

# Gospodar in gospodinja

LETO 1936

10. DECEMBRA

STEV. 50

## Kaj je še nujno

Dve stvari sta, ki odločata v sadjarstvu količino in kakovost sadnega pridelka: gnojenje sadnega drevja in varstvo pred zajedavci. Če le eno od obeh zanemarimo, tudi druga ne hasne toliko kakor bi morala. Prihodnja letina je sedaj v obliki cvetnega brstja po drevju že nastavljena; v koliki meri se bo pa razvila in v kakšni kakovosti dozorela, to je pa, ako odštejemo morebitne vremenske neprilike (zimska in spomladna pozeba, toča, veliko deževje ali dolgotrajna suša), precej v naših rokah. Kar bo srečno ocvело in bo obvarovano kake posebne uime, bo brez dvoma tudi dorodilo, ako bo imelo drevje dovolj hrane v zemlji in ako bo imelo mir pred zajedalci drevo in njega plodovi.

Za obe opravili — za gnojenje in za zatiranje škodljivcev sta pozna jesen in zima najugodnejši dobi. Sedaj drevo počiva; ker je tudi sleklo svojo poletno obleko, mu povsodi lahko pridemo bliže. Tudi korenine so bolj pristopne nego poleti, ko je pod drevjem trava. Vrh je gol, prozoren in od vseh strani viden. Bistrim očem se ne more skriti količkaj večji zajedalec. Kakor drevo, tako počivajo tudi večinoma vsa zajedalci in mi točno vemo kje jih imamo iskati. Ker je bilo o gnojenju v zadnjih člankih najpotrebnejše povedano, naj izpregovorimo sedaj še nekaj besed o varstvu sadnega drevja pred zajedavci.

Vsakemu sadjarju bi moralo biti znano, da so najhujša nadloga, ki tare danes sadjarje po vsem svetu, zajedalci, ki vse huje in huje pritiskajo na sadno drevje in njega plodove. Škoda, ki jo povzročajo vsako leto našemu narodnemu gospodarstvu, ne znaša samo deset — ali stotisočev, ampak milijone. Neštetokrat je bilo že dokazano da nam zajedalci uničijo povprečno tretjino pridelka, ponekod in kako leto pa še mnogo več. Mi spravljamo v jeseni tisto, kar so nam zajedalci pustili.

Kakor naraščajo sadne kulture, tako se množe tudi zajedalci. Pa to še ni do-

volj. Vedno novi, nevarni škodljivci se pojavljajo. Komaj smo se vsaj nekoliko znebili češpljevega kaparja in krvave ušice, že se je pozavil nov sovražnik ameriški ali San Joze kapar, pred katerim so v nevarnosti zlasti jabolane. Nasprotno pa je naravne obrambe vedno manj, ker so prilike za nemoten razvoj ptic pevk vedno bolj neugodne. Samo ob sebi je torej umevno, da si moramo pač sami pomagati, ako hočemo imeti od sadjarstva večje dohodke.

Poglejmo torej najprej po naših starejših nasadih in odstranimo vse, kar bi utegnilo delati kakoršnokoli škodo in dati zimsko zavetje raznim žuželkam in njihovih zalegi.

Omelo ali ptičji lim vsakdo pozna. To je naš največji rastlinski zajedalec, ki ga pozimi od daleč vidimo po drevju. Škoda, ki jo dela na drevju, je velika. Zato pa povsod dol z njim brez odloga!

Zelo bi se pa motil, kdor bi mislil, da bo omele konec, ako bo porezal samo zelišče po vejah. S koreninami vred moramo odstraniti grmiče. To pa ni tako lahko, ker te korenine segajo globoko v les in iznova poganjajo, čeprav zunanje zelenje odstranimo. Najbolj zanesljivo ugonobimo vsak grm in rešimo drevo hudega zajedalca, če odstranimo vsako vejo in vejico, na kateri je grmič omele. Kjer pa to nikakor ni mogoče, je treba korenine globoko izrezati ali izžagati in rano razkužiti za 10% raztopino arborina (na 1 kg arborina 9 litrov vode). Izvrsten v to svrhu je tudi ter, kjer je pri rokah. Zelo opešano drevje, ki je vse prerasčeno z omelo, je najbolje posekati in zažgati. Prav tako je požgati vse vejevje, ki je prerasčeno z omelo. Tega zajedavca moramo zatirati tudi po gozdovih, kjer posebno rad zajeda hrast, kajti uprav iz gozdov raznašajo ptice (n. pr. drozgi) seme na sadno drevje.

Rak na jabolnah je splošno znana bolezen, ki se pozimi tudi od daleč lahko opazi. Posebno močno rakovo drevje, po

katerem so vse veje v ranah in bulah, je nemogoče ozdraviti in je najboljšo, da ga posekamo in sežgemo. Posamezne rane na debelejših vejah in po debla, zlasti pri mlajšem drevju do čistega osnažimo in namažemo prav v živó z 20 do 30% raztopino arborina (na 1 kg arborina 3 do 5 litrov vode). To bolezen na jablanah treba pa zdraviti tudi s primernim izboljšavanjem zemlje: z odpejljavo preobilne vlage v zemlji, z gnojenjem z apnom, kalijem in fosforovo kislino brez dušika.

Bistro oko prav lahko opazi po drevju suhe plodove (mumije), ki so ostali od prejšnje jeseni na drevju in so polni trosov za širjenje gnilobe na sadju. Vse te plodove treba skrbno obrati in sežgati. Ko bi jih samo sklatili in pustili na tleh, bi bilo naše delo popolnoma brez vrednosti.

