

Gospodar in gospodinja

LETO 1941

4. JUNIJA

STEV. 23

Pravočasna košnja

Čas košnje je tu. Naši kmetje spet tekmujejo, kdo bo prej pokosil, lepše posušil in spravil domov lepše seno. Pri nekaterih delih je prevelika hitrica škodljiva. Tam, kjer žanjejo žito še ne popolnoma zrelo, kakor pravijo ljudje vse drugo zeleno, le ajdo belo, tam si s hitrico prav gotovo škodujejo. Pri košnji travnikov pa se nam ni treba bati, da bi kosili prekmalu. Navadno pri nas prepozno spravljajo, le malokje pravočasno.

Najboljši čas košnje je takrat, ko cvete večina trav. Mero nam lahko daje pasja trava. Ko začne cveteti ta trava, je čas košnje tu in je treba čim prej začeti. Ob tem času imajo trave največ redilnih snovi, ki so prav lahko prebavne. Čim začno trave nastavljati seme, postanejo hranilne snovi manj prebavne, počasi olesene; kdor prepozno kosi, spravlja slamo namesto sena. Res se prezrela trava manj osuši, toda dobiček je le navidezen. Čeprav je kup večji, je hranilna vrednost manjša, kot bi bila, če bi bilo seno pravočasno spravljeno.

Zgodnja košnja je tudi zelo učinkovito sredstvo za zatiranje plevelov. Trave imajo lastnost, da se boljše obrastejo in bolj močno poganjajo po zgodnji košnji, pleveli pa večinoma ravno nasprotno. Če se stalno zgodaj kosi, pleveli sčasoma širijo in se porazgube. Na vsak način moramo kositi, dokler pleveli ne napravijo semena, ker se na ta način odstranjuje nevarnost razširjanja. Res, da tudi trave ne morejo napraviti semena v tem času. Toda sam sebi bi škodoval, kdor bi tako odlašal s košnjo, da bi semu trave nje zasejale. Mnogo bolj pametno je pridelati seme trav za podsejavanje na posebni parceli, ali ga kupiti in z njim posejati.

Z zgodnjo prvo košnjo si tudi omogočimo pravočasno zgodnjo košnjo otave. Kako važno je to za kmetal! Jesensko vreme je prav pogosto deževno; deževje ob času košnje in sušenja pa nam je

silno škodljivo. Kdor ima možnost jeseni spravljati seno v lepem vremenu, je lahko zadovoljen. Na to je treba misliti že pri košnji in zato opraviti čimprej.

Tudi na pravilno sušenje moramo polagati vso skrb. Od pravočasne košnje in pravilnega sušenja je odvisna kakovost sena. Dež ob času sušenja nam more zelo zmanjšati vrednost krme. Posebno je škodljiv dež, kadar namoči že bolj osušeno seno. Dež izpere mnogo redilnih snovi in povzroča odpadanje listov, ki so ravno največ vredni. Zgodaj košena trava se bolj počasi suši, vendar je po dveh sončnih dneh kar dobra za na skedenj. Če seno ni prav dobro suho, ga je treba razmetati na široko; saj je v začetku še dovolj prostora in se pod streho do kraja posuši. Tudi je zelo priporočljivo med ne popolnoma suho seno primečati nekaj živinske soli. Sol varuje krmo, da se ne pokvari, živina pa tako seno prav slastno žre in ji ni treba soli posebej pokladati, dokler se hrani s soljenim senom.

Večinoma bomo posušili prvo seno kar na travnikih; kdor ima dovolj prostora v kozolcu, ga bo seveda izrabil, ker seno, sušeno v kozolcu, prav nič ne zaostaja za onim, ki je sušeno na prostem. Celo boljše je, ker mu odpade manj lističev, ki posebno deteljam tako radi odpadajo. V slabem in deževnem vremenu pa posušimo čim več sena v kozolcih.

Po košnji, čim je seno spravljeno, je zelo dobro za novo obrast in hitro rast politi travnike z gnojnico. V suhem vremenu je dobro gnojnico razredčiti z vodo, prvič zato, ker nihče nima toliko gnojnice, da bi lahko povsod pognojil, drugič pa tudi zato, ker je sama gnojnica v suši premočna in bi lahko tudi škodovala. V prvi vrsti uporabite gnojnico za polivanje po sadovnjakih. Polivanje z gnojnico bo tu pripomoglo ne samo do hitrega rasta travl, zelo pomaga tudi sadnemu drevju, plodovi se jako zdebelijo in dobe lepšo rdečo barvo kot sicer.

S. L.

Škropljenje krompirja

S škropljenjem krompirja proti krompirjevi plesni so imeli povsod zelo lepe uspehe. V Švici so na poskusnih parcelah, velikih 10 m², pridelali po 18 kg krompirja brez škropljenja, na tistih parcelah pa, kjer so škropili, so pridelali 30 kg na 10 m². Če preračunamo to na površino 1 ha, dobimo tole sliko: Na 1 ha, kjer niso škropili, so pridelali 180 q krompirja, če pa so škropili, so pridelali na 1 ha enake zemlje 300 q, torej 120 q več. Pri poskusih na Tirolskem so pridelali brez škropljenja 105 q na ha, z 2-kratnim škropljenjem pa 212 q, torej še enkrat več. Pri večkratnih ponovnih poskusih so ugotovili, da je razmerje med pridelkom neškropljene in škropljene površine kakor 100 : 160, to se pravi: na površini, kjer pridelal 100 q krompirja, bi pridelal 160 q, če bi pravilno in ob pravem času škropil proti krompirjevi plesni. Premislite vsi, ki vam ta bolezen zmanjšuje pridelke, če se škropljenje izplača. Primerjajte sedaj vrednost večjih pridelkov z izdatki za škropljenje.

