

Čebulnice

Malo je zelenjadnih rastlin, ki bi bile tako priljubljene in tako splošno uporabljane kakor so čebulnice, h katerim spada znana in vsestransko vpeljana čebula, šalotke ali kozjak, česen, por in drobnjak. — V najskromnejši pa tudi v najbolj razkošni kuhinji so čebulnice vsakdanja začimba. — Obilo se porabi teh rastlin tudi za razna jedila, pa tudi sirovih se použije jako mnogo. Kot domače zdravilne rastline imajo čebulnice veliko veljavo; njihovo zdravilno moč priznavajo tudi zdravniki.

Čebula je prav za prav dvoletna rastlina. Prvo leto zraste iz semena čebula, drugo leto požene pa v cvet in obrodi seme. Tak je naravni razvoj. Človek je pa ta naravni red v toliko spremenil, da je čebulo prisilil v triletni razvoj. Seme sejajo namreč tako gosto, da se čebula prvo leto ne more razviti (čebulek). Šele drugo leto se kot lešnik debele čebulice, ki jih posadimo dovolj neredko, razvijejo do prave debelosti. Tretje leto gredo pa v cvet. Umevno je, da ta način pridelovanja ni popolnoma ugoden, ker je protinaraven in prisiljen. — Zato opazimo vsako leto, da gre nekaj čebule v cvet, ako smo sadili količkaj bolj debel čebulek. Nekatere sorte čebule so se pa tekom časa tej sili prilagodile tako, da se prav dobro obnesejo, ako so dovolj gosto sejane, da čebulek ni debelejši od drobnejšega lešnika. Take sorte so na pr.: štučgarska orjaška, holandska-rumena, srebrnata čebula in dr.

Čebulo pridelamo v enem letu tako, da seme sejemo v vrste prav na redko in sicer kolikor mogoče zarana spomladi, najkasneje do konca marca. Ko skali in nekoliko poraste, jo populimo, da je med posamezno rastlino v vrsti 10–15 cm prostora. Med poletjem jo plevemo in okopavamo. Zori mesec dni kasneje nego iz čebulka. Pripomniti pa moramo, da je taka čebula mnogo trpežnejša čez zimo. — To poznamo po tem, ker je trda, težka in ima lenek vraf. Čebula z debelim vratom je puhla in za zimo nesposobna.

Lepo čebulo pridelamo v enem letu tudi na ta način, da sejemo seme prav zarana v gnojak in rastlinice pozneje (aprila meseca) presadimo na stalno mesto. Našim gospodinjam, ki tega načina ne poznajo, se bo čudno zdelo, kako bi take rastlinice presajali. Pa je treba samo poskusiti, pa se prepričamo kako lepa roba se na ta način pridelata. Za pridelovanje v enem letu so priporočene te sorte: čitavska orjaška, holandska čebula, madejra itd.

Čebuli prija topla, sprstena (humozna) zemlja, ki ne sme biti pregloboko zrahljana, niti sveže pognojena, ker v taki zemlji žene preveč v zelenje, čebula se pa slabo razvije in nima dobrega okusa. — Zemljo za čebulo pripravimo že jeseni ter jo spomladi samo poravnamo.

Pridelovanje čebulnega semena je kaj preprosto. Za seme zberemo najlepše razvite trde čebule s tenkim vratom in jih posadimo marca meseca po 15–20 cm vsak-sebi v prav dobro pripravljeno zemljo. — Kdor seje čebulno seme, mora vedeti, da je kalivo kvečjemu dve leti, pa že v drugem letu kalivost pojenjuje.

Kozjak ali šalotka je jako okusna čebulica, ki jo kuharice zelo čislajo. Razmnožuje se z drobnim zarodkom, ki se prav obilno zaredi pri vsaki rastlini. Šalotke sadimo jeseni spetembra meseca, zorijo pa julija. Debelejše porabimo, drobnejši zarodek obrnemo pa za seme. Zelenje od šalotk je prav tako dobro kakor drobnjakovo.

Česen je tako znana čebulnica, da bi bil odveč natančnejši opis. Omeniti hočemo samo toliko, da imamo dve vrsti česna in sicer navadni spomladanski in pa debeli zimski. Navadni česen sadimo spomladi, zimski pa jeseni septembra meseca, da do zime še ozeleni. Zimski česen ima dokaj prednosti pred spomladanskim, zlasti je ugodno, ker dela mnogo debelejše glavice nego spomladni, je prej zrel in je tudi miljšega okusa. Česen se vedno lahko in dobro proda. Izmed vseh čebulnic velja česen za najbolj zdravilno zelišče. Zlasti pravijo, da dobro služi proti poapnenju žil.

Po kmetih najmanj znana čebulnica je por; v meščanskih kuhinjah je pa zelo upoštevana ne samo kot začimba, ampak tudi za razna jedila. Lep por zraste le v debeli, močni in zelo pregnojni zemlji. Razmnožuje se s semenom, ki ga sejemo čim prej na stalno mesto kjer setev pozneje ko poraste, populimo na 15–20 cm. Mnogo lepši por pa zraste, ako ga sejemo v gnojak in rastlinice na gornjo razdaljo presajamo, ko so primerno močne. Saditi moramo, kar se da globoko, da zraste debele in dolgo in belo steblo. Tudi pora je več vrst. Razlikujejo zlasti zimski in poletni por. Navadno goje po vrstovih zimskih por, ki je tako neobčutljiv, da prenese brez škode najbolj hudo zimo kar na planem. Zato ga spravimo v zimsko shrambo le toliko, kolikor ga potrebujemo v zimskih mesecih, drugega pa pustimo čez zimo na gredi. Kakor čebula, tako gre tudi por drugo leto v cvet ki obrodí mnogo semena.

