







# Gospodarstvo

## Nekaj o kokošjereji.

**Piščeta.**

Kadar minejo trije tedni, odkar so bila stavljena jajca pod kokoš, se začno piščanci valiti. Vse živalice se navadne ne izvale istočasno, zato kokoši ta dan ne smeš z dviganjem ali kako drugače preveč vznemirjati. Izležena piščeta morajo ostati nekoliko časa pod kokljo, da jih suši in greje. Kadar se je izleglo več piščancev, dvignemo polagoma in previdno kokljo in odstranimo jajčje lupine, ker se sicer lupina lahko prilepi na celo jajce. Popolnoma suhe živalice spravimo v košarico, v katero smo prej položili perja ali suhega sena. Da se izlegli piščančki ne prehlade, jih pokrijemo s krpo in postavimo košarico na oddaljen topel prostor, da koklja ne sliši čivkanja. Kokljo pa previdno položimo nazaj v gnezdo na ostala jajca. Ako je ostalo drugi dan pod kokljo še kaj celih jajc, se lahko prepričamo, dali so klopotci ali v jajcih živi mladiči tako, da denemo jajce v posodo z mlačno vodo. Vsako jajce, v katerem je živa živalica, se v vodi giblje, dočim druga jajca mirno plavajo ali padajo na dno posode. Jajca z živimi piščeti obrišemo s krpo in denemo zopet pod kokljo, prej pa ta jajca na topem koncu malo natolčemo, da živalce lažje izlezajo. Kadar so se izlegli vsi piščančki, namažemo kokljo pod perotmi s svinjsko mastjo, da se potem piščančki, ki pridejo pod kokljo, še sami omažejo z mastjo. Mast namreč prepreči, da bi se zarédl na glavah piščancev mrčes.

### Hrana za piščeta.

30 ur ne potrebujejo mladiči nobene hrane, nato pa jim daj najprej trdo kuhano in tenko zrezano jajce. 10 do 14 piščetom zadostuje za prvič eno. Potem krmimo piščeta petkrat na dan z nepokvarjenim namočenim kruhom in žitno (riževo) kašo. Čez nekoliko dni že lahko dobe poparjeno koruzno ali ječmenovo moko, pomešano z drobno zrezano travo ali salato, a položiš jim tudi lahko kuhane mesne odpadke. Kdor more, naj piščeta napaja v tem času s prekuhanim ohlajenim mlekom. Čez 14 dni pa jim že daš kuhano zrnje pšenice, koruze ali prosa, moraš pa piščancem dati priliko, da si sami poiščejo v naravi razne mrvice in črvičke. Odrasle piščance krmi dvakrat na dan: prvič z žitom (pšenico, ovsom), drugič pa s kašo, ker čez dan sami najdejo hrano v naravi. Ko mine sedem tednov, naj dobe piščanci isti živč kot druga kuretina.

### Jogurt.

Na Bolgarskem ljudje razmeroma večjo starost učakajo nego drugod po Evropi. Zdravniki pravijo, da zato, ker uživajo Bolgari jogurt.

Pred kakimi 20 leti, ko so bili kulturni stiki med Nemci in Bolgari živahni, so Nemci iz Bolgarije raznesli slavo jogurta po svetu in dandanes ga povsod pripravljajo, čatudi ne tako splošno kakor v njegovi prvi domovini.

Kaj je jogurt? Mleko na poseben način okisano. Pesem o ribniški občeti našteva 7 vrst mlečnih jedi: sladko mleko, topljeno mleko, kislo mleko, pinjeno mleko itd., o jogurtu pa ne govori.

Kakor se po drogerijah kupi sirišče za sirjenje, kupi se lahko tudi kvas, ki

napravljajo jogurt. Bolgarski kmet seveda ne hodi tega v štacuno kupovat, ampak vse sam naredi. Tudi pri nas bi bilo dobro to znati. Zdravniki zelo hvalijo jogurt, da je okusen, lahko prebaven ter zdravilen za šibke, na želodec ali čreveh bolne, tudi za jetične ljudi.

Kako se napravi? Sladko mleko zavri, potem pa ga hitro ohladi. Ko je hladno, deni vanj nekoliko svežega kislega mleka (žal, da ga v naših krajih ne poznajo povsod, ali pa ga smatrajo za »pokvarjeno« in neužitno). To premešaj inпусти na hladnem kraju. Tekom 12 ur se to skvasi in je jogurt gotov. Za prihodnjo napravo se nekaj tega jogurta shrani kot kvas. Kvas se mora hraniti v čisti pokriti posodi na hladu.

**Sežanski sejm** 12. junija, Prignanih je bilo 561 goved, 87 telet, 150 konj, 451 prašičev. Cene: goveda po živi teži poprečno 350; teleta 500-550; konji 1000-3000 glava; prašiči, 6-10 tednov stari, 100-160 glava.

**Občinski cenik v Trzinu** je najnovejši tak-le: *sveža govedina* 5.80, 7.40, 10; *teletina* 7, 9, 12; *surovo maslo* tolminsko 19; *mleko* 1.—, na dom 1.10; *kruh* iz predpisane moke v kosih po 200 gr 2.10 L, v kosih po 500 gr 2.— L; koruzna moka 1.60; riž 1.90, 2.10.

**Vrednostni papirji.** Beneške obligacije (vojne odškodnine) se plačujejo na borzi v Trstu po 77%. Državno posojilo «consolidato» 85.50. Drž. posoj. «litto-rio» 85.50. Državna 3 1/2% renta 73.80.

