

Velika nadloga

Odkar se narava odene v zelenje, pa tja do jeseni, se pase po naših kulturnih rastlinah zajedavec, ki uniči ali vsaj močno pokvari na tisoče sadnih dreves in drugih, zlasti vrtnih rastlin. To so **listne ušice**. Dasi se pojavljajo vsako leto in povsod po naših krajih in dasi je bil o njih zatiravanju že nešteto krat govor, vendar je še vedno potrebno opozoriti zlasti sadjarje na to hudo nadlogo vprav ob času, ko se pojavi. Vsakoletne izkušnje namreč izpričujejo, da je še mnogo kmetovalcev-sadjarjev in ljubiteljev vrtnarstva, ki si ne znajo pomagati, ali pa ki pozabijo na obrambo, ter prezro ugodni trenutek za uspešno zatiranje.

Listne ušice najhujše gospodarijo maja in junija meseca. Posebno škodo delajo na mladem sadnem drevju vseh plemen. Nezaželjen gost so pa tudi na raznih drugih vrtnih in poljskih rastlinah. Na vsakem plemenu so drugačne: na jablanah, na hruškah in na vrtnicah so zelene, na češnjah so črne, na grozdju (ribizlu) so rumene itd.

Na sadnem drevju so njihove negibne spremljevalke **mravlje**. Brez dvoma je med obema neko sožitje. Kjer se pojavijo uši, ondi so gotovo tudi mravlje. Ni brez podlage trditev, da mravlje uši celo prenašajo z drevesa na drevo in da so nekake njihove gojiteljice in negovalke. Pokazalo se je namreč, da na drevju kamor zabranimo mravljam dostop (z lepljivimi pasovi) tudi uši nimajo obstanka, oziroma se na takem drevju sploh ne pojavijo. Nekaterih plemen pa mravlje vendarle ne marajo. Tako n. pr. na vrtnicah ne najdemo niti ene mravlje, dasi so včasih vse žive ušice.

Listne ušice se izdajajo tudi s tem,

da se listi, ki jih izsesavajo, skrivajo in na vse načine sesvalkajo. Ta okvara je posebno očitna na sadnem drevju. Na ribizu se pa listi nekako namehurijo, da ušem sploh ne moremo do živega, ako lista popolnoma ne raztrgamo. Na rožah pa izsesavajo uši le nežne vršičke in ostanejo listi nedotaknjeni. Na starejših breskvah se pojavi včasih medena uš, ki se v kratkem času tako razmnoži, da lahko uniči cele nasade. Njo pa izdajajo celi roji raznih muh in mušic, ki obletavajo tako ušive breskve. Medena uš se namnoži tako, da niso samo listi na spodnji strani, ampak tudi vse veje in vejice kar pokrite z njo in da se v gostih procesijah izprehajajo po vejah in po deblu.

Listnih ušic se ubranimo na razne načine. Takoj izpočetka, ko se pojavijo prve samice, jih lahko zmastimo z rokami, kar je posebno uspešno na vrtnicah in na drugih manjših rastlinah. Pozneje, ako smo prve naselbine pregledali ali zanemarili, moramo pa že seči po drugih sredstvih. V to svrhu uporabljamo, kakor pri vseh drugih sesajočih zajedavcih (sesačih), strupene in jedke brozge, ki učinkujejo deloma že z dotikom, deloma pa tudi na dihala. Najbolj običajno tako sredstvo je **tobačni izvleček** v zvezi z **mazavim milom**. Deset litrov učinkovite brozge (iz tobačnega izvlečka in mazavega mila) napravimo takole: V dveh litrih vode raztopimo 20 dkg mazavega mila (za silo bi bilo uporabno tudi kako navadno milo za pranje). Ko je milo popolnoma raztopljeno, dolijemo še 8 litrov vode. Sedaj šele vlijemo v tako pripravljenih 10 litrov milnice **30 dkg tobačnega izvlečka** in brozgo dobro premešamo. Važno je, da

se ravnamo pri napravi brozge natančno po tem redu. Napačno bi bilo, ko bi milnico vliвали v raztopino tobačnega izvlečka, ker bi se milo izločilo v obliki neke siru podobne oborine. Taka sirnata brozga bi ne učinkovala povoljno, niti bi se ne dala gladko brizgati, ker bi se razpršilniki neprestano mašili.