K čebulnicam prištevamo naposled tudi znani in povsod čislani drobnjak. To je

pa trajna čebulnica, ki jo razmnožujemo na ta način, da grmiče vsako pomlad razirgamo na več delov in te dele posadimo posamič v razdalji po 20 cm. Čez poletje se zopet razrastejo, ako je zemlja ugodna. —

Drobnjak se povoljno razvija samo v močni, vlažni zemlji, ki je zelo pregnojena. Na suhih, peščenih tleh samo živočari in kmalu propade. Vsaka tri, štiri leta je treba drobnjak presaditi na drug prostor. Poleti požene slebeica s cvetnimi glavicami, ki jih pa sproti potrgamo, ker semena itak ne potrebujemo. Od drobnjaka uporabljamo samo nadzemeljsko zelenje (liste), ki ga moramo pa rezati vedno prav do tal, sicer grmiči radi gnijejo. Tudi drobnjak velja za jako zdravilno rastlino, ki združuje v sebi vse dobre lastnosti čebule in česna. Vsem gospodinjam priporočamo, da si sedajle marca ali aprila meseca preskrbe nekaj grmičev te prekorišne rastline od katere naj prav pridno uporabljajo zelenje za začimbo raznih jedil. H.

O gnojenju rastlin

Marsikdo ni na jasnem, ako sme gotova gnojila med seboj mešati ali ne; ako trosimo naenkrat več umetnih gnojil, moramo točno vedeti, katera smemo mešati med seboj in katerih ne. — Vseh gnojil ne smemo mešati, ker se nekatera vsled nepravilnega mešanja v zmesi tako spremene, da izgubijo na svoji učinkovitosti in postanejo manj vredna. S tem, da jih mešamo, prihranimo res dostikrat mnogo časa; prav lahko pa se zgodi, da vsled nepravilnega mešanja ne dosežemo onega uspeha, kot bi ga želeli.

V pojasnilo naj služi samo nekaj primerov in sicer za ona gnojila, ki so pri nas najbolj poznana in razširjena.

Apnena dušika ne smemo nikdar mešati s čilskim solitrom, kalijevo soljo ali pa kajnitom; vsa ta tri gnojila namreč močno privlačujejo vlago. Vsled navzočnosti vode pa se apneni dušik razkrajja v amonjak, kateri izhlapeva.

Superfosfata ne smemo mešati z gnojili, ki vsebujejo apno (kot n. pr. Tomasovo žlindro apneni dušik, žgano apno, lapor ali pa apnec). Superfosfal vsebuje v vodi lahko raztopno fosforjevo kislino; ako pa pride v dotik z apnom se pa pretvori v težje raztopno obliko.

Ravno tako ne smemo mešati hlevskega gnoja in gnojnice z gnojili, ki vsebujejo

apno; hlevski gnoj in gnojnica vsebujeta amonijevy soli. — Apno pa razkrajja te soli v amonjak, kateri izhlapeva; tako je izgubljeno za rastline mnogo dragocenega dušika.

Vsa ta navedena gnojila, za katera je ločno dognano, da jih pred porabo ne smemo mešati, pa lahko trosimo neposredno drugo za drugim, ker se takoj, ko jih zavlečemo, pomešajo z zemljo in se vsled tega v zmesi prav nič ne spremene ali pa samo v neznačni meri, tako da to sploh ne pride v poštev. — Ako pa zemljo gnojimo z apnom, moramo biti že bolj previdni in paziti, da ne sledijo neposredno ona gnojila, katerih ne smemo mešati z apnom; zato počakamo, da se apno v zemlji najprvo dobro razdeli, kar traja navadno nekaj tednov in šele nato trosimo ostala gnojila.

Vsakdo, ki se je odločil za nabavo umetnih gnojil, mora biti o njih pravilni uporabi že pred nakupom točno poučen; popreje pa se lahko obrne na kakega kmetijskega strokovnjaka in ga povpraša za nasvet ali pa na kakšnega takega posestnika, ki mu je ravnanje z umetnimi gnojili dobro poznano. Vsled nepravilne uporabe umetnih gnojil je doživel že marsikdo neuspeh in imel vsled tega znatno škodo; marsikaterega pa zapelje včasih prevelika reklama za umetna gnojila.

Za pravilno gnojenje pa ni dovolj, ako vemo, koliko posameznih hranilnih snovi gošova rastlina zemljišču odvzame; potrebno je tudi vedeti, koliko teh hranilnih snovi se v zemlji nahaja, da moremo sklepati v slučaju pomanjkanja istih, katero hranilno snov in koliko je moramo zemlji dodati. — Vsakdo mora vedeti koliko in kako mora gnojiti, da bo imel od tega res neki dobiček. — Pri tem pa je treba poudariti, da morajo biti v zemlji vse hranilne snovi v zadostni količini; ako ene ali pa druge izmed neobhodno potrebnih hranilnih snovi primanjkuje, se pač more rastlina razviti samo v toliko, v kolikor ima na razpolago one hranilne snovi, ki jo je najmanj v zemlji. Ako se torej ena hranilna snov nahaja v nezadostni količini, tedaj se more pridelek sorazmerno povišati le tedaj, ako dodamo zemlji tudi to hranivo.

