

# Gospodar in gospodinja

LETO 1939

1. JUNIJA

STEV. 22

## Kaj pa zajedavci?

V nobeni letni dobi ni sadno drevo v toliki nevarnosti pred neštetiimi škodljivci kakor vprav junija meseca. Nad nežnim mladjem so razni objedači (gosenice, hrošči) in razni sesači (ušice, bolšice, grinje, stenicice (šoštariji) itd.

Objedače zatremo najzanesljiveje s strupom, ki z njimi škropimo liste in mladje. Dandanes pri nas že povsod vpeljana žvepleno apnena brozga (2%) z dodatkom 300 gramov apnene arzenjata na 100 litrov, ali pa  $\frac{1}{2}$  mešanica nosprosita brez vsakega drugega dodatka, so priznana in cenena škropiva, ki z njimi prav zanesljivo obvarujemo sadno drevje pred objedači. Kdor sadno drevje z zgoraj navedenimi škropivi o pravem času obdelava, kakor je bilo že letos večkrat opisano, z objedači ne bo imel nobenega posla.

Na mladem drevju, zlasti na češnjah in hruškah se pojavi junija meseca zelo razširjena, črnim polžkom podobna žuželka grizlica. Ako tako drevje poškropimo z enim zgoraj omenjenih dveh škropiv, jo je hitro konec.

Omladarja, ki odgrizuje vršičke mladim jablanam, pa zatremo najlaže na ta način, da pobiramo in sežigamo odpadle vršičke, ker je v njih zaloga za drugo leto.

Zelo škodljiv objedač je tudi jablanov molj, ki se spozabi tudi na hruške. Ako ga o pravem času ne zapazimo, ogolijo gosenicam podobne ličinke cele veje. Črnoglave gosenčice žive izpočetka v skupnem mešičku, kjer tudi prezimijo. Drugo leto se zapredke vedno bolj širi in požrečnost sega vedno bolj na široko. Gosenice se kar v družbi selijo z veje na vejo; včasih ogolijo kar cela drevesa. Kdor večkrat pregleda sadno drevje, zapredke prav lahko zapazi, porže in vrže na ogenj. Tako je nadloge najhitreje in najzanesljiveje konec.

V češpljevih sadovnjakih se v tej dobi pojavlja češpljev molj, ki ga prav tako zatiramo kakor jabolčnega.

Razen naštetih, delajo škodo na sadnem drevju še hruškova listarica, gosenice glo-

govega belina, prstaničarja, zlatnice, rožni hrošči in še nekatere druge žuželke, ki se prištevajo k objedačem.

Bolj nevarni škodljivci na mladju sadnega drevja so pa sesači.

To so žuželke, ki mladja ne objedajo, ampak iz listov in lubja nežnih poganjkov izsesavajo drevesni sok in s tem silno oškodujejo drevo, ker ga tako ovirajo v rasti, da ga celo lahko popolnoma zamore. Razmnožujejo se neprimerno hitreje nego one iz rodu objedačev. Njih število je vsak dan večje in večje, tako da včasih popolnoma pokrijejo liste in poganjke.

Najbolj znan in skoraj najbolj škodljiv sesač je listna ušica, o kateri je bilo pred nekaj tedni na tem mestu navodilo, kako se je ubranimo. Sedajle je tista doba, ko se najbolj širi in zajeda zlasti mlade jabolane in hruške; pojavlja se pa rada tudi na češnjah, breskvah in drugih vrtnih rastlinah.

Drug nevaren sesač je krvava ušica, ki ni še povsod zatrla, dasi že precej omejena.

Jabolčna in hruškova bolšica (bolha) je že od nekdaj znan sesač, ki dela ponekod veliko škodo na jablanah. Pri nas se nahaja najrajši na prtičnih hruškah.

Silno nevarni sesači so vsi kaparji. Posebno varovati se je ameriškega (San Jose) kaparja, ki se je tu in tam pojavil tudi že pri nas. Nadejati pa se je, da se bo s posebnimi ukrepi od strani oblasti, širjenje preprečilo.

Zelo težavno je drevje popolnoma obvarovati pred temi škodljivci. Z zimskim škropljenjem sadnega drevja sicer zelo omejamo njih širjenje, vendar popolnoma jih ni mogoče zatreti. Zato moramo biti pripravljeni na nje zlasti maja in junija meseca, ko se najbolj širijo in delajo največjo škodo.

Vsak sadjar naj ima vedno pri rokah tobačni izvleček in mazavo milo, ali pa kak drug v to svrhu nalašč prirejen pripravek. S strupenimi škropivi, kakor so namenjeni za objedače (gosenice itd.), pri sesačih nič ne opravimo.

H.

## Sadjar junija meseca

Zelo napačno bi bilo, ko bi mislili, da zdaj čez poletje ni posebnega dela v sadovnjaku. Pa še koliko ga je! Le žal, da ga marsikdo ne vidi, marsikdo pa ne utegne, da bi vse opravil, dasi dobro ve, kaj bi bilo treba. Naj torej opozorimo na nekatera nujna in važna opravila, ki bi se nikdar ne smela opustiti ali zanemariti.