S tako pripravljeno brozgo obdelavamo ušive rastline na dva načina. Najboljše uspehe dosežemo in najmanj tekočine porabimo, ako ušive vršičke v brozgo pomakamo. V to svrhu moramo imeti brozgo v plitvi široki posodi, ki jo z levico držimo, z desnico pa previdno pripogibamo ušive vejice ali poganjke in jih pomakamo vanjo. Vsi ušivi deli rastline se pa ne dajo pomakati. Take je treba pa temeljito obrizgati z močnim curkom, kajti poginejo samo tiste uši, ki se z brozgo zmočijo. Da se z brizganjem porabi neprimerno več tekočine nego s pomakanjem, je umevno, pa je kljub temu uspeh večkrat prav slab, zlasti kjer so uši zavarovane v skodranih listih. Močno ušiv grm ribiza n. pr. bi nič ne hasnilo brizgati, ker so uši tako na varnem v namehurjenih listih, da jim s tekočino nikakor ne moremo do živega. Najhitreje in najlažje rešimo grme te

nadloge, ako vse skodrane vršičke porežemo in sežgemo. Prav tako na lahek in najizdatnejši način osvobodimo tudi mlade jablane, ki so zelo ušive in se vršički ne dajo pomakati, ako vse skodrane in sesvedrane liste ali celo vršičke porežemo in sežgemo. Tako drevo bo potem iznova pogualo in tisto leto ne bo več ušivo.

Medeno uš na breskvah preženemo samo z vztrajnim in temeljitim brizganjem, ker se razširi navadno v kratkem času po vsem drevesu. Kjer je na vrtu vodovod, se da medena uš pregnati tudi s samo vodo. Ako breskve več dni zapored proti večeru močno operemo z mrzlim curkom, bodo kmalu rešene zadnje ušice.

Listnim ušicam so podobne tudi bolšice. Pri nas je precej razširjena hruškova bolšica, ki zajeda hruške v gostih, mnogoštevilnih naselbinah v pazduhah eno- ali dveletnih vejic. Ker so bolšice prav take barve kakor hruškovo lubje, jih je težko opaziti. Izdajo jih pa mravlje, ki jih prav pridno negujejo. Bolšice zatiramo prav tako kakor listne ušice. Naselbine namažemo s tobakovo brozgo ali jih zmastimo s prsti. H.

Važnost in vrednost štajerske kokoši za naše kraje

(Nadaljevanje.)

Zanimiv dokaz o kakovosti mesa štajerske kokoši pa prinaša iz leta 1911 »Der illustrierte Tierfreund« na strani 40-41, kjer poroča o prireditvi pojedine v Berlinu, ki je bila zvezana s poskušnjo pulardov raznih pasem. Poročilo se glasi v izvlečku naslednje:

Pojedini je dalo interesantno obeležje dejstvo, da se bo vršile na njej kulturnično tekmovalje pulardov in kopunov raznih pasem in izvora.

V to svrhu se je vsakemu gostu serviralo tri pularde brez navedbe izvora. Vsak gost je moral po zavžitju na to pripravljene lističe napisati okus z navedbo številke dotične porcije. Kakor se je po

končani tekmi navedlo, so se podajali najprej nemški, potem štajerski in nazadnje bruselski pulardi. Končna ugotovitev je bila v prilog štajerskim, za katere se je oddalo največ glasov.

Sredi leta 1930. je pisal odbornik perutninarske zadruga v Mariboru g. vet. nadsvetnik Pirnat Franc desetorici rejcev štajerskih kokoši v inozemstvo dopisnice z vprašanjem, odkod so dobili štajerske kokoši in kako so zadovoljni z njimi? Odgovori, katere je na ta vprašanja prejel, so vsi ugodni. Nekatere teh odgovorov si dovoljujemo v naslednjem na kratko navesti, tako piše:

1. 17. 7. 1930 Edvin Berger, predsed-

nik društva za rejo malih živali Wunschendorf — Erzgebirge:

Selekcijska zadruga za rejo perutnine, Maribor.

»Odgovarjajoč na Vaše cenjeno pismo, moram priznati, da sem z rejo štajerske kokoši v vsakem oziru zelo zadovoljen. Dobra, mirna kokoš, dobra jajčarica, jajca težka 60 g, zdrava vzreja, izborna belomesnata, namizna perutnina. Petelinčki se opitajo izvrstno. Sem že gojil minorke, viandotke, orpingtonovke, bele peče itd., vendar se ne bom mogel že iz izkustva nikdar ločiti od belih štajerk, ker sem z njimi zelo zadovoljen.«

2. 6. 7. 1930. Altsteirerhof Freilassing (Oberbayern), Hans Geisberger:

»Jerebičaste štajerske kokoši uspevajo zelo dobro. Štajerke z juga se aklimatizirajo dosti bolje, kakor one s severne Štajerske, torej po mojih izkušnjah prenesejo spremembo bolje iz toplejšega v mrzlejšo, kakor pa iz mrzlejšega v toplejšo podnebje. Moje prve živali sem prejel iz Pomeranskega že pred 10 leti, en del pa tudi od g. Martinyja in g. Maseka iz Gradca. Moje sedanje živali izvirajo vse iz lastne reje.«