Količino posameznih hranilnih snovi v zemlji ugotovimo s pomočjo kemične analize, katera nam pove, koliko vsebuje določeno zemljišče dušika, fosforja, kalija in apna. — Kemična analiza pa nam ne pove, v kakšni meri morejo rastline posamezne hranilne snovi sprejemati; prav mogoče je, da se nahaja enaka hranilna snov v zadostni količini v zemlji, toda v težko topljivi obliki, tako da je rastlinske koreninice ne morejo vsrkati.

Se najbolj uporabni so podatki kemične analize o odstotkih apna in humusa v zemlji; kar pa se tiče ostalih hranilnih snovi, pa nam je za presojo gnojilne potrebe v določeni zemlji važna tedaj, ako ugotovi, da primanjkuje zemljišču enega ali pa drugega hraniva. — V tem slučaju se gnojenje z ono hranilno snovjo gošova izplača.

Najbolj prikladen način določanja gnojilne potrebe pa je gnojilni poizkus na polju. Z gnojilnimi poizkusi doženemo, katera vrsta hraniva primanjkuje zemljišču; ko smo o tem na jasnem, pa je treba dognati, koliko vsake posamezne hranilne snovi je treba zemlji dodajati, da dosežemo največje pridelke. — Za izvedbo takih gnojilnih poizkusov je potrebno precej časa in mnogo dela in pa nekoliko več strokovnega znanja. — Zemljišče, ki smo ga izbrali v poizkusne svrhe, mora imeti enake lastnosti; ako je vlažno in na nekaterih mestih nepropustljivo, v ta namen sploh ne odgovarja.

Samo kratek in enostaven primer naj zadosluje, da vidimo, kako moramo postopati pri gnojnih poizkuschih. Najprvo si izberemo odgovarjajoče zemljišče, na katerem hočemo napraviti tak poizkus; na tem zemljišču

odmerimo v našem slučaju pet enakih parcel; površina vsake naj znaša 1 ar (100 m²).

1	2	3	4	5
kalij dušik	fosfor dušik	kalij fosfor	razgno- jeno	kalij fosfor dušik

Na tri parcele trosimo umetna gnojila tako, da pridefa na vsako parcelo po dve hranilni snovi, ena pa vedno manjka in sicer na vsaki parceli druga; ena parcela ostane negnojena in nam služi kot kontrolna parcela. Na zadnjo pa pridejo vsa tri gnojila.

Pri razvoju rastline, prav gošova pri istočasni količini pridelkov s posameznih parcel se bomo prepričali, da li so gnojila učinkovala ali ne in katera od njih so najbolj učinkovala.

Važen predpogoj pa je, da se mora saditev, oziroma selev, obdelovanje in žetev vršiti na vseh parcelah ob istem času. — Da so rezultati gnojilnega poizkusa res merodajni za polje mora biti tudi obdelovanje tako kakoršno je običajno na polju. Glavna stvar pri teh poizkuschih je točnost.

S takimi gnojilnimi poizkusi doženemo, s katero hranilno snovjo je potrebno gnojiti da zvišamo pridelke, ko pa enkrat to vemo, je treba s sličnim poizkusom dognati, koliko je treba zemlji dodajati vsake posamezne hranilne snovi, da se najbolj izplača.

To doženemo tako, da napravimo za neko gošovo gnojilo n. pr. Tomasovo žlindro, poizkus, recimo na treh enakih parcelah. Površina vsake mora znašati najmanje 100 m², lahko pa tudi več.

1	2	3
150 kg Tomasove žlindre	250 kg Tomasove žlindre	350 kg Tomasove žlindre

Na prvo parcelo trosimo gošovo količino gnojila; na vsako naslednjo pa nekoliko več. Slično postopamo pri ostalih gnojilih.

Te gnojilne poizkuse ponavljamo na isti površini 2 do 3 leta in dobimo tako precej točne in zanesljive podatke.

Gnojilni poizkus pa ima tudi svoje slabe strani; njegov uspeh je v veliki meri odvisen od vremena. Ako je leto premokro, ali pa če nastopi huda suša, potem podatki niso zanesljivi; ravno tako tudi niso merodajni, ako rastlino močno napadejo razne bolezni ali pa živalski škodljivci.

Okopavine — glavni pridelek slovenskega kmeta

Napredno kmetijstvo si je pri pridobivanju pridelkov iz poljedelstva nadelo dve glavni nalogi: Prvo, čim več izvleči iz zemlje — dvig zemeljske proizvodnje; drugo, čim bolj izpopolniti in olajšati vsa poljska dela. Kar se druge naloge tiče, ne smatramo dandanes za najnaprednejšega gospodarja tistega kmeta, ki gara od jutra do večera in vse leto skozi ampak onega, ki ume s čim lažjim in manjšim delom pridobivati iz svojih tal čim več dobrin. Umni gospodar mora torej delati mnogo več z možgani, ne pa samo z rokami; nasprotno, on mora čim bolj štediti ne samo s svojimi telesnimi silami, ampak tudi z onimi svoje družine.