**Cena zlata.** Dvajsetkronski zlatniki imajo sedaj uradno ceno 72.50 do 74.50 v papirnatih lirah.

**Veljavnost bankovcev.** Bankovci po 5 in po 10 lir bodo ostali v veljavi še do 31. decembra 1928. Od tega dne dalje pa do 30. junija 1929 jih bodo sprejemale samo še javne blagajne. Rok je torej podaljšan. — Pet in dvajsetlirski bankovci pa izgubijo 30. junija 1928 svojo vrednost.

**Francozi imajo denar.** Francosko notranje državno posojilo je v celoti preslego 18 milijard frankov. Toliko so Francozi posodili svoji državi. So le petičen narod.

**Železnice v Sloveniji.** Proga od Kočevja na hrvaško stran za zvezo Ljubljane s Sušakom se je že pričela graditi. — Interesenti se zavzemajo za gradnjo železnice od Kranja čez Kamnik v Savinjsko dolino. — Na Dolenjskem zahtevajo železnico od Novega mesta do Brežic. Če bo država dobila posojilo, o katerem se je že toliko pisalo, upajo, da bodo njih želje uslišane.

### Po čem je lira?

Dne 20. junija si dal ali dobiš:	
Za 100 dinarjev	33.35 L
» 100 franc. frankov	74.65 »
» 100 švicarskih fr.	365.75 »
» 100 nemških mark	451.50 »
» 100 avstr. šilingov	265.— »
» 1 dolar	18.80 »
» 1 funt	92.40 »

Tipografia FRATELLI MOSETTIG - Trieste.

### POZOR!

Zaloga vsakovrstnih rakev, vencev, sveč in žalnih predmetov I. II. in III. razreda. 25% ceneje kot povsod drugod.  
I. Saksida - Dornberg 3.

### Zobozdravniški ambulatorij

## Dr. G. LAURINISCH

TRST — Via delle Sette Fontane 6 — TRST

Izvršuje točno vsako delo z zlatom in kavčukom. — Slovencem z dežele poseben popust za potne stroške.

Govori se slovensko. Delo zajamčeno. Cene ljudske. Odprto od 9-13 in od 15-19 - Ob nedeljah od 10-12.

ZDRAVNIK  
**Dr. FRAN GRUDEN**  
ordinira v TRSTU  
**Via S. Lazzaro 23 II n.**  
(zraven kavarnic Roma)  
od 10 in pol predp. do 13  
V NABREŽINI ord. samo popoldne od 14 do 18 (na lastnem domu.)

**Dr. SARDOČ**  
ZOBOZDRAVNIK  
**TRST**  
**VIA S. LAZZARO 23, II.**

## Jakob Bevc

urarna in zlatarna  
TRST, Campo S. Giacomo št. 5  
Najlepša prilika za nakup  
**hirmanskih daril!**

### Gospodinje!

Pri nakupu manufakturnega blaga zasluži prednost veliko skladišče v Trstu, via Genova (prej Campanile) št. 21 (blizu srbske cerkve)


**Maria Accerboni**  
via Genova 21.

V zalogi ima nove bogate dohode perila za neveste po 2 L, domačega platna po 3.90 L, finega platna, 150 cm visokega, po 5.50 L, narodno nošo po 2 L, vsake vrste nogavic po najnižjih cenah.

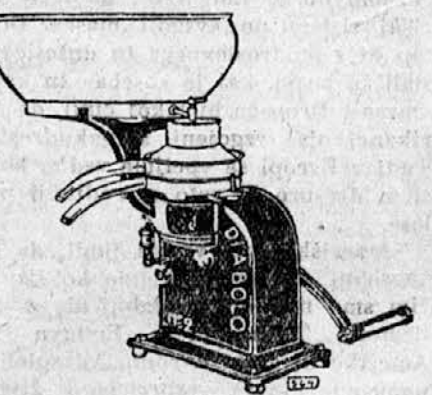
Najboljša postrežba! Kar dobite drugod, dobite tudi v ti trgovini.  
Trst, via Genova 21.

**Najboljše čevlje ima v Trstu v zalogi**  
**Matija Pahor**  
Trst — Via Arcata 19 — Trst  
::: LASTNA IZDELOVALNICA :::

Čevlji delani samo na roko. Tvrdba znana po vseh podeželskih sejmih.



**Za botre in birmance**  
bogata izbora vsake vrste čevljev okusno izdelanih in dober kup.



Tudi za najmanjšega kmetovalca se izplača v najkrajšem času nakup **posnemalnika „DIABOLO“** je prvovrsten in svetovni izdelek, je priprost, močan in vztrajen. Plačilni pogoji so ugodni. Večletno jamstvo tovarne. Krajevni zastopniki se iščejo. Ceniki in katalogi so brezplačno na razpolago.  
Knut Jonson - Bolzano.

Pojasnila prebivalcem goriške pokrajine daje zastopnik tvrde  
**VITTORIO JONSON - GORICA**  
Via Contavalle 4 II.

**Čevljarnica FORCESSIN**  
odlikovana v Parizu in Genovi 1924.  
z veliko premijo, diplomu in zlato svetinjo  
Trst — via Caprin 5 pri Sv. Jakobu — Trst



Starši! Botri!  
**Birma bo.**  
Treba je preudariti, kje si boste omislili novo obutev zase in za otroke. Najbolj boste zadovoljni če poskusite  
— pri —  
**„FORCESSINU“**