3. 5. 7. 1930. Od »Meklenburg-Schwerinische Landwirtschaftskammer« (meklenburško-šverinska kmetijska zbornica), priznane »Geflügelzucht Lehrwirtschaft Witenburg« (Učno gospodarstvo za perutnino):

»Od nas že dolga leta v najstrožji čisti reji vzgojene jerebičaste štajerke združujejo v sebi kri najboljših štajerskih nemških rejskih središč. V naši čredi štajerk se nahajajo samo kokoši, ki so v svojem prvem letu znesle najmanj 180 jajc. Elitni rodovi pa so sestavljeni le iz kokoši, ki so znesle v prvem letu nad 250 jajc. Naša letošnja proizvodnja štajerskih enodnevnih piščancev kakor tudi jarčk gre v tisoče in je večinoma že vnaprej prodana.«

Toliko inozemski rejci. Vseh ne moremo navesti, ako pa kdo želi še ostale izjave, so mu pri nas na razpolago.

Pa tudi naši domači rejci so nam na naš poziv poslali ugodne izjave. Tako

poroča g. Birtič Ernest, Maribor, Ob brodu 2, dolgoletni gojitelj štajerk:

»Na Vaš dopis v zadevi štajerske kokoši izjavljam, da bi ne hotel nobenih drugih gojiti, kakor te. Z njih rejo se pečam že od leta 1924 in sem bil do sedaj z njimi vsestransko zelo zadovoljen. Glede števila jajc pripomnim, da znaša pri meni letna povprečna nesnost 150 jajc raznih debelosti. Pod 50 g znese kvečjemu kaka mladica kot svoje prvo jajce, dveletne kokoši pa nesejo redno vse okrog 60 g. Glede kvalitete mesa pa omenim, da kot gostilničar najbolje vem, kako ga znajo ceniti moji gostje. Zlasti spomladi ni dneva, da si ne bi eden ali drugi zaželel in zahteval pečenega štajerskega piščanca.«

G. Šnuderl S., Studenci pri Mariboru:

»Do leta 1927 sem imel na svojem dvorišču poleg raznih križank tudi nekaj »Orpington« kokoši, ker sem nameraval začeti s sistematično rejo istih. Ali uspehi so bili tako slabi, da sem rejo opustil in se oprijel naših štajerk. Orpington kokoši so bile za oko res lepe, ali njih nesnost je bila slaba. Štajerke so me pa v vsakem oziru zadovoljile in sem ostal pri njih rejci do danes. Danes gojim povprečno 40 štajerk, katerih število pa se navadno proti koncu leta zmanjša na okrog 20 glav. To število kokoši živi na 900 kv. metrov velikem sadovnjaku. Ker nimajo popolnoma prostega izleta in ker moram po večini vse krmo kupiti, me njih vzdrževanje pride pač za eno tretjino dražje, kakor posestnika, ki večino potrebne krme pridela doma. Vsekakor pa prekašajo dohodki izdatke. Nesnost mojih kokoši je bila v teh letih od 1927 do 1933 naslednja: najboljša kokoš 205 jajc, najslabša kokoš 103 jajca. Skupno število jajc vseh let 23.608 komadov.

Po mojem mnenju je štajerska kokoš kot naša domačegrudna kokoš najprimernejša za naše razmere, zlasti za razmere na deželi. Pri obilici dela, katera čakajo dan za dnem našega kmetovalca, je pač večinoma nemogoče, da bi se isti mogel pečati s perutnino, ki zahteva večje pazljivosti. Naš človek mora imeti žival, ki ni odvisna od tega, kar se ji

bo dalo, temveč ki si zna tudi sama pomagati. Za to pa je najbolj primerna štajerska kokoš, ki pri svoji znani lastnosti, da ne čepi rada doma, temveč se oddalji daleč od doma, sama išče živeža.

Tako bi lahko s temi izjavami nadaljevali. Mislimo pa, da zaenkrat to zadostuje. Hočemo še samo navesti nekatera znana imena dolgoletnih rejcev naše kokoši in sicer: Kuhn-Tausch, Razvanje; Glančnik Pavel, Pragersko; Twikkel Hubert, Krčevina pri Mariboru; Levstik, Celje itd. Kdor je bil na razstavi štajerske kokoši v Mariboru leta 1932,

je imel priliko videti lepe živali. Razstavilo je takrat 37 rejcev. Pač lepo število, dasi jih je še precej manjkalo.

Štajerska kokoš upravičeno zasluži pozornost, ki se ji posveča. Kr. banska uprava ravna popolnoma pravilno že od prvega početka, da pospešuje razširjanje te kokoši tudi po drugih predelih svojega področja, kjer je še dosedaj ni bilo. Razumljivo pa je, da se pojavljajo še tu in tam neuspehi, ki se pa bodo v doglednem času pri dobri volji tudi dali odpraviti, ker nobena stvar ni popolna.

(Konec.)

Godnost svinje za prvo plemenitev

Pri izbiri mlade svinje za plemensko rejo upoštevamo njeno pokolenje, rodovitnost, zdravje, ješčnost in neizbirčnost pri krmljenju, dobro izrabo krme, dovoljno mlečnost, rastlost, zmožnost za dobro pitanje in druge dobre lastnosti, ki jih naj ima plemenska svinja, da jih bo lahko podedovala in prenesla na svoje mladiče.

Plemenska svinja ima tako v sebi združene vse najboljše lastnosti. Tudi se morda izogibljemo vsake sorodne plemenitve, ki se v prašičjereji prav hitro in bridko maščuje. Na nekaj zelo važnega pa se pri nas prav pogostoma pozablja. V mislih imamo tukaj pripust mladih plemenskih svinj, ko niso še dorasle in dovolj razvite. V tem oziru naši gospodarji in gospodinjje le prevečkrat grešijo. Nespametno ravnaajo, če pripuščajo premlade svinje k merjascu. Napačno pa bi tudi bilo, če bi s prvim pripustom predolgo odlašali in pripuščali že preodrasle svinje k merjascu. To slednje se ne pripeti tako hitro, pač pa prvo — pripuščanje premladih svinj k plemenitvi. Kdaj pa naj tedaj začnemo rabiti plemensko svinjo za pleme, kdaj jo naj prvičkrat pripustimo? Znano nam je, da se vsi prašiči ne razvijajo enako hitro. Zato pa tudi ne moremo reči, da je svinja godna za prvi pripust, ko je stara devet, deset mesecev ali pa eno leto. S šestimi meseci pa prav gotovo ne. Godnost za prvo plemenitev plemenske svinje je

pred vsem odvisen od njenega razvoja. Še ne dorasla in nepopolnoma razvita mlada žival nam ne more proizvajati krepkih živih bitij. Plemenska svinja in plemenski merjasec sta pri rednem pravilnem krmljenju popolnoma dorasla in razvita, ko sta okrog eno leto stara. V starosti enega leta sta navadno godna za plemensko uporabo. Zgodaj zrele ali hitrorasle in vseskozi prav dobro krmiljene živali so pa lahko popolnoma razvite tudi že z desetimi meseci ali še kaj poprej in tudi zrele za pleme. Pri tem pa bodi mimogrede omenjeno, da dobro krmljenje plemenskih živali ni istovetno s pitanjem živali. Plemenske živali krmimo dobro tedaj, ko jim nudimo že od početka v krmi toliko redilnih snovi, pred vsem beljakovin, da se brez vsakega prestanka enakomerno razvijajo in rastejo, ne da bi se pri tem pitale, so pa vendar primerno rejene — ne predebele in ne suhe. Pri slabem, ne dovolj redilnem in neenakomernem krmljenju in neprimerni oskrbi pa živali zastajajo in zastanejo v rašči in razvoju, zaradi česar se zgodi, da takšne živali dosežejo pravo godnost za plemensko uporabo šele, ko so čez eno leto stare. Iz vsega tega lahko vidimo, da je merodajen za prvi pripust svinje njen razvoj in ne toliko njena starost. Vendar pa lahko velja v navadnih razmerah starost enega leta za nekako mejo, ko postane svinja sposobna ali godna za prvo plemenitev

Kjer stalno uporabljajo plemenske svinje pa tudi merjasec prezgodaj za pleme, tamkaj ni prav nič čudnega, če prašičjereja le slabo uspeva in le malo ali nič ne nese, ker se tej napaki navadno pridruži še slabo in nepravilno krmljenje. Večkrat se hoče opravičiti pripust premlade svinje z bojaznijo, da

bi se potem ne ubrejila več, ako bi je ne pripustili takoj, ko se prvič pokažejo znaki bukanja. Skušnje pa učijo, da je takšna bojazen neutemeljena. Zato pa naj vedno odločajo za prvi pripust plemenske svinje k merjascu njen razvoj, doraslost in krepkost, manj pa starost, najmanj pa prvo bukanje.

Odbira semenskega krompirja

Vsakemu poljedelcu je dobro znano, da krompir ne uspeva redno leto za letom in ne da zadostnih pridelkov, če vedno jemljemo samo domače gomolje za seme. Po treh, štirih letih ga moramo izmenjati, drugače nam donos stalno pada in tudi njegov okus trpi. To velja že pri domačih, oziroma vdomačenih vrstah, kakor so oneidovec in druge. Toliko prej pa opazimo to nazadovanje pri vpeljanih vrstah, ki se še niso prilagodile domačim talnim in podnebnim razmeram.

