resnice na tem in kako jo je zdraviti? (I. J. v L.).

Odgovor: Če svinja žre steljo, prav gotovo ni zdrava, in sicer je bolna v prebavilih. O tem bomo še podrobnje pisali v letošnjem „Kmetovalcu“ v spisu „Sosea Razumnika prasičja reja“. Če ima svinja v želodcu preveč kisline, hoče to kislino po naravnem nagonu zadošiti, zato pije gnojnico, ali pa žre mokro steljo. Skrbite za največjo snago v koritih, ker se ostanki v koritih kisajo in delajo obilico kisline v želodcu. Tudi krma je večkrat vzrok, zato jo premenite in pokladajte bolj suho klajo, ki ni kisanju podvržena. Svinji dajte priliko, da se na planem izprehodi in da bo mogla pojesti nekaj prsti, ker prasič prst neobhodno potrebuje.

Gospodarske novice.

* **Rastlinske bolezni.** Sedaj ob pričetku rasti opozarjamo vse tiste, ki zapazijo kake rastlinske bolezni ali škodljivce in jih ne poznajo, oziroma ne vedo, kako jih je zatirati, naj se obrnejo na c. kr. postajo za varstvo rastlin (k. k. Station für Pflanzenschutz) na Dunaju, II. Trunnerstrasse 1. Ta postaja daje vsa pojasnila brezplačno. — **Bolne rastline** je pošiljati zavite v vlažen mah, živalske škodljivce, v kolikor to gre, pa hranjene v špiritu.

* **Modre galice** je kupila družba jeseni 10 vagonov, dva vagona več kakor lansko leto, a ta galica je že vsa oddana in še vagon več, ki ga je družba še dobila, četudi nekoliko dražje, a ga je vzlje temu oddala za prvotno določeno ceno, t. j. po 54 K 100 kg. Ker bo pa galice vzlje temu še manjkalo, se je družbi posrečilo dobiti še dva vagona, seveda po višji ceni, zato **bo oddajala družba modro galico od sedaj naprej po 55 K 100 kg.** Novi naročniki bodo torej morali galico po tej ceni plačevati. Opozarjamo, da je galica danes na debelo, t. j. pri naročilih v celih vagonih, v Trstu že po 56—57 K metriski stot, in sicer veliko slabša ameriška galica kakor naša, ki je najčistejše avstrijsko, oziroma nazadnje kupljeno, nemško blago. Sedaj je avstrijska in nemška galica do konca julija vsa razprodana. Podružnice in vinogradniki, ki hočejo še kaj galice, naj se torej nemudno zglase.

* **Voznino za modro galico**, ki jo naroče podružnice, bo družba tudi letos plačala, ker je visoki deželni odbor iz deželnokulturnega zaklada obljubil podporo v istem znesku kakor lani. Ker bo pa letos treba razposlati preko 13 vagonov, a lansko leto smo jih le 8 oddali, zato bomo mogli plačati le železniške stroške, ne pa prevažanja na vozovih. Imovitejši udje podružnic naj izvolijo prevažanje od kolodvora brezplačno izvršiti. Podružnice prosimo, da postrežejo z galico po znižani ceni tudi onim neudom, ki zaradi revščine ne zmorejo toliko, da bi bili udje družbe.

* **Zmleto žveplo proti plesnobi na trtah** bo družba imela letos v zalogi le v najfinjši kakovosti, in sicer z $\frac{99}{100}$ finosti po Šanselu. To žveplo je res za 2 K dražje kakor manj fino zmleto, a zato se ga vsaj $\frac{1}{4}$ manj potrebuje in je tudi jačje v svojem učinku. To „ventilirano“ žveplo bo družba oddajala v vrečah po 50 kg po 17 K 100 kg.

* **Trtne škropilnice** oddaja družba svojim udom po 18 K, nahrbtne žveplalnike po 19 K. Revnim vinščakom se cena za škropilnice primerno zniža. Opozarjamo na dotični razglas med uradnimi vestmi v predzadnji številki.

* **Semena, umetna gnojila, klajno apno, živinsko sol i. t. d.** ima družba vedno v zalogi, in prosimo ozirati se na cene in določila v zadnji številki. Semenski krompir je pošel in se ne oddaja več.

