

„Gospodarska priloga“

priložena od

štajerskega gospodarskega društva.

L. 1883.

12. avgusta.

Štev. 14.

Vabilo k potovalnem zboru Celjske podružnice,

ki bo v nedeljo, 12. avgusta t. l. v Doberni v šolski hiši ob treh popoldne.

Dnevni red: 1) Svičano podeljenje darila za poale Janezu Puckmeister, ki je že 31 let hlapec na grajsini v Lembergu. 2) Predavanje gospoda Kalmána, ravnatelja Mariborske sadije in vinorejske šole, o sadjereji, oziraje se posebno na tiste sorte, ktere naj bi se gojila po naših krajih. 3) Samostalna predavanja. — K tem zboru smejo tudi priti taki, ki niso udje kmetijske družbe.

Predstojništvo podružnice.

Oznaniilo.

Visoko c. kr. ministerstvo notrajnega je oznanilo po poobčenji vkupnega ministerstva s pisanjem od 17. t. m. št. 8643, da je goveja kuga v Bosni in Hercegovini popolnoma nehalá.

Zato dovolim po razumljenji z k. Ogerakim ministerstvom za poljedelstvo, obertajno in kupčijo v Budapešti in z Horvaško deželno vlado v Zagrebu, da se napeljavajo in prepeljavajo vse tvarine, prihajajoče od prebavalne živine, če so posušene, brez posebnega dovoljenja v in skoz naše kraje s pogojem, da imajo poslano tvarino saboj postavno zapovedano spridevalo, da prihajajo iz taciñ krajev, kjer ni goveje kuge, da niso ležale po okuženih krajih ali se prevaževale skoz okužene kraje. Po ravno taciñ pogojih dovolim tudi prevaževanje in vpeljavanje cunj (štrac), če je spričano, da so oprane ali očiščene s karbolno kislino (Karbolskure) in so zašite v terdne platnene šaklje.

Imenovano živino samo pak bodi si prevaževati skoz deželo ali goniti in voziti jo v našo deželo ostane doslej še prepovedano.

Gradec, 19. julija 1883.

C. kr. namestnik: K. Beck.

V poboljšanje mlekarije.

Da se da mlekarija še zlo povzdigniti in poboljšati v obče, posebno pa po naših krajih, in da je dandanes to poboljšanje že potrebno, tega ni treba več dokazati.

Vzrok, da se je posebno pri nas tako malo gledalo na mlekarijo, bil je nizka cena mleka in vseh drugih tvarin, ki se iz njega napravljajo, ali pa težavna prodaja teh reči.

Toraj je pred vsem treba, če hočemo mlekarijo povzdigniti, da se ji odprejo obširni in tudi oddaljeni kraji za prodaj, kakor tirjajo sedajne razmere.

Da bi se to doseglo, ustanovlja se Avstrijska kupčijska družba za mlekarijo s omejenim poročtvom, ktera si je stavila namen, pomnožiti pripravljanje vseh tvarin, ki se delajo iz mleka, ter jih spraviti v primerno ceno, bodisi na svoj ali ptuj račun, da bi povzdignila mlekarijo s vsemi sredstvi, ki so dostojna za to, bodejo naj si kupčijska, umetniška ali drugačna, dajati udom denarja na posodo, da so v stanu pripravljati mlekarijske tvarine, omogočiti prodajo in jim pripravljati vsa orodja in pripomočke, ki jim mlekarijo napravljajo denarja vredno. Vstano-vitev take družbe zagotovi prodajalcu, da proda svoje reči za gotovo po dobri ceni, na drugi strani pak so zagotovljeni tisti, ki potrebujejo taciñ tvarin za vžitek, da dobijo vsaki čas dovolj in dobrega, nepo-pačenega blaga po nizki ceni, in da ostane blago vsak dan enako.