Za 1 ha boste porabili za temeljito škropljenje približno 600 litrov bordoške brozge, t. j. 6 kg modre galice in približno toliko apna. Za dež je treba računati enega delavca pol dne. Za trikratno škropljenje bi znašali stroški:

za 18 kg modre galice po 10 din =	180 din
za apno cirka	10 din
en delavec in dan in pol	90 din
obrada škroplilnice	20 din
skupaj . . .	300 din

Stroški so torej zelo majhni in jih niti primerjati ne smemo z večjim pridelkom, če ne se nam bo zdelo neverjetno. Največja težava je sedaj dobiti galico, ki jo še za vinograde primanjkuje. Vendar se bo gotovo še dobila tu in tam kakšna manjša zaloga, če več ne, vsaj toliko, da napravite poskus.

Navodilo za škropljenje: Bordoška brozga se uporablja 10% in se napravi na isti način kot za škropljenje vinske trte ali sadnega drevja. V leseni posodi raztopimo v 50 l vode 1 kg modre galice, in sicer tako, da jo obesimo v vodo v vrečici. V posebni posodi, ki naj drži nekaj nad 100 l, pripravimo v 50 litrih

vode apneno mleko od 1½ kg gašenega apna (ali ½ kg živega apna). Apneni belež je treba precediti, da se ne maše cevi in razpršilniki pri škroplilnicah. Med mešanjem vlivamo počasi raztopino galice v apneno mleko. Ker se zmes kmalu pokvari, jo je treba pripravljati sproti in še isti dan porabiti. Naenkrat se lahko škropi štiri vrste krompirja, če gre škroplilec po sredi in škropi dve vrsti na desno, dve na levo. Treba je paziti, da so listi enakomerno ovršeni, posebno je važna spodnja stran listov. Če je dež izpral škropivo še preden se je posušilo, je treba ponovno škropiti.

Pri vsem tem je najvažnejši čas škropljenja. Bakreno-apnena čorba je obrambno sredstvo, ki preprečuje pojav bolezni, ne more je pa zatreti, ko se je že pojavila. Zato moramo na vsak način gledati, da škropimo pravočasno, da se bolezen ne razširi. Pri tej bolezni moremo po vremenu sklepati, kdaj se bo pojavila. Kadar je ves dan toplo vreme in med tem pade precej dežja, lahko računamo, da se bo v treh ali štirih dneh pojavila plesen na krompirju. Po toplem deževnem vremenu moramo takoj na delo, da obvarujemo krompir pred napadom plesni. Pri nas nastopa prva večja okužitev okrog srede junija. Prvo škropljenje je treba izvršiti kmalu po osipanju, še pred cvetenjem, če je vreme tako, da pričakujemo okužitev. Glede vremena se moramo ozirati samo na vlago. Toplote je v tem času vedno dovolj in odloča o razširjanju bolezni samo dež. Škropite, čim neha deževati.

Škropljenje pomaga približno za tri tedne. Potem je treba ob vremenu, ki je nevarno za razširjanje bolezni, ponovno škropiti. Dvakratno ali trikratno škropljenje pa zadostuje popolnoma. Če se namreč bolezen pojavi kasneje, nam ne napravi toliko škode. Prve okužbe so najbolj nevarne. Listje, namenjeno za preskrbo rastline s hrano, propade. Rastlina zato strada, ne more roditi plodov. Če se listje začne sušiti, ko so gomolji že precej debeli, nam ne napravi tako občutne škode.

Škropljeni krompir se čim dalje proti jeseni, tem bolj loči od neškropljenega. Ko se neškropljenemu že skoraj čisto

posuši listje, oštane pri škropljenem še dodobra zeleno. Ni čudno, da tako nabere krompir dosti več rezerv, hrane, ki jih spravi v gomolje. Stremeti moramo

za tem, da rastlini z vsemi sredstvi pomagamo v borbi proti škodljivcem, da more zbrati in napraviti čim več hrane, saj jo napravlja za nas. S. L.

Kurnica

Kurjereja ti bo v veselje in dobiček samo v slučaju, ako ti dajo kokoši primerno število jesenskih inozemskih jajec, ki imajo veljavno in lepo ceno. Zimskih jajec pa ne pričakuj, ako nimajo tvoje živali dobrega hleva, prostorne, tople, svetle in snažne kurnice. Tisti brlogi nad svinjaki ali pa biva-nje po govejih in konjskih hlevih, kakor je to pri nas kar vseprek običajno, to nikal-er ne zadostuje.

Vzoren kokošnjak večkrat vidite razstavljen v oddelku »Naš les« na ljubljanskem velesojmu. Z veseljem so si ga ogledovali perutninarji. Naj podam tukaj glav-za načela, po katerih naj bi bile zgrajene naše kurnice.