## Pravilno ravnanje s hlevskim gnojem

Hlevski gnoj je za vsako gospodarstvo neprecenljivega pomena; velika škoda pa je, da posevčajo kmetovalci pravilnemu ravnanju s hlevskim gnojem vse premalo pozornosti. O tem se je že mnogo govorilo in pisalo, toda kljub temu se najdejo še dandanes mnogi, ki se za razne nasvete ne marajo dosti zmeniti. Marsikatero gospodarstvo bi izgledalo precej drugače, ako bi ravnali kmetovalci z gnojem tako kot treba. Ni vsak gnoj enako dober za gnojenje; treba je pravilno postopati z njim in potem imamo res dobiček od njega. Za vse to pa je treba samo malo znanja, dobre volje in truda; uspeh potem brezdvomno ne bo izostal.

V hlevu in na gnojišču moramo znati z gnojem pravilno postopati; prav tako tudi potem, ko ga izvozimo na njivo. Predno pa govorimo o vsem tem podrobneje, je dobro, da najprvo nekoliko boljše spoznamo lastnosti gnoja samega.

Hlevski gnoj je mešanica stelje in raznih živaskih odpadkov. Z gnojem in prav tako z gnojnico se pri nas še vedno zelo slabo gospodari. Veliko njegovih hranilnih snovi izpere voda in mnogo jih izhlapi; znaten del pa se jih porazgubi z odtekanjem se gnojnice. S kakšnim pridom bi uporabile rastline vse te hranilne snovi, ni treba posebej poudarjati. Zanimivo je vedeti, katere snovi vsebuje hlevski gnoj. Tako je zračunano, da vsebuje 100 kg hlevskega gnoja približno 77 kg vode, 6 kg

gosenčja gnezda od glogovega helina in zlatnice lahko najde na drevju vsak otrok. S škarjami na dolgem drogu jih porežimo in sežgimo.

Nekoliko težje je najti zalego (jajčeca) prstaničarja in gobavca, katerih gosenice delajo spomladi veliko škodo, ako pustimo, da se izležejo. Prstaničar nalepi 500 do 4000 jajec tesno drug poleg drugega v obliki prstana okrog drobnih vejic. Gobavec ali žvagar jih zleže pa do 2000 v več kupčkih po debelejših vejah blizu debla ali tudi po deblu. Vsak kupček pokrije z dlačicami z zadka, da je videti kakor košček kresilne gobe. Gosenice teh dveh metuljčkov so silno škodljive, ker se pojavijo, kakor je iz gosenjih številk razvidno, v takem številu, da ogolijo drevje do zadnjega listka, ako jih ne zatremo sedaj pozimi, dokler so še v jačkih in vse skupaj. H.

rudninskih snovi in 17 kg rastlinskih snovi, iz katerih se tvori sprstenina (humus). Seveda so posamezne sestavine gnoja predvsem odvisne od množine in vrste stelje, vrste in starosti živali; nadalje od krmljenja in ravnanja z gnojem, o čemer bomo še pozneje govorili. Med hranilnimi snovmi gnoja so zastopane predvsem fosforna kislina, kalij, apno in dušik. Če z gnojem nepravilno postopamo, se zelo mnogo teh snovi izgubi in gnoj ni več dosti vreden in tako mnogokrat dokupujemo prav po nepotrebnem razna umetna gnojila.

V hlevu in na gnojišču je podvržen gnoj mnogim spremembam, bodisi glede kakovosti in prav tako tudi glede množine. — Ako hočemo gnoj v hlevu kolikor mogoče dobro hraniti in ga varovati, da ne izgubi rastlinskih hranilnih snovi, moramo najprvo poskrbeti, da tla ne propuščajo gnojnice; prav tako pa moramo gledati tudi na to, da uporabljamo prvovrstno steljo, katera močno vsrkava gnojnico. Poleg tega pa nudi stelja živini zdravo in suho ležišče, zvišuje množino goja in daje brezdušičnato organsko snov, katera je neobhodno potrebna hrana za talne bakterije in je glavni proizvajalec sprstenine.

Najboljša stelja je vsekakor žitna slama, katera zelo močno vsrkava gnojnico in vsebuje veliko organskih snovi. Sem spada predvsem ržena in pšenična slama; za krmljenje živine je neprikladna, ker je

slaba, pač pa služi dobro za nastiljanje. Ker se pri nastiljanju ne kadi, je še posebno prikladna za nastiljanje mlečni živini. — Za nastiljanje moramo vzeti vedno razrezano slamo, ker tedaj lažje vsrkava gnojnico, kot pa če je nerazrezana; lažje pa se tudi naklada, enakomerno razdeli po gnojišču in trosi na njivi, se bolje vsede in bolj zapira dostop zraka. Dostikrat pa žitne slame primanjkuje in se moramo zato posluževati tudi druge stelje. Med drugim uporabljajo za nastiljanje gozdno listje in šoto. Seveda je gozdno listje slabše kot slama, ker vsebuje manj rastlinskih hranilnih snovi in pa tudi gnojnico vpija mnogo slabše kot žitna slama. Prav tako služi za nastiljanje žagovina in smrečje, ki pa ne dajejo ravno najboljšega gnoja. Dober nastilj je tudi šota, ker močno vsrkava gnojnico.