Družba bo prodajala hitreje in boljše mlekar-ske reči kakor je posameznemu mlekarju mogoče, ker ona se more in ve vedno ravnati po vsolnih trži-nih cenah, toraj bo pošiljala blago vsaki čas na tiste kraje, kjer se prodaja naj lažje in najboljše. Nadalje bo odpravila družba take kupčevalce, ki kupujejo na drobno, plačujejo slabo in si vtikajo grozne dobičke v svoje žepé, družba bo jemala za svoje stroške le prav nizke procente, le kolikor jo stane samo opravljanje, ter zagotovi vsacemu mlekarju nar boljše prodajo, ki je mogoča.

Ravno tako pak se tudi godi tistemu, ki mora kupovati tih tvarin, kupil jih bo bolj po ceni kakor posred drugod, dobil bo nepopačenega in nepokvar-jenega blaga, kupil bo kolikor hoče po svoji želji,

ker družba imela bo vedno dovolj dobrega nepopačene-
nega blaga na zalogi.

Ta družba delala pa bo tudi korist celemu
kmetijstvu, ker gotovo bo napravila, da se bo redilo
več živine, živina pak da dobrega gnoja, in gnoj je
neobhodno potreben za dober razvitek poljskih in
travnjskih pridelkov. Toraj bo družba omogočila
boljše zemeljske pridelke.

Kakor bilo je rečeno, pečala se bo družba z
vsemi tvarinami, ki se napravljajo iz mleka. Samo
od začetka se bo pečala še s sirovim maslom (but-
rom). Vzroki, kateri v začetku samo sirovo maslo
priporočajo, so mnogoteri. Pred vsem varovati se
mora družba pri velikanskem razširjanji začetni po-
pravljati vso mlekarstvo kupčijo, na primer: kupčijo
z mlekom, sirovim maslom, sirom i. t. d. Zraven
tega pa je bilo mnogo vzrokov, ki so svetovali, pe-
čati se na prvo s sirovim maslom. Če se začne
kupčija s sirovim maslom, bodo se poprijeli kupče-
valci družbene prodajalnice, ker vidili bodo, da do-
bili bodo tam nar boljše blago po narboljši ceni,
toraj se ta kupčija da ustanoviti iz začetka z nar
boljšim uspehom.

Orodja za napravo sirovega masla se tudi do-
bijo lahko in prav po ceni; lagljeje je tudi dobiti
pristojnih ljudi za napravo sirovega masla, kakor za
napravo sira; pri napravi sira ne zadostuje znati
delati ga, temuč mora se vedeti in imeti skušnje,
kaj je treba dodati, da se obvaruje hude zgube.

Nar važnejši vzrok za pveljavo sirovega masla
iz prava pa so ugodne teržne razmere pri sirovem
maslu. Siru namreč kaže se vedno nižja cena (ka-
kor nam dokazujejo pritožbe vsih sirarjev), vidi se
iz statističnih preiskav, da potreba sirovega masla
vedno neprimerno raste, bolj kakor drugih mlečnih
naprav.

Dokaz temu je tudi, da ni ponizalo cene siro-
vega masla umetno napravljanje sirovega masla,
kteru pričelo se je še le zadnih deset let, pa se je
grozno razširilo. Vidi se to iz cene v Hamburgu
skor več let. Po tih poročkih veljalo je 50 Kil.
sirovega masla v letih 1857, 1867, 1877, 1880 in
1881 po 96, 103, 132, 131 in 132 mark, kar je v
našem denarju okoli 57, 61, 79, 78 in 79 goldi-
narjev avstrijske valjave.

Ud te družbe sme postati vsaka po naravi in
postavi samostalna oseba. Kdor želi biti sprejet v
družbo, mora prositi sprejema pismeno, ter nazna-
niti, koliko delnic želi, in koliko more na mesec
dati mlekarških tvarin družbi v razprodajo, in kake
baže ali sorte bodo te mlekarške tvarine. Predstoj-
ništvo razsodi, ali se kdo sprejme v družbo ali ne,
ter sme braniti se, vzeti koga za uda, brez da bi
mu povedalo vzroke zakaž.

