

sočno so vplivale izpovedbe prič, ki so sedaj precej drugače govorile, kakor pri prvi obravnavi.

Umor v Lahoncih. Dne 21. t. m. se je vršila pred poroto dolgotrajna razprava proti Jožetu in Barbari Benko radi umora Franca Puntigama v Lahoncih pri Ormožu. Razprava je trajala od 8. ure zjutraj v soboto sedaj dan do 7. ure zjutraj v nedeljo. Obtožena sta stala cela že v tretjič pred porotniki. Pri drugi razpravi sta bila obsojena in sicer Jožef Benko na smrt in Barbara Benka na 12letno ječo. Odkrat je tudi »Slovenski Gospodar« obširno poročal o odvratnem ločinu. Barbara Benko se je pritožila po obsodbi na vrhovno sodišče, ki je odredilo novo obravnavo. Jožef Benko je bil po burni razpravi oproščen, Barbara pa obsojena na pet let ječe. Razprava pa ni pojasnila, kdo je pravezaprav umoril Franca Puntigama, po katerem je obsojena Barbara pomodela poestezno.

Dne 22. t. m. se je zagovarjal radi tatvine Karel Pristovnik iz Planice. Bil je že večkrat radi tatvine kaznovan. To pot je dobil 5 let ječe. — Za tem se je vršila razprava proti Stefanu Hozjanu iz Velikih Polan pri Crensovcih v Prekmurju. V družbi dveh tovarišev je kradel po Prekmurju ter dne 11. marca 1924 ustrelil Stefana Hozjana, ki ga je zasačil pri tatvini. Razprava je bila preložena radi zaslišanja novih prič.

(Konec prihodnjic.)

Dopisi.

Sv. Marjeta na Pesnici. Pomenljivo slovesnost smo obhajali pri nas dan sv. Alojzija. Ginljivo je bilo prvo sv. obhajilo nad 50 naših najmlajših v naši že itak lepi, na ta dan pa še posebno okrašeni cerkvi. Čudovito ubrani naši novi zvonovi so veselo prepevali in tudi oznanjali daleč na okrog, da se vrši pri nas obnem skušnja in zveruka in dekanjsko obiskovanje naše župnije. Nepozabna slovesnost se je končala v okusno prenovljeni hiši našega cerkvenega ključarja A. in M. Mulec, ki se je na najslavnejši način ob navzočnosti mgogoštevilnih sosedov in domaćega č. g. župnika ter č. g. dr. Jesovskega in prof. Vrežeta iz Maribora posvetila po č. g. stolnem župniku in dekani F. Moravcu presv. Srcu Jezusovemu. Ne bodemo pozabili prelepih besed, ki nam jih je g. posvetitelj pri tej priliki na srce polagal. Presv. Srce nam pa naj ohrani in da srečno dozoreti žitna polja in vinske gorice, ki tu pri nas obetajo silno veliko!