Kar se tiče gnojnice same, moramo paziti na to, da se je čim manj izgubi in da ne pride dosti v dotiko z zrakom. Zato moramo gledati, da spravimo gnojnico čimprej in po najkrajši poti iz hleva v gnojnično jama.

Ves gnoj, ki nastane v hlevu in kateri nima veliko gnojnice, ako je seveda poskrbljeno za njen redni odtok, moramo spraviti pri vsakem krmljenju iz hleva na gnojišče, kjer ostane tako dolgo, dokler ne pride na njivo. Gnoj, ki se je nabral preko celega leta, smo razvozili v jeseni po njivah in deloma tudi po travnikih. Tako so ostale jame in gnojišča prazna in na njih se bo zopet nabral gnoj preko cele zime.

Gnojišče in gnojnična jama morata biti pravilno napravljena, ako hočemo pridobivati res prvovrsten gnoj. Gnojišče je nekako ogledalo kmeta, po katerem lahko takoj na prvi pogled sklepamo, če je dotični posestnik res dober gospodar, ki zna pravilno ceniti gnoj in gnojnico. — Mnogi gospodarji se še vedno ne zavedajo važnosti gnojišč in gnojničnih jam; še vedno najdemo vasi, kjer ni najti niti enega pravilno urejenega gnojišča. Kmetovalci se seveda izgovarjajo, da jim primanjkuje denarnih sredstev in da si vsled tega ne morejo napraviti pravilno urejenih gnojišč. Tako teče gnojnica na kak neprimeren kraj in se je večinoma izgubi. Pomisliti pa moramo, da predstavlja gnojnica denarno vrednost, s katero lahko dvignemo pridelek naših poljskih rastlin, ako jo znamo pravilno uporabljati. Gnoj pa, ki ga izmečejo iz hleva, leži navadno v kaki gnojnični mlakuži, kamor se steka

vsja strešnica in druga voda, ali pa ga namečejo na kupe kje za hlevom, kjer ga izpira voda, izhlapeva, se suši in izgublja na dragocenih hranilnih snoveh. Tako postopanje je nepravilno in nemogoče, da bi prišli na ta način do zboljšanja gospodarstev.

Naprava pravilnih gnojišč in gnojnih jam je zelo važen pripomoček za izboljšanje naših gospodarskih prilik. Predvsem je važno vprašanje velikosti gnojišč in gnojničnih jam. Velikost gnojišča se ravna v prvi vrsti po številu živine, katera proizvaja gnoj, nadalje pa je odvisna od množine stelje in krme, prav tako tudi od višine gnojnega kupa in pa od tega, koliko časa ostane gnoj na gnojišču. — Navadno računamo, da moramo imeti za eno glavo odrasle živine na razpolago približno tri prostorne metre gnojišča. Pravilna naprava gnojišča je odvisna vedno od različnih okolnosti. Kdor se je odločil za napravo gnojišča in gnojnične jame, naj se obrne vedno za nasvete h kmetijskim strokovnjakom, ki mu bodo dali vsa tozadevna točna navodila.

Gnojišče ne sme propuščati nikake gnojnice in mora tako ležati. Da vanj ne prihaja deževnica. Zemljo moramo izkopati približno en meter globoko in najprej vdlati en četrt metra debelo plast zemlje, katero dobro stlačimo. Nato sledi plast trdega, lomljenega kamna, katerega na vrhu zalijemo s cementom. Na ta način leži dno gnojišča približno pol m globoko. Prostor okoli gnojišča pa mora biti obdan vsaj s pol metra visokim zidom, ki je lahko izbetonirano ali pa tudi iz kake druge tvarine. Paziti moramo tudi na to, da se gnoj lahko naklada. Če je potrebno, napravimo okoli gnojišča primeren globok jarek, da odvaja deževnico, katera se zbira v dvorišča in okolice. Pravilno postopanje s hlevskim gnojem obstoji v tem, da se njegova gnojilna vrednost obrani in izboljša in pa, da se njegove sestavine spremenijo v rastlinske hranilne snovi. To pa dosežemo, ako pospešujemo razkrajanje sestavin gnoja v hranilne snovi, in sicer beljokovin v soliterno kislino in amonijak, drugih spojin pa v kalijeve, fosforne in apnene soli.

(Nadaljevanje sledi.)

---

Prošnja za orožniško službo. T. P. Vložite prošnjo pri poveljniku žandarmerijskega polka. I. D. Vse podrobnosti pa lahko zveste pri žandarmerijski postaji ali pri poveljniku čete.

# V KRALJESTVU GOSPODINJE

## Da krompir ne zmrzne

Toplota ima velik vpliv na izpremembo gomoljeve tvarine za časa hranitve v kleteh in drgih podobnih shrambah. Vsakemu je dobro znano dejstvo, da dobi krompir, ki se nahaja v mrzli kleti, kjer je toplota manjša kot 6 stopinj C, sladek okus in je kot tak za prehrano skoraj neuporaben. Predvsem moramo vedeti, kaj je vzrok tej izpremembi in kako take gomolje lahko še vedno zboljšamo.