Delnice za udo so po 100 goldinarjev, izpla-
čujejo pak jih udje v obrokih ali bristih, ktere sklenil
bo generalni (občni) zbor, in ktere naznanilo bo
predsedništvo. Predstojništvu pak je pri tem dovo-
ljeno izdajati v prid malih mlekarjev tudi desetinke

delnic, in sprejemati namestu plačila v gotovem
denarju mlečne tvarine.

Kdor ima pet celih delnic ima pravico glas-
ovati pri zborih sam, ali pa dati oblast drugemu udu
glasovati v njegovem imenu.

Po tem je posameznim udom enega okraja
mogoče, da so zastopani v generalnem zboru, če
pošljejo enega izvoljenega poslanca.

Nobenemu deležniku zbora pak ni dovoljeno
imeti več glasov kakor 100, bodosi njegovi ali po-
blosteni.

Da se družba ustanovi, tomu določno je, da
skerbijo na prvi strani prodajalci na Dunaji za
dobro in hitro prodajo, na drugi strani pak, da
družbeniki pošiljajo samo dobro nepopačeno blago
na terg, ktero ima v resnici svojo veljavo, le na ta
način se da napraviti dobra kupčija, ktera bo do-
nosila posebno prodajalnim udom dobrega in lepega
denarja.

Za to pak je potreba blaga v dostojni množini,
in sicer dobrega blaga toliko, da se zadostuje tudi
krajem, kteri so silno obiskani (Dunaj), blago mora
biti brez izjema dobro, nepokvarjeno, enako mora
biti blago tudi na videz, in pošiljati se mora brez
prenehanja.

Množina in pošiljanje brez prenehanja do-
sežeta se samo po tem, da ima družba udov v ko-
likor mogoče veliko krajih.

Da pa je blago brez izjema dobro, to je prvi
pogoj da družba obstoji, in da more imeti uspeha.
Da se doseže to, ne zadostuje, da bi se napravi-
ljalo sirovo maslo po enem enakem načinu, temveč
razdelilo se bo blago po vrednosti in dobroti prav
natanjko v različne celine razrede.

Prodajalcem to zbiranje in razdeljenje cene
marsikrat ne bo všeč, ustanovba pak ne sme ravnati
drugače, če hoče obstati, in spolniti svoj stavljeni
namen, pomagati prodajalcem do cene vredne in nar
višje mogoče prodaje.

Da se zbiranje in razdelitev v različne razrede
blaga more veršiti, treba je napraviti kraj, kjer se
poslano frišno sirovo maslo nabira. Da se potem
enako vredne sorte zmešajo, potem ne zgrubijo na
ceni, temveč pridobijo na ceni pri prodaji, ker pri
tem se dobi enaki okus, toraj pri kupčiji le pri-
dobijo. Takih zbiralnih krajev se more sčasoma na-
praviti povsod, kjer bo trebalo; v začetku pak je
zavoljo pomanjkanja ljudi, kterim bi se moglo za-
upati, da bodo enako in pravično presojevali, bodisi
v prid posameznih prodajalnih udov, bo diši v prid
cele družbe, naprava e n e g a zbiralnega kraja do-
ložena, namreč Dunaj, kjer se je družba ustanovila
in ima svoj sedež.

Dunaj ne potrebuje samo sam zase nar več
tega blaga, temveč odprta je tam pot na vse kraje,
poljajo železnice in parobrodi na vse dele celega
cesarstva, in na dalje do vsih ladjostajnih mestov,
in po tem takem se sirovo maslo, ktero se ne proda
hitro na Dunaji, pošilja krišem sveta.

Sirovo maslo, ki pride na Dunaj se bo mahoma tehtalo ali vagalo, se bo preprodilo in razdelilo v pristojne razrede.

Za vsak razred se bo odločila cena n. pr.
Razred: I. II. III. IV. V.
Cena gld: 1.20 1.— —.90 —.80 —.70

Te cene pa niso stalne, temveč ravnaajo se po terfni ceni, in po njih se vsak teden poračuni koliko mora dobiti vsak ud za svoje poslano blago. Kar pa ostane dobička konec leta, razdeli se po sklepu generalnega zbora udom te družbe.