V pojasnilo tega dejstva moramo pripomniti, da se lastnosti krompirja: rodovitnost, okus, deloma tudi oblika, ravna po zemlji in podnebjju, v katerem ga pridelujemo; torej niso stalne, ampak se prilagodijo kraju, v katerem rastejo. Tako opazimo večkrat, da krompir ene in iste vrste, posajen na različnih zemljah, kaže ne samo različno rodovitnost, ampak tudi različen okus. Marsikatera tuja vrsta ima v naših krajih prvo leto manj ugoden okus, ki se pa v poznejših letih znatno izboljša; zato ne smemo vsake vrste že v prvem letu obsoditi kot neprimerno, ampak je treba isto več let zaporedoma preizkusiti, toda z doma pridelanim semenom.

To isto velja tudi za domače vrste, ki jim moramo pogosto menjati seme, da ohranimo njih rodovitnost. Toda nabava novega semenskega krompirja stane denar, ki ga kmet dandanes nima ravno v izobilju. Da pa vzlic temu doseže svoj namen, mora vršiti odbiro semenskega krompirja domačega pridelka že na njivi, da dobi gomolje le od zdravih, krepkih, odpornih in rodovitnih stebel.

Ta odbira na njivi se izvaja dvakrat:

prvič ko je krompirjevka še zelena, drugič pa, ko krompir spravljamo. Pri prvem odbiranju ugotovimo zdrava, krepko razvita steblovja in jih zazuamujemo s palicami, ki jih k njim potaknemo. Drugo odbiranje izvedemo ob spravljanju krompirja. S palicami zaznamovane grme spravljamo posebej, pri čemer odberemo za seme samo one, ki kažejo zadostno rodovitnost, mnogo zdravega, debelega gomolja. Druge pa izločimo. Morda je to delo nekoliko zamudno, vendar ne toliko, da se ne bi izplačalo, kajti tako pridobljeni semenski krompir nam gotovo ne bo padel v rodovitnosti, saj je izbran od samo zdravih in rodovitnih rastlin.

Taka odbira krompirja za seme se naj izvaja vsako leto in ne bo nam treba tako pogosto menjati seme. Zlasti pa velja to za vse tuje vrste, ki smo jih komaj vpeljali, kajti brez takega postopka si bomo težko ohranili njih rodovitnost nad tri leta. Pomisliti namreč moramo, da se iz iste vrste nekatere rastline prej, druge pozneje ali sploh ne prilagodijo novim talnim in podnebnim razmeram. Če si torej odberemo take, ki so se hitro prilagodile, si bomo zagotovili še nadalje njih rodovitnost.

Za Slovenijo je krompir največjega gospodarskega pomena, za večino kmetov tudi edini pridelek, ki ga še lahko vnovčijo. Zato se jim izplača, se pri pridelovanju nekoliko potrudijo, da dobijo obilne pridelke zdravega in okusnega gomolja, ki doseže vedno svojo ceno.

Apno in belenje z apnom je dobro in zelo ceno razkužilo v hlevu, svinjaku in kurniku.

V KRALJESTU GOSPODINJE

Prešiči žro les, zid...

To se dogaja največkrat zato, ker nimajo polnih želodcev. S tekočino samo se nihče ne more nasititi. Želodec se sicer napolni za malo časa; ko pa telo predela vodo, je želodec spet prazen. Živali si potem pomagajo z glodanjem in žrtjem predmetov, ki jih imajo okoli sebe. Zato prešičev ne smemo krmiti samo z redkimi pomijami, dajati jim moramo dovolj krme, ki naj bo gosta.

Drugi vzrok je pomanjkanje rudninskih snovi v krmi. Če je teh v krmi premalo, se ji mora dodati vsaj apna ali kostne moke.

Včasih se zgodi, da vztrajajo prešiči pri tej požrešnosti kljub pravilnemu krmljenju. V takih primerih priporoča neki živinorejec, naj bi se prešičem dajala vsak teden dvakrat namočena ilovica, pa bi se kmalu odvadili te nenavadne požrešnosti.

KUHINJA

Nadevane žemljice. Žemljico prelozim čez polovico in ji izdolbem sredico. Nadev napravim takole: V skledi mešam 4 dkg surovega masla, primešam 3 dkg osnaženih in sesekljanih sardel, 5 dkg kuhanega svinjskega mesa, 3 dkg kuhanega jezika, eno trdo kuhano jajce in eno kumarico. Vsi ti dodatki morajo biti prav drobno sesekljeni. S tem nadevom napolnim žemljice. Ko so vse napolnjene, jih postavim za deset ur na hladno. Drugi dan jih razrežem na tanke kose. Na mizo jih dam kot predjed, ali za popoldansko južino k čaju.

Špinačni zvitek za juho: V slani vodi skuham, ocedim in drobno sesekljam toliko špinače, da je je sesekljane četrt litra. Med špinačo primešam žlico surovega masla, en rumenjaki, primerno soli, popra ter sneg enega beljaka. To zmes razmešam po dobro razvlečenem testu, potresem s pestjo drobtin, zvijem v zvitke, ter spečem na pekači. Pečeno

in nekoliko shlajeno razrežem na palec debele kose, denem v skledo in zalijem z vrelo juho.

Črešnjev pečenjak z žemljami (šmoren): Dve veliki, stari žemlji zrežem na kocke. Polijem jih s četrt litrom do-brega mleka, kateremu sem pridejala eno jajce in za kavino žlico sladkorja. — Jajce in sladkor mora biti dobro razmešeno v mleku. Ko se žemlje napoje, jim primešam dve pesti osnaženih črešnjev brez pecljev in pečkov. Za duh pridenem drobne zrezane limonine lupine in ščep cimeta. V plitvi ponvi segrejem tri dkg surovega masla ter stresem črešnje notri. Ko se v pečici na obeh straneh lepo zapeče, zdrobim pečenjak z vilicami, za par minut postavim nazaj v pečico, nato stresem na krožnik, dobro potresem s sladkorjem ter dam kot močnato jed na mizo.

Črešnjev vinski kolač. Na deski napravim testo iz 30 dkg moke, treh žlic vode, par zrn soli, žlice kisle smetane, enega jajca in pet dkg surovega masla. Testo narahlo pregnetem, pokrijem s skledo ter pustim pol ure počivati. Ko je spočito, ga razvaljam za pol prsta na debelo. Pekačo namažem z mastjo in obložim s testom tako, da okrog in okrog visi testo za dva prsta čez pekačo. Za nadev rabim tri žemlje ali primerno belega kruha. Kruh ali žemlje razrežem na mezinec debele rezine. Te naglo ocvrem na maslu. Stresem jih v skledo ter polijem s četrt litrom zavretega črne-ga vina. Vinu sem pridala košček cimeta, malo limoninih lupinic in pet dkg sladkorja. Ko se kocke napoje in narastejo so pripravljene za nadev. Pol kg črešnjam odberem peclje in peške. Po testu naložim vrstama črešnje, nato rezine, zopet črešnje in tako dalje, da je vsa tvarina porabljena. Po vrhu potresem s sladkorjem in zapognem testo od vseh strani tako, da je ves nadev pokrit. Po vrhu pomažem z jajcem in spečem v srednje vroči pečici. Pečene zrežem na kose in potresem s sladkorjem.

GOSPODARSKE VESTI

ŽIVINA

g Mariborski živinski sejem 29. maja. Ta sejem ni bil tako močno obiskan od prodajalcev, kolikor od kupcev, zato je bila kupčija živahna. Dogon je znašal: 14 konj, 11 bikov, 100 volov, 214 krav in 13 telet, skupno 352 glav, od katerih je bilo prodanih 242. Povprečne cene so bile sledeče: Za 1 kg žive teže: debeli voli 3.50—4 Din, poldebili 2—2.75 Din, vprežni 2.25—3 Din, biki za klanje 3—3.25 Din, klavne krave debele 3—3.25 Din, plemenske 2—2.25 Din, krave za klobasarje 1.75—2 Din, molzne krave 2—2.50 Din, breje krave 2.25—3 Din, mlada živina 3.50—4 Din, teleta 4.50—5 Din.

g Mariborski prašičji sejem 1. junija. Prodajalci so pripeljali na ta sejem 474 prašičev, od katerih so pa prodali le 151 glav. Kupčija je bila torej slaba, zato so cene nekoliko nazadovale. Mladi prašiči 5—6 tednov stari so dosegli cene od 70—95 Din za glavo, 7—9 tednov stari 120—140 Din, 3—4 mesece stari 150—200 Din, 5—7 mesecev stari 220—280 Din, 8—10 mesecev stari 320—400 Din, 1 leto stari 420—520 Din. Za 1 kg žive teže so plačevali 6—7 Din, 1 kilogram mrtve teže 9—10 Din.