* **Ribniški semenski fižol**, lepo izbran, pristen ter priskrbljen od družbenih udov v ribniški dolini, oddaja družba, dokler je kaj zaloge, svojim udom po 30 h kilogram. Ker tudi letos ni veliko tega semenskega blaga in je naša zaloga celo manjša kakor lansko leto, zato bomo mogli postreči le tistim, ki se pravočasno zglase.

* **Močna krmila so cenejša.** Ker so cene tem krmilom izdatno padle in ker je družba za eno leto sklenila kupčijo na veliko vagonov, more od sedaj naprej lanene in sezamove tropine izdatno ceneje oddajati svojim udom. Lanene tropine stanejo 16 kron in sezamove tropine 14 kron 100 kg. Oboje tropine se oddajajo le v vrečah po 50 kg. — Pokladanje tropin je vsestransko boljše kakor pokladanje otrobov, katerih cena gre sedaj močno kvišku. $\frac{1}{2}$ kg tropin veliko več izda kakor kilogram najboljših otrobov.

Uradne vesti c. kr. kmetijske družbe kranjske.

Seja glavnega odbora dne 28. marca 1904.

Seji je predsedoval družbeni predsednik gospod deželni glavar pl. Detela, navzoči so pa bili: družbeni podpredsednik gospod ravnatelj Povše, odborniki gg. prof. Barbo, baron Liechtenberg, inženjer Pavlin, višji živinozdravnik Pavlin, Pogačnik, Rohrmann, dr. pl. Wurzbach, Žirovnik in družbeni tajnik, ravnatelj Pirc.

Glavni odbor je končno odobril nakup 8 orlov velikega posestva ob državni cesti v Gornji Šiški od g. Matjana, kjer se ustanovi nova drevesnica, kmetijsko preskušališče in osrednje vzrejalšče za kuretino.

Tajništvu se je naročilo priskrbeti načrte za stavbe v novi drevesnici ter načrte za delovanje, da se bo mogel glavni odbor o vsem tem posvetovati in sklepati.

Glavni odbor je radostno vzel na znanje dopis ravnateljstva kranjske hranilnice, ki je pripravljena dati družbi 30.000 K na tak način, da stroški za novo drevesnico ne bodo prav nič obtežili družbenega denarnega uspevanja.

Na podlagi došlih prošenj je glavni odbor odločil, katerim prosilcem je dati simodolske bike plemenjake proti polovični kupni ceni.

Tajnik je poročal o nakupu simodolskih bikov in je omenil, da je bilo z njim na Tirolskem tudi nekaj kranjskih gospodarjev, ki so kupili 9 krav in 6 telet čistega simodolskega plemena, ter je poudarjal, koliko koristi so ti gospodarji še drugače imeli od tega potovanja, ker so imeli lepo priliko videti marsikaj poučnega iz umnega kmetijstva, zlasti iz živinoreje. Tajnik je poudarjal, da bi taka poučna potovanja, zlasti v Švico med tamošnje umne kmete, imela velik uspeh, zato je glavni odbor sklenil izposlovati podpore, da se že letos priredi tako poučno potovanje v Švico.

Glede državne podpore za govedorejo je odbor sestavil predloge, ki naj se sporoče c. kr. deželni vladi.

Zastran nastavljenja potovalnega učitelja za mlekarstvo je glavni odbor z radostjo vzel na znanje dotični odlok c. kr. kmetijskega ministrstva ter se je posvetoval o predlogih, ki jih je staviti c. kr. deželni vladi.

Glavni odbor je imenoval svojega zastopnika v stalni mlekarški odbor na Dunaju ter je sklenil, v pokritje stroškov tega odbora prispevati na leto 50 K.

Odbor je sklenil obrniti se do c. kr. kmetijskega ministrstva, da se pri c. in kr. diplomatskih zastopih nastavi kmetijski veščaki.

Podružnicam v Sodražici in pri Sv. Gregorju se je sklenilo dati brezplačnega sadnega drevja, da ga razdele po krajih, ki so bili to zimo prizadeti po zledu.

Prošnjo občine Mengeš za dovolitev novega živinskega in kramarskega semnja je glavni odbor sklenil priporočiti.