### Ali ste letos kaj precepljali?

Ako da, tedaj nemudoma pogledajte, kako se je cepitev oponesla: kako odganja drevo na starem lesu in po cepičih. Prepričali se boste, da je večša roka nujno potrebna. Spomladí o pravem času precepljeno drevo požene, kakor vsako drugo drevo. Razlikovati pa moramo tu dvojno mladje, in sicer ono iz starine in pa ono iz cepičev. Oboje zahteva svojo posebno oskrbo. Oglejmo si najprej poganjke iz cepiča. Ko so dolgi največ 20 cm, prerežimo vez, da se ne zajé v lub in ne skvari veje. Potem pa si oglejmo od blizu vse poganjke, ki jih je navadno več, zlasti če smo vdjali po dva ali celo po več cepičev na eno vejo. Ko bi pustili vse te poganjke, da bi rastle kakor bi hoteli, bi dobili na koncu vsake precepljene veje metloc. Mi hočemo na vzgojiti novo vejo. Zato pustimo izmed vseh poganjkov samo enega najlepšega kot podaljšek veje, vsem drugim pa priščipnimo vršičke in jih tako ustavimo v rasti. Popolnoma odstraniti bi smeli le kak posamezen poganjk, ki dela preveliko

goščavo in raste na zelo neprilžnem mestu. Zlahten poganjk, ki smo ga pustili za podaljšek veje neokrnjenega, se bo vidno daljšal. Zato ga moramo zavarovati pred viharjem na ta način, da ga privežemo na primerno palčico, ki jo pritrdimo na staro precepljeno vejo.

Zdaj pogledjmo pa poganjke po starini! Tudi teh ne smemo kar omandati ali porezati, ampak pustimo jih kot važne in nujno potrebne organe, ki pomagajo, da drevo operacijo precepljanja brez škode lahko preboli. Da vam pa na drugi strani s prebohotno rastjo ne prehit cepečev, jih vse brez izjeme **pineirajmo**, to se pravi: priščipnimo jim vršičke, kakor one na odvečnih cepičih. Na ta način ohranimo drevesu čimveč listov — organov, ki prebavljajo obilico hrane, ki jo dovajajo neokrnjene korenine močno okrnjenemu vrhu drevesa.

Ne bilo pa bi zadosti, ko bi si ogledali in opisani način obdelali vsako precepljeno drevo samo enkrat. Večkrat čez poletje se moramo pomuditi pri vsakem takem drevesu, ker je rast zelo različna in sega tja do pozne jeseni.

Ne pozabite ogledati si čez poletno dobo tudi drevje, ki je bilo precepljeno pred dvema letoma ali še prej. Lahko rečemo, da je treba vsako precepljeno drevo na poseben način negovati najmanj 4 do 5 let, da vzgojimo nov vrh in da pridejo zopet v ravnotežje veje s koreninami.

## Satnice

Zadnjič smo obljubili še nekaj nasvetov zastran pridelovanja satnic in še drugih stvari, ki so s tem v zvezi. Te reči so napisane v prvi vrsti za naše mlade bralce, ki se že ukvarjajo s čebelami in streme po znanju. Mislimo pa, da tudi starejšim ne bodo škodovale, čeprav vemo, da že imajo svoj prav, ki jim ga tudi nočemo podirati.

Prvo je, da naj bodo satnice dobro izdelane. Omenili smo že, da slabo narejene satnice ne dosežejo svojega namena in je zanje zares škoda denarja in dela. Ulivanje satnic ni kar si bodi; kdor se hoče uspešno lotiti tega dela, mora že nekaj znati in imeti — to se razume — tudi potrebne priprave. Lastno vliivanje bi se morda splačalo kakšnemu velečebelarju, pa še to je vpraša-

nje! Naše čebelarško društvo ima v svoji »Društveni čebelarni« nalašč za vliivanje satnic posebno delavnico, kjer izdelajo satnice kakor »iz škatic«. Samo pravočasno se je treba pobrigati za to robo!

Okvirčke (romiče) moraš najprej ožičiti, to se pravi raztegniti od letvice do letvice tanko, nalašč za ta namen pripravljeno žico. Okvirje ožičujejo naši čebelarji na več načinov: vsak pa svojo umetnijo povzdiguje in hvali! Pravijo, da je žičenje stvar okusa. Pa vendar to ne bo držalo. Imamo skušnje, ki so več vredne mimo raznih okusov, in te skušnje pravijo, da žičenje, pri katerem se žice križajo, ni priporočljivo; dalje pravijo, da pokončno žičenje ni tako dobro kakor vodoravno, ker poleti satnice kaj rade zdr-

snejo ob žicah navzdol. Če bi hoteli stvarno in objektivno svetovati, bi se odločili za nasvet, naj se žice potegnajo vodoravno in primerno nategnejo, da »zapojo«.

Sedanji okvirji imajo v zgornji letvici zarezo, ki ni brez pomena. Najvažnejše je, da je satnica dobro pritrjena na zgornjo letvico. Čebele se namreč, ko začno satnico izdelovati, vsedejo na gosto na zgornji rob satnice in jo obtežijo. Če ni dobro pritrjena, se odtrga in vpogne — sat ne bo zanič. Da se more prav zgoraj dobro pridrčiti, ima letvica zarezo, v katero se satnica vdela in z voskom zalije od obeh strani.