Napravljajte kokošarne kolikor le mogo-če poceni, iz lesa, a bodo naj ločene od dru-gih hlevov in živali. Lahko so popolnoma samostojne stavbe ali pa jih priložite ob tako že obstoječo stavbo: ob hlev, pod dr-varnico in podobne stvari. Včasih boste kak zadržan prostor z malenkostnimi stroški lahko preuredili v dober kokošnjak.

Pročelje, prednja stran kurnice naj ima prav velika okna, porazdeljena na majhne pedele, in naj gleda proti jugu ali jugo-vohodu. Na notranji strani od steklenih oken napravite še poseben lesen okvir, na katerem je razpeta precej močna in gosta žitna mreža. Mreža služi za to, da imate ob vročem času lahko odprta okna in ven-dar ne more v kurnico nobena roparica, tučka, lisica ali nočna ujeda izmed ptic. Nad spodnjimi glavnimi okni naj bodo še druga enako široka, toda nizka zgornja stena, ki se seveda odpirajo zase in slu-žejo rednemu in potrebnemu zimskemu pre-večevanju. Vrata za vhod so najprimernej-ša v stranski steni, če pa tako nanese, so lahko tudi na južni, pročelni strani. Paziti moramo samo, da napravljamo vrata in stena tako, da nikoli ne nastane prepih.

Ako hočeš imeti v kurnici več oddelkov — če bi n. pr. želel ločiti prostor, kjer so goveda za nesenje jajec in valjenje od pro-stra, kjer živali spe ali brskajo tudi po-čevši ob najhujšem zimskem mrazu — upo-števaj tudi tukaj le mrežaste stene, kajti

lesene stene ti hlev preveč zatemnijo. V ozadju naj bo nekako en meter od tal iz prostih desk sestavljena plošča za blato v vodoravni legi, 25 cm nad njo pa grede, na katerih kokoši spijo. Grede naj ne bodo v stojalih nič pribite; zato jih lahko vsak čas neseš ven in osnažiš ter namažeš, če treba s katranom. S tem načinom prenočevanja kokoši si prihraniš mnogo dela, pa tudi na-stilja in prostora. Vse grede morajo biti se-veda v enaki višini, da ni med kurami zve-čer nepotrebnega tekmovanja in prerivanja in prepira za najvišji tron. Grede naj bodo četverooglate, okrog 5 cm v kvadrat in gor-nja dva robova naj bosta posneta, da se prsti kokoši bolje oprimejo podlage in žival varnejše počiva.

Ogrodje kurnice naj bo iz 10 do 14 cm debelih stobričkov in leg in naj stoji na kakih 15 cm močnem temelju iz betona. Od zunaj in znotraj objemo ogrodje s pokonč-nimi 2 do 2½ cm debelimi deskami, ki se dobro prilegajo druga drugi, in špranje za-krijemo še s posebnimi krovnimi letvami (lajštami) od zunaj. Prazni prostor med obe-ma stenama je dobro izpolniti z ječmenovi-mi plevami ali kakim drugim materialom (šotnim zdrobom, pepelom, premogovo žiln-dro, žaganjem) v svrhu boljšega osamljenja (izolacije) in toplote.

Streha je najboljša ploščata, navzdol nagnjena, tako zvana pultna streha, ker je najcenejša in se pri kokošnjakih prav dobro obnese. Napravljamo jo po istih načelih kakor stranske stene. Gorenjo stran strešnega ogrodja objemo z močnejšimi deskami, do 2½ cm debelimi, spodnjo stran (strop od znotraj) pa z nekoliko šibkejšimi (kak 1½ do 2 cm), čez vrhne deske pa pritrldimo še strešno lepenko.

Plak sam na sebi ni nujno potreben. Toda če hočeš biti varen pred mršesom in podganami in nalezljivimi boleznimi (belo grižo piščancev in drugimi), potem ti nuj-no svetujem, da napraviš plak iz žgane ope-ke, vložene v cementno malto ali pa nava-den betonski plak. Tak plak lahko vsak hip pošteno očistiš in razkužiš, obenem je pa

tudi trpežen. Plak iz desak ni za kurje hleve.

Kako velika naj bo tvoja kurnica? Kurnica za kakih 30 kokoši ima notranji premer $2,70 \times 1,80$ m, za 50 kur mora biti primerno večji. Ne napravljajmo pa na enem dvoru večjih kokošnjakov kot za 50 kur. Notranja višina kurnice naj bo: na sprednji, pročelni strani $1,80-2$ m, proti zadnji strani pa valed potrebnega padca primerno nižja, morda $1,70-1,80$ m. Tako ima gospodinja z metlo v roki popolnoma v oblasti vso notranjščino. Vse notranje stene morajo biti gladko pooblane, zunanje pa prevlečene s firnežem ali pa cenejšim katranom zavoljo večje trpežnosti ali pa prepojene s karbolinejem.