Če pregledamo naše poljedelstvo, opazimo, da imamo največ pridelkov od okopavin: koruza, krompir, fižol, pesa, zelje, repa, korenje. Te nam nudijo ne samo glavno hrano, ampak tudi zelo važen del krme za naše govedo in prašiče; nadalje so te največkrat edini pridelek, ki ga lahko še vnovčimo kot dejanski dohodek naših kmetij; saj drugega se navadno itak še premalo pridelava. Toda te važne rastline povzročajo gospodarju in družini tudi največ dela in to skozi vse leto. Za nje ni samo potrebno močno gnojenje, ampak jih je treba tudi skrbno gojiti: pleti razredčevati, okopavati in osipavati, če naj dobro uspevajo in nam vržejo povoljne pridelke.

Večina navedenih rastlin se razrastejo na široko, potrebujejo mnogo prostora, se pa v mladosti le počasi razvijajo, predno zakrijejo zemljo s svojimi listi. V tej dobi so pa zelo občutljive proti plevelu, ki jih kaj rad preraste in duši, zato jih je pridno pleti. Svoje korenine poganjajo v zemlji precej na široko, zato rabijo več prostora okrog sebe. Da imajo tega dovolj, jih posejemo ali posajamo bolj na redko, oziroma pregoste rastline razredčimo, da se medsebojno ne ovirajo v rasti. V zemlji potrebujejo korenine več hrane in zraka, zato ne zadostuje samo gnojenje ampak tla morajo biti stalno zrahljana in prisipana okrog koreninja. Rahljanje zemlje ohrani v njej tudi vlago, ki kaj rada izhlapeva iz zbitih tal. —

Vse to zahteva od poljedelca, da okopavine pridno pleje, okopava in osipava, če hoče doseči bogate pridelke. Tako oskrbovanje je pa navadno tako drago in zamud-

no, da ga marsikateri kmet izvede malo-malito ali prepozno, ker se mu zde druga poljska dela bolj nujna. Posledice se sveda pokažejo v slabih pridelkih. Ker povzročajo oskrbovanje okopavin največ dela in truda, zato je že od nekdaj šlo stremljenje vseh umnejših kmetovalcev za tem, kako to delo izpopolniti, poceniti in olajšati. V tem pogledu je imela industrija kmetijskih strojev in orodja najhvaležnejše polje, iznajti primerno orodje, ki naj zmanjša trud poljedelca ter napravi pridelovanje okopavin cenejše in donosnejše.

Glavni namen takega orodja bodi štedenje s trudom pri oskrbovanju okopavin. Tu sta podani dve možnosti: prva, da nadomestimo ročno delo z delom vprežne živine, druga pa za manjše posesnike s kratkimi in ozkimi njivami, da se z uporabo primernega ročnega orodja da to delo hitro, dobro in brez truda izvršiti. Prvo možnost imajo vsi kmetje, ki delajo z vprežno živino potom okopalnika, osipalnika, planeta, kultivatorja in sličnega orodja. Danes jih imamo v prometu mnogo vrst, ki so vse več ali manj porabne, bodisi, da jih izdelujejo večje tovarne ali podeželski kovači. Popolnejše in trpežnejše je vsekakor tovarniško orodje, ki temeljiteje izvršuje določeno mu delo, razen tega pa zahteva tudi manj napora od ljudi in vprežne živine.

Druga možnost je podana kočarjem in vrtnarjem, da si s primernim orodjem lajšajo delo in ga hitreje izvedejo; najmani petkrat prej kot z motiko. Tako orodje je n. pr. Wolfov ročni okopalnik »Rapid«, ki se da uporabiti za plevel, okopavanje, rahljanje zemlje in osipavanje; imamo pa še druge slične priprave. Z njimi kratkomalo z malim trudom povlečemo med rastlinami v vrstah in delo je izvršeno.

Iz navedenega je razvidno, da je strojna industrija poskrbela za velikega in malega poljedelca, da mu olajša to delo. Toda za uporabo tega orodja je stavljen pogoj, da rastejo rastline v vrstah. Brez tega pogoja si dela ne moremo olajšati in ne rabiti navedenega orodja. Morda nam bo saditev oziroma setev v vrste povzročila nekaj več dela, toda nikdar ne toliko, kolikor si ga prihranimo z modernim okopalnim orodjem, da ne omenimo še zmanjšanja truda. Saditev v vrste je itak že v navadi pri krompirju, fižolu, pesi in zelju z presa-

dijviyo sadik; setev koruze v vrste je v navadi tam, kjer sejejo na velikih površinah s stroji. Ostale rastline pa sejemo skoro povsod še na široko, kar seveda onemogoča uporabo novejšega orodja. Kakor je mogoče sejati, oziroma saditi vse okopavine v vrste, hočemo tu navesti, ker je sedaj čas za to.

Vrste raznih okopavin naj bodo 40–70 cm vsaksebi, potem lahko obdelujemo vmes zemljo, ne da bi poškodovali rastline. Širina se ravna po posameznih okopavinah. — Koruzo sejemo z vprežnim ali z ročnim sejalnim strojem, ki dela v določeni širini 50–70 cm dve do štiri vrste naenkrat. Pri ročni setvi na manjših površinah sejemo koruzo v vrste po napeti vrvici. Četudi je taka ročna setev zamudna, vendar si z njo prihranimo obilo časa pri okopavanju in pletvi tega sadeža. In več časa imamo sedaj spomladi, ko pa ob košnji.