Za vdela satnic ni treba veliko priprav. Imeti moraš desko, ki ti drži satnico prav do polovice širine okvirjevih letvic, kolesce za utiranje žice, svetilko za segrevanje satnic ob zgornji letvici. Važne stvari pri delu so: pravilna toplota kolesca, mokra deska in mirna ter lahka roka. Satnico položiš na desko, nato jo objameš z očiščenim okvirjem in paziš, da se satnica z zgornjim robom vtopi v zarezo na okvirjevi letvici. Ko je vse urejeno in tudi žice na satnici lepo ležijo, vzameš vroče kolesce in se z njim mehko pelješ po prvi žici, nato po drugi itd. Hitrost te »voznj« ti narekuje oko in občutek. Če je kolesce zelo toplo, voznjo popešiš, da se ti satnica ne topi preveč in da

je ne prerežeš; če je kolesce bolj hladno ga vlečeš počasni. Učinek mora — ali bi vsaj moral — biti vedno ta, da se žica v satnico vgrezne in jo stopljeni vosk prekrije. Prvič se novincu ta stvar najbrž ne bo posrečila; saj tudi pri tem opravku velja pregovor, da se človek z vajo uči. Vendar bodo šele te vrstice morda le nekoliko pripomogle, da bo začetna škoda manjša, kakor bi bila sicer in pa, da se bodo naši mladi čebelarji sami lotili tudi tega čebelarstva opravka, ki je v modernem čebelarstvu vsako leto ra dnevnem redu. Še na to je treba opozoriti, da se žice pri vtiranju v satnice ne smejo natezati niti proti zgornji letvi niti narobe; v obojnem primeru se potem satnica izloči in je izdelani sat potem vegast.

Ko so žice vdela v satnico, jo je treba ob zgornji letvi zabiti z voskom. Nekateri mislijo, da je to delo odveč, čes saj je vgreznjena v žlebič, ki jo drži. Toda skušnje pravijo, da se zalivanje izplača in priporoča. Žice se namreč kaj rade pobesijo, satnica zleze iz žlebiča in se zavihne navzdol. Pa imaš! Kakšne sitnosti so potlej s takšnimi satnicami, ki so morda že napol izdelane in koliko škoda, vedo pač tisti, ki so že poskušali. Med njimi je tudi ta, ki vam te vrste piše — zato le poslušajte njegove nasvete. Niso privlečeni za lase ampak preizkušeni — zato tudi držijo.

## Leča

Dobro se še spominjamo, kako veselimo bili svoje dni otroci, kadar je prišla na mizo leča, bodisi topla kot lečnat močnik ali pa enostavno kuhana na vodi, ohlajena in zabeljena z oljem in kisom. Okusen je lečol, a za naš nekdanji in tudi moj sedanjí okus je leča boljša. V severnih deželah je sejejo mnogo, po naših krajih gojijo le malo; ali ni škoda? Morda dado sledeče vrstice temu ali onemu manjšemu posestniku le pobudo, da se loti njenega pridelovanja. Ko smo jo v času svetovne vojne posejali na bolj slab, peščnat, skoraj prodnat svet in je lepo obrodila, o kakšno slaščico je pomenila v tistih letih črnega, z lesno moko zabeljenega kruha!

Znano vam je, da spada leča v družino tako zvane metuljnice ali stročnic, kakor grah in fižol, ker cveti nekoliko spominjajo na frfotajočega metulja, plod pa se razvije v obliki stroka, v katerem je skrito seme. Seme spominja po svoji formi na stekleno lečo v povečalnih pripravah (drobnogledih),

ali na lečo v našem očesu, odtoč ime rastline.

V zgodovini poljedelstva je leča že davno znana; Ezav je prodal pravice svojega prvorojenstva za skledo leče bratu Jakobu, očaku in očetu egiptovskega Jožefa, našli so jo tudi v egiptovskih piramidah, grobnicah kraljev, ki so stare 5400 let. Stari Grki in Rimljani so lečo visoko cenili kot hrano, iz Italije se je njena kultura razširila čez Alpe v severnoevropske dežele. Na Francoskem je leča med najbolj navadnimi jedili, važno vlogo za prehrano prebivalstva ima tudi v Nemčiji. — Leče je mnogo vrst, ki jih po velikosti delimo v dve skupini: 1. leča z velikim semenjem, visoka 49—90 cm; cvete belo z modrimi žilicami, seme pa ima premer 5—8 mm; sem spadajo srednje in kasne vrste, ki dozorevajo v 85 do 120 dnevih. Sejejo jo po zapadni Evropi in severni Afriki. 2. Drobnozrnata leča, ki je visoka samo 20 do 40 cm; cvete modrikasto, semena pa merijo po 4—5 mm. Sem spadajo

bolj zgodnje vrste, med katerimi dozore najbolj zgodnje (indijske) že v 65 do 70 dneh. To azijsko lečo pridelujejo v Perziji, Afganistanu, Indiji. Med debelozrnatimi lečami imamo take, ki so svetlo-zelene barve, druge so sivkaste, še druge pisane kot marmor. Med drobnozrnatimi vrstami pa je n. pr. ukrajinska svetlozelena, večasih pegasta, perzijska je svetlo-rdečkasta, druge vrste so rdeče-rjave, marmornasto pisane, afganistijska pa je črna. Pri nas imamo rdečo in belo lečo.

Leča je precej občutljiva za mraz, zato je kljub kratki rastni (vegetacijski) dobi ni mogoče pridelovati tako daleč proti severu kakor n. pr. zgodnje vrste graha; sejemo jo pozneje kot oves in grah. Leča zahteva zemljo, ki je očiščena plevla in dobro zrahljana, n. pr. peščeno ali pa lahko glinasto, v nobenem primeru pa ne sme biti preveč rodovitna — čudno, kajne? Ze stari rimski agronomi (izvedeni kmetovalci) so se držali pravila: ne sej leče na mastno zemljo, če jo hočeš obvarovati boleznih in hude plevelnosti!