Če hočeš napraviti večji ali manjši kokošnjak, pomni, da sedi na vsakem metru grede (komodno) lagodno štiri do pet kokoši. Nekateri priporočajo grede (late) za počivanje kokoši, ki imajo za prerez ne kvadrat, ampak pravokotnik, 5 cm širok in 3 cm visok. Na pročelni (sprednji) strani

naj bosta glavni 2 okni veliki okoli 90×90 cm, zgornji okenec za vetrenje (ventilacijo) pa naj bosta ravno tako široki (90 cm), visoki pa samo 35 cm. Votlina, skozi katero kokoši odhajajo iz kurnice in se vračajo vanjo, je lahko na sprednji (južni) strani ob tleh, na desni ali levi strani pročelja, ali pa v stranski steni; seveda jo je treba vsaki večer zapreti.

V kurnico spadajo tudi gnezda, bodisi zaklopno, da lahko kontroliraš svoje kokoši glede števila jajec, ali pa navadna, potem posoda s talno, čisto pitno vodo — gnojnica je strup za kokoši in tudi njih zarod! —, posoda za krmljenje, narejena tako, da je živali ne morejo ponesnažiti. Izhodna lina na spodnji strani glavne fronte ima tu in tam avtomatsko odpiralo, da gredo kure lahko na vse zgodaj na pašo, ne da bi jim morala gospodinja hoditi šele odpirati. Na črt kokošnjaka za 35 kokoši in stroškovnik zanj dobiš v knjigi »Kmetijsko kokošarstvo« od inž. Wenko-ta na str. 123—125. oofr.

Vzreja žrebet

Redkokdaj se sliši o pravilni vzroji žrebet. Pravilna, idealna vzreja žrebet je možna samo tam, kjer so na razpolago pašniki, na katerih prebijejo žrebeta večji del leta. Takih pašnikov pa pri nas manjka. Zato si bomo ogledali vzrejo žrebet v hlevu.

V splošnem so bolj priljubljena zgodnja žrebeta (povržena v januarju ali februarju); kajti kobile od takih žrebet se lahko uporabljajo že za pomladanska poljska dela. Za žrebeta pa so ti meseci boljši v toliko, ker so navezani v prvih tednih svojega življenja izključno na vzrejo v hlevu, kjer se lahko izbegne prepib in raznim presenečenjem, ki se čisto dogajajo v aprilu in maju. Zgodnja žrebeta prej dorastejo za vprego in za prepuščanje, tako da prav za prav profitiramo od zgodnjih žrebet napram pozum skoraj celo leto.

Žrebe mora imeti od prvega diha svetlobo in zrak ter se mora takoj pričeti ufrjevati. Kdor nima svetlega, zračnega, prostornega in hladnega hleva, naj pregradi za žrebetno kobilo kje drugje kako lopo. Tu je treba pripomniti, da se mraza nizdar ni treba bati, pač pa je treba izbegavati vsak prepib. Razumljivo, da je

v hladnih hlevih odnosno pregradah treba skrbeti za izdatno, suho steljo.

Žrebe ostane 4—5 mesecev pri kobili, kateri je treba pokladati izdatno in močno krmo, da more z mlekom prehraniti žrebeta. Pogosto se opaža, da hodi žrebe skupno z materjo na delo. To ni priporočljivo, ker se pri tem preveč utruja. Pač pa mora imeti žrebe vedno dovolj gibanja, t. j. v hlevu mora imeti dovolj prostora, ob lepem in mirnem vremenu pa naj se spušča tudi na prosto.

Množina krme za žrebeta se ravna po mlečnosti kobile, nikdar pa naj ne presega 5 kg dnevno. Obrok krme naj bo sestavljen iz tri četrtine krepkih krmil (ovsa, ječmena itd.) in le četrtine krme naj bo seno. Korito, iz katerega žrebe jemlje krmo, naj bo dovolj nizko. Nikakor pa naj se ne steza kvišku, kar je zelo kvarno za razvoj hrbta. Kadar odhaja kobila na delo, naj se naspe žrebetu v korito krme. Toda kar mu ostane, naj poje kobila, ko se vrne z dela, tako da ima žrebe vedno svežo krmo. Stara hrana namreč povzroča v mladem želodcu vrenje, ki pride v koliko in drisko ter čisto celo v pogin. Prve tedne naj žrebe sesa pogosteje in če s kobilo

delamo, jo je treba večkrat (vsake dve uri) pripeljati domov, da se mladič napije mleka. Tu je treba paziti, da žrebe se dobi segretega mleka. Zato je treba malo pomolzi od dela segreto kobilu (na zemljo), da se odstrani razgreto mleko.

Po odstranitvi je zelo koristno dajati žrebetom okrog 3 litrov posnetega mleka. Ako se pasejo, je potrebno kljub temu dajati 2 krat na dan (zjutraj in večer) malo krepke krme.

Kjer imajo pašnike, naj bodo do jeneri žrebeta na pašniku. Pa tudi pozimi naj ima dovolj prostorne hleve, da se lahko razgibljejo. Priporoča se, da se dnevno razgibljejo tudi na prostem, in to ob vsakem vremenu, da se utrdijo.