Krompir sadimo v 45–60 cm široke vrste nekoliko širše, če pride vmes fižol, nekoliko ožje, če tega ni. Krompir potrebuje često okopavanje predno pokrije zemljo s krompirjevko, ki jo varuje pred izhlapevanjem zemeljske vlage in duši plevel. — Fižol sadimo navadno med koruzo ali krompir; mora pa priti v iste vrste med koruzo ali krompirjem, da ga istočasno lahko okopavamo. Saditev med vrstami onemogoča to delo z vprežnim orodjem. — Pesa se pri

nas večinoma presaja, ker si s stnem prihranimo na semenu in se potem lažje da saditi v vrste. Navadno pa so te prezoke; saditi jo je vsaj 40–45 cm narazen vrsta od vrste. Pregosta saditev se da težko okopavati. Mnogo bolje uspeva pa, če jo ne presajamo ampak jo takoj sejemo na polje v vrste. Uporaba sejalnih strojev seveda ni povsod mogoča. Pomagajmo si z vrvico, ob kateri potegnemo plitke jarke, v nje spustimo na redko pesne klobčiče in jih zasujemo. Tako zasejano njivo s 50 cm širokimi vrstami lahko takoj, ko se prikaže setev iz zemlje, opievemo z vprežnim orodjem, ne da bi poškodovali setev.

Pa tudi repo lahko posejemo v vrste po vrvici kakor peso. Četudi je to delo nekoliko zamudno, se vendar dobro izplača, ker si s tem prihranimo precej semena; pa tudi delo si olajšamo pri pletvi in okopavanju. — Koliko dela nam šele povzročata korenje, ko moramo po želvi populiti vse strnišče, pri čemur ženske prečepe dolge vroče poletne dneve. Tudi to delo bi si lahko olajšali, če bi spomladi sejali korenje po žitju po vrvici v vrste in bi nam po želvi vprežni ali ročni kullivator v nekaj urah spravil vse strnišče ven.

Na take načine si mora danes kmet lajšati delo in izpopolnjevati oskrbovanje najvažnejših rastlin, ki mu nudijo najsigurnejše dohodke iz njegove kmetije. L.

V KRALJESTVU GOSPODINJE

KUHINJA

Zabja juha. V masti ali surovem maslu oprazim pol pesti dobro opranih gob in nekoliko drobno seseklanega zelenega peteršilja. Ko je oprazeno, potresem z moko. Ko moka nekoliko zarumeni, zalijem s peteršiljevko ali krompirjevko. Nato pridenem deset do dvanajst osnaženih žab, pesti karfiolnih rožic, vejico majarona in vejico zelene. Ko 20 minut vre, je jed pripravljena za na mizo. Juhi lahko pridenem opečene na kocke zrezane žemljice.

Ocvrte žabe. Zabja bedra pripravim za cvrtje tako, da ostržem zgornje gibe, da je meso na spodnjem gibu. Potem operem, nasolim, povaljam v moki, nemočim v jajcu in osušim v drobnicah. Tako pripravljene žabe ocvrem v razbeljenem maslu ali v razbeljeni masti. Ocvrte žabe okrasim z zelenim peteršiljem. Na mizo jih dam s šojato ali kako drugo zelenjavo.

Zabji zrezki. Zabjim bedercem ostržem vse meso. Meso operem, dobro sesekljam in oblikujem okrogle zrezke. Zrezke posolim, potresem z drobnicami in spečem na maslu ali masti. Lahko jih tudi povaljam v moki, namočim v jajcu, osušim v drobnicah in ocvrem na masti ali v maslu.

Slaniki. Slanike pripravim tako, da jih olupim, prerežem po dolgem, jim pobrem koščice in odrežem glave. Da zgubijo premočno slanost in neprijeten duh, jih polijem z mrzlo vodo, v katero sem vrgla za vsakega slanika pol žlice jedilne sode. V tej vodi jih pustim šest ur. Potem odlijem vodo in na novo zalijem z mrzlo. Tako jih pustim zopet šest ur. Tako oprani mi služijo za različna jedila.

Pečeni slaniki. Oprane slanike zbršem, povaljam v moki in spečem na olju. Naložim jih na kislo zelje in dam na mizo.

Slaniki v solati. Za posameznega slanika rabim enako množino pečene teletine, kuhanega krompirja, kuhanega korenčk.

kislih kumaric in trdo kuhanih jajc. Za duh pridenem še odrezek čebule. Vse te snovi skupaj drobno sesekljam, zabelim z oljem in s kisom. Ta solata je zelo okusna.

Ocvrti slaniki. Slanike zbrišem, povajljam v moki, namočim v jajcu, osušim v drobnihicah in ocvrem na olju ali na maslu. Na mizo jih dam s kakršnokoli solato.

Mešana jajca s šunko. Šest celih jajc zgodljam s primesom dveh žlic kisle smetane in z drobno sesekljanim drobnjakom. Ko je masť ali maslo zelo razbeljeno, zlijem vanjo tekočino in mešam z vilicami, da se jed zgosti, a ostane mehka. Jed denem na krožnik in na debelo potresem z drobno sesekljano šunko.