Kako je pa z gnojenjem in obdelovanjem leče? Svežega gnoja iz hleva leča ne prenese, preveč trpi v tem primeru od plevla in raznih drugih škodljivcev. Ker je tako občutljiva za plevel, zato ima glede obdelovanja precejšnje zahteve. Njiva, kjer si pridelal lani krompir, je letošnjo pomlad pripravno mesto za sejanje leče. Količina semena za setev je odvisna od vrste in od različnih zunanjih pogojev obdelovanja — vrste z velikim zrnem zahtevajo več semena kakor drobnozrnat vrste, v bolj suhih krajih sejejo redkeje kakor v bolj vlažnih. To nam pojasnjuje čudno dejstvo, da se giblje količina semena za 1 hektar od 30 do celih 130 kg ali na 10 arov (100 kv. metrov) od 3 do 13 kg; v naših krajih jemljemo po 10 do 12 kg. Da ne plega preveč, sejejo lečo večkrat v zmesi s kakim žitom, n. pr. ječmenom ali ržjo. Kjer pridelujejo lečo le v malem, jo plevelje z roko, pri večjih ploščkah je pa najbolje sejati s strojem, potem pa tudi nadaljno negovanje vršiti s pravnimi stroji, tako n. pr. okopavanje. Zanjemo, večinoma porujemo lečo takrat, kadar porjavi spodnje stročje; najbolje se opravi to delo kako rosno jutro. Lečo zložimo v majhne kupce, da se posuši. Dež lahko pokvari poruvano lečo, ker zrne v stročkah porjavi in zgubi na tržni vrednosti; če torej pridelujemo lečo za prodaj, bomo z delom ob žetvi pohiteli, da bo pridelek čimprej pod streho.

Kako velik je pa pridelek leče? Pri nas velja kot pridelek na 10 arih okoli 100 kg. Po svetu so delali poizkuse glede pridelka leče, graha in grašice na enako velikih in enako dobrih parcelah in naši, da je pridelek leče razmeroma najmanjši med naštetimi tremi stročnicami; vendar so pa dosegli precej lepe uspehe. V vzhodni Evropi, kjer pridelujejo mnogo leče, so dobili na raznih poizkusnih postajah po 140 do 170 kg zrnja na 10 arih. Splošno so pa tudi tam priznali, da se suče dobra letina pri leči normalno okoli 9 do 10 in eno petino kvintalov na 1 ha ali okoli 90 do 105 kg na 10 arov; mnogo poizkusov pa je pokazalo, da utegne biti na revni zemlji pridelek leče boljši kakor pa pridelek graha. — Škodljivci leče so podobni tistim, ki slabijo in uničujejo grah; tako je n. pr. brošček lečar, ki je sličen graharju. Samica zleže silno drobena rumena jajčeca na mlado stročje, izležena ličinka pa se prerije skozi luščino v zrno in ga razjeda. Škodljivca uniči, če seme segreješ do 50° C; ta gorkota uniči zalego v piškavem semenu, segreto zrne pa ne izgubi kaljivosti. Druga škodljivka je pa iz rastlinskega sveta, namreč lečina rja, ki zajeda lečino listje in steblova, nato pa zapusti gostitelja in ga zamenja za določen čas s cipresastim mlečkom.

Leča je velikega pomena in važno sredstvo za prehrano; saj vsebuje celih 24% beljakovin v zrnju, zato je zelo važna zlasti za družine, ki imajo v vsakdanji hrani premalo beljakovin (mesa, jajec, sira in pod.). Zato so pametni Indijci, ki privedajo lečo ržju, v Siriji in Egiptu jedo lečo, ko potujejo skozi hude, utrudljive puščave, v Abesiniji (Lahi) uporabljajo lečo v obliki kaše v zmesi z moko in maslom, zabeljene s čebulo ali pa peko iz lečine moke kruh brez kvasa. Ker tudi v naši državni narod marsikje pogreša beljakovin v hrani, bi bilo želeto, da se razširi iz tega stališča pridelovanje in uživanje leče.

Pa tudi naša živina dobiva mnogokrat premalo beljakovin v krmi, zato je slama od leče, ki vsebuje do 14% beljakovin (torej nič manj kot pšenično zrno!) veliko vreden material za krmo. Na podlagi poizkusov so ugotovili, da daje leča 3/4 krat več prebavljivih beljakovin na hektaru kot pa oves!

Na 1 ha so pridelali	leče	ovsa
zrnja	12,30 q	11,85 q
slame	26,55 q	18,15 q
prebavljivih beljakovin	3,57 q	1,08 q

Za narodno gospodarstvo mnogih držav, pa tudi za eksport ima leča velik pomen, posebno za nesrečno Rusijo; večina evropskih in ameriških držav pa lečo uvaža. Svetovni izvozniki leče so: Rusija, Čile, nekdanja Češkoslovaška in Romunija. Na Ruskem je bilo pred svetovno vojno (l. 1913) pose-

janih z lečo 403.000 ha, leta 1935 pa 937.000 ha, skoraj dvakrat več. Izvažajo pa samo lečo z velikim semenom, premer ne sme biti pod  $6\frac{1}{4}$  mm, luščina mora biti tanka, zrno pa ne debelo. Izvozna leča mora biti zelene barve; te sicer ni težko pridelati, toda barvo ohraniti je težko, ker zrnje rado porjavi.

## V KRALJESTVU GOSPODINJE

### Naši mali

#### Pikica in Tonček

Morda boste rekli: Čemu Pikica in Tonček? Saj samo o Pikici govori. Le kje je Tonček ostal? Ali je bil kar brez pomena v vsej tej lepi in ginljivi zgodbi? In ali nam on morda nima ničesar povedati?

Le počakajte, saj je že na vrsti.