Krompirjevo gomolje je živo telo, ki kakor vsako drugo diha in s tem omogočuje svoje življenje in pozneje v zemlji razvoj v mogočno rastlino. Pri dihanju se izločuje ogljikov dvokis in vodna para. Navedene snovi se tvorijo iz škroba, katerega vsebuje gomolj približno 18 odstotkov. Ker škrob kot tak, ne more služiti za snov ki bi jo gomolji lahko takoj uporabili za dihanje, zato se mora najprvo izpremeniti s pomočjo v njem se nahajajočih kemičnih snovi, tako zvanih encimov, v sladkor. Pri dihanju se sladkor spremeni v ogljikov dvokis in vodno paro. Pri nižji temperaturi, to je pod 6 stopinj C, ni tvorba sladkorja v gomolju sorazmerna z dihanjem in s tem z izpremebo sladkorja v ogljikov dvokis in vodo. Pri nizki toploti je namreč dihanje gomolja zelo omejeno, učinek encimov ki spreminjajo škrob v sladkor, pa skoraj še vedno isti. Ker so v tem slučaju pri dihanju uporabi manj sladkorja, se ta v gomolju počasi nakopiči in povzroča sladek okus. Taki gomolji pa so še vedno uporabljivi. Če jih preneseemo v toplo shrambo, kjer je toplota približno 20 stopinj C in jih pustimo tam kakih 14 dni, dobijo kmalu zopet svoje dobre lastnosti. Večja toplota pospešuje dihanje in s tem uporabo sladkorja.

Popolnoma drugačne izpremembe pa vimo na gomoljih, ki se nahajajo v kleti, kjer je temperatura pod ničlo. Gomolji začnejo zmrzovati in sicer samo pri malo nižji toplini, kot pa voda. Po odtajanju začnejo gniti in so za hrano kakor tudi za saditev nesposobni.

Prav tako kot nizka toplota, škoduje tudi previsoka toplota. Če je klet preveč

topla, začne krompir že zgodaj spomladi kar v kleti kaliti. Na ta način pa izgubijo gomolji veliko hranilnih snovi in so za saditev manj vredni, ker tako oslabljen krompir ne more dovolj krepko pognati stebelovja in zaroditi novega gomolja.

Iz vsega navedenega je razvidno, da moramo vedno paziti, da je klet primer- no topla, toplota mora znašati 6 do 8 stopinj C. Ako je klet mrzla, pokrijemo krompir z vrečami. Tako bomo krompir dobro ohranili.

## Pranje zimskih oblek

Vse barvaste tkanine moramo prati drugače kakor bele, sicer oškodujemo blago in njegovo barvo, obleka pa izgubi mnogo na čedni vnanosti, pa tudi na kakovosti. Toliko bolj kot za navadno barvasto blago, velja to za vrste blaga, iz katerih imamo narejene naše zim-ke obleke. Te so po največ iz barhenta, flanele, boljšega ali slabšega volnene blaga ter iz ročne pletene ali kvačkane volne. Večsah uporabljamo za zimske praznične obleke tudi baržun, na stroj pleteno blago, tkanine iz zajčje dlake (angora) in podobno. Iz barhenta so predvsem delavne obleke, ki jih je treba pogosto oprati. Čim bolj pa pri tem pazimo in pravilno ravnamo, tem delj časa ostanejo čedne. Finih prazničnih volnenih oblek navadno ne peremo, dokler niso vidno umazane. Če smo pa taka oblačila nosili dolgo vrsto let in bi ga sedaj radi prenavarili, je dobro, da ga ob isti priliki tudi operemo, ker je potem res kakor novo. Slabše volnene obleke, ki so manj občutljive za pranje, pa operemo kadar so pač umazane. Ne smemo namreč pozabiti, da se na temni tkanini umazanost sicer ne pozna, vendar je je na njem toliko, kakor na belem ali sploh svetlem blagu in da obleka že zdavnaj ni več kdovekaj čista, posebno če smo jo dosti nosili.

Obleke iz barhenta in flanele peremo tako kakor drugo barvasto blago iz bombaža. Ne smemo jih pred pranjem namakati, pa tudi kasneje ne kuhati. Pripravimo si mlačno milnico takole: V čist lonec nalijemo nekaj vode; vanjo narežemo milo na tanke lističe (pri tem zelo dobro porabimo majhne ostanke mila, ki

jih že težko držimo v roki) in skuhamo. Dobljeno milnico potem še malo razredčimo z mrzlo vodo, da je mlačna. V milnico denemo nato obleko in najprej izperemo vse madeže in zelo umazana mesta. Nato pa celo obleko premečamo, da je čista. Tako oprano še splaknemo v več čistih mlačnih vodah. Zadnji vodi za splakovanje prilijemo malo kisa, ki oživi barve. Pri oblekah, ki so modre, šive ali zelene barve, pa dodamo vodi lahko tudi malo modrila.

Volnene zimske obleke pa peremo lahko na več načinov, kakršna je pač vrsta blaga. Preproste obleke, neobčutljive barve operemo v mlačni milnici, kakor smo povedali zgoraj, le blego ne drgnemo in ne mečamo, ampak samo narahlo ožemamo. Finejše volnene tkanine temnejše barve peremo s pralnimi koreninami ali s kvilaja skorjo. Pralne korenine ali kvilaja skorjo namočimo v vodi, prevremo in precedimo. S to tekočino operemo najprej posamezne madeže, če so na obleki (da jih ne zgrešimo, jih že pred pranjem obšijemo z belo nitjo); nato pa operemo celo obleko. Med pranjem ne mečamo, ampak samo narahlo stiskamo. Izplaknemo v sveži pražni tekočini ali mlačni vodi. Sušimo v senci ali na prepihu, nikoli pa ne pri peči ali na solncu.