Enoletna žrebeta naj se krmijo s sezom, dodaja pa naj se tudi nekaj krepkih krmil in nekoliko pese ali korenja. Ako se bodo preko poletja pasla, naj se neposredno pred pašo obrok krepke krme malo zmanjša. Sploh pa naj žrebeta, dokler rastejo, ne bodo nikdar preveč delala, ker to gre vse na račun kosti in splobov na nogah, katere morajo biti pri konjih krepke. Razen tega predebele živali prehitro dovršijo svojo rast in ostanejo manjše. Enoletnim živalim se paši ne dodaja nič. Ako pa so v hlevu, jim je treba pokladati do 3 kg krepke krme in skupno do 15 kg sena, slame, detelje, pese, korenja itd.

Dveletni konji naj se še prav tako gibljejo kot prej. Krma pa je lahko bolj voluminozna, sestojeca v glavnem iz sena in slame. Dveletni konji se lahko že uporabljajo za lahka dela, vendar se za

pozna žrebeta to nikakor ne priporoča. Mlade kobile se prvič lahko pripuščajo za plemo že z dvema letoma le, ako so najkasneje bila povržena do srede februarja; kasnejše žrebičke pa se smejo pripuščati šele s tretjim letom.

Važno poglavje pri vzreji žrebet je negovanje kopita; kajti od zdravega, lepo razvitega kopita zavisi vsa kasnejša sposobnost konja za delo. Nega kopita naj se začne že v drugem mesecu starosti. Pri tem naj nas vodi načelo, da se žabica (strela) in spodnja ploskev kopita dobro razvijata. Pri mladih žrebetih je nevarnost, da postanejo kopita ozka in podolgovata. Da se to prepreči, je treba kopita stalno spodrezavati ne samo po koncih, ampak tudi spodaj. Najbolje bo to napravil podkóvski mojster. Izpodrezavati je treba kopito tako, da pride žabica v dotiko z zemljo, ker se kopito samo tako more pravilno razvijati in postati široko. Ako se ne negujejo kopita pri žrebetih, bomo dobili konje s krivimi nogami in s slabo razvitimi kopiti, torej za delo slabo sposobne.

Opisana vzreja žrebet velja v glavnem za delovne konje in kobilice; vzgoja žrebcev pa je nekoliko drugačna. Dokler konji rastejo, naj se vedno dovolj gibljejo in naj ne postanejo nikdar predebeli.

Vrednost konj raste iz dneva v dan in vedno bolj se iščejo konji na trgu. Vzgojajmo čim več mladih konj, vendar naj bo ta vzgoja pravilna. Mnogokrat namreč pokvarijo konjerejci sami z nepravilno nego v mladosti. F. J.

Kaj je borza?

Borza je prostor (trg), v katerem se ob določenem času shajajo prodajalci in kupci v svrhu sklepanja trgovskih poslov. Predmet borznih kupčij je blago, tuj denar, vrednostni papirji (delnice, menice itd.). Borze ločimo v popolne borze, in so one, ki imajo pravico trgovati z blagom in vrednostnimi papirji, ter nepopolne, ki trgujejo z enim ali drugimi predmetom. Ker so borzjanci imoviti ljudje, so borze nastanjene v lepih palačah.

Borze so se razvile najprej v Italiji nekako v 12. stoletju. Bavile so se s prodajo in nakupom tujega denarja in menic. Pozneje se je preneslo težišče trgovat na Nizozemsko in Anglijo. Tu so se

šele razvile borze do velikega vpliva. Znan so borze v Amsterdamu, Antverpnu in Londonu, ki so obvladale vso tedanjó trgovino. Pozneje so se borze razvile v Franciji in Nemčiji. V Trstu je bila ustanovljena borza leta 1794, v Ljubljani pa po svetovni vojni.

Pomen borz je v tem, da se pri njih osredotočijo vse ponudbe in povpraševanja po blagu. Zato se na borzah določajo tudi cene blagu; kar je merodajno za cele dežele. Običajno se objavljajo v dnevnem časopisju cene najvažnejših predmetov. Ker je vsa velika trgovina združena na borzah, more tako kupec kot prodajalec najti svojega odjemalca. V borznih

kupčijah se zrcali vsak utrip gospodarskega življenja. Iz obs-ga borznih kupčij se vidi, ali gospodarsko življenje napreduje ali nazaduje.

V dobi svobodnega tekmovanja med nestevilnimi podjetji je bila borza prostor, kjer so se vršila tekmovanja pri ustvarjanju cen. S časom, ko so se začeli proizvajalci istovrstnega blaga združevati v kartele in truste zaradi omejitve medsebojnega tekmovanja, je pomen borz padel. Kajti tudi kupci so se medsebojno dogovarjali glede višine cen. Padlo je medsebojno tekmovanje. Mogočni finančniki pa so skušali dobiti borze pod svoj vpliv. Z ustanavljanjem bank, kjer so imela velepodjetja glavno besedo, se je važnost borz zmanjšala. Tako se vrše nakupi vrednostnih papirjev po bankah itd. Borze so kmalu občutile moč bank. Ven-adr je vpliv borz še vedno velik na gospodarsko življenje.

Po svoji ureditvi so borze ali povsem zasebne ustanove, kakor n. pr. v Angliji in Ameriki, ali pa je njihovo poslovanje urejeno z zakonom ter vrši država nadzor nad poslovanjem borz. Obe vrsti borz imata svoja pravila, po katerih se upravljajo po načinu samouprav. V pravilih

je določeno, kdo more biti član borze, kakšni so borzni običaji in kako se urejajo spori.