CENE

g Žitno tržišče. Na žitnem trgu vlada negotovost. Vse pričakuje uspehe prve mlačve, ki bo pokazala množino in kakovost letošnjega pridelka pšenice. Po dosedanjih vesteh bo njena kakovost boljša od lanjske. — Kar se cen tiče, se iz vseh inozemskih tržišč pojavljajo vesti o njih čvrstosti za pšenico kakor za korozi. Temu primerno se tudi na naših tržiščih držijo cene. Tako beležijo minole dni v Vojvodini za 100 kg naslednje cene: pšenica baška 130 Din, banatska 127.50 Din, prekmurska 140 Din, koroza prekmurska 110 Din, koroza v okolici Novega Sada 87.50 Din, banatska 82.50 Din. Moka stane po kakovosti

210 do 245 Din, v Bački pa govorijo že o cenah 260 Din. — Za novi pridelek pšenice ni zanimanja, pa tudi prodajalcev ne. Domnevne cene bodo baje okrog 125 do 130 Din.

g Naša vinska kupčija. Še malo vina je letos ostalo v Sloveniji in še za to se je kupčija v zadnjem času ustavila. Malo je domače potrebe, pa tudi izvoz je popolnoma zastal. Gostilničarji kupujejo le manjše množine za sproti in to največ cenejša vina od 4 do 5 Din, dražja vina nad 6 Din zastajajo. Večje povpraševanje je po cvičku in po drugih rdečih vinih. Zaradi pretakanja so v prejšnjem mesecu cene padle za 50 par do 1 Din, le da se lastniki vin izognejo temu delu. Sedaj so pa cene trdne, četudi je več ponudb kot povpraševanja. Večji vinogradniki, ki imajo precejšnje zaloge dobrih vrst, jih ne ponujajo, ker je nastavek letošnjega grozdnega zaroda komaj srednji. V splošnem se pa gibljejo cene od 4.50 do 6 Din za liter po kakovosti. Sortirana stara vina so v ceni seveda višja, toda po njih je le malo povpraševanja.

g Naš izvoz živine v Italijo. Naš izvoz živine v Italijo se je v zadnji dobi zopet povečal potem, ko je po vpeljavi italijanske uvozne carine za nekaj časa popolnoma prenehal. Ta carina je bila vzrok, da je cena živine v Italiji poskočila za 20 centesimov (86 para), zato smo lahko začeli tja izvažati. V Milanu je cena govedi po 2.20—2.60 lir za kg žive teže (9.46—11.18 Din). Glavni naš konkurent pri izvozu je Madjarska, ki nas vedno bolj izpodriva na ital. trgu. Da olajša izvoz, plačuje celo izvozne premije. Koliko večji je njen izvoz kot naš, se vidi iz teh števil. V marcu smo izvozili 2023 glav, Madjarska 3383, v aprilu 2860 glav, Madjarska 6608. Tudi Romunija mnogo izvažata: 1234 ozir. 2037 glav. Madjarska nam je začela konkurirati tudi v perutnini. Marca smo mi izvozili 764.046 glav, Madjarska 48.906, aprila mi 601.958, Madjarska 93.410 glav. Tako nazadujemo v korist Madjarske.

PRAVNI NASVETI

Edinec. Oče je star 70 let, mati 52 let, sestre od 22 do 25 let. Davka je 130 Din. Ali bo edinec oproščen vojaške službe? — Ne bo, ker plačuje nad 120 Din davka in ker vse sestre najbrž ne bi bile pri zdravniškem pregledu spoznane za nesposobne za delo.

Oporoka pred notarjem. D. F. S. Oporoke, ki se delajo v obliki notarskega akta, se morajo sestaviti pred enim notarjem in dvema pričama akta ali pred dvema notarjema. V tem zadnjem slučaju ni potrebna še tretja priča. Razume se, da mora tudi notar oporoko podpisati in pritisniti na njo svoj pečat. Dokler je oporoka pri notarju, se ne kolkuje. Če se pa preda sodišču v hrambo, se plača 50 Din takse.

Oprostitev vojaške službe. J. P. Ž. Očividno ne morete biti oproščeni kot hranilec, ker so pri hiši poleg 64 let starega očeta in 60 let stare matere tudi tri sestre, ki gotovo niso nesposobne za delo. Le če bi bile vse tri sestre pri posebnem zdravniškem pregledu spoznane za nesposobne za delo, bi mogli biti oproščeni, ker ne plačujete 120 Din neposrednega davka na leto.

Vaška zemlja. J. K. G. Premalo točno ste opisali, kdo je lastnik zemlje, ki jo imenujete »vaška zemlja«, kakšne pravice ste imeli na tej zemlji, zakaj je prišel zemljemerec in kaj je odmeril. Zato tudi ne moremo prorokovati, kaj bo rekla sodnija. Iz vprašanja tudi ni razvidno, kdo je spravil stvar pred sodnijo in zakaj ter, kaj bi prav za prav radi vedeli. Zato je odgovor nemogoč.