Bele volnene tkanine ter razne pletene jopice, bluze in slično, peremo vedno v mlačni milnici in splaknemo samo v ravno tako mlačnih vodah do čistega. Sušimo jih tako, da leže na ravni podlagi, koder jih uravnamo v pravo obliko. Da se ne suše preveč počasi, je zelo dobra posebna priprava, ki si jo lahko napravimo sami. O tem prihodnjic nekoliko več. Š. H.

## KUHINJA

**Juha iz kosti.** Na drobno sesekane goveje in malo telečjih kosti pristavim z mrzlo vodo. Pridenem košček govejih jeter in vse zelenjave kakor za mesno govejo juho. Te zelenjave so: čebula, korenina peteršilja, vejica zelene, odrezek korenčka, odrezek rumené kolerabe, odrezek zeljnatega ali ohrovttega storička, košček pora, par zrn popra in prav malo muškata. Juho pustim dve uri vreti. Osoliti ne smem pozabiti. Pravijo pa nekateri kuharice, da je boljše osoliti šele potem, ko je že zavrela. Tako juho rabim za zalivanje različnih prikuh. Ako

jo pa hočem rabiti za zakuho, pridenem žličico mesnega izvlečka ali magija. Da juha dobi lepo rumenkasto barvo, oprahim na rezine zrezano čebulo, da ta zarjav. Lepo barvo dobi juha tudi po listih rdeče čebule ali po ščepu sladke paprike.

**Naravni zrezek iz telečjega mesa.** Telečje stegno zrežem na prst debele kose. Kose potolčem tako, da dobimo podolgasto zaokrožene zrezke. Zrezke počem pokrite na masti ali na maslu. Med pečenjem prilivam po kapljicah juho ali krop. Ko so zrezki zarumeneli in zmehčani, jih vdam s solato ali kako drugo prikuho na mizo.

**Telečje zarebernice v omaki.** Telečje zarebernice razrežem tako, da ima vsak kos svojo košico. Košici posnamem vse meso, do spodnjega dela. Žilice porežem, odstranim in denem k juhi. Meso potolčem, osolim in zdrgnem s poprom, majaronom in s stolčeno kumno. Tako pripravljene zarebernice spečem na vroči masti ali maslu, po obeh straneh. Ko so zarebernice pečene, jim odlijem mast, prilijem tri do štiri žlice juhe in nekaj kapljic limoninega soka. Ko zarebernice v tej omaki prevro, jih dam na mizo s solato ali kako drugo prikuho.

**Makaroni s šunko.** Makarone nalomim na prst dolge kose. Skuham jih v obilni slani vodi. Kuhane operem v mrzli vodi, jih odcedim in stresem v kozico, v kateri sem na razbeleženi masti oprahčila pest drobno sesekljane šunke. Jed še prav malo oprahim, dobro zmešam in dam na mizo. Po vrhu makaron potreseš parmezana — sira, vendar sir ni neobhodno potreben. Na ta način pripravim makarone tudi s kakim kuhanim ali pečenim ter drobno sesekljanim mesom. Tako meso odišavam z zelenim peteršiljem in lahko pridenem žlico vkuhanih paradižnikov.

**Pomarančni narastek.** Na štedilniku mešam pet dkg surovega masla s štirimi žlicami sladkorja, šestimi rumenjaki, dvema žlicama moke, s tremi decilitri mleka in z drobno sesekljanimi lupinicami polovice pomaranč. Ko mešanica zavre, jo potegnem na stran, pridenem sok dveh pomaranč in s šibami stepam toliko časa, da se mešanica ohladi. V ohlajeno mešanico, pridenem narahlo sneg iz šestih beljakov. Skledo namažem z maslom, potreseš z moko, denem vanjo narastek in ga v precej topli pečici lepo rumeno zapečem.

# GOSPODARSKE VESTI

## DENAR

g Ljubljanska denarna borza. V minulem mesecu je bil denarni promet pri nakupu inozemskih valut na ljubljanski borzi srednji ter se je gibal med 3 do 4 milij. tedensko. Minuli teden je znašal 3.7 milij., v prejšnjih tednih pa 2.8. 4.0, 3.9 in 2.7 milij. din. Podlaga vrednosti je postavljena na švicarskem franku, ki notira 10 din, torej 1 din 10 centimov. — V zasebnem prometu so kupovali inozemske devize, oziroma denar, po naslednjih cenah: 1 angleški funt 240.75 din, nemška marka 13.95 din, avstrijski šiling 8.40 din, italijanska lira 2.47 din, grški boni 32 par. — Uradni tečaji so pa povprečno beležili. Angleški funt 213.30 din, ameriški dolar 43.22 din, holandski goldinar 23.67 din, nemška marka 17.50 din, švicarski frank 10 din, belgijska belga 7.36 Din, italijanska lira 2.29 din, francoski frank 2.05 din, češka krona 1.54 din.