Glede na poslovanje razlikujemo v glavnem dve vrsti borz: borza z blagom in borza za vrednostne papirje. Pri prvih se trguje z blagom, kot n. pr. moka, jelez, sladkor, petrolej, premog, kava itd. Kjer je borzno življenje zelo razvito, imamo borze le za posamezno vrsto blaga. N. pr. borza za petrolej v Newyorku, borza za premog v Londonu, borza za sladkor v Pragi, borza za volno v Liverpoolu. Pri drugih vrstah borz se trguje z vrednostnimi papirji: delnice podjetij, zadolžnice, valute ter z zlatom, srebrom, menicami in čeki.

Na borzah je mogoče prodajati blago, ki ga prodajalec še nima, ker upa, da ga bo mogel pozneje cenejše kupiti, da bo izpolnil svojo obvezo. More se prodati blago, ki ga še ni, n. pr. pšenica bodoče žetve. Posamezne vrste borznih kupčij so zamotane in zahtevajo veliko znanja in spretnosti. Ni vsak sposoben, da špekulira na borzi. Tudi ne more trgovati na borzi oni, ki ni član borze. Pri vrednostnih papirjih se morejo sklepati kupčije le potom borznih mešetarjev.

KUHINJA

Goveja juha. Pri sedanjem pomanjkanju mesa moramo kuharice dobro premisliti, kako urediti, da kljub majhni količini mesa napravimo dobro in okusno juho. Kako si pomagamo? Za kuhanje namenjen kos mesa razrežem na več kosov, ker na ta način izsrka voda več redilnih snovi iz njega. Res da meso nima več toliko redilnih snovi v sebi, a zgubile se niso, pač pa so se preselile v juho. Dobra juha je pač glavna jed pri kosilu. Lahko prilijem juhi proti koncu kuhanja nekaj zajemalk krompirjevke, to je voda, ki se odlije od kuhanega olupljenega krompirja. Meso pristavim v mrzlo vodo. Juho osolim takoj, ker osoljena voda meso hitreje zmehča. Juha naj kar hitro zavre, potem naj vre toliko, da se giblje. Juhi pridam korenino osnaženega peteršilja, odrezek rumene kolerabe, en ostrgan korenček, odrezek zeljnatega ali ohrovtovega štorička, vejico zelene, vejico majarona, nekaj šalotk ali odrezek čebule, nekaj zrn popra, malo muškata

in prav majhen odrezek lavorjevega zrnja. Juha naj vre 2—3 ure. Drugi dan razsekam kosti, ki so se kuhale v juhi in jih kuham z vsemi pridatki, ki so za juho, še dobro uro. Lahko tej juhi prilijem krompirjevko in jo proti koncu kuhanja zboljšam z dodatkom koščka surovega masla, če tega ni, jo pa malo zabelim z razbeljeno mastjo. Kuhano juho precedim in zakuham s poljubno zakuho. Zakuhe z jajcem zboljšajo juho, Riž, ješprenjček in zdrob jo oslabe. Zato je priporočljivo, da se riž pred zakuho malo oprži na masti ali na surovem maslu. Ješprenjček zahteva suho svinjino, zdrob pa pridevek jajca. Zdrob se lahko pomeša z jajcem ali pa se proti koncu vrenja vlije raztepeno jajce v zakuho.

Krompirjeva pogača. Kakega pol kilograma surovega krompirja razrežem na tanke rezine, dobro operem, denem na razbeljeno surovo maslo ali na mast in na obeh straneh lepo svetlorjavo oprazim. Tako pripravljen krompir polijem s sledečo tekočino: v štiri stepena jajca primešam malo sesekljanega zelenega pe-

teršilja, sesekljane čebule, ščep popra in žličo moke. Potem denem za toliko časa v precej vročo pečico, da se na obeh straneh blede-rjavo oprazi. Rjavo oprazeno pogačo denem na segret krožnik ali na segreto skledo in potresem z dvema žlicama sira parmezana. Zadostuje tudi navaden zriban sir. Pogačo podam kot samostojno jed.

Krompir s kumino. Bolj drobne krompirje operem, okrtačim, s snažno ruto zbrisem in prerežem čez pol. Posamezne kose namažem z oljem, v mešanici soli in kumine povaljam in spečem na pekači v pečici. Pečem krompir 40 minut.

Kolački iz ovsenih kosmičev. Za te kosmiče rabim 40 kd kosmičev, 3 jajca, eno naribano zelenino korenino, dve sesekljani čebuli, sesekljan zeleni peteršilj, malo paprike in maščobe. V liter vrele vode stremem kosmiče in jih med pridnim mešanjem toliko časa kuham, da nastane iz njih precej gosta kaša. Zeleno čebulo in drugo zmešam z raztepenimi jajci. Potem oblikujem iz te mešanice majhne blebčke in jih na pomazani pekači na obeh straneh lepo rumeno zapečem.