Odbor je sklenil, da bo prihodnja seja prvi ponedeljek v maju.

Novih udov se je zopet zglasilo 68, ki jih je odbor sprejel. Njih imena objavimo svoječasno na tem mestu.

Za nove ude so se zglasili in so bili sprejeti: (Nadaljevanje.)

Učakar Francišek, posestnik in župan v Špitaliču; Piskar Ivan, posestnik v Motniku; Križnik Francišek, posest v Motniku; Brvar Josip, posestnik in organist v Motniku; Grabnar Gašper, posestnik v Motniku; Černič Ivan, posestnik v Bednju; Jurjaševič Jakob, posestnik v Središču; Zorec Francišek, posestnik in trgovec v Ljubljani; Pogačnik Francišek, posestnik v Dovjem; Fugina Jure, posestnik v Cepljah; Cajnar Matja, posestnik v Križevski Vasi; Štrukelj Ivan, posestnik v Žirovnici; Vester Josip, posestnik in gostilničar v Zagorici; Vrtnšek Davorin, gostilničar na Bledu; Piber Ivan, posestnik v Gradu; Zrimec Ivan, pos. in mesar v Gradu; Ulčar Matevž, posestnik v Gradu; Volč Anton, posest. na Vrhnikih; Petkovšek Štefan, posestnik na Drenovem griču; Oblak Francišek, posestnik in gostilničar na Drenovem griču; Umek Ivan, posestnik na Stari Vrhnikih; Kandare Francišek, odvetniški uradnik v Ljubljani; Zaletel Ivan, posest. v Slanečah; Koman Albin, posestnikov sin v Vižmarjih; Jamnik Francišek, posest. v Gunceljnah; Šusteršič Lorenc, posestnik v Vižmarjih; Vidmar Anton, posest. v Ambrusu; Vehovec Josip, posestnik v Voklem; Hubad Francišek, c. kr. dež. šolski nadzornik v Ljubljani; Krševan Ivan, posestnik v Črnicah; Mlinarič I. posestnik v Lugu; Lackner Josip, posest. v Verdrengu; Fritz Jakob, posestnik v Knezjem Polju; Ogorevc Miha, usnjari v Pišecah; Kavčič Francišek, posestnik v Zagorju na Krasu; Rozman Francišek, pos. na Dobrovi pri Ljubljani; Jenko Matej, nadučitelj v Mirni; Novak Francišek, posest. v Straži; Rugelj Ivan, trgovec v Mirni; Sitar Anton, posestnik na Stari gori; Škarja Alojzij, posestnik v Mirni; Šular Anton, posestnik v Terbincu; Tomažič Ivan, posestnik v Otavniku; Planinšek Karol, posestnik v Mirni; Piškur Francišek, posestnik in trgovec v Trebelnem; Poljanec Ivan, posestnik v Polju; Roštan Francišek, posest. v Praprotnici; Žagar Anton, posestnik na Brezju; Kramar Anton, pos. v Mirni; Gorenjec Ivan, posestnik v Hrastnem; Steklesa Terezija, posestnica v Kamnjem; Metelko Francišek, posestnik v Roženberku; Sotlar Josip, posestnik v Dečnih Selih; Lorenčič Francišek, posestnik v Senarski; Dvornik Ivan, posestnik in mlinar v Cerkljah; Omrza Josip, posestnik v Cerkljah; Žibert Francišek, posestnik v Cerkljah; Žibert Ivan, posestnik v Cerkljah; Omrza Miha, posest. in kovač v Župeči Vasi; Furlan Ivan, posestnik v Podragi; Lovšin Ivan, posestnik v Brežah; Seifrid Jakob, posestnik v Janževem Vrhju; Zorko Ivan, posestnik v Čagoni; Zorko Jakob, posestnik v Čagoni; Pičko Anton, p. d. Duič, posestnik v Kloštru; Stražišnik Ivan, p. d. Furdank, posestnik v Tolstem Vrhju; Primec Josip, posestnik v Trnovem; dr. Graselli Mirko, c. kr. sodni pristav v Ilir. Bistrici; Finžgar Francišek, posestnikov sin v Zabreznici; Zima Ivan, posestnik v Žirovnici; Porenta Jakob, posestnik pri Sv. Dubu. (Dalje prih.)