Ta vstanova ima v naši deželi važnost za posamezne mlekarje in za cela društva po tem, da tu lahko prodajo dobro svoje blago, kar ga dežela ne potrebuje, ter bi jim moralo ostati.

Zato ne mislimo, da bi delala ta novo vstanovljena družba konkurenco našim že obstoječim mlekarskim društvom za našo deželo, temveč pozdravim jo z veseljem, ker mislimo, da ravno ta družba nam bo pomagala spraviti v dober denar mlekarskih tvarin, kterih donosa naša dežela toliko, da jih sama ne povzije, potreba ne bo več našim društvom iskati dvomljivih kupcev za to, kar jim ostane, in bati se vedno zgube, oddali bodo, kar imajo preveč, Dunajski družbi za gotov dober d'nar, toraj se bo njihovo stanje gotovo poboljšalo, ni se jim treba bati konkurence.

Mislino, da bo Avstrijsanska mlekarska družba delala vsm deželnim mlekarskim društvom v prid, kteri ji bodo pristopili, če bo le imela pametne ravnstelje, in vsa deželna društva ji bodo gotovo pristopila v svoj prid.

V tem smislu mislimo opomniti kmetijske kroge na vstanovitev te Avstrijsanske mlekarske družbe na Dunaju, in spodbujati napraviti tudi taka krajna društva. Friderik Müller.

Živinozdravnišnica in šola za podkovanje v Gradcu.

Da se te dve naprave zopet otvorijo, to potrebo prav lahko dokažemo po številu živali, ktere so pripeljali deloma, da so se opazovale, deloma, da so se ozdravile; nar bolj pak po groznem številu konj, pri kterih je daljna raba odvisna od skerbljivega in pravega podkovanja. Da se je učencom dala prilžnost, prisvojiti si teh vednosti, dokazuje nam dovolj mnogo število učencov, ki so obiskovali to kovačnico, in si tam pridobili marsiktere vednosti v svoj prid, in v prid svojih sosedov.

Za prvo učilno leto v podkovalni šoli sprejetih je bilo 17 rednih učencov in 1 razreden, in dobilo je od tih 18 učencov 16 stipendije. Vsi učenci imajo domačijo na Štajerskem, in sicer trije iz Gornjega, devet iz srednjega in 6 iz Spodnjega Štajerskega. Konec leta napravljena javna izpraševanja imela so prav dober vspah, ker vsi učenci so prestali te skušnje z dobrim vspehom.

V žirvinsko zdravnišnico pripeljanih bilo je od 1. januarja do zadnega junija 1883 238 živali in

sicer 107 konjev, 1 koza, 1 svinja, 127 psov in 2 mačke, da bi se ozdravile; na opazovanje, to je prav za prav v pravo zdravljenje: 93 konjev, 1 svinja, 107 psov, in 2 mačke, za opazovanje gotovih napak 14 konj, za opazovanje zdravlja 1 koza, in za opazovanje zdravlja in morebita hudobnosti 20 psov.

Zraven tega pripeljavalo se je mnogo živali od doma na to zdravnišnico v ambulatorično zdravljenje (to je: žival se pripelje do zdravnika in se vzarne potem zopet saboj domu).

Od hudih poškodovalj in bolezni, ktere bile so ozdravljene, se morajo omeniti: Zlomljena lakotnica, grifa (kolika), ki je terpela že šest dni, huda bolezen na kopitu, tifus, nadsuha, hudi kerč, izraščanja v črevih in pri zadnici; in pri psu rak na vimenu. Konjev je padlo dva na bolezni, da jima je počil želodec in eden na operanici.

Naprava ima prav skerbljivo in vestno ravnateljstvo, in prepričani smo, da se priporoča sama boljše po skerbljivem in pazljivem ravnanji z živaljo v zdravnišnici in v kovačnici, kakor vsa druga ošabna veliko obetajoča naznanila po časnikih, toraj smemo upati, da bo dobro napredovala.