Domača lekarna

Zdaj je čas za nabiranje zdravilnih zelišč. Zdravila iz lekarn so zdaj dražja kakor prej. Zato je letos še posebno potrebno, da se založimo z zelišči. Pomanjkanju, ki trka na naša vrata in spremembi hrane bodo sledile bolezni, kakor je bilo vedno po vojnah. Narava nam je odprla svojo lekarno, spravljajmo hvaležno njena zdravila. Kdor nabere več kakor potrebuje, lahko proda. Mladi pelin ima zdaj največ snovi v sebi. Nasušimo ga ali iztisnimo sok iz njega in mu primešajmo žganja. Pelinovo vino je za opešane želodec in kri. Dekle, ki je izgubilo skoraj vso kri in je bilo izročeno smrti, se je pozdravilo, ko je uživalo vsake pol ure žlico pelinovega čaja. Dr. Štajmerja so klicali nekoč na kmete. Ko je pregledal bolnika, je naročil, naj dobi takoj pelinovega čaja in je bil zelo ogorčen, ker niso imeli v dotični hiši pelina. Kmečki gospodar se je peljal v Ljubljano, ker je čutil bolečine v želodcu. Zdravnik mu je zapisal pelin, ki mu raste doma... župnik Kneipp je hvalil pelin, da priganja napetost, krepi prebavo in izčisti ledodčni sok, pomaga za zlatenico in jetične bolezni. Uživa lahko sprek (čaj), štopo posušenega pelina ali tinkturo. Če se moreš požirati, prevri dve pesti pelina in dve pesti ovsa na vinu, daj vroče v dve vrečici, eno položi na hrbet med rameni, drugo na želodec, zavij se in po-

čivaj. Stara knjiga priporoča: pelin greje, čisti in daje moč, prežene bolečine, odvaja žolč iz trebuha in gnile snovi iz snovi. Pelinovo cvet prevri na vinu in pij gorkega, prežene klanje, vetrove, gliste, zapeko, uredi žolč in perilo, premaga strup zobnika in mišjeka. Za dolgotrajno mrzlico pij pelin. Če ti diši iz ust po gnilem, kuhaj pelina in limonine lupince na vinu in ga uživaj večkrat po žlici. Bolečine v želodcu in trebuhu minejo, če utiraš pelinovega olja. Če boli glava od nahoda, namoči robec v gorak pelinovo oparek in obveži glavo ali naveži zelenega pelina. Malo pelinovega soka zmešaj z medom in namaži nekajkrat na dan na veke. To okrepi opešane očesne živce. Če pride kaj tega v oči, malo žge, a ne škoduje.

Sestavo, ki čisti kri in je koristno posebno starejšim osebam: V platnen žakliček daj 6 pesti pelina, 5 pesti vinske rute, žlico stolčnega popra, deni v glinast lonec in zalij s poldrugim litrom vina; kuhaj eno uro in odlij v steklenico. Tega jemlji teden dni po silcu, kadar greš spat in preden vstaneš. Za dober pelinovec namakaj suhih pelinovih glavčic do polovice steklenice in zalij z dobrim vinom, postavi v klet. Žlico tega primešaj kupici vina. Ali pa posuši in razreži pest pelina, korde benedikte in pest tavžent rože. Zalij to z žganjem, nareži vanj še celo pomarančo in 30 gramov presnega velikega korena, postavi za 4 tedne v klet, potem odlij.

Kruhovka za opešane. Ostanke črnega črnega kruha posuši do dobrega, stolci zmelj na drobno, deni v pečico, da se zarumeni nekoliko in spravi na suhem. Razpusti mast in prepraži to kruhovo moko (za vsak krožnik denj žlico), zavri posebej malo kumine, konček sira, malo majarona in lovorja, zalij in posoli. Juho poboljšaš lahko z jajcem. Ker je hitro kuhana in krepčilna, je primerna tudi za potnike.

Zdrav nadomestek prave kave je koruza. V Prekmurju je tako v navadi, kakor pri nas ječmen. Ukrajinci pražijo koruzni kruh za kavo. Koruzna kava je prijetna in nasitna, ne napenja in vpliva dobro na delovanje prebavil. Ne potrebuje dosti sladkorja. Drobna koruza je najbolj primerna za žganje in mletje. Zaradi barve potrebuje pri kuhanju malo cikorije, primeša se lahko ječmenu ali drugim kavinim nadomestkom.

Smrekova tinktura. Na vršičke nalij žganja in pusti mesec dni na soncu, potem odlij. V liter vršičkov liter žganja.

Smrekovo mazilo. Kuhaj salo in vršičke, dokler ne porumeni.

Ne prezrite »Mali oglasnik«

PRAVNI NASVETI

Prodano vino. Z. F. Tako, kot ste se za vino pogoditi, tako morata oba tudi pogodbo izpolniti. Če prodajalec vina zdaj noče dati, dajte mu primereu naknadni rok za izpolnitev pogodbe. Po preteku tega roka lahko kupite isto vino drugod in vam mora zamudni prodajalec nadoknaditi škodo zaradi porasta cene drugod kupljenemu vinu.

Stanovanje preužitkarice. M. Ž. D. Za sebe imate izgovorjeno dosmrtno stanovanje. V tej sobi pa imate še hčer, ki vam pomaga pri delu. Sin grozi, da bo morala sestra zapustiti sobo, ker nima pisanega stanovanja. — Kot priletna užitkarica, ki ne zmorete več sama vseh del, imate pač pravico, da imate pri sebi primerno osebo za vašo pomoč: bodisi tujo ali domačo. Ta oseba sme stanovati v sobi užitkarice, če je to užitkarici potreba. Če vam torej hčerka pomaga pri delu in je vam potrebna kot pomočnica pri delih, ki jih sama več ne zmorete, imate pravico, da imate svojo hčerko pri sebi na stanovanju. Zato sin ne bo mogel sestre odgnati z doma, če se sestra sicer pravilno na domu obnaša.

