

# Gospodar in gospodinja

LETO 1937

22. SEPTEMBRA

STEV. 38

## „Kvaterni teden je vse zrelo“

To je staro pravilo naših kmetovalcev in sadjarjev, ki pa v resnici ne velja dobesedno za vse pridelke, ne za vse kraje, pa tudi ne za vsako leto. Prav za prav hočejo s tem povedati, da v dobi jesenskih kvater (sredi septembra) zori večina naših poljskih in vrtnih pridelkov. Ta doba pa traja skoraj ves september. V prav toplih krajih je marsikaj zrelo že pred kvaternim tednom, kar je v mrzlejših pokrajinah godno za spravljanje šele teden ali dva po kvaternem tednu. Kakšno prav toplo in suho leto zorijo pridelki prej, ob hladnih, neugodnih letih pa pozneje.

Najmanj pa velja gorenje pravilo o kvaternem tednu za sadje, ker vemo, da je njega zrelost pred vsem odvisna od sorte. Poletno sadje zori že julija, avgusta; jesensko in zgodnje zimsko večinoma septembra, pozna zimska jabolka in zimske hruške pa nikakor še niso zrele kvaterni teden (sredi septembra), ampak šele v prvi polovici oktobra.

Pri nas je vobče navada spravljanje sadje vse prezgodaj, zlasti velja to za jabolka. Letos n. pr. so prodajali v krškem okraju kanadke, voščanke, pa tudi mošangarje — torej same pozne, zimske sorte — že avgusta meseca, ko zorijo šele proti koncu septembra in v začetku oktobra. Kako veliko škodo prizadeva tako ravnanje sadjarju samemu in ugledu našega sadja na inozemskih sadnih tržiščih, je bilo že večkrat povedano; pa se še vedno ponavlja stari greh v takem obsegu, da je ogrožen ves naš izvoz sadja v tuje države. Splošno se trdi, da je letošnje slabe sadne kupčije z Nemčijo krivo uprav to nezaslišano početje.

Kaj je vendar vzrok, da se pri nas ponekod tako hiti s spravljanjem jabolka? V glavnem so tega krivi prekupci in mešetarji, ki drug pred drugim tiščijo v kmete, prekupujejo in arajo jabolka v strahu, da bi jih tekmeči, ki jih kar mrgoli po sadorodnih krajih, ne prehi-

teli. Pa se ne zadovoljijo samo s tem, da bi jabolka zaarali, ampak imeti jih hočejo kar v rokah in na bližnji postaji, če pa so zreli ali ne, za to se nikdo ne briga. Krivi so pa tudi sadjarji sami, ker se dajo morebiti celo proti svojemu boljšemu prepričanju pregovoriti, da tako čimprej pridejo do težko pričakovane, četudi skromnega izkupička.

Najslabše v tem oziru je po tistih krajih, kjer sadja ne cenijo tako kakor je vredno in komaj čakajo, da se iznebe nadležnega dela (spravljanja itd.), ki jim ne gre od srca, kakor n. pr. spravljanje raznih poljskih pridelkov, zlasti pa spravljanje grozdja. Po naprednejših sadjarskih pokrajinah, kjer so jabolka važen in oddavna čislani pridelek, se ne bo izlepa primerilo, da bi kdo zimska jabolka spravljal z drevja že sredi poletja, torej šest tednov in še več prezgodaj.

Prav tako opazujemo, da v krajih, kjer ni pravega zanimanja in veselja za napredno sadjarstvo, sadja tudi ne spravlja tako, kakor bi bilo prav, da bi imeli prvovrstno in zlasti stanovitno trgovsko robo. Vedno se še zelo težko lotijo obiranja in bi najrajši sadje kar hitro otresli, češ da je trganje ali obiranje prezamudno in se ne izplača.

Prerano spravljanje ljudje tako radi opravičujejo s tatvino in z viharji. To je že res, da utegne biti nekaj sadja pokradenega, tudi viharji otresejo večsah dokaj najlepših plodov z drevja. — Vendar pa zaradi tega jabolka ne bomo spravljali, ko so komaj dobro na pol razvita, ker taka nezrela jabolka niso za nobeno rabo, najmanj pa za namizno. Na vsak način bo vrednost večja, čeprav ostane na drevju do zoritve le polovica plodov, ki bodo pa zato lepo razviti in veliko vredni.

Pravijo, da so nakupovale neke tvornice nezrela jabolka za sadno hladetino ali žele (sadna žolica). Mogoče je to res, toda to so le izjeme. Jabolka, in sicer nezrela zimska so pa po ne-

katerih krajih Dolenjske obirali vse vprek že pred petimi, šestimi tedni. Mnogo voz so jih morali kmetje zvoziti s kolodvorov nazaj domov, ker so jih trgovci zvrgli, kljub temu, da jih je mešetar za trdno nakupil in jih dal spraviti z drevja in pripeljati na kolodvor.

Da bo vsakdo, ki bere »Domoljubac«, vedel, kdaj so posamezne sorte zimskih jabolk zrele, naj navedemo dneve (termine) za spravljanje, ki jih je določila vinarska in sadjarska šola v Mariboru po desetletnih skušnjah. Na tej šoli, kjer pridelajo ob dobri sadni letini do štiri vagone jabolk in imajo v svojih obširnih nasadih skoraj vse znane sorte, trgajo zimska jabolka od 15. septembra dalje povprečno po temle redu:

15. septembra: gdanski robač, landsberško renato;

20. septembra: dolenjsko voščenko, kanadko, bikovo jabolko, zlato parmeno, koksovo oranžno renato, zeleni in rdeči štetinec;

30. septembra: ontario;

1. oktobra: londonski peping, šampanjsko renato;

5. oktobra: krivopecelj, carjevič;

15. oktobra: bobovec, fonathan, tafelček, karmeličansko renato;

20. oktobra: rdeči železnikar, štajerski mošancgar ali gambovec.

K tem terminom moramo pa pripomniti še to, da so sadovnjaki mariborske šole v jako ugodnih, toplih, vinorodnih

legah, kjer jabolka gotovo prej zorijo nego v mnogih drugih krajih naše banovine, ki nimajo tako prikladnega podnebja. Zgoraj navedeni termini tega zavoda bi mogli veljati torej kot **najzgodnejši termini** za obiranