

Gospodar in gospodinja

LETO 1935

25 APRILA

STEV. 17

Vrtna pota in obrobek okoli gred

K prikupljivi zunanosti vsakega vrta mnogo pripomorejo lepo izpeljana in primerno obrobljena pota. Vrtna pota mejé na obdelano zemljo, torej na vrtné gredice in robate, ali pa na trato. Pota, ki mejé na trato, vobče ne potrebujejo nikakega obrobka, ker tvori trato dovolj trdno in izrazito mejo, ki jo moramo pa seveda večkrat čez leto obnoviti na ta način, da robove trate v določeni črti obrežemo ali obsekamo. Tako nastanejo vsakokrat iznova ostri robovi, ki trajajo nekaj tednov in jako ugodno vplivajo na lepotni učinek vsega vrta, zlasti ako obenem trato prav na kratko pokosimo. Robove trate ob ravnih potih obsekamo z ostro lopato ob napeti vrvi in nazadnje pot do roba temeljito oplevemo in z grabljami poravnamo. Spomladi jo po potrebi tudi na novo posipamo z belim peskom. Robove krivih potov obsekavamo kar »na pamet« in skušamo ostati kar mogoče, na črti, ki je bila izpčetka določena. Čimbolj izražen imamo čut za lepe oblike, tem lažje delo imamo in tem lepše ga opravimo.

Po izredno lepo negovanih vrtovih imajo tudi te robove obrobljene z železno, kakih 5 cm široko obročevino (šinjo). Tako dobimé med potjo in trato najvzornejši rob, ki je stalen in trpi neizpremenjen desetletja. Posebno lepo se poda tak rob ob vijugastih potih, ki meje na nizko trato. Seveda je taka idealna naprava tudi prilično draga. Če pa pomislimo, da nam nikdar več ni treba robov obsekavati - obnavljati, pa imamo vedno nespremenljivo, ostro črto med trato in potjo, se tak železen obrobek sešasoma vendarle izplača.

Naši vrtovi po kmetih pa navadno nimajo trate kakor parki, ampak je zemljišče razdeljeno večinoma v večje ali manjše kose (table) in obdelano. Posamezne kose delé med seboj vrtna

pota, ki naj bi bila v večjih vrtovih vsaj po 1,20 m široka. Jasno je, da robovi gredic, ki meje na pota, niso stanovitni, ker se že pri obdelovanju zemlja posipava na pota, zlasti še, ker so gredice običajno vsaj 10 cm višje ugo pota. Zato taka pota, ki so brez obrobka, niso nikdar lepa, ker njihovi robovi ne ohranijo ostre črte, ki se venomer posipava z zemljo z gredice. Na ta način se pota omažejo, ob dežju so blatna in po njih pray rad raste plevel.

Črta med vrtnim potom in obdelano gredico mora biti torej na kakršenkoli način obrobljena, da se ne posipava zemlja z gredic in da je črta med robom poti in robom gredic kolikor mogoče stalna in ostra.

Najbolj naravni in iz estetičnih ozirrov tudi najlepši so živi obrobki. Najnavadnejši tak obrobek je pas izpred široke travnate ruše. Starejši vrtovi so imeli vsa pota zarobljena z zeleniko. Pa imamo še razne druge nizko rastoče rastline, ki se dajo uporabiti v to svrhu. Toda vsi živi obrobki imajo več slabih strani. Najneugodnejša je njih lastnost, da so pač živi in se na vse strani razširjajo. Lezejo s koreninami in z zelenjem v gredice in na pota in če jih večkrat na leto z obrezovanjem ali obsekavanjem ne zavračamo v njihovo prvotno lego, imamo kmalu pot popolnoma zaraščeno in obrobek, ki sega daleč v grede.

Sillijo pa tudi v višino. Obrobek iz trate moramo večkrat kositi, zeleniko obstriči itd. Vrhu vsega tega pa je posebno zelenika varno zavetje za razno golazen, zlasti za polže. Zato so začeli v novejšem času opuščati žive obrobke in jih nadomeščati raznimi nizkimi robniki iz lesa, kamenja, betona itd.

Najmanj lep, pa tudi najmanj trpežen je lesen obrobek, narejen iz desek ali plohov. Tak obrobek se težko na-

redi, da bi bil stanovitven, ker se les krivi in na razne načine veriži. Ako ni iz debelih hrastovih ali mecesnovih plohov, traja komaj par let. Zato se-gaj dandanes izvečine po drugačnem, bolj trpežnem materialu (beton in ka-men).

Obrobek iz **betonskih plošč** ali pa kar na mestu betoniran je iz praktič-nih razlogov najbolj priporočljiv, ker najbolj služi svojemu namenu in je sila trpežen. Tako obrobljena pota so vedno lepa, ker so vedno ravna in vedno čista. Seveda iz estetičnega stališča je tak obrobek enoličen, mrzel in pust, kar pa na vrtovih, ki služijo bolj v praktične kakor v okrasne namene, ne prihaja toliko v poštev. Še vedno pa je za oko prijetnejši lep betonast ob-robek, nego zanemarjena trata ali zel-enika.

Lepši nego betonast je obrobek iz **okroglega kamenja**, ki ga vložimo v ravni ali vijugasti črti ob robu potov toliko globoko, da je stanovitven. Tiste stanovitnosti, kakor jo ima obrobek iz betona, sicer tu ne bomo nikdar dosegli; vendar pa tudi tak obrobek iz nekoliko debelejšega kamna trpi mnogo let, ako ga tu in tam malo popravimo.

Še lepši pa je obrobek iz **labore**, ako

je pravilno narejen in nekoliko z be-tonom zvezan in utrjen.

Obrobek se da končno narediti tudi iz **lomljenega kamena**, ali iz **opeke**. Vendar pa te snovi niso tako pripravne kakor prej omenjene. Lomljen kamen je nekako robat in oster, opeka je pa premalo trpežna.

Konečno naj še omenim, da se da jako lepo združiti obrobek iz betona ali kakršnegakoli drugega gradiva z **živim obrobkom** tako, da mrtev obrobek ob notranji strani obsadimo s kako nizko-rastlino, ki stalni obrobek preraste in popolnoma ali vsaj deloma pokrije. Zelo lepe take rastline bi bile n. pr. **navadni repnjak** (arabis), ki je uprav sedaj konec aprila v bujnem cvetju. Ljubka je dalje **aubriecija**, ki se raz-raste v nizke blazine, konec aprila po-krite z drobnim modrim cvetjem. Zelo primerne so tudi tele cvetlice: **binko-štni nagelj**, **nizka plamenica** (prtilični floks), **razne perunike**, **vijolica** in še razne druge. Umevno je samo ob sebi, da je treba vse to rastlinje, ki poživlja mrtev obrobek, obdržati v pravih me-jah, da se ne razraste v gredo niti na pot. S pravočasnim obsekavanjem in striženjem (po cvetju) to ni težke doseči.

H.

Žveplanje trt proti plesni

Proti peronospori ali strupeni rosi na trtah se naš vinogradnik redno in uspešno brani s škropljenjem z modro-galično-apneno raztopino tako, da mu navadno ne povzroča posebne škode. Ne pa tako proti trsni plesni ali oidiju, ki sicer v naših vinorodnih pokrajinah ne nastopa tako pogosto in močno ka-kor ona bolezen, vzlic temu pa večkrat znatno zmanjša trgatve. Zato je po-trebno, da je vinogradnik tudi o njej dobro poučen, če si hoče zagotoviti zdrav pridelek svojih trt.

Trsno plesen povzroča glivica *Oidium Tuckeri*, zato jo tudi na kratko imenujemo oidij. Pojavlja se na vseh zelenih delih vinske trte: na listih, mladikah in grozdju. Na obolelih de-lih opazimo najprej tenko, kakor pepel sivobelo prevleko. Če napade grozdiče ob času cvetenja, ti hitro ovenejo, se posuše in odpadejo. Pozneje obolele de-belejše jagode pa popokajo in zgnijejo.

Vsled oidija bolno grozdje daje vino slabše kakovosti, ki je pouvrženo po-kvaram, posebno pa cikavosti. Pa tudi trta slabi vsled te bolezni, ker listi po-črniijo, se posuše in odpadejo, zato ne morejo več tvoriti in dovajati hrane rastlini in njenemu plodu.

Največjo škodo pa napravi oidij na grozdju. Ker jo pa tu nekateri vino-gradniki ne razločujejo od peronospo-re, hočemo navesti glavne razlike med njima. Oidij se ne zaje v jagode, am-pak živi bolj na površju, oziroma na njih koži; je torej površna ali kožna bolezen. Napadene jagode so kakor da so s pepelom posute. Če jih odrgnemo, postanejo lepo zelene, torej se pepel-nati prah da brez škode odstraniti. Ja-gode razpočijo šele pozneje vsled tega, ker jim plesen preprečuje odebelitev. To so znaki plesni — oidija.

Peronospora obda jagode s si-vo plastjo plesnobe, ki ima nitevje na

kratkih nitih in se zaje v notranjost jagode skozi kožo. Če jagodo odrgnemo s prstom, postane rjava (ne zelena), pozneje počrni in se posuši.

Ta razlika med obema boleznima nam služi dobro zlasti pri zatiranju od oidija napadenih grozdov, ki jih lahko še rešimo, če pravočasno uporabljamo primerna zatiralna sredstva. Od peronospore okuženih grozdov pa ne moremo več ozdraviti, ker se je ta bolezen že zajedla v notranjost jagod, in je tedaj vsaka pomoč prepozna.

Razvoj oidija pospešuje zadostna toplota in vlaga, ni pa treba dežja ali močne rose. Zato je ta bolezen mnogo bolj razširjena v južnih, bolj sušnih krajih, pri nas pa večinoma v letih, ko je spomlad bolj suha in topla. Najmočnejše se razvije glivica pri toplini 20 do 30° C in seveda pri potrebnih zračni vlagi.

Zatiranje oidija z žveplom, ki umori glivice in trosi, je že oddavna vpejano in dosedaj še najbolj učinkovito. Delovanje žvepla je večinoma kemično in je mogoče le ob soncu. Pod vplivom sončnih žarkov se namreč fini žveplov prah raztopi in vsled zračnega kisika spremeni v plin žveplov dvokis. Ta plin je isti kakor žveplov dim pri žveplanju sodov, ko v njih zažgemo žveplo. Ko smo torej trte požveplali s finim žveplovim prahom, ki se je vsedel na liste in jagode, in je sonce nekaj časa na ta prah sijalo, ga je raztopilo in potem spremenilo v plin. Ta strupeni plin se nato, ker je težak, razleže po listih in jagodah ter umori glivice in trosi oidija. Zato je glavni pogoj za učinkovanje žvepla sončen dan, oziroma, da po žveplanju sonce vsaj nekaj ur sije na požveplane trte. Če pa sonca ni, je tudi žveplanje trt brez koristi.

Iz navedenega sledi načelo, da žveplajmo ob suhem, toplem, morda nekoliko vetrovnem vremenu le ob sončnih dneh zjutraj šele tedaj, ko se je rosa na trtah osušila. Tudi ob hudi vročini ni dobro žveplati, ker se grozdje na soncu ožiga in postane krastavo.

Za žveplanje vzemimo le fino zmleto, rafinirano, dvojno ventilirano žveplo, ki se lahko oprime listov in jagod ter ne pade na tla. Tisto, kar pade kot drobna zrnca na tla, je brez koristi in zgubljeno. Vinogradniki, ki pri naku-

pu žveplu, štedijo in kupujejo samo cenejše blago, v resnici zapravljajo, kajti takega rabijo mnogo več, ker ga večina gre v izgubo. Učinek je pa nepopolen. Najdrobnejše zmleto in očiščeno žveplo je svetlorumenkaste barve in ima 85—90 šanselovih stopinj finoče. Po tem se namreč presoja kakovost žvepla za žveplanje. Najslabši je žveplov cvet (sublimirano žveplo), čigar prašni delci so okrogli in debelejši, se težko oprimejo listov in zdrknejo na tla.

Kdaj pa začnemo spomladi trte žveplati?

V krajih, kjer oidij redno in v večji meri nastopa, žveplamo takoj, čim so se razvile mladike 10—15 cm na dolgo. Drugič nastopimo nekaj dni pred cvetenjem ali tudi za časa cvetenja. To žveplanje je najbolj važno, ker se zlasti prepreči plesnoba na grozdju. Tretje žveplanje zavisi predvsem od vremena in kraja ter se navadno izvede, čim so jagode kakor napol zreli grah debele. Ako pa je vreme ugodno, tretje žveplanje lahko opustimo. Splošno velja načelo, da je boljše preprečiti okuženje, kot pa bolezen zdraviti. Ko smo liste in grozde zažveplali, je strupeni žveplov dim uničil vse trosi in morebitne glivice oidija, tako da se njeno nitevje ne more več razviti.

Pri nas pa imamo vinorodne kraje, v katerih se trsna plesen ne pojavlja v taki meri, da bi morali vsako leto žveplati tolikokrat, kakor zgoraj navedeno. Tam pa moramo paziti na trte, če jih ta bolezen napade, da takoj nastopimo. Imamo pa nekatere vrste trt, ki so proti tej bolezni zelo občutljive in nam služijo kot njene oznanjevalke. Sem spadajo portugalka, muškatelec, rizling, šipon in nekatere druge. Ko na eni teh opazimo značilne pepelnate liste ali grozdje, je bolezen tu in nastopiti moramo takoj po vsem vinogradu.

Za žveplanje trt se poslužujemo ročnih ali nahrbtnih žveplalnikov, ki so tedaj dobri, če žveplo fino razpihnejo po listih, mladica in grozdju in napravijo iz njega žveplen oblak, ki se potem kot tenka, komaj vidna plast vsede po trtah.

Najvažnejše delo v vinogradu je spomladi žveplanje in škropljenje, zato ne smemo s tem zamuditi niti dne. Večkrat je samo zamujen dan kriv,

če ena ali druga bolezen nastopi v taki meri, da je ni več mogoče obvladati. Zato so skušali združiti oboje sredstev z enim delom. Tako imamo danes žveplo pomešano s tri odstotno modro galico, ki zadostuje za prvo žveplanje in škropljenje. Tu se prihrani eno škropljenje.

Lahko si pa tudi prihranimo prvo in drugo žveplanje, če uporabljamo žveplena sredstva, ki so topljiva in učinkujejo ravno tako, kakor žvepleni prah. Taka žveplena preparata sta sulfokol in solojidin. Sulfokol je zgoščena žveplena snov, od katere primešamo galično-apneni raztopini le eno četrtno do polovice odstotka in s tem škroplivom obvarujemo trte pred peronosporo in pred oidijem. Tudi pri drugem škropljenju se lahko poslužimo te zmesi. Njena prednost obstoji v tem,

da nam ni tako natanko gledati na vreme, da je sončno, ker tu ne prihaja sonce v poštev.

Približno enako učinkovito žvepleno sredstvo je solojidin, ki je topljiv v vodi in se zmeša z galično-apneno brozgo, le nekoliko več apna ji moramo dodati. Na 100 litrov sarcopiva vzamemo tri štiri do pet kg solojidana, ki ga posebej raztopimo in šele potem primešamo škroplivu.

Ob koncu je še omeniti, da je pri zatiranju plesni zelo važno, da se vinogradi pravilno negujejo. Zanemarjene, zapleveljene, slabo okopane, malo gnojene trte so tej bolezni bolj podvržene. Vinogradi v nizkih, zaprah legah, kakor tudi nekatere trtne sorte se prej okužijo kot zračne lege z odpornimi trtami.

Menjava suhe krme z zeleno

Kaj kmalu bo tukaj čas, ko bo dobivala živina mesto suhe zelene krmo ali pa pašo. Med senom ter zeleno hrano in pašo je precejšnja razlika, dasi ni seno prav nič drugega kakor dobro posušena zelena krma. Seno je suho, zelena krma pa sočna. Še bolj sočna nego zelena krma je paša, ki jo žival navadno še mlado popase. Napram zeleni krmi ima seno manjšo redilno vrednost že zategadelj, ker imajo živali pri senu več dela za njegovo zvečenje in prebavo. Seno deluje zaravstveno manj ugodno kakor zelena krma, čeprav je dobro seno za rastlinojede živali še vedno lahko prebavljivo in tečno. Ako bi isto krmo pokladali kot zeleno krmo ali kot seno, ki smo ga še tako dobro posušili in v lepem spravi, bo zelena krma boljše delovala. To pa zato, ker gre pri še tako skrbnem pripravljanju sena veliko redilnih snovi v zgubo. Pravi vzrok za boljše delovanje redilnih snovi zelene krme pa je prav vsem voda, ki je v zeleni krmi v obliki rastlinskega soka. Pri sušenju ta voda iz sena večji del izhlapi in je nikakor ne more nadomestiti pitna voda, ki jo žival popije pri napajanju po zaužitem senu.

Radi precejšnjih razlik med senom in zeleno krmo oziroma pašo, moramo preiti od zimskega suhega krmljenja k poletnemu zelenemu krmljenju ali

pa pasenju vselej prav polagoma. To napravimo najbolj enostavno na ta način, da začnemo že po končanem krmljenju sena pokladati posamezni živali najprej prav malo (peščico) zelene krme. Od dne do dne naj na to dobiva žival vedno manj sena ali druge suhe krme, zelene krme pa vedno več. Lahko pa pokladamo v začetku zeleno krmo tudi pomešano z zrezanim senom ali zrezano slamo (rezanico). Čez kakih 10 do 14 dni računaje od onega dne, ko je dobila žival prvič nekoliko zelene krme, je navadno prehod od suhe k zeleni krmi končan. Od tedaj dalje dobiva žival le malo ali pa nič več suhe krme. Podobno ravnamo tudi, ako začnemo živino pasti. Tedaj živino nakrmimo kakor navadno do sitega v hlevu. Nato naj gre na pašo in naj se prvič pase samo pol ure. Prihodnji dan naj ostane po navadnem hlevskem krmljenju živina že eno uro na paši in tako naprej, dokler ne preide skoraj popolnoma samo k paši, ali pri nezadostni paši na bolj slabem pašniku obenem k zeleni krmi in paši. Kdor vsega tega ne upošteva dovolj in hoče prehitro preiti od suhega k zelenemu krmljenju, mu bodo živali zelo shujšale in to največ radi driske, ki se pojavi pri živalih radi prehitrega prehoda. Take slabe posledice prehitrega prehoda lahko

opazujemo zlasti pri živini na paši. Zivali, ki shujšajo radi nepravilnega prehoda k zelenemu krmljenju ali pase-nju, potrebujejo nato lahko več tednov, da se zopet popravijo in dosežejo svojo normalno težo, ki so jo imele poprej. Tudi za kakovost mleka in mlečnost ni prehitel prehod k zeleni krmi ali paši prav nič dober.

Zato pa pazimo, da se menjava suhe krme z zeleno res prav polagoma izvrši. Saj se morajo zlasti vsa prebavila šele privaditi in prilagoditi zeleni krmi in paši, za kar je treba vsekakor več časa. Ako je n. pr. dobivala do začetka zelenega krmljenja ali paše 500 kg tež-

ka krava 15 kg dobrega sena na dan lahko računamo, da bo morala dobivati mesto tega sena čez poletje približno štirikratno količino, torej okrog 60 kg zelene krme ali paše. Na takšno količino zelene krme ali paše se ne morejo želodec in čreva prilagoditi kar v par dneh, pač pa je treba v to že več dni, da imajo želodec in čreva tudi čas zrasti in se primerno razširiti. Ze samo to nam lahko dovolj jasno govori, da je treba prav polagoma preiti k zeleni krmi in paši, ako se hočemo izogniti gospodarski škodi, ki jo lahko povzroči prehitra menjava suhe z zeleno krmo ali pašo. P.

V KRALJESTVU GOSPODINJE

KUHINJA

Ajdovi žličniki za juho. Žlizo masti ali surovega masla mešam z dvema rumenjaka. Ko je dobro zmešano, pridenem trd sneg iz dveh beljakov in dve žlici ajdove moke. Narahlo zmešano zakuhavam v vrelo juho. Ker žličniki zelo narastejo, zajemam le po pol žlice. Kuhati se morajo žličniki na rahlem v široki kozici. Vro naj osem do 10 minut, dobro pokriti.

Velikonočni hlebček. Dobrega pol litra mlačnega mleka, ali še boljše sladke smetane švrkljam s šestimi rumenjaki, pridenem dvajset dkg surovega masla, primerno soli in shajan kvas iz dveh dkg kvasa, žlice mlačnega mleka in pol žlice sladkorja. Ko je vse dobro ošvrkljano, primešam dve polni žlici segrete moke, od pol limone lupin štiri dkg zmletih mandeljev in štiri dkg velikih rozin. Testo dobro stepem, oblikujem hlebček in denem na pekačo, da vzhaja. Vzhajano spečem v pečici. Pečem tri četrt ure v precej topli pečici ali v krušni peči.

Rezanci s parmezan sirom. Rezance naredim iz dvajset dkg moke, dveh jajc in malo vode. Dobro pogneteno testo dam za četrto ure počivat. Nato na deski razvaljam in zrežem na kratke pol cm široke rezance. Rezance skuham v obilni slani vodi in stresem na rešeto, da se odtečejo. Tretjino rezancev denem v kozico, ki sem jo z maslom namazala ter potreseam po njih žlizo v masti za-

rumenelih drobtin in pol žlice parmezana sira. Nato denem drugo tretjino rezancev in ranotako potreseam. Površino zadnje tretjine potreseam po vrhu bolj bogato, kot prvi dve. Kozico z jedjo denem v pečico, da površina zarumeni. Na mizo dam kot samostojno jed.

Mešana solata. Najprej skuham olupljen krompir v slani vodi. Kuhanega odcedim in dobro stlačim. Da je lepo rumen mu primešam en rumenjaka, pa tudi brez njega se opravi. Nato ga zabelim z oljem in s kisom okisam ter zložim v kupček na sredi skled. Okrog pokladam kupček motovilca ali druge zelene solate, kupček pese, kupček fižola, vse z oljem zabeljeno in s kisom okisano. Po krompirju naložim menjaje tanke rezine sardel in majhne koščke trdo kuhanih jajc. Ob času stročjega fižola pridam tudi tega ali pa namesto zluščenega.

Knjige za gospodinjo

V Jugoslovanski knjigarni in Ljubljani do-
bite lahko sledeče praktične knjige:

Arkova Ema, **Prikrojevanje perila** po životni meri, 64 strani Din 40. Knji-
ga obsega zbirko najpotrebnejših kro-
jev za moško, žensko, otročje in hišno
perilo.

Humek, **Sadje v gospodinjstvu.** Kra-
tek navod o ravnanju s sadjem, o do-
mači sodni uporabi in konserviranju

adja in zelenjadi. III. pomnožena in predelana izdaja — ima 100 strani in stane nevezana Din 24, vezana Din 32.

Humekova, **Prehrana po najnovejših zdravstvenih načelih** (vegetarijanska hrana) vezana Din 40, nevezana Din 30, ter ima 224 strani. — Ze nad 30 let oznanja in propagira sloveči švicarski zdravnik dr. Bircher-Benner nauk o prehrani brez mesa pripravljeni po načinu, ki odgovarja sedanji vedi o prehrani. Rastlinska in presna prehrana naš organizem krepi; samomesna prehrana je pa velikokrat vzrok raznih obolenj. Poskusite tudi Vi s to hrano.

Kump S. dodata, **Naši gostje**. Kako jim strežemo, 108 strani in bogato ilustrirano. Vezana stane Din 45. Knjiga je potrebna tako gospodinji, kuharicam, natakaricam in strežajem po gostilnah in hotelih. Kako pripraviš mizo, razvrstiš posodo in jedilni pribor vse to zvezi iz te knjige.

Majdič I., **Nasveti za hišo in dom**, nevezana stane Din 20, vezana Din 30, ima 410 strani. Vsaka gospodinja in gospodar dobi v knjigi za svoja opravila praktičen nasvet in navodilo, saj

jih je v knjigi okoli 1500 samih preizkušenih nasvetov katerih se naše gospodinjice ali gospodarji z uspehom poslužujejo.

Purgaj S. M. Livina, **Gospodinjstvo**. Navodila za vsa v domačem gospodinjstvu važna opravila. II. pomnoženi natis s 156 slikami. Nevezana 40 Din, vezana Din 60.

Remec M., **Varčna kuharica**. Zbirka navodil za pripravo okusnih in tečnih jedil s skromnimi sredstvi za naše kmetske, delavske in meščanske kuhinje. Pa tudi mestne gospodinjice bodo z veseljem segle po tej praktični a po ceni kuharski knjigi. Stane Din 36.

Magister, **Zel in plevel** ali kako se zdravimo z domačimi sredstvi — zdravilnimi rastlinami. Nevezana Din 50, vezana Din 60.

Künzle, **Zdravilna želišča** Din 8.

Slivnik, **Perutninarstvo**. Kako vzgajamo in negujemo kokoši in drugo domačo perjad. Nevezana Din 40, vezana Din 50, ima 174 strani in veliko slik med besedilom. Ako hočete imeti kaj dobička od rejne kokoši sezite po tej knjigi.

GOSPODARSKE VESTI

DENAR

g Denarstvo. Po znižanju vrednosti belgijskega franka in po sledečem valovanju raznih zlatih valut se je svet. trg nekoliko pomiril. Zlato, ki je v marcu odtekalo iz Belgije, se je zopet začelo vračati in belgijska narodna banka izkazuje od 4. do 11. aprila naraščanje svojega zlatega zaklada za 1157 milj. frankov. V zvezi s tem so narasla tudi dobroimetja pri banki, menična posojila so narasla za 314, lombardna so pa padla za 269 milj. Zlato kritje znaša 65,5%. — Nasprotno pa je začelo zlato odtekati iz Svice in od 8. do 15. aprila je zgubila narodna banka 137 milijonov frankov. Sicer pa to ne pomenja mnogo, kajti Svica ima zlata več kot dovolj. — Na ljubljanski borzi so v zasebnem kliringu narasle vse valute. Tako so se kupovali povprečno: 1 angleški funt 232,75 Din, 1 avstrijski šiling 8,75 Din, 1 španska peseta 5,55 Din, 1 grški bon 31 par. Uradni borzni tečaji so stali neizpremenjeni.

CENE

g Indeks cen na drobno. Sedaj je statistični urad začel objavljati tudi indeks cen na drobno, in sicer zaenkrat le splošen (totalni) indeks za februar v primeri z januarjem in februarji prejšnjih let. Ta indeks na drobno znaša za letošnji februar 69,4, januar je bil 71,1, februarja 1934 — 72,0, 1933 — 76,4, 1932 — 78,2. V zadnjih letih so torej cene padle za 11,3%, cene na debelo pa samo za 7%. Cene na drobno le bolj počasi sledijo cenam na debelo, zato še vedno popuščajo. Razmerje med cenami na debelo in onimi na drobno še ni izravnano, kajti razlika znaša še vedno 5,5 točk. V letu 1930 je pa znašala ta razlika še 12 točk.

g Ljubljanska blagovna borza. Položaj na žitnih borzah je povsod stalen in cene so trdne. Na ljubljanski borzi nudijo blago na nakladalni postaji po naslednjih cenah: pšenica baška 78 kg težka 126—128 Din, banatska 124—126 Din, oves slavonski 98—100 Din, koruza

baška 71—73 Din, bantska 67—69 Din, moka baška »O« 200—220 Din, štev. 2 180—200 Din, štev. 5 160—180 Din, otrobi baški, debeli 95—100 Din, fižol bački in sremski beli 122.50—125 Din za 100 kg.

g Tržišče vina v Zagrebu. Na zagrebškem tržišču vina so cene na debelo sledeče: Vina iz zagrebške okolice navadna bela 2.50—3.50 Din, stara kmečka 3.50—4.50 Din, kvalitetna 4—6 Din, slavonska 3—4 Din, sremska fruško-gorska 5—6 Din, ljutomerska 5—8 Din, vršačka z 9—10 stopinj alkohola 1.50 do 2 Din, od 10—12 stopinj 2—3 Din. Dalmatinska vina se prodajajo po 20 do 22 Din alkoholna stopnja. Boljša dalmatinska vina, na pr. dingač in viški opol po 5—6 Din liter.