Tonček je bil revček. Njegova mati je bila postrežnica. Hodila je po hišah in v težkem delu toliko zaslužila, da je skromno preživljala Tončka in sebe. In ravno v času, ko se godi naša povest, je Tončkova mati bolna. Zdaj mora Tonček na delo, da preživi sebe in mater. Silno je iznajdljiv. Nešteto virov ima, da si preskrbi bore pare, ki jih nujno rabi za življenje. Celo trgovec je postal. Vsak večer hodi na ulico in prodaja žveplenke. Tako pride s Pikico skupaj, ki tudi po ulicah cvetlice prodaja. Ampak kak razlika je med njima. Med tem, ko je Pikica na cesti, zapeljana po nepošteni služabnici, pa je Tonček za to, da preskrbi skromen košček kruha zase in za mater. Zato, ker mater tako silno ljubi, hodi po noči na cesto. In ravno ta velika ljubezen ga varuje, da kljub svojemu nevarnemu početju ne propade in ostane dober in pošten. Da, Tonček je dober fant. Tako mlad je še, pa vendar ima že vse polno skrbi. Niti v šoli ne more misliti na to, kaj učitelj razlaga ampak mu le različni računi, ki jih mora še poravnati, mešajo glavo: kje bo dobil za mlekarico, kje za stanarino? Ali niso to težka vprašanja za tegale majhnega dečka? Ampak fant se svojega težkega življenja niti zaveda ne. Kar nekaj povsem naravnega se mu zdi, da zdaj, ko je mati bolna, on skrbi za potrebščine vsakdanjega življenja. Misli-te, da je pri tem nesrečen? Kaj še? Vedno je vesel in dobre volje. Ljubezen do mame ga drži pokonci.

Da, ljubezen med materjo in otrokom je nekaj čudovitega. Čudeže dela. Skozi največje težave pomaga človeku, da jih lahko

nekako igraje premaga. Majhnemu otroku daje moč velikana. Brez te ljubezni bi bilo življenje na zemlji težko in dostikrat nemogoče.

No, pa je Tonček v naši povesti za svojo ljubezen in požrtvovalnost tudi poplačan. Vlogo plačnika pa igra prav naša Pikica oziroma njen oče. Eno dobro lastnost je treba Pikici priznati: prevzetna ni. Čeprav je tako bogata, vendar si ne išče družbe med sinovi in hčerkami bogatašev, ampak si je izbrala za svojega prijatelja ubogega Tončka. Z njim se igra, njega spremlja k brivcu in po drugih njegovih potih, njemu pa tudi pomaga v njegovi stiski. Pa je za to svojo erčno dobroto tudi poplačana, kakor to že v povesti biti mora. Tonček odkrije roparja in tatu, ki je vdrl v tovarnarjevo hišo. Tako se vsa povest veselo zaključí. Tovarnar spozna, kako nevarno je, če prepušča svojega otroka poslom v oskrbo. Zato sklene, da se bo poslej sam veliko bolj zanimal za svojo deklíco, pa naj bodo posli še tako nujni. In da njegova deklíca ne bo brez družine, povabi v hišo Tončka in njegovo mater. Ta dva se poslej naselita v tovarnarjevi hiši in tako je za vse prav: za tovarnarja, za Pikico, za Tončka in njegovo mater. Da, kaj vse lahko otrok naredi, če je dober in pošten!

In še eno zvemo iz te lepe povesti: kako silna je moč prirojenih lastnosti. Pikica in Tonček, oba hodita po zelo nevarnih potih. Pa vendar ostaneta oba poštena, ker jima je že v naravi, da sta dobra. Da, od tega kar človek na svet prinese kot svojo dediščino po očetu in materi, je v življenju silno veliko odvisno. So ljudje, ki doraščajo skoraj brez sleherne vzgoje in so vendar dobri in pošteni. Klenu zrnje je v njih, ki jim daje moč, da rastejo v dobrem, čeprav nihče zanje ne skrbi in jim ne priliva. In so zopet drugi, ki kljub vsemu varstvu in vsej skrbi zaidejo na kriva pota. Narava jih peha v globino življenja.

Pa bo morda zdaj kdo rekel: če je tako,

čemu pa potem vsa vzgoja? Saj ni potrebna, če pa je že v človeku, da je dober ali pa slab. Pa ni tako. Vidíte, če bi bil Tonček dolgo časa ponočeval po ulicah, bi bil najbrže propadel, kljub klenemu zrnju, ki je bilo v njem. Materina skrb, ki ga je kljub bolezni spremljala po vseh njegovih potih, je bila tásta velika sila, ki ga je držala na pravi poti. Tudi Pikica bi bila najbrže propadla, če bi jo bila imela še dolgo njena brezvestna vzgojiteljica v rokah. Vsako zrnje, ki ga položimo v zemljo, ima v sebi kal, da požene. Nekateri močnejšo drugi slabotnejšo. Toda od same te življenjske sile, v zrnju ekrite, rastlina ne more rasti. Treba ji je moče in sonca in druge hrane, da lahko uspeva. Prav tako je tudi s človekom. Po svoji naravi ima v sebi življenjsko silo. Toda, če ne dobi telesne in duševne hrane, ta sila v njem ugasne in ne obrodi sadu.

## KUHINJA

**Špinačna juha.** En četrt kg špinače preberem, operem in pristavim v osoljeno vodo. Ko je špinača kuhana, je odcedim in pretlačim ali pa prav na drobno sesekljam. Iz dkg surovega masla ali masti s pridatkom 5 dkg moke, sesekljanega zelenega petršilja napravim bledormeno prežganje in mu dodam špinačo. Ko se malo prepraži, zalijem z juho ali z juho od kosti ali s krompirjevko. Ko dobro prevre, odšavam s poprom in s strtim česnjom ter dolijem juhi v mleku raztepen rumenjaki. Kot pridatek juhi dam na kocke zrezane in v maslu opečene žemljice. Da dobi juha lepo zeleno barvo, sesekljam pest surove špinače in jo nazadnje priremam juhi.