Perilo in pranje

Namočeno, sprano in ovito perilo šele namilimo, zmencamo in skuhamo. Nekatere gospodinje perilo dvakrat zmencajo in potem kuhajo. Druge pa zopet pravijo, da zadostuje, ako perilo enkrat namilijo, zmencajo in skuhamo. Kaj pa je za perilo najboljše? Da dobimo iz umazanega res lepo, belo perilo na mil način, je najvažnejše to, da pride perilo dvakrat, vsakič v svežo milnico ali lug. Ko izmencamo perilo iz prvega luga, se v njem loči od perila toliko nesnage, da lug nima več moči, da bi odvezel še kaj umazanije. Tudi, če bi dodali tej umazani vodi zopet pralna sredstva, to ne bi nič pomagalo. Ravno tako napačno in brezuspešno bi bilo, če bi perilo v takem umazanem lugu kuhali. Napraviti je treba še drugo, svežo milnico, v katero pride perilo iz prve.

Tudi glede kuhanja perila so gospodinje različnih naziranj. Vendar je dokazano, da dobimo s kuhanjem bolj belo perilo, ki se pri tem tudi razkuži.

Glede množine mila, ki ga pri pranju porabimo velja tole: Če hočemo perilo čedno oprati, gotovo potrebujemo neko določeno količino dobrega mila. Prevelika množina mila pa na perilo ne učinkuje tako, kakor nekatere mislijo. Če vzamemo mila več kot dovolj, si s tem nič ne pomagamo, ker to odvišno milo ne učinkuje na perilo. Za 8–10 l vode zadostuje 45–55 g mila; milo podpremo v njegovem delovanju, če mu pridenemo 30 g kalcinirane sode. Kadar pa peremo z gotovimi pralnimi sredstvi pa je najbolje, ako se ravnamo točno po navodilu.

Končno čiščenje perila je splakovanje, o katerem lahko trdimo, da je poleg namakanja najvažnejše opravilo pri pranju. Pri

splakovanju moramo spraviti iz perila vse ostanke mila. To pa dosežemo le, če delamo pravilno, skrbno in natančno, t. j., če perilo temeljito izmencamo v več mehkih vodah, od katerih mora biti prva vroča! V mrzli vodi se milo bolj malo topi, največ ga pa zakrknje in se zaje v tkanino, ki je potem rumenkasta in jo je treba zelo beliti, da se perilo spet obeli. Slabo izplaknjeno perilo tudi ni čisto (kar se zelo dobro vidi pod povečevalnim steklom) ter nima čistega prijetnega svežega duha kakršnega ima popolnoma čisto perilo. Pri splakovanju pa dosežemo še manj, če uporabljamo trdo vodo. V trdi vodi se perilo ne očisti ampak se tvori apnenno milo, ki se zaje v perilo in tam zamaši vse luknjice. Tako perilo tudi slabo vpija, se čuti že v roki puho in zaprano namesto čisto. — Tudi druga voda za splakovanje bodi po možnosti še topla in mehka. Šele tretja voda je brez škode lahko mrzla, temeljito splakovanje zahteva precej časa in truda; kjer je voda takoj čista, tam je perilo slabo splaknjeno, kajti voda, ki je pobrala vse ostanke iz perila, ne more biti čista. Perila tudi ne ovijamo preveč, ker s tem oškodujemo tkanino, ampak raje obesimo malo bolj mokro, da se delj časa suši na soncu in se pri tem še bolj obeli. S. H.

g Žitno tržišče. Ugodno pomladansko vreme se nadaljuje in zato je pri kmetovalcih vedno manj bojazni pred poznim mrazom, ki bi lahko poškodoval ozimine. — Obeta se forej navadna letina, zato je povpraševanje po žitu izostalo. Nekateri mlini so celo že omejili svoj obrat. Posledica vsega tega je, da cene pšenici in koruzi polagoma popuščajo ter se sedaj gibljejo okoli 162,50, oziroma 110–112 Din. — Na ljubljanski blagovni borzi notira pšenica bačka in banatska 78 kg težka po 166 do 168 Din za 100 kg, oves slavonski 147,50–150 Din, ajda v Ljubljani 140–142,50 Din, koruza času primerno suha 113–115 Din, prekomerno suha prekmurska 117–119 Din; moka pšenična ničla 265–270 Din, št. 2 245–250 Din, št. 5 225–230 Din; otrobi debeli 107,50–110 Din.

g Cena sadnemu drevju je zelo padla. Na drevesnem trgu pri Sv. Jakobu v Ljubljani prodajajo sadna drevesa po zelo nizkih cenah: jablane mlade po 4–5 Din, hruške in češnje po 5–7 Din eno. Kupčija pa navadno ni velika, kajti večina sadjarjev si nabavlja sadike iz priznanih drevesnic, četudi po višjih cenah. Kar prihaja na javni trg, ni zanesljivo.