Čiščenje jarka ob občinski cesti. J. S. D. Prejšnji župan vam je dovolil, da skopljete jarek ob občinski cesti in da ga čistite. Sedaj vam je pa sosedni posestnik prepovedal čiščenje jarka. Kdo ima torej pravico jarek čistiti? — Tisti, ki je lastnik. Ako je jarek ob občinski cesti, je najbrž na cestnem, torej občinskem zemljišču. Tedaj o čiščenju odloča občinska uprava.

Vojnica. I. N. Z. Leta 1921 ste bili spoznani za stalno nesposobnega za vojaško službo. Sedaj nameravate prevzeti od očeta posestvo. Vprašate, koliko boste morali plačevati vojnice in če jo boste morali plačati tudi za prejšnja leta. — Vojnica znaša pri nas 50 odstotkov (t. j. polovico) neposrednega davka. Za nazaj vam pač ne bo treba plačevati, če vam iste niso naložili, ker niste plačevali davkov. Sicer pa pravica države do izterjave odmerjenega davka zastara čez pet let od dne, ko se je davčnemu zavezanec priobčila odmera.

Trošarina od vina. F. J. O. Finančna kontrola je od vas izterjala trošarina od vina, ki ste ga doma pridelali in na drobno prodajali, čeprav ste v nekem listu čitali, da smejo vinogradniki sami tudi na drobno

prodajati vino. — Niste dobro razumeli določene zakona, ki je dovolil vinogradnikom prodajati vino doma v vaseh nad 5 litrov naenkrat, v mestih pa nad 10 litrov naenkrat. Točiti odnosno prodajati pod navedenimi količinami je prepovedano in se storilec kaznuje s trikratnim zneskom trošarinske takse. Tako je bilo določeno. Če je res kateri list pisal drugače, ni imel prav.

Cettri sin. A. J. P. Težko vam bo doseči oprostitev vojaške službe kot hranilec matere. Le, če bi dokazali, da so bili vsi vaši za delo sposobni bratje in sestre pet let pred vašim naborom popolnoma odpravljeni od doma, bi uspeli s prošnjo za oprostitev. Razlog, da ostali bratje in sestre ne podpirajo mater, ni zadosten za oprostitev onega, ki mater podpira.

Dolžnik. R. O. O. Dolžni ste od 1. dec. 1929. Deloma ste že dolg poravnali, ostanek 5000 Din pa mislite plačati še ta mesec. Vprašate, če smete kaj odbiti. — Ako ste bili tedaj, ko je dolg nastal kmeti v smislu uredbe o zaščiti kmetov, tedaj se tudi na vas nanaša določba te uredbe, ki pravi, da se kmetu, ki plača dolg v krajevnem kakor predpisanem 12 letnem roku, zniža dolg za vsako skrajšano leto za 2%. V tem slučaju torej tudi vi lahko odbijete od dolga, ki ga plačate prej nego je predpisano v uredbi, za vsako skrajšano leto 2 odstotka.

Pri vojaki oboleli sin. L. O. C. Sin je zbolel v vojaški službi in je bil operiran. Kot začasno nesposobnega so ga poslali domov. Zopet je moral v bolnišnico in bil je ponovno operiran. Vprašate, kako bi dosegli, da bi stroške nosila vojaška oblast. — Tega ne boste mogli doseči. Ako je bil sin v banovinski bolnišnici, vložite dobro obrazloženo prošnjo na banksko upravo, da vas oprostite plačanja bolniških stroškov ali da vam jih vsaj znižajo.

Pot ob zidu. J. J. Nad 40 let uživata svoje posestvo tik do sosedovega zidu, ki stoji ob njegovem gnojišču. Ob tem zidu imate svojo pot, ki je tudi v mapi vrisana. Pred enim letom je sosed začel trditi, da seže njegov svet še za dve klaftri preko zidu v vaš svet. Ker teče skozi zid od gnojišča na pot umazana voda, ste svojo pot nasuli, tako da je ob zidu jarek, po katerem se lahko odteka umazana voda iz gnojišča. Sosed trdi, da ta jarek škoduje zidu in je zato ponoči ta jarek zasul z zemljo, ki jo je napeljal iz svoje parcele. Vprašate, kako bi zopet prišli do mirnega življenja svoje poti. — Če se ne morete s sosedom sporazumeti radi take malenkosti, dajte poklicati vašega mejaša na pečat k sodišču, da mu bo sodnik pojasnil, da nima prav. Če pa bi mejaš zopet zasul očisti jarek, ga lahko tekom 30 dni tožite radi motenja posesti. Seveda laka pravda je luksuz, ker bodo stroški ogleda na lieu mesta gotovo neprimerno večji, kakor pa je škoda, če teče malo gnojnice po potu.