Preserčno pak želimo, da bi se naši kovaški pomagadi (ksclji) obilnejše vdeleževali uka na ti šoli, ker po postavi, ktera še ima veljavo, da ima pravico vsak napraviti si podkovalnico, ki je naredel izpit iz podkovanja, nastane mnogo nevednežev, ki morda znajo pribiti konju podkev na kopito, ktera mu je ravno dostojna, ob ravnanjem s konjskim kopitom pa nimajo ne duha ne sluha, ter pokvarijo mnogo konj, ker ne znajo napraviti podkvi dostojne konjskemu kopitu, ali poraziti kopita pravilno, da ne terpi škode, če je že napčno zaraščeno.

Tako prišlo je do izpita mesec junija t. l. 54 kovaških mojstrov, od kterih so prestali izpit samo trije (iz Češkega) prav dobro, ker izobraženi v svojem rokodelstvu niso bili samo praktično, temveč tudi teoretično. Akoravno so dobili vsi izprašani spričevala, da so zmožni svojega rokodelstra, smo vendar prepričani, da večina od njih ne ve imenovati posamezne dele konjskega kopita, še manj pa ravnati z njim. Hudo je za komisijo, zavreči kovaškega mojstra, ki je prišel k izpitu, imel morda prav velike strošče, in ki pokaže nekoliko praktične vednosti, to je resnica, ali konjerejcom se s tacimi kovači ne postreže. Ravno mnenje: Boljše je, da ima okraj vsaj nekoliko izurjenega podkovalca, kakor čisto nobenega, napravi, da zatisne komisija marsikrat eno oko. Upajamo, da se bo to ponehalo, ko bo ta naprava izobrazila nekaj verlih in umetnih podkovalcov, in da pride tudi potem imenovani ministerialni ukaz ob veljavo.

Do zadnje skušnje ali izpita došli so: Iz okrajnega glavarstva Bruck na Muri 2, Celje 1, Feldbach 7, Gradec 5, (mesto Gradec 3), Grobming 1, Judenburg 1, Lipnica (Leibnitz) 2, Ljubno (Leoben) 1, Liezen 1, Maribor 4, Murau 1, Ptuj 9, Radgonja 2, Weic 4, iz Češkega 9, iz Avstrijskega 1; med temi po rodu 36 Štajercov, 12 iz Češkega 2, iz

Gornjo Avstrijskega, 3 iz Koroškega in 1 iz Kranjskega Schubert. „Pferdezüchter.“

Deset zapovedi o pripravi mošta.

1. Osmati vse reči, ktere potrebuješ pri pripravi jabelčnika ali bruskovca, n. p. valčke, mlin, prešo, cevi v klet, tudi posodo, kadar je napolniš in istočas.

2. Pred drobljenjem sadje vmiš v kadeh in ga potem dobro posuši. Ko boš grdo vodo videl, ne bodeš hotel nikdar več mošta piti brez umivanja sadja. —

3. Odberi vso gnilo in prezrelo sadje; oboje mošt kvari.

4. Zmešaj sadje tako, da vzameš polovico kislega in polovico sladkega.

5. Ko si sadje stolkel ali zmlel, ne prilivaj vode, posebno če je mokra jesen. Če bi pa le hotel mošt kerstiti, stori to v posodi, iz ktere piješ, nikoli v polovnjaku.

6. Sadja ne zmelj predrobno, ker ti drugači preveč sadnih drobtin v mošt doleti, in namesto soka imel boš drože v sodu.

7. Si primoran, nezrelo sadje, ki ga je veter potergal, tolčiti ali mleti, kvasi drob en dan v odprtih sodih in dostaviš boš stem slajo in zrelost sadja. —

8. Nekoliko dni pred napolnjenjem vžgi v sodih žveplenega cveta, in ko misliš mošt v nje prehit, spari jih z vodo, v kateri so se brinove bobice kuhale, in mošt bo okusnejši.