**Pečeno kisló zelje.** 5 dkg masti razbelim in v njej zarumenim 5 dkg na kocke zrezane suhe slaninó, pest sesekljane čebule in pol kg surovega kislega zelja. Vse te dobrine pražim tolikó časa, da je zelje dovolj opraženo. Potem namažem lončeno kozico z maslom ali z mastjo, potresem z drobtinicami in vlagam menjaje tele dodatke. Prva plast je kisló zelje, potem pokritje s kuhanim olupljenim in na tanke rezine narezanim krompirjem. Krompir potresem s sesekljano šunko. Nato zopet zelje itd. Na vrh pride zelje. Površino polijem s kisló smetano in pečem v pečici še eno uro. Zelje serviram lahko v kozici ali ga pa pretresem na krožnik. Služi mi kot samostojna jed.

**Frankfurtska pečenka.** En kg telečjega stegna hitro operem in mu odstranim kožo

ter ga pretaknem s slanino. Z ostrim nožem napravim na mesu dolgo odprtino, v katero katero vtankem hrenovko. Na obeh odprtinah zataknem z zobtrebecem ali zašijem s sukancem ter hitro opečem na vseh straneh v razbeljeni masti. Nato denem meso v pečico in ga pustim eno uro v njej. Pečenko polijem in polivam večkrat med peko. Če se mast posuši, zalijem malo z juho. Meso zrežem, ko je pečeno, na lepe rezine in polijem s sokom, v katerem se je meso peklo. Zraven dam kakršnokoli solato.

**Huzarski krapki.** Za te rabim: 12 dkg surovega masla, 18 dkg moke, 7 dkg sladkorja, 1 rumenjaki, eno celo jajce, en beljak za namazanje, 3 dkg mandeljev, 3 dkg kristalnega sladkorja in 10 dkg marmelade ali brusnic. V presejani moki zdrobim surovo maslo in napravim iz jajca in rumenjaka prav hitro gladko in voljno testo. Iz testa oblikujem majhne kroglice in jih pokladam na pomazano z moko potreseno pekačo. Vsako kroglico vtisnem z držajem kuhanice jamico. Robove pa namažem z raztepenim beljakom in potresem s sesekljanim sladkorjem zmešanim z mandelji. Krapke spečem v precej vroči pečici, jim v luknjico nadevam marmelado ali brusnice.

**Češnjev kompot.** Češnjami, ki naj jih bo pol kg, odstranim peclje, jih operem in denem v pol litra vode. Potem jim dodam 2 žlici sladkorja in odrezek limonine lupinice. Ko so kuhane, jih shladim in dam na mizo.

## SEJMI

od 6. do 11. junija.

5. 6.: živ. in kram. Št. Jernej, Višnja gora, živ. Vrhnika, živ. in kram. Kranj in Novo mesto, Zagorje ob Savi, Sv. Jurij pri Celju, rogata živina Ormož, živ. in kram. Slov. Bistrica, gov. in konj. Murska Sobota, gov. in kram. Križevci, Dol. Lendava. — 6. 6.: živ. in kram. Vače pri Litiji, živ. in kram. Črnomelj (?), svinj. Ormož, gov. in konj. Dol. Lendava. — 7. 6.: gov. in svinj. Krško, živ. Ljubljana, živ. in kram. Loški potok, Lemberg, svinj. Celje, Ptuj, Trbovlje, živ. in kram. Kapele pri Brežicah. — 9. 6.: živ. in kram. Žužemberk, svinj. in drobn. Maribor, živ. in kram. Pilištajn, svinj. Turnišče (?). — 10. 6.: živ. in kram. Lož, svinj. Brežice, Celje, Trbovlje.

**Zahtevajte v vseh javnih lokalih  
»Domoljuba«!  
V vsako hišo katoliški časopis!**

# GOSPODARSKE VESTI

## ŽIVINA

Zaradi slinavke in parkljevke je mnogo sejmov v zadnjem času izostalo. Zaradi česar nismo prejeli poročil o gibanju cen. Kolikor smo jih prejeli, jih v naslednjem objavljamo.

**Krško.** V zadnjem času so se cene živine gibale v Krškem in okolici tako: voli I. vrste 5 do 6 din, II. vrste 4.50 do 5, III. vrste 3 do 4.50; krave I. vrste 4 do 5, II. 2.50 do 4, III. vrste 2 do 3; telice I. vrste 4.50 do 5.50, II. vrste 3.50 do 4.75, III. vrste 2.75 do 4; teleta I. vrste 6 do 7, II. vrste 4 do 6 din za 1 kg žive teže. Prašiči špeharji 7 do 10, pršutarji 6 do 10 din za 1 kg žive teže.

**Maribor.** Na svinskem sejmu dne 19. maja so imeli prašiči sledeče cene: mladi prašički od 5 do 6 tednov 100 do 120 din komad, 7 do 9 tednov 130 do 145 din, 3 do 4 mesece 210 do 290 din, 5 do 7 mesecev 320 do 480 din, 8 do 10 mesecev 480 do 525 din, 1 leto 730 do 990 din za komad. Na vago pa so plačevali 1 kg žive teže 6 do 8 din, mrtve 8 do 1 din. Pripeljali so 333 prašičev, prodali so jih pa 224.