## CENE

g Tržne cene v Ljubljani meseca de-  
Govedina: meso I. vrste 10 do 12 din, meso II. vrste 8 do 10 din, meso III. vrste 6 do 8 din za 1 kg; teletina: meso I. vrste 14 din, meso II. vrste 12 do 14 din za kg; svinjina: meso I. vrste 14 do 16 din, meso II. vrste 10 do 14 din, slanina domača 14 do 15 din, slanina hrvaška 15 do 16 din, salo domače 15 din, salo hrvaško 16 din, mast 18 din, šunka 18 din, prekajeno meso I. vrste 18 din, prekajeno meso II. vrste 16 din za kg. — Drobniča: koštrunovo meso 8 do 10 din, jagnjetina 12 do 14 din za kg. — Klobase: sveže kranjske 20 do 22 Din, polprekajene kranjske 20 do 22 din, suhe kranjske 35 din, prekajena slanina 18 do 20 din za 1 kg. — Perutnina: piščanec kom. 12 do 13 din, piščanec zaklan 22 din za 1 kg, kokoš kom. 18 do 25 din, kokoš zaklana 20 din za 1 kg, petelin kom. 18 do 24 din, petelin zaklan 20 din za 1 kg, raca kom. 18 do 20 din, raca zaklana 20 din za 1 kg, gos kom. 35 do 40 din, gos zaklana 16 do 18 din za 1 kg, golob 3 do 4 din, zajec domač kom. 6 do 10 din. — Divjačina: srna 16 do 18 din za 1 kg, zajec divji 20 do 26 Din za 1 komad. — Mleko in mlečni izdelki: mleko 2 do 2.25 Din za 1 liter, maslo surovo 24 din,

maslo čajno 28 do 32 din, maslo kuhano 24 do 26 din, sir bohinjski 24 din, sirček 6 din, sir polementalški 24 din, sir trapist I.a 20 din, sir trapist II.a do 18 din. — Jajca: 1 do 1.25 Din za 1 komad. — Kruh: beli 4.50 din, kruh polbeli 4 din, kruh črni 3.50 din za 1 kg. — Sadje: jabolka I. vrste 8 din, II. vrste 5 din, III. vrste 3 din za 1 kg, hruške I. vrste 8 din, II. vrste 3 do 6 din za 1 kg; češplje suhe 6 do 8 din, suhe hruške 4 do 6 din, stanj navadni 3 din, orehi 7 din, orehi luščeni 18 do 20 din za 1 kg. — Mlevski izdelki v prodaji na drobno: moka št. 0 3.25 do 3.50 din, moka št. 2 3 do 3.25 din, moka št. 4 2.75 do 3 din, moka št. 6 2.50 do 2.75 din, ješprenj 4 din, ješprenjček 5 do 7 din, otrobi 1.50 din, koruzna moka 2.25 din, koruzni zдроб 3 din, pšenični zдроб 4 din, ajdova moka I. vrste 5 din, ajdova moka II. vrste 4.50 din, ržena moka 3 din za 1 kg. — Žito: pšenica 180 Din, rž 165 do 175 din, ječmen 155 din, oves 145 din, proso 140 din, koruza 120 do 145 din, ajda 135 din, fižol ribničan 180 din, fižol prepeličar 280 do 300 din, leča 400 do 950 din za 1 meterski stot. — Kurivo: trda drva 65 do 75 din, trda drva žagana 75 do 80 din, mehka drva 55 do 60 din za en prostorninski meter. — Krma: seno sladko 40 do 45 din, slama 35 din za 1 meterski stot. — Zelenjava: solata endivija 6 do 7 din, zelje pozno 1 din, zelje rdeče 2 din, zelje kisló 2 do 2.50 din, ohrovt 1.50 do 2 din, kolerabice 3 din, kolerabe 1 din, špinača 8 do 9 din, fižol luščen 3 do 5 din, krompir stari 0.75 do 1 din, repa kislá 2 din, korenje 1 din, peteršilj 3 din, zelenjava za juho 5 din, pesa rdeča 2 din za 1 kg.

g Žitno tržišče. Promet na našem žitnem tržišču se je v zadnji dobi nekoliko umiril in ustalil. Večjih nakupov za izvoz ni več, ker je skoro že vsa pšenica, določena za inozemstvo, krita. Kupuje se večinoma za domači konzum, za katerega so se cene tudi že precej ustalile. Tako beleži pšenica pri vagonem nakupu, naložena na nakladalni postaji: bačka, sremska in slavonska za 100 kg: 156 do 157 din, banatska 153 do 157 din, bačka naložena na ladjo Tisa in Begej 161 do 162 din, ladja Sava in Donava 157 do 158 din, bačka banatska ladja Donava 160 do

161 din, ladja kanal 159 do 160 din. — Rž bačka 127,50 do 130 din; koruza bačka, sremska nova 72 do 73 din, banatska nova 70 do 71 din, sremska nova sušena Indjija 84—85 din.

## ŽIVINA

g Ljubljanski živinski sejem 2. dec. Ta sejem je bil bolj živahen kot prejšnji in tudi dogon večji. Znašal je: 196 konj, 76 volov, 58 krav, 21 telet in 169 prašičev za rejo. Prodanih pa je bilo 45 konj, 14 volov, 22 krav, 12 telet in 62 prašičkov. Cene so ostale neizpremenjene kakor na prejšnjem sejmu ter so beležile: voli I. vrste 4,75 do 5 din, II. vrste 4 do 4,50 din, III. vrste 3,50 do 3,75 din, krave debele 3 do 4,50 din, klobasarice 2 do 3 din, teleta 6 do 7 din za kg žive teže. Prašički za rejo 6 do 10 tednov stari 100 do 200 din eden. 32 klavnih konj je bilo prodanih za Dunaj.

g Živinski sejem v Novem mestu. Zadnji živinski sejem v Novem mestu je bil precej dobro obiskan, le kupčija je bila bolj slaba. Razvijala se je v znaku padanja cen tako pri pitanih prašičih, kakor tudi pri klavni in pitani živini, pri kateri je od zadnjega sejma nazadovala za 25 do 50 par pri kilogramu. Mladi prašiči za rejo so ostali nekako pri isti ceni kot zadnjič.