9. Skerbi, da bodo sodi med vrenjem zmirom polni, ker po takem potu izmeče mošt precej sadnih drobtin.

10. Ako si mošt brez vode napravil in je tudi dobro zvrel, glej, da bodo sodi zmiram polni in dobro zadelani. V početku leta, mesca aprila, pa ga pretoči v snažne sode.

Derti se teh pravil, imel boš pijačo, ki ti bo vino, še bolj pa strupeni „šnaps“ nadomestila.

Iz „Oekonomia“.

Poročila iz kmetov.

Laško, 12. julija 1883. Po hudem deževanju 31. maja in 1. junija sledili so jasni in vroči dnevi z hladnimi nočmi in s pogostimi meglami jutraj do 10. junija. Druga tretjina junijeva imela je zopet pogosto in hud dež od 16—20 in večkrat bliskanje in gromenje, zadnih deset dni meseca pak smo imeli jasno in gorko vreme.

Cvetja reži in pšenice se je ugodno izveršilo, temu nasproti pak se je zapoznelo tertno cvetje po hladnem in deževnem vremenu in se konec meseca

junija ni še povsod doveršilo. Ječmenova žetev se je tu začela saden teden junija, rešena žetev prvi teden julija, pšenica je skoraj zrela, in so jo že začeli žeti sem ter tje. Ker je bilo povsod dobro vreme pri košnji sena, je košnja prav ugodno izpadla. Vreme od 1. julija (po dnevi vroče po noči rosa in megla) je vinski terti prav ugodno.

Stanje koruze se je povsod zboljšalo in vidi se tu in tam že cvetje. J. Castelliz.

Poročila o hmelju.

Žavec, 23. julija 1882. Prvi zgodnji hmelj iz Savinske doline je odšel 15. julija na Nürnberg (po grajsinskem osterbnikstvu Strausseng), toraj je bil letos kot lanskoo leto Štajerski hmelj prvi na prodaj v Nürnbergu. Te dve vroče so bile hitro kupljene od firme Neihardt in plačane po 400 mark (okoli 230 goldinarjev) za 50 kil.

Od tega časa se zgodnji hmelj pridno terga in je veliko prašanje po njem od ptujih kupčevalcev. Pridelek pa ne doseže pričakovanja, ker ne polovice navadnega pridelka ne dobimo. Dobro stojijo pozne sorte in smemo pričakovati pri njih lepega pridelka, rastline so zdrave in proste škodljivih merčesov. Terganje se bo menda začelo sredo meseca avgusta. Dratne naprave dozorele bodo 8 do 10 dni poprej, kakor druge. Na palicah hmelja pri nas ni nikdo prodal. Vreme je sedaj moker in merzlo, toraj daljnemu razvoju soritve neugodno.

Iz spodnjega Štajerja, 27. julija 1883. Malokrat v poprejšnjih letih je bilo vreme hmelju, bodisi v novih, bodisi v starejših napravah, tako ugodno, kakor letos. Rastlinke so se močne narastle po hitrem raččenju od spomladi, vitke so močnejše in zdravše od lanskega leta, pa ne samo v Savinski, temveč tudi v Dranski in Dravski dolini se je pridelalo dovolj dobrega hmelja. Terganje zgodnjega hmelja začelo se je že pred 14 dnevi in šlo je že nekoliko vreč napredaj v Nürnberg. Za prvi Štajerski hmelj plačalo se je v Nürnbergu 400 Mark za 50 kil. Pozni hmelj, nar bolj izdatna sorta na spodnem Štajerskem, stoji v krasnem cvetu in kobulice se že napravljajo. Za pozni hmelj kupci ponujajo po 80 goldinarjev za 50 Kil. Nek hmeljar tirja letos 150 goldinarjev, lanskoo leto pak je prodal po 90 goldinarjev.

Osebnosti.

Nj. Velikanstvo naš poveliti cesar so milostljivo potočili sprejemo delalnih profesorjev Jozef Horky (zidarstvo), Gustav Wilhelm (kmetijstvo) in Janex Schmirger (gozdarstvo) v državno službo za profesorje na tehniški visoki šoli v Gradecu.