**Ptuj.** Na sejmu dne 16. maja so plačevali živino po sledečih cenah: voli 3.75 do 4.50 din za 1 kg žive teže po kakovosti, krave 2 do 4 din, bik 3.50 do 4.25 din, junci 3.50 do 4 din, telice 4 do 4.50, teleta 6 din, konji od 700 do 4.500 din komad. Prignali so skupaj 762 glav živine, prodali pa 238 glav.

Na svinskem sejmu dne 17. maja so imeli prašiči te cene: pršutarji 7 do 7.50 din, plemenske svinje 6 do 6.75 din za 1 kg žive teže; debelih svinj ni bilo. Mladi prašički od 6 do 12 tednov 80 do 160 din komad.

**Ljutomer.** V Razkrižju v okraju Ljutomer je bil sejem dne 16. maja. Živino so plačevali takole: bike 3.75 do 4.50, krave I. vrste 3 do 3.50, II. vrste 2.75 do 3, III. vrste 2.50 do 2.75; telice I. vrste 4.50 do 4.75, II. vrste 3.50 do 4.50, III. vrste 2.50 do 3.50 din za 1 kg žive teže.

## CENE

**Jesenice.** Cene kmetijskih pridelkov in izdelkov so se gibale konec maja takole: moka št. 00 3.50 din, št. 6 din 3 za 1 kg; govedina 6 do 12 din, teletina 12 din, svinjina 8 do 16 din, ovčje meso 10 din za 1 kg. Svinjska mašč 17 din, sveža slanina 14 do 16 din, prekajena slanina 18 do 19 din za 1 kg.

Mleko 1 liter 2.25 din, jajca komad 0.75, fižol 3 do 4 din, grah 10 din, domača leča 5, krompir 1 din za 1 kg.

**Celje.** Moka št. 00 3 do 3.25 din, moka št. 6 2.25 do 2.50 din za 1 kg. Govedina 8 do 12 din, teletina 10 do 16 din, svinjina 15 do 17 din, ovčje meso 10 din za 1 kg. Svinjska mašč 17.50 do 19 din, sveža slanina 16 din, prekajena slanina 18 do 20 din; mleko 1 l 1.75 din, jajca 10 kosov 6 din, fižol 1 kg 2.50 do 4 din, suh grah 9 din, leča 8 do 12 din, krompir 1.25 din.

**Maribor.** Moka št. 00 2.80 do 3, št. 6 2.30 do 2.50 din za 1 kg. Govedina 6 do 12 din, teletina 10 do 14 din, svinjina 10 do 16 din za 1 kg, ovčje meso 10 din, svinjska mašč 15 do 18 din, sveža slanina 12 do 15 din, prekajena slanina 15 do 20 din za 1 kg. Mleko 1 l 1.50 do 2 din, jajca 10 kosov 5 do 7.50 din, fižol 3.50 do 4, suh grah 8 do 10, leča 5.50 do 12, krompir 0.75 do 1.25 din za 1 kg.

## LJUBLJANSKI TRG

**Žito.** Pšenica 1 kg 1.90 do 2.10 din, rž 1.95 do 2, ječmen 1.95 do 2.20, oves 2.15 do 2.30, proso 1.95 do 2.20, koruza 1.40 do 1.85, ajda 1.75 do 1.85, fižol ribičan 2.20, prepelečar 3.60, grah 6.40, leča 4 do 7 din.

**Krma.** Seno sladko 100 kg 10 din, polsladko 90 din, kisle 80 din, slama 60 din. Kurivo: premog tona 385 do 400 din, trda drva 1 m 95 do 110 din, trda drva žagana 110 do 115 din, mehka drva 75 din; oglje 1 kg 2 do 2.50 din.

**Mlevski izdelki:** moka št. 0 3 do 3.25, št. 6 2.40 do 2.65 din, kaša 3.10 do 3.40, ješprenj 2.90 do 3.25, ješprenček 4.20 do 7, otrobi 1.30 do 1.55, koruzna moka 1.90 do 2.10, koruzni zдроб 2.25, pšenični zдроб 3.30, ajdova moka 4 do 5, ržena moka 2.90 do 3.20 din za 1 kg.

**Najvažnejše specerijsko blago:** kava 56 do 80 din 1 kg po kakovosti; pražena kava 68 do 120 din, kristalni sladkor 14.50, sladkor v kockah 16 din, kavna primes 19 din, riž 8 do 13 din, jedilno olje 14 do 18 din 1 l, vinski kis 4, navadni kis 2.50, sol morsk 2.75, kamena sol 4 din za 1 kg, petrolej 1 l 7.25, testenine 1 kg 8 do 17 din, pralni lug 4 din za 1 kg.

**V vsako hišo »Domoljuba!«**

## PRAVNI NASVETI

**Izgubljena tožba s pravico revnih J. V.** — Hudujete se, zakaj so vam dali ubožno spričevalo, ko ste vseeno tožbo izgubili in vas terja davkarija za kolke in zahteva odvetnik plačilo, češ če bi ne dobili ubožnega spričevala in pravice revnih, da sploh ne bi tožili. — Vaše hudovanje je odveč. Sami se morate odločiti, ali se hočete pravičati ali ne. Na uradni dan lahko na sodišču dobite brezplačen pravni nasvet, ali bo vaše stališče pravilno ali ne, seveda morajo biti vaše dejanske navedbe resnične. Če vas pa priče puste na cedilu, ni kriv zato niti sodnik niti odvetnik. Kočno je le vsaka pravda dvomljiva, zlasti proti zapuščinam, ko je zapustnik mrtev in ne more več govoriti. — Če ste sami najeli odvetnika, ga morate tudi plačati. V sporu bo na predlog ene ali druge stranke sodišče določilo višino nagrade.