Posledice tožbe zaradi žaljenja časti. V. S. Vi ste najeli odvetnika, da je za vas vložil ovadbo proti nasprotniku in ste zato predvsem vi dolžni, da svojemu zastopniku plačate njegove stroške. Ko se je pri naroku z nasprotnikom sklenila poravnava te vsebine, da preklicuje nasprotnik žaljivke in da se zaveže plačati vaše pravdne stroške v znesku 500 din, ste imeli na temelju te poravnave pravico od nasprotnika izterjati plačilo pravih stroškov. Če nasprotnik stroškov ni plačal in je vaš zastopnik nasprotnika tudi rubil, vendar brez uspeha, ste pač vi dolžni, da svojemu zastopniku poleg že določenih pravih stroškov plačate tudi vse izvršilne stroške. Zato vas vaš zastopnik upravičeno terjaa na plačilo vseh teh stroškov, vi pa imate pravico od nasprotnika zahtevati povračilo istih. Vaš odvetnik pa ni dolžan, da čaka na plačilo, dokler vi ne izterjate stroškov od nasprotnika, odnosno da čaka, da se ti stroški sploh izterjajo, pač pa sme od vas takoj zahtevati plačilo za svoje delo, ki ga je po vašem naročilu za vas že izvršil.

Neizpolnjena obljuba. R. K. B. Matj vašega fanta vam je obljubila, da vam bo dala eno njivo in en gozd. Dogovorili ste se že, da pojdete k notarju, in to pred poroko. Ko bi pa morali iti, se je pa pričela izgovarjati z boleznijo in je rekla, da bo šla drugje. Sedaj pa noče o obljubi ničesar več slišati in trdi, da bo prisegla, da ni ničesar obljubila. Vprašate, ali bi jo lahko prisilili, da izpolni obljubo? —

Če bi sodišče smatralo omenjeno obljubo za darilno obljubo, boste težko kaj dosegli, ker je za darilne pogodbe brez izročitve darovanega predmeta potrebna notarska oblika. Drugače bi pa bilo, če ste vi le zaradi navedene obljube kaj od svojega posestva izročili sinu navedene matere in bodočemu vašemu možu. V tem primeru bi se dalo govoriti o nekaki odplatni pogodbi in bi morda pred sodiščem uspeli. Točna nasvet vam je pa težko dati, ker se ne ve, v koliko se vam bo posrečilo vaše trditve dokazati.

Stanovajska zaščita še vedno velja. N. K. Še vedno je v veljavi uredba, ki prepoveduje odpovedovanje stanovanj in poslovnih prostorov razen iz v njej navedenih razlogov. Če stanovanje res rabite za sebe ali svojega oženjenega sina ali omoženo hčer, ga po uredbi smete odpovedati. Ravno tako tudi v primeru, če najemnik ne plača najemnine najdalj v mesecu dni od dne, za katerega je bilo plačilo dogovorjeno. Od osebe, ki je bila v vojaški službi, se ne more, dokler je bila v tej službi, in še tri mesece po odpustitvi iz te službe, zahtevati plačilo dolžnih najemnin.

Pobegla žena. K. J. K. Mlada žena, s katero ste bili poročeni šele nekaj mesecev, se vas je naveličala in šla brez vzroka proč. Grozi vam s tožbo za preživnino in da bo tudi otroka, ki ga pričakuje, poslala vam v oskrbo. Vprašate, če boste res morali vzeti otroka brez žene in celo za ženo plačevati preživnino? — Poročena žena ne sme zapustiti samovoljno moža. Če je odšla, jo lahko z posredovanjem sodišča prisilite, da pride nazaj in če se pozivu brez utemeljenega razloga ne odzove, je s tem sama podala razlog za ločitev iz njene krivde. — Za otroka boste morali kot oče na vsak način skrbeti in za njegovo preživljanje. Če bosta z ženo dejansko ločena, bo v sporu pač varstveno sodišče odločilo, pri kom bo otrok živel, ali pri očetu, ali pri materi, ali v kakem zayudu. Stroški za to pa gredo v breme očeta. — Če bo hotela žena od vas preživnino zase, vas bo morala tožiti na ločitev zakona. V pravih bo morala dokazati, da je bilo skupno življenje z vami nemogoče. Vi boste pa lahko dokazovali, da je žena bila kriva vsem razprtijam. Sodišče bo zaslišalo vse od vas obeh predlaganih prič in izreklo, kdo je kriv: ali žena, ali mož, ali pa oba. Če bo izrečena ločitev zakona le po vaši krivdi, boste morali ženi plačevati preživnino. Če bo pa zakon ločen iz obojestranske krivde, torej tudi zaradi žene krivde, potem žena nima pravice zahtevati od moža preživnine. — Svetujemo obema, da se premagujeta in začneta z novim skupnim življenjem, preden se podata na skrajno neprijetno pot.