GOSPODARSKE VESTI

DENAR

g Ljubljanska denarna borza. V zadnjem kliringu v zadnjem lednu ni bilo bistvenih sprememb. Povprečno so plačevali angleški funt po 250 Din, ameriški dolar po 49.65 Din, nemško marko 14.10 Din, avstrijski šiling 9.37 Din, špansko pezeto 6.35 Din, italijansko liro 3.07 Din, grške bone pa po 31 par. — Uradni tečajji so pa beležili: angleški funt 216.26 Din, ameriški dolar 43.22 Din, holandski goldinar 29.75 Din, nemška marka 17.60 Din, švicarski frank 14.28 Din, belgijski belga 7.38 Din, francoski frank 2.88 Din, češka krona 1.81 Din.

g Francoski frank in nemška marka pred znižanjem vrednosti. Zadnji evropski politični dogodki so spravili na površje vprašanje nestalnosti francoskega franka in nemške marke ter predvidevajo njih devalvacijo. Vsled politične nesigurnosti v Evropi beži zlato v Ameriko, pri čemur je najbolj prizadet francoski frank, ki je z ozirom na cene v inozemstvu za približno 15% previsok, zato tudi francoski izvoz nazaduje. Da bo mogla Francija s svojim blagom konkurirati v inozemstvu, je potrebno znižati vrednost franka za zgornjo mero. In to namerava francoska vlada storiti, če ne prej vsaj po volitvah. — Tudi stanje nemške marke ni ugodno. Tam hočejo vrednost marke znižati za celo tretjino, za 33.3%; glasovi trde, da je to gotova stvar, ki se bo izvedla po državnih volitvah, ki bodo 29. marca. To bi pa nemška vlada riskirala le tedaj, če bi pri volitvah »sijajno« zmagala. To pa ne bo tako težko, ko poznamo volilne metode fašističnega hitlerizma.

CENE

g Indeks cen na drobno. Indeks cen v trgovini na debelo je od januarja na februar nazadoval od 71.1 na 70.0 (lani v februarju 63.9). Sedaj objavlja Narodna banka tudi indeksne številke v trgovini na drobno v Beogradu, ki so ostale še neizpremenjene na višini 71.1, kar je za 1.3 točke višji nego je bil lani v februarju. Razlika od lanskega februarja je torej tako mala, medtem ko znaša razlika pri indeksu cen na debelo v isti dobi 6.1 točke.

g Cena krompirja v Ljubljani. Zadnje soboto je bila v Ljubljani naravnost krompirjeva borza, saj so ga kmetje pripeljali na trg 95 voz, s približno 40.000 kg. Kupcev je

bilo tudi mnogo. Meščani so se zalagali z njim do novega; kmetje iz okolice so pa prihajali ponj za saditev. Največ je bilo povpraševanja po gorenjskem krompirju, ker ga smatrajo kot najboljšega za seme. Cene so bile različne: najboljši semenski krompir so plačevali celo 1.10 Din za kg, vendar večina je šel po 90 par. Krompir je bil ves prodan.

g Češkoslovaška namerava znižati carina na naše vino. Pred kratkim je v Pragi zasedala gospodarska Mala zveza. Ob tej priliki je bilo sklenjeno, da se zniža češkoslovaška carina na naše vino od 220 na 110 Kč. To znižanje naj bi veljalo v obliki preference (prednosti), ki bi jo nam dovolila. Češkoslovaška. Če se to uresniči, tedaj je pričakovati, da se bo znatno dvignil naš izvoz vina v to državo. Lani je Češkoslovaška iz Jugoslavije uvozila le 4500 hl vina za 1.1 milijona Kč.

ŽIVINA

g Ljubljanski živinski sejem 18. marca. Tudi na tem ljubljanskem živinskem sejmu se je pričela izvajati akcija za dvig živinskih cen, medtem ko je 4. t. m. še ni bilo opaziti. Dogon živine na ta sejem je bil primeroma znaten, kupčija srednja, pa tudi cene so se nekoliko dvignile. Priganih je bilo 59 volov, 26 krav, 11 telet, 144 prašičkov in 126 konj; prodanih pa je bilo 26 volov, 12 krav, 8 telet, 76 prašičkov in 36 konj. V primeri z zadnjim sejmom so cene narasle za 50 para do 1 Din pri kilogramu žive teže, kar je pripisovati splošnemu stremljenju živinorejcev Slovenije po dvigu cen. Tu navajamo dosežene cene (v oklepajih cene 4. marca): voli I. vrste 4—4.50 Din (3.50—4), II. vrste 3.50—5 (2.75—3.50), III. vrste 2.50—3.25 (2—2.75) Din; krave debele 2—4 (2—3.50 Din, klobasarice 1.75—2.25 (1.50—2) Din, teleta 4.50—5.50 (4.50—5.50) Din za kg žive teže, prašički za rejo 130—225 (100—170) Din eden, konji po kakovosti od 500 Din dalje.

g Ptujski živinski sejem 17. marca. — Ta sejem je bil prav dobro založen z živino in tudi kupčija je bila živahna; cene so se pa le malo dvignile. Škoda, da ravno na tem sejmu se pokret Kmetjske zveze za zvišanje cen ne more uveljaviti. — Kmetje so prignali 119 volov 235 krav, 8 bikov, 39 juncev, 54 telic, 11 telet in 216 konj, skupaj 682 glav živine. Od teh so prodali 258 glav, torej doli dve petini

PRAVNI NASVETI

Skupni pašnik. L. A. S. Solastnik skupnega pašnika je prodal del svrje solastniku novemu kupcu, ki si je na skupnem pašniku odbral določen del in trdi da je ravno ta del njegov in hoče na tem delu se nahajajoče sadno drevje drugega solastnika odstraniti. Vprašate, če to sme. — Če je pašnik solastnina več posestnikov, potem ima pač vsak solastnik pravico do svojega deleža na tem v naravi nedeljenem pašniku. Svoj delež sme vsak solastnik v celoti ali deloma prodati, vendar pridobi kupec le tiste pravice ki jih je imel prodajalec. Lahko se solastniki dogovore, da bodo uživali skupni pašnik po v naravi odločenih predeležih, lahko pa tudi skupni pašnik med seboj razdele v last po razmerju deležev in je taka razdelitev skupne lastnine veljavna, čeprav ni vključena v zemljiški knjigi. Če je v vašem primeru solastnina pašnika razdeljena le za uživanje ali pa že v last morate pač sporazumno z vsemu solastniki ugovoriti, sicer bi odločila tožba.