## RAZNO

g Naš izvoz v Anglijo se dviga. Oktobra t. l. je znašal naš izvoz v Anglijo 74,1 milij. din in je tako postala Anglija prvič po vojni naš najboljši odjemalec, ki je prehitel celo Nemčijo. Nasprotno je naš uvoz iz Anglije znašal le 15,3 milij. din. Tako smo izvozili samo gradbenega lesa za 72,99 milij. din. Veliko takega lesa je vzela tudi Nemčija, in sicer za 71,2 milij., sledila ji je Madjarska za 33 milij. din, Italija 23,1 milij. din, Grčija 22,1. Španija 19,4, Argentina 16, Avstrija 16, Alžir 13,7, Francija samo 13,2 milij. din. — Uvozili smo pa največ blaga iz Nemčije, za 107,5 milij. din, iz Češkoslovaške 41,06, Avstrije 33,9, Italije 13,9, Francije 11,6 itd. milijonov dinarjev.

## Kmetijski nasveti

Kaj povzroča slinjenje živine po krmljenju z deteljo? Na polju je bila detelja zdrava, le na nekaterih listih je bilo opaziti polno malih rjavkastih pikic. — Slinjenje živine po krmljenju povzroča taka

detelja, ki je bila napadena od rje. Okužene rastline imajo na spodnji strani lista ali pa tudi na obeh straneh listov, posebno pa še na listnem peclju in stebelu, okrogle rdečkastorjave pikice, katere vsebujejo mnogo trosov. Ti se pri krmljenju z okuženo deteljo prilepijo na sluznice raznih organov, katere neprestano dražijo in razjedajo. V začetku ko začnemo pokladati živini pokvarjeno deteljo, obolijo le sluznice v gobcu, iz katerih se izceja sline v večjih množinah. Če takoj prenehamo s pokladanjem pokvarjene krme, se bolezen ne razširi. V slučaju pa, ako živino še nadalje hranimo s tako krmo, nastopi okuženje in vnetje pljuč, vsled česar živali dostikrat poginejo. Zato je edino pravilno, da s pokladanjem take krme takoj prenehamo.

Ali je seme triletne detelje še kaljivo? Dobro dozorelo in pravilno shanjeno deteljno seme ostane kaljivo do štiri leta. Čim starejša je seme, tem manjša je seveda tudi njegova kaljivost. Zaloga hranilnih snovi, ki jih seme vsebuje in ki so za prehranjevanja kallišča neobhodno potrebne, se porabijo za dihanje, torej za življenje semena. Seme, ki je staro tri leta, je še kaljivo in porabno za setev, vendar pa je potrebno, da ga sejemo nekoliko več kot navadno, ker se je kaljivost tekom let že nekoliko zmanjšala. Ako tega ne storimo, bo detelja redka in bomo imeli na njivi po nepotrebnem prazne prostore.

Kaj je vzrok, da kokoši pozimi ne neso? Kokoši neso tudi pozimi porebno pa je, da jih v tem času tudi primerno oskrbujejo. Prvi predpogoj je dobra in tečna krma, nadalje primeren pregib živali in toplo prenočišče. Skozi leto dobijo kokoši, ki so na protem, obilo mrčesa, zlasti pa črvov, hroščev in mušič, ki jim služijo kot izborna hrana, katere jim pozimi znatno primanjkuje. Poleg tega pa vsebuje ta hrana tudi mnogo beljakovin, kar je zelo važno. Neobhodno je potrebno, da se jim doda pozimi ta krma z različnimi mesnimi odpadki, drobom in živalsko krvjo, ki nam je v tem času večkrat na razpolago. Poleg tega morajo dobiti kokoši zadostno količino apnenega peska ali pa dobro zdrobljenih jajčnih lupin in klajnega apna. Vse te snovi so za tvorjenje jajčne lupine neobhodno potrebne. Prav tako jim ne sme nikdar primanjkovati čiste in sveže vode. Kurnik mora biti vedno primerno topel. Če vse to natančno vpoštevamo, bodo kokoši, ako so drugače zdrave, nesle jajca tudi v zimskem času.

**Kmetje! Vaša stanovka  
organizacija ie Kmečka  
zveza!**

## PRAVNI NASVETI

**Obsodba pri vojakih.** S. V. B. Tudi pred vojaškim sodiščem so določeni roki za priziv. Če ste iste zamudili je sodba pravomočna in a boste morali kazni prestopiti, čeprav ste že odslužili svoj kadrovski rok. Kaj več vam ne moremo povedati, ker niste niti navedli, katero sodišče vas je obsodilo.

**Pritikline posestva.** A. L. Vprašate, če je živina premičnina ali pa, če spada kot pritiklina k posestvu. — Kot pritiklina posestva se šteje tista živina, ki je neobhodno potrebna za redno obdelovanje kmetije. Število in kakovost take živine pač zavisi po posebnih krajevnih razmerah z ozirom na gospodarske potrebe zemljišča. Ostala živina se šteje kot nepremičnina. Pri prisilni sodni dražbi se prečni poleg posestva tudi potrebna živina kot pritiklina, ki se skupno prodaja z zemljiščem.

**Pot s travnika.** J. S. Z vašega travnika vodita dve poti, ena dalja, ena krajša. Če vozite po krajši, morate poprej vprašati več posestnikov za dovoljenje. Vprašate, kako bi dobili neomejeno pravico vožnje po krajši poti. — S pogodbo, če jo upravičenci hočejo z vami skleniti. S silo pa ni mogoče pridobiti pravice, ki je nimate.