**Spor zaradi dediščine. F. S.** — Pri zapuščinski razpravi, ki se je vršila pri notarju, je prevzemnik posestva obljubil, da bo sodedičem povišal prostovoljno njihove dedne deleže, da ne bodo prikrašani. Sedaj obljubljenih zneskov ne izplača. Vprašate, kaj bi storili. — Predvsem bi treba presoditi, kakšna je bila prevzemnikova obljuba. Če je šlo za navadno darilno obljubo, ista ni veljavna, ker ni napravljena v obliki notarskega akta. Očividno je bila to takšna obljuba. Možna pa je, da bi se sodišče v primeru tožbe postavilo na drugo stališče. Vsekakor je pravda tvegana. Lahko pa pokusite s tožbo, morate pa pri tem računati s tem, da tožbo lahko izgubite in plačate pravne stroške.

**Gostilniška obrt. A. K.** — Obrnite se z vprašanjem, ki sta ga poslali nam, na domače okrajno načelstvo. Ono vam bo lahko odgovorilo, če in kako bi Vi dobili dovoljenje za izvrševanje gostilniške obrti.

**Nesnaga v sadovnjaku. B. L.** — O podobnem vprašanju smo pred kratkim pisali in se nam zdi, da cela stvar izvira iz nagaživosti. Mnenja smo, da noben sadjerejec ne gnoji svojega sadovnjaka tako pretirano, da bi smrad stalno ogrožal soseda. Zato pač sosed ne bo mogel braniti gnojenja sadovnjaka.

**Kmetska zaščita. I. V.** — Vaš upnik vam nikakor noče priznati zaščite, čeprav vam jo je priznala hranilnica. On pravi, da je imel svoj denar naložen v posojilnici in da ga je moral dvigniti, ko ga je vam posodil. Zato zahteva vrnitev posojila v celoti in vam noče izstaviti nove obveznice. — Če upnik ne sproži postopka za zameno dolžniških listin, sme zahtevati zameno dolžniških listin tudi dolžnik. Ker boste sami težko znali izpolniti obrazce o dolžniških listinah bi najbolje, da prosite občino za posredovanje. Upnikovo mnenje, da ne uživa

vate zaščite, ker je on denar dvignil iz posojilnice in ga posodil vam, ni pravilno. Ako ste Vi vzeli posojilo pred 20. aprilom 1932. in ste kmet po uredbi o likvidaciji kmetjskih dolgov, uživajte zaščito in vam je upnik s takimi izgovori ne bo mogel odvzeti.

**Služba pri policiji. D. E.** — Vprašate, kako bi prišli do policijske službe. — Kandidat za policijskega stražnika mora najprej dovršiti šolo za policijske uslužbence. Pripraviška služba traja tri leta in se v to dobro všteje tudi šolanje v osrednji policijski šoli.

**Nezadovoljen z dednim deležem. J. T.** — Vaše pripovedovanje o dediščini po očetu, ki je padel v vojni leta 1916, je precej nejasno. Svetujemo vam, da se oglasite pri zapuščinskem sodišču in prosite sodnika, da vpogleda zapuščinski spis ter vam da potrebna pojasnila.

**Pot čez sosedov vrt. F. J.** — Svojemu bratu nameravate namesto izplačila dediščine zgraditi stanovanjsko hišo. Pot na vašo parcelo pelje čez sosedov vrt. Sosed vam pa zabranjuje, da bi vozili stavbni material čez sosedov vrt in trdi, da smete voziti le gospodarske pridelke. Vprašate ali bo sosed uspel. Kupil je svoj vrt na javni dražbi. Tedaj je vaš oče zahteval, da ostanejo pota, kakor so bila poprej. — Postava pravi, da se zemljiške služnosti ne smejo razširjevati ampak po možnosti utesnjevati. Iz vašega pisma ne izhaja, da je lastnik parcele, na kateri mislite zgraditi hišo, kedaj pridobil služnostno pravico za vožnjo gradbenega materiala. Kaj je vaš oče na dražbi, pri kateri je sosed kupil vrt, zadrževal, ni važno. Oče ni mogel samolastno veliti sosedu dolžnosti, da pusti čez svoj vrt voziti kaj več in kaj drugega, kakor tisto, kar se je do tedaj vozilo, namreč poljski pridelki. Zato bo najbolje, da se s sosedom zlepa pomenite, predno začnete graditi hišo.

**Invalidnina za roditelje. I. P. in B. K.** — Do invalidnine in njenega poviška imajo roditelji pravico ne glede na to, ali je padli sin zapustil družino (ženo in otroke), ki dobivajo invalidnino. Zato napravite prijavo na okrajno sodišče. Invalidnino boste prejeli za čas od 1. aprila 1939 dalje.

**Zaposlitev v Nemčiji. H. A.** — Zaželjene podatke boste mogli izvedeti pri izseljeniškem komisariatu v Ljubljani ali pa pri nemškem konzulatu v Ljubljani; nanj se obrnite.

**Drča v gozdu. P. A. G.** Pravica, uporabljati drče v gozdu na tujem svetu se ne more pridobiti s 30 letnim priposestvanjem. Če lesa ne morete spraviti po svojem in se s sosedom glede uporabe drče ne morete sporazumeti, potem predlagate pri okrajnem načelstvu, da vam določi pot za spraviljanje lesa po tujem gozdu in odškodnino za to. — Cenejše bo, če se sami s sosedom poboliate glede nadaljnje uporabe drče.