ŽIVINA

g Ljubljanski živinski sejem 17. t. m. Kot semenj v velikem tednu je bil slabo obiskan od prodajalcev kakor od kupcev. Prigon je znašal 124 konj, 50 volov, 48 krav, 13 telet, 2 kozi in 597 prašičkov za rejo. Prodanih pa je bilo ob slabi kupčiji in ob nespremenjenih cenah le 11 konj, 16 volov, 12 krav, 10 telet in 170 prašičkov za rejo.

g Mariborski prašičji sejem 19. t. m. Semenj na veliki petek pač ne vleče, zato so kmetje pripeljali nanj le 41 prašičev in od teh odprodali le 25 glav. Cene so bile sledeče: mladi prašiči 5 do 6 tednov stari 55—60 Din, 7—9 tednov stari 80—90 Din, 3—4 mesece 150—160 Din, 5—7 mesecev 200—250 Din, 8—10 mesecev 300—320 Din. Kilogram žive teže 4—5.50 Din, kilogram mrtve teže 7—8 Din.

g Ptujski živinski sejem 16. t. m. Tudi ta sejem je bil slabo založen z živino, še slabša pa je bila kupčija. Od 482 prignanih glav je bilo odprodanih le 130, kar dokazuje o slabem stanju kmetov-kupovalcev. Cene za kg žive teže so bile sledeče: voli 3—4.50 Din, krave 1.25—3.30 Din, biki 2—3 Din, junči 2.50—3 Din, telice 2.50—4.40 Din, teleta 4—5 Din. Konji so po kakovosti dosegli cene od 550—2800 Din, žrebeta pa od 300—650 Din eden.

g Surove kože. Iz Zagreba poročajo, da je položaj na tržišču kož ugoden. Zalog skoraj ni več in blago se gladko prodaja. Za naše blago se največ zanima Romunija in Italija, ki še najbolj zahteva naše težke kože. Cene so za-

dovoljive. Sveža koža švicarskih pasem se prodaja po 7—7.50 Din kg, medtem ko je koža madjarskega in bosanskega goveda za 10% cenejša. Soljene kože so za 15% dražje. Cena svežih telečjih kož od od 12—12.50 Din kg, soljenih pa za 8% višja. Cene se sedaj dvigajo.

RAZNO

g Zasavsko društvo rejcev malih živali v Trbovljah. Dne 7. aprila t. l. se je ustanovilo v Trbovljah »Zasavsko društvo rejcev malih živali«, ki ima namen smotreno pospeševati v svojem okolišu kozjerejo, kuncerejo, perutniarstvo, golobarstvo in ptičarstvo. Na tem ustanovnem občnem zboru je bil sprejet tudi društveni poslovnik, ki določa med drugim tudi način dodeljevanja brezplačnih plemenskih živali med člane društva. Ustanovljeno društvo bo pomagalo našemu malemu človeku kolikor toliko izboljšati v današnjih težkih časih gmotni položaj z rejo malih živali. Društvo želimo prav obilo uspeha v njegovem dobrohotnem delovanju.

Humek, Domači vrt. Praktičen navod, kako ga uredimo, obdelujemo in krasimo — pojasnjeno s 102 podobami med besedilom in 2 barvnima slikama II. predelana in pomnožena izdaja. Din 42, vezana Din 54. Vsem posestnikom domačih vrtničkov, gojiteljem zelenjadi ter prijateljem cvetlic, ki žele, da jim vrt kaj donaja, oziroma žele, da bo njihov vrtniček vzorno urejen — knjigo tolo priporočamo.

Humek, Praktični sadjar. Zbirka najvažnejših sadjarskih nauk pojasnjena s 24 barvnimi prilogami in 92 slikami med besedilom — 409 strani, cena vezano Din 80. Obsega: Katere vrste so najbolj primerne za naše kraje. Kako požahujemo sadno drevje. Kako vzgajamo sadni naraščaj. Kako sadno drevje sadimo in gojimo. Kako nam je ravnati z zrelim sadjem, mesečna opravila v sadovnjaku.

V šoli. Profesor: »Če govori kdo tako, da ga poslušalci ne razumejo, lahko mislimo o njem, da je bedak. Ste me razumeli?« - Dijak: »Ne, gospod profesor.«

Vsak v svoji časti. »Če poiščes na nekem starem sodišču določen prostor, najdes tri kabine. Na vratih prve čikaš napis: Višji uradniki, na drugih: Srednji uradniki, in na tretjih vratih: Možje.«

PRAVNI NA SVETI

Zastaranje dolžne najemnine. S. Z. o. S. Leta 1932 se je izselila stranka, a Vas prosila, da počakate na plačilo najemnine. Vi ste bili usmiljeni, a stranka sedaj noče kljub opominu ničesar plačati. — Stranko morate tožiti in to najkasneje v treh letih po izselitvi, sicer najemniške terjatve zastarajo!

Konzum. R. P. Leta 1919 ste se vpisali v konzum. Po enem letu niste več jemali blaga v konzumu in ste poslovodji izjavili, da odstopate. Potem se niste več brigali za konzum. Sedaj, po 15 letih, Vas terjajo, da plačate 300 Din, kolikor je znašalo jamstvo enega deleža. Ali je zahteva opravičena? — Dokazati morate: 1. da ste pravilno prijaviли svoj izstop iz zadruga; 2. da je Vaše članstvo bilo v smislu pravil brisano, in 3. da je Vaše jamstvo po izstopu v smislu združnih pravil po pretoku določenih let prenehalo. Če tega ne dokažete, Vas opravičeno smatrajo za člana konzuma in morate plačati zahtevano jamstvo.