Hranilna vloga. F. F. J. Če je hranilnica pod zaščito, potem sme le toliko izplačati vlagateljem, kolikor predvideva po oblasti potrjen načrt za izplačila, ki ga lahko vpogledate pri hranilnici. Če hranilnica ni pod zaščito, potem imate pravico, da po pravilni odpovedi svoje vloge in po preteku odpovednega roka tožite hranilnico na izplačilo cele vloge. Vendar je praktičen uspeh take tožbe dvomljiv. Imamo več primerov, da so hranilnice ravno zaradi takih tožb nestrpnih vlagateljev, bile prisiljene priti za zaščito in niso potem niti toliko izplačevale, kakor pred zaščito.

Dota. R. J. Vprašate, če bo vaša hči dobila doto, ki jo je prinesla možu, v slučaju moževe smrti nazaj. — V kraju, kjer živi vaša hči, velja še madjarsko pravo. Tudi tam pripada uživanje dote, dokler traja zakonska skupnost, možu. Po smrti moža pripade dota njegovni ženi in se ji mož izplačati iz moževe zapuščine. Ostala vprašanja so še prezgodna. Če se res zgodi nesreča, pa tedaj vprašajte. Glede dote bi bilo svetovati, da žena izposluje vključbo zastavne pravice na moževi nepremični imovini.

Če posojilnica ne prizna zaščite. A. P. Sodišče je zavrnilo predlog posojilnice, ki je zahtevala, da se potrdilo o tem, da ste kmet, preizkusni in razveljavi. Svoj sklep utemeljuje sodišče s tem da trdi, da more upnik le tedaj zahtevati, da se tako potrdilo preizkusi in razveljavi, če je proti osebi, ki ji je bilo izdano zadevno potrdilo, uvedeno izvršilno postopanje. Posojilnica pa še nadalje trdi, da vam ne prizna zaščite, tožiti pa da vas

ne mara, da vam ne napravi stroškov. — Vprašate, če res ni mogoče brez tožbe priti do zaščite in do kedaj lahko plačate prvi obrok? — Dokler sodišče ne razveljavi od občine izdanega potrdila o tem, da ste kmet, tako dolgo vas je smatrati za zaščitene, ako seveda izpolnjujete predpisane obveznosti. Prvi obrok obresti in odplačila na glavnico je zapadel dne 30. novembra 1935. Če posojilnica ni hotela sprejeti prvega obroka, ste ga morali založiti pri sodišču. Če niste niti plačali v teku treh mesecev po tospelosti, niti zneska založili pri sodišču, ste po predpisih odplačilnega načrta, ki velja za naše združne hranilnice in posojilnice, izgubili pravico do ugodnosti iz tega odplačilnega načrta.

Odplačilo dolga do 6000 Din pri zadruzi. N. V hranilnici imate 4500 Din dolga. Nekaj dolga pa imate tudi še pri drugih upnikih, tako da znašajo vsi vaši dolgovi 9700 Din. Vprašate če hranilnica lahko zahteva plačilo ene četrtine glavnice, ker vaš skupni dolg presega 6000 dinarjev. — Po predpisih odplačilnega načrta lahko. Ta namreč predpisuje, da odplačuje dolžnik zadruzi po'eg vsakoletnih obresti, letno najmanj četrtno dolžne glavnice, če dolžna glavnica pri zadruzi ne presega zneska 6000 Din.

Skrajšan rok. N. R. Z. Ni mogoče točno odgovoriti, ker niste navedli točnih rojstnih podatkov vseh možkih družinskih članov in podatkov o vojaški službi. Ni zadosti, če napišete, da je služil v bivši avstro-ogrski vojski. Iz tega ni razvidno, ali je dotičnik odslužil svoj redni kadroviski rok, ali je služil le kot črnovojniki. Vse to je važno pri določitvi roka nasledniku. Napišite točne podatke o vseh sinovih in o njihovem očetu, pa vam bomo odgovorili.

Dedovanje po očetu. E. S. D. Vaš mož je umrl v Ameriki brez oporoke. Imate malo posestvo in sta po ženitovanjskem pismu eden za drugim dedič. Ker imate tri otroke, vprašate, če lahko posestvo izročite enemu izmed otrok ali pa morate dati vsem trem enake dele. — Najprvo morate urediti zaprščino po pok. možu ozir. očetu. Če sta bila eden za drugim dedič, imajo vendar otroci pravico zahtevati po pok. očetu vsak svoj nujni delež. Ostanek zapuščine bo vaš in s tem vi, dokler živite, po svoji volji razpolagate, po vaši smrti imajo otroci pravico tudi od vas zahtevati nujni delež. Predložite domačemu sodišču potrdilo o moževi smrti, nato se bo vršila zapuščinska razprava in pri tej se lahko zmenite, da bo eden izmed otrok prevzel posestvo, vam dajal prevzitek, sestram pa izplačal nujne deleže.

(Nadaljevanje.)