Sv. Rupert v Slov. gor. Dopisniku »Kmetijskega lista« št. 22 pod naslovom Sv. Rupert v Slov. gor. dajo podpisani župani naslednjo izjavo: V omenjenem dopisu se nekdo zahrbtno zaletava v našega splošno priljubljenega g. kaplana, ker je dal kaplanijski vinograd rigolati, ki je večinoma uničen. Storiš je pa to sporazumno z župnikom in odličnimi farani. Ker pa nobeden kaplan ni stalno nameščen, in ker dosedanji g. kaplan do zdaj še od vinograda ni imel nobenih dohodkov, smo mu mi nasvetovali, naj da oznaniti, da je nujno potrebno, da se vinograd popravi, ker gre za naslednike. Sam pa tolikih stroškov ne more nositi in tudi nima upanja, da bi se mu kedaj povrnili, zato je zaprosil za pomoč pri darežljivih županih z denarnimi prispevki. Mi smo se njegovi prošnji radi odzvali, kar dokazuje dejstvo, da se je več nabralo, kakor se je za delavce porabilo. Ostali denar pa se bo porabil za nakup novih trl. Dopisniku »Kmetijskega lista« je menda dobro znano, da listi, ki nič ne da, navadno najbolj jezika. To velja tudi vam! Sicer pa vam odločno povemo, da je nam farmakom tega sita in, če se ne bo miru, si bomo vas, g. dopisnik, enkrat pri luči ogledali. Ali ne veste, da proti vodi je težko plavati in ljudski volji se le nekaj časa klubuje. Če vam pa razmere, ker imamo družne katoliške organizacije, kakor Orle, Orlice, Bramno društvo ter razne prireditve, niso po volji, pa pojdite v deželo Hotentotov, tam potrebujete poglavarja in vas pristrčno prosijo, da zasedete »Kmetijski prestol« tam bote lahko po svoji volji razpirjali »Kmetijski List« in »Domovino«. Pri nas Rupertjani pa zastoj poskušate. Ker imate sami dosti masla na glavi, o drugih slabo sodite, zraven pa še črne »špegle« nosite ter sami vroča tla pripravljate. Žalostno, a za nas veselo se ter sebi dobro potnamo. Žalostno, a za nas bruno iz svojega očesa, potem se le prezdir iz očesa svojega brata, se sliši večkrat, ne le v cerkvi, ampak tudi med ljudstvom. To naj vam za enkrat zadostuje, prihodnjic, če ne bo miru, pa vam eno hotentotsko zgodimo! Franc Vogrin, župan l. r. Tomažič Janez, odbornik l. r., Janez Minik, župan l. r., Janez Čuček, župan l. r. —

Sv. Jernej pri Ločah. Poročila se je Marija Kolar, nečakinja rajnega č. g. Antona Kolar, župnika v St. Ilju pri Velenju, s Francetom Kračun, posestnikom in krojaškim mojstrom v Ločah.

Zg. Ložnica pri Zalcu. Tvrdba ročnih gasilnih aparatov »Niagara« iz Zagreba napravi dne 28. junija t. l. ob treh popoldne tih slavnostnega prostora poskus, ko polije in namaže s smolo, petrolejem in bencinom objekt, vzge, ter na mah pogasi s svojim aparatom »Niagara.« Pridite pogledat to iznajdbo tehniče!

Sv. Rupert nad Laškim. V nedeljo, dne 7. junija, je imela tukajšnja Kmetijska zveza svoj redni občni zbor. Pri tej priliki je g. Dezelak iz Kozja v poljudni besedi razvijal načela, delo in cilje SLS. Oblakova dvorana je bila nabito polna poslušalcev, ki so pazno sledili poljudnim izvajanjem g. govornika. Navzora — samostojni — ena peščica jih je še v Sv. Rupertu — so sicer skušali motiti govornika, ki pa je tako dobro in spretno pobijal njihova kriva imenja, da so morali končno utihnuti in se udati. Po zelo živahni debati od več strani se je občni zbor v najlepšem redu in vsestranski zadovoljnosti razšel; odbor

se je sestavil iz naših najboljših mož. Tukajšnje ljudstvo je v pretežni večini v taboru SLS; zloglasna »Domovina«, ki prihaja semkaj nenaročena in neplačana v 20 izvodih — tudi mrtvi jo še dobivajo —, nekaterim možem moti glavo in zastruplja srce, da pljuvajo po tistih naših možeh, ki nečejo biti Judeži našega slovenskega, krščanske mislečega ljudstva. Kakor povsod je tudi tukaj strančica samostojnih že zelo slabostna in črvena; pomilovanja vreden je pač vsak mož, ki veruje in upa v Judeža Iskarjota.

Razbor iz Zidanem mostu. Nedavno mi prinesla »Domovina« dopis iz Razbora, v katerem blati tukajšnega č. g. župnika, češ, da je zakrivil razne nerednosti pri tukajšnjem poštnem nabiralniku. Na sodnji se je pa izkazalo, da je bilo vse to grdo obrekovanje in nesramna laž. Res je, da se je ravno g. župnik najbolj zavzel in tudi dosegel, da se je zopet obnovil poštni nabiralnik, ki je bil precej časa ukinjen. Ker je »Domovina« preumazana, da bi popravila dotični »laži-dopis«, zato naj služijo te-le vrstice v pojasnilo širši javnosti. — Razborčan.