Kazenski stroški. B. F. Žena brez premoženja ima tožbo v kazenski zadevi. Vprašate, če je mož dolžan, da plača stroške in odškodnino, če bi bila žena obsojena. — Mož ni plačnik za stroške kazenskega postopka, ki se vodi proti ženi. Če žena pravdo izgubi, mora s svojim premoženjem plačati naložene stroške in odškodnino. Lahko se dajo v ta namen zarubiti tudi vknjižene terjatve, ki jih ima žena na posestvu svojega moža.

Sadno drevje ob meji. A. Radi bi zasadili sadno drevje. Da ne bi imeli sitnosti radi meje, bi radi vedeli, v kakšni razdalji od meje se sme saditi. — Ni predpisana nikaka razdalja, v kateri bi se moralo drevje saditi od meje. Gledati morate samo, da ne boste posegali pri sajenju v sosedove pravice in da mu ne boste delali škode. Dobro je, da usadite drevje v primerni razdalji od meje, da pozneje ne bo sporov. Sosed ima namreč pravico izruvatı koronine tujega drevesa iz svojega sveta in odsekati ali drugače porabiti veje, ki vise v njegov zračni prostor. — Glede carine vprašajte na carinarnici, glede prevoznih stroškov pa na železnici.

Kdaj se priposestvovana pravica ne more več uveljaviti. M. I. S. B. Vi ste z vašimi predniki mirno uživali mejo ob sosedovi parceli, skozi več kot 40 let. Sosedovo posestvo je bilo na javni dražbi prodano. Novi lastnik pravi, da pripada ta meja po mapi k njegovemu posestvu in vam preti s tožbo, če mu te meje prostovoljno in odstopite. — Mejo ste vi z vašimi posestnimi predniki tekom 30 let priposestovali in ste imeli pravico zahtevati od vašega prejšnjega sosedu, da se meja odpiše od sosedu in vam prepíše. Ko je prišlo

sosedovo posestvo na dražbo, bi vi morali ob priliki cenitve opozoriti sodnega komisarja, da ste mejo od sosedovega posestva priposestovali in da se to zapiše v cenilni zapisnik. Ker ste to opustili in tudi na dražbi niste ugovarjali radi vaše priposestvovane meje, novi lastnik kot kupec ni vedel, da je meja tega posestva od vas priposestvovana, kajti iz zemljiške knjige to ni bilo razvidno, pa je zato kupil posestvo v tisti izmeri, kakor je navedeno v cenilnem zapisniku. Proti temu novemu lastniku ne morete več uveljaviti priposestvovanja.

İzplačilo dote. A. T. V. Hčeri ste izplačali 20.000 Din dote in vam je podpisala doma pobotnico, da je s tem odpravljena in da se odpove vsakemu dolžnemu deležu od strani staršev. — Vprašate, če je taka pobotnica veljavna. — Če se zanesete, da ta hčerka po vaši smrti ne bo od dedičev zahtevala dolžni delež, se bo na temelju te pobotnice vračunalo, da je že dobila 20.000 Din in ji bo v tožbi prisojena samo dopolnitev dolžnega deleža. Le pred notarjem napravljena pobotnica o prejemu dote z odpovedjo dolžnega deleža je taka listina, da ne bi mogla hčerka po vaši smrti ničesar več zahtevati.

İzplačan, a ne izbrisan dedni delež. J. K. H. Vaš oče je prevzel posestvo in se zavezal bratu izplačati 200 goldinarjev. Ta denar je izplačal še pred vojno in je v vaši prisotnosti zahteval od brata pobotnico. Brat je pa rekel, da je vseeno, če mu da pobotnico ali ne, ker on je izplačan in ne bo nikoli več ničesar zahteval. Umrli je vaš oče, a tudi njegov brat. Bratov sin, vaš bratranec, pa tirja sedaj od vaše matere, kot prevzemnice posestva izplačilo še vedno vknjiženih 200 gold. Kako bi izpadla pravda? — Če bo vaš bratranec tožil vašo mater na izplačilo 200 gold., to je 100 Din, boste vi kot priča zaslišani in boste potrdili, da je pokojni stric izjavil, da je izplačan in bo moral, po našem mnenju, vaš bratranec tožbo zgubiti.

Presušstvo je zakonski zadržek. N. N. Mož, ki mu je žena umrla, je za časa življenja žene prestopil zakonsko zvestobo, kar ni ostalo brez posledic, in bi sedaj rad drugo izvoljenko poročil. Govori se pa, da se ne bo mogel cerkveno poročiti. Ali je to resnica. — Resnično je presušstvo zvezano z obljubo zakona zakonski zadržek. Ali ta zadržek more cerkvena oblast spregledati. Zato naj se mož obrne na svojega g. župnika, ki mu bo že povedal, kaj je potrebno ukreniti, da se dobi spregled tega zakonskega zadržka in da se bo nato mogel poročiti.