Vabilo

k občnemu zboru kmetijske podružnice v Studenem pri Postojni, ki bo v nedeljo, 24. t. m. ob štirih v šolski sobi.

S P O R E D :

1. Načelnikov pozdrav.
2. Tajnikovo poročilo.
3. Blagajnikovo poročilo.
4. Posvetovanje o nakupu travniške brane, sadnega mlina in stiskalnice.
5. Posvetovanje, kako bi se nabiralnica za mleko preosnovala v samostojno mlekarnico v Studenem.

Kmetijska podružnica v Studenem,

dne 11. aprila 1904.

Jožef Magajne,
načelnik.

Mihail Mežan,
tajnik.

St. 7007.

Razglas.

Na podstavi ces. ukaza z dne 15. septembra 1900, drž. zak. št. 154, s katerim so bila premenjena nektera določila ces. ukaza z dne 2. maja 1899, drž. zak. št. 81., o odvrčanju in zatiranju svinjske kuge, in v zmislu ukaza ministrstev za notranje stvari, za pravosodje, za trgovino, za železnice in za kmetijstvo z dne 18. septembra 1900, drž. zak. št. 155., se v sporazumljenju s c. kr. kmetijsko družbo za Kranjsko razglašajo za **II. četrtletje 1904** nastopna

vrednostna tarifa

za vsak kilogram žive teže pri zdravih prasičih za rejo, da se določi odškodnina po določilih člena I., § 3. b, ces. ukaza z dne 15. septembra 1900.

A. Prasiči za rejo

deželnega plemena:

- | | |
|---------------------------|--------|
| 1.) Prasički do 3 mesecev | K 1:60 |
| 2.) Prasiči do 1 leta | > 1:30 |
| 3.) Prasiči nad 1 leto | > 1:10 |

B. Prasiči za rejo

iz križanja z angleško pasmo:

- | | |
|---------------------------|--------|
| 1.) Prasički do 3 mesecev | K 1:70 |
| 2.) Prasiči do 1 leta | > 1:40 |
| 3.) Prasiči nad 1 leto | > 1:14 |

C. Prasiči za rejo

čistega plemena (angleški), importirani ali doma zrejeni:

- | | |
|---------------------------|--------|
| 1.) Prasički do 3 mesecev | K 2:— |
| 2.) Prasiči do 1 leta | > 1:50 |
| 3.) Prasiči nad 1 leto | > 1:18 |

Za one prasiče, ki so bili uradoma zaklani in se je pri njih našlo, da so bili okuženi, se s pridržkom določil §§ 5. in 6. ces. ukaza z dne 15. septembra 1900, toda brez drobu, v popolnoma iztrebljenem stanju, daje povračilo iz državnega zaklada samo v znesku 50 odstotkov zgoraj navedene vrednostne tarife. Pri plemenskih prasičih pa pristojajo k gori navedenih vrednostnih postavkih dognanim odškodninam še 25%, dodatek (§ 3. c ces. naredbe od dne 15. septembra 1900).

C. kr. deželna vlada za Kranjsko.

V Ljubljani, dne 9. aprila 1903.

Listnica uredništva.

I. K. pri Sv. T. Če ni bilo konkurenčne obravnave, tedaj nobeden ni zavezan plačati, razen tistih, ki so podpisali.

S. D. na O. V taki višini uspevajo one vrste zelenjadi, ki so zgodnje. Izbrati jih morete iz vsakega cenika kake semenske trgovine.

J. S. v Z. Ktero bolezen imenujete prasičjo kugo? Ta, ki se razume pod tem imenom, je neozdravljiva, in drugega sredstva proti njej ni, kakor prasiče varovati, da je ne nalezejo. Karbolna kislina nalezanja ne prepreči; istotako je balzam brez vsake vrednosti.

I. J. v L. Osem tednov star prasiček, ki je rezan in ima zadaj kilo, se pač da popraviti z operacijo, ki jo more pa le živinozdravnik izvršiti. Stroški za operacijo se pa pri Vas nikakor ne izplačajo. Odebelite prasička in ga prodajte kar najprej mogoče mesarju, ali pa ga za dom porabite.