Malo žrtev

na trudu, denarju in času znači umivanje lasi, ki se da na najpreprostejši način izvesti doma. Za malo svoto din. 3.50 kupite vrečko

»Šampon s črno glavo«

koje vsebino porabite natančno po navodilu. »Šampon s črno glavo« je idealno, milo sredstvo za čiščenje kože na glavi in lak, ki izpolnjuje vse zahteve pametne nege lasi.

Dobiva se v vseh lekarnah, drogerijah, parfumerijah. Edini proizvajatelj: Hans Schwarzkopf, Berlin-Dahlem.

Važno je, da pri nakupu posebno naglašate dostavek »s črno glavo.«



Gospodarstvo.

ZETEV IN MLATEV ZITA.

Učni kmetovalec mora poleg mnogo drugega vedeti tudi to, kedar in kako je spravljati žitno zrno, da bo imel od njega čim več koristi. Med raznimi židvi, ki služijo človeku z rno čez noht. Če se rado upogne ter se pri tem pokaže beli sok, je žito še nezrelo, ako je pa zrno tako trdo, da ga prelomimo s težavo, je žito postalo prezrelo. Premalo zrelo zrno nam da pekel izdelek, ker se preveč vsuši, preveč zrelo žito pa se rado izsuje, na njivi, daje bolj puščamo žito dalje časa na njivi, da zrno popolnoma dozori. Za kruh pa požanjemo žito v času, ko je še nekoliko mehko, vendar ne več sočno in mlečno. Na večjih posestvih pride pri žetvi tudi vreme v pošev. Na teh je začeti z žetvijo rajši nekoliko prej, kakor pozneje, ker se prav lahko pripeti, da zamudimo pravi čas, bodisi da nam je nagajalo vreme, ali pa nismo dobili zadostnega števila delavcev, da bi mogli požeti povsod ob pravem času.

Žito je dozorelo, ko je žitna slama porumenela in je postalo zrnje tako trdo, da ne kaže znotraj nobenega soka več. Najlažje se dohodi čas žetve na ta način, ako upognemo zrno čez noht. Če se rado upogne ter se pri tem pokaže beli sok, je žito še nezrelo, ako je pa zrno tako trdo, da ga prelomimo s težavo, je žito postalo prezrelo.

Premalo zrelo zrno nam da pekel izdelek, ker se preveč vsuši, preveč zrelo žito pa se rado izsuje, na njivi, daje bolj puščamo žito dalje časa na njivi, da zrno popolnoma dozori. Za kruh pa požanjemo žito v času, ko je še nekoliko mehko, vendar ne več sočno in mlečno. Na večjih posestvih pride pri žetvi tudi vreme v pošev. Na teh je začeti z žetvijo rajši nekoliko prej, kakor pozneje, ker se prav lahko pripeti, da zamudimo pravi čas, bodisi da nam je nagajalo vreme, ali pa nismo dobili zadostnega števila delavcev, da bi mogli požeti povsod ob pravem času.

Žito ženjemo s srpom, ali pa ga kosimo z žitno kosilo.

Veliki posestniki rabijo za košnjo posebno. V novejšem času so ti stroji tako napravljeni, da pokošeno žito obenem povežejo v snope. Kosilni stroj za žito in vezanje snopja stane po današnjih cenah 7000—8000 D.

S srpom gre žetev najpočasneje od rok. Delo pa je najboljšje, ker se potezgubi najmanj zrnja. S koso vršimo delo hitreje in ceneje. Za košnjo rabimo posebne žitne kose z ogrodjem ali grabljami, ki polagajo pokošeno žito v ređe. Dober kosec pokosi na dan 1/2 do en oral, dočim požanje žanjica k večjemu do eno šestinko oral. Za žetvenega oralu žita je potemtakem potrebno šest žanjic in dva strežaja, ki vežeta snopje ter ga nosita v kopice, ali pa en kosec s tremi strežaji, ki pokošeno žito devajo v snopje in ga vežejo. V prvem slučaju imamo v celem 8 ljudi, v drugem pa samo 4.

Požeto žito je treba sušiti,

da zrnje do kraja dozori in da se slama posuši popolnoma. Če je bilo žito poraslo s plevelom ali z deteljo, je na sušenje posebno paziti. Žito v snopju lahko sušimo na njivah, ali pa v kozolcih, na njivi moramo sušiti v razstavkah, ali pa na ostrih, ali kolih. Razstavke delamo večje ali manjše. Velike razstavke imenujemo kopice in križe, male pa stave ali stavke. Pri zlaganju snopja v križe moramo paziti na to, da se snopje hitro suši in preveč ne nabeka. Prvi snop zganemo čez polovico ter ga položimo na tla tako, da se nahaja kdesje na gornji strani in ne visi k tlom. Na ta snop zložimo potem 20 snopov navskriž, enega pa povrh križa kot nekak kloboč. Križ sestoji torej iz 22 snopov, trije križi skupaj pa tvorijo kopo in 6 snopov povrh.

Na Murškem in Ptujkem polju zlagajo žito, t. j. rži in pšenico, večinoma v križe, le ajdo, proso in konvulco zlagajo v stave po 8 do 10 snopov skupaj. Kjer je vreme ob času žetve nestanovitno in rado deži, tam so kozolci za sušenje žita zelo na mestu. V Savinjski dolini, v laškem in brežiškem okraju, kakor tudi na ozemlju bivše Kranjske imajo gospodarji kozolce, v katerih sušijo žito. V kozolcih se žito najbolje in najlažje suši. Burja, dež in toča mu ne morejo več škodovati. Pa tudi za deteljo in sočivje nam služijo kozolci prav dobro. Kjer vidimo kozolce na polju, lahko sklepamo, da prebiva v dotičnem kraju napredni kmečki živelj.

Kozolci so lesena in s streho pokrita stojala, ki obstoje iz vodoravno ležečih lat, med katere devamo snopje, ali kar pač hočemo sušiti. Razlikujemo enovrstne in dvovrstne kozolce, t. j. kozolce z eno ali dvema stena. Višokost kozolcev znaša po 15 lat. Late so po 25 cm narazen in po 6 m dolge. Dvovrstni kozolci imajo na sredi zgoraj počez položene deske, na katere naložimo suho kmo, pod tem stropom spodaj pa je prostor ali klonica za brane, pluge in drugo gospodarsko orodje.

Ko se je žito na polju dovolj posušilo,

ga spravimo na pod ali škedenj, kjer čaka do mlatve. Škedenj mora biti suh in zračen. Le v suhih in zračnih prostorih se dobro ohrani snopje, slama in drugo. Lesen škedenj je najbolj pripraven za malega posestnika. Večji posestniki imajo zidane škedenje, ki so bolj trpežni in varni pred ognjem, zato pa tudi veliko dražji.

Žito mlatimo s cepmi ali z mlatilnimi stroji,

ki jih imenujemo tudi mlatilnice. Mlatve s cepmi je draga in počasna, zlasti če primanjkuje mlatičev. Mlatič namlati na dan 1 1/2 do 2 hl rži ali pšenice. S cepmi naj mlati samo mali posestnik, ki ima dobre mlatiče, pa malo žita. Večji posestnik mlati s cepmi samo tedaj, ko odbira najboljšje zrnje za seme, ali pa ako napravlja škop odnoba slamo, ki mu je potrebna za pokrivanje strehe, za vez v vinogradu, za povresla itd. Drugače pa mlati rajši z mlatilnico, ki vrši to delo veliko ceneje in hitreje. Kjer se, da kmeti ne izplačajo ene vasi skupaj mlatilni stroj — seveda od kake zanesljive tvrdke, ki prevzame jamstvo za solidnost stroja za več let. V češkoslovaški republiki najdemo vasi, kjer ima več boljši posestnik svojo mlatilnico.

Mlatve vršimo, kadar imamo največ časa za to. Večji posestniki mlati najraje po zimi, ko ni drugega dela. Seveda so poprej izmlatili po eno kopo za poskušnjo ter zmerili zrnje in stehali slamo. To so storili zato, da so mogli napraviti račune že kmalu po žetvi, kako bodo izhajali s pridelkom, koliko bodo lahko prodali zrnja, slame itd. itd.

Mlatilnice goni lahko človeška roka ali živina, ali pa parna sila. Namesto živine in parne sile jih more gnati tudi voda. Vodna moč je razmeroma najcenejša. Mlatilnice na roko niso priporočljive, ker z njimi ne opravimo mnogo več, kakor s cepmi. Njih vrtenje je prava muka za človeka. Ročnih mlatilnic ne kaže kupovati, četudi so cenejše od drugih.

Boljše od ročnih so mlatilnice na ročni in ob enem na vitelni pogon, ali samo na pogon z vitlom, katere goni izključno le živina. Z mlatilnico na vitel namlatimo na 1 dan do 40 hl zrnja. Pri vprežni mlatilnici se počasna hoja živine prenaša z vitlom tako hitro na boben, da se ta zavrti po 800— do 1000krat v eni minuti, kar je smatrati za veliko tehnično pridobitev na tem polju.

Vitli so ležeči ali po stoječi. Ležeči vitel obstoji iz več parov zobčastih koles, je nizek in pritrjen v tla s pomočjo močnega in dobro zvezanega lesenega okvirja. Pri ležečem vitlu se prenaša sila na mlatilnico z dvema železnima drogoma — transmisijskima drogoma — ki sta neposredno zvezana z mlatilnico. Ti drogi so videlani v tla, da živina nemoteno čez nje koraka. Da se sila od vitla na mlatilnico prenaša v različni smeri, n. pr. navzgor, če leži mlatilnica višje, kakor vitel, ali pa na strani, postavimo med vitel in mlatilnico še posebne priprave — posredovalna kolesa ali predležja. S temi kolesi se prenaša sila od vitla na mlatilnico s pomočjo močnega jermena. Stoječi vitel je tako visok, da mora žival korakati pod jermenom, ki teče od najzgodnjega kolesa na vitlu vodoravno na mlatilnico. Stoječi vitel je drži in ležečega in stane s potrebnim predležjem vred danes približno 5000 dinarjev.

Običajno so vitli napravljeni za dvovrečno. Imamo pa tudi enovprežne in četrevprežne vitle. Živino vprežemo na vitlu za vprežne trame, ki so pritrjeni na vodoravno ležečem in velikem zobčastem kolesu. Po številu potrebne živine se ravna tudi število vprežnih tramov na vitlu. V vitel vprežena živina hodi v krogu okrog vretena ali vratila. Čim večji je ta krog, katerega je obhoditi, tem lažje dela živina. Premer kroga bodi vsaj 7 1/2 m dolg. Vitel mora v tleh trdno stati. Vratilo mora stati navpično, kolo s vprežnimi trami pa vodoravno. Mora začnemo mlati, moramo spraviti vitel počasi v vrtenje. Živina ne sme kar nainkrat potegniti z vso silo, ker bi se utegnulo pripetiti, da se vitel polomi. Dobro storimo, ako spravimo vitel pod streho, da živina ne tpi pred solncem in dežjem. Vitel moremo uporabiti tudi za vrtenje drugih strojev, kot prebiralnika ali trijerja, slamoreznice itd.

Z vitlom vršimo tudi sestavljen mlatilnice, katere so mnogo cenejše in imajo sestavljene mlatilnice, katere spravimo za čiščenje žita. Priprave sestojijo iz sit in veternic. V takih mlatilnicah se žito lahko očisti, kakor na čistilnih mlinih.

Parna mlatilnice gonijo parni stroji, ki proizvajajo 10 do 24 konjskih sil. Rabijo se na velikih posestvih, pa tudi na Murškem polju so zelo udomačene. Na njih se žito ne le očisti, marveč tudi sortira ali prebere. Takšna mlatilnica nadomestuje potemtakem karati žitno čistilnico in trijer.