**Se o zaščiti kmetov.** A. G. L. Oče je zapustil posestvo in nekaj terjatev več otrokom. Vprašate, če te terjatve otrok spadajo pod zaščito, kakor so spadale, dokler je bil oče sam upnik. Ali se bodo tudi za polovico znižale, ker so dolžniki bolj premožni, kakor vi? Kakšne obresti bodo morali dolžniki plačevati? — Ker so dolžniki, ki so kmetje po uredbi o likvidaciji kmetjskih dolgov, ostali isti, pač ni nikakega razloga, da bi zaščita prestala, če se je upnik menjal. Taki dolgovi se znižajo, ko se ugotovi njih višina, za petdeset od sto; tako znižani znesek odplačajo dolžniki po odplačilnem načrtu v 12 letih s 3% obresti v enakih letnih obrokih vsako leto najkasneje do dne 15. nov. Uredba tudi predpisuje, da dolžniki-kmetje ne uživajo zaščite, če so v boljšem gnotnem položaju od svojih upnikov. Če v vašem primeru dolžniki ne priznajo, da so v boljšem gnotnem položaju, kakor vi upnik, bo spor rešilo okrajno sodišče, na katero se morate obrniti. Ako se dolžniku ne bo priznala zaščita, bo moral plačati ves dolg z dogovorjenimi obrestmi. Če pa obresti niso dogovorjene in tudi ni bilo pogojeno, da je posojilo brezobrestno, mora nezaščiten dolžnik plačati zakonite obresti, ki znašajo 5%.

**Dolg iz leta 1930.** U. J. Ako vam je kmetijstvo glavni poklic in zemljo obdelujete sami ali s člani svoje rodbine, po potrebi pa tudi z najeto delovno močjo, če izvirajo vaši obdavčeni dohodki pretežno iz kmetijstva in vaše posestvo ne presega 50 oralov za obdelovanje sposobne zemlje, se smatrate za kmeta

v smislu uredbe o likvidaciji kmetjskih dolgov. Preskrbeti si morate od občine potrdilo o tem, da ste kmet in ga na zahtevo predložiti upniku. Če bo upnik mnenja, da niste kmet, bo lahko predlagal pri sodišču, da se potrdilo, ki ga je izdala občina, preizkusi in razveljavi. Če se to zgodi, ne boste več uživali zaščite.

**Leta 1924 izgovorjena doto.** J. N. Vprašate, kako je z doto, ki je bila leta 1924 iz posestva izgovorjena in še ni izplačana. Ali se sedaj lahko izterja? — Ker ta doto očitno izvira iz dedovanja ali iz izročilne pogodbe, se mora izplačati. Take obveznosti se ne smatrajo več za kmetjske dolge in dolžniki niso več zaščiteni. Samo tedaj, če misli dolžnik, ki ima izplačati doto, da je posestvo, iz katerega je doto izgovorjena, izgubilo več ko 25% svoje vrednosti v času, ko je obveznost nastala, sme zahtevati, naj sodišče ta dolg (doto) sorazmerno z zmanjšano vrednostjo posestva zniža. To znižanje pa ne sme presegati polovice prvotnega zneska.

**Ali so otroci glede prevzetih dolgov zaščiteni?** L. J. Radi bi vedele če imajo pravico do zaščite sinovi in hčre, ki so po starvici do zaščite zadolženo posestvo. — Osebe, ki so prevzele posestvo z dolgovi od osebe, ki je kmet po uredbi uživajo olajšave zaščite glede prevzetega dolga samo tedaj, če se je izvršil prenos posestva po dedovanju in če so tudi kmetje po uredbi o likvidaciji kmetjskih dolgov.

**Služba pri policiji.** T. J. Radi bi dobili službo pri policiji v Belgradu. Kam je treba vložiti prošnjo, kakšna šolska izobrazba se zahteva in kakšne priloge je treba priložiti prošnji? — Prošnjo za službo pri belgrajski policiji je treba vložiti pri »Upravi grada Beograda«. Kandidat, ki želi biti sprejet, mora izpolnjevati sledeče pogoje: da je naš državljan, da je dovršil 21. leto in ni še prekorščil 30. leta starosti; da je telesno in duševno popolnoma zdrav; da je neozujen ali vdovec brez otrok ali sodno ločen od žene in otrok; da je neomadeževanega vedenja v preteklosti; da zna čitati pisati in računati (zadostuje torej osnovna šola); da se pismeno zaveže, da bo ostal v policijski izvršilni službi najmanj tri leta in v primeru samovoljne oddaljitve iz službe plačati državni blagajni polovico onih prejemkov, ki bi jih bil prejel tekom one dobe ki je ne odsluži. Razen tega mora biti kandidat za policijskega stražnika visok najmanj 164 centimetrov in mora imeti odslužen rok v stalnem kadru v eni izmed glavnih vrst orožja vojske, ali mornarice. Ob enakih pogojih imajo prednost policijski stražniki, odnosno agenti, dalje odsluženi podčastniki ali kandidati z večjo splošno nabrazbo ali osebe, ki razpolagajo v zvezi s svojim prejšnjim poklicem s posebnim osebnim ali strokovnim znanjem. Prošnji je priložiti listine, iz katerih bo razvidno, da prošilec izpolnjuje vse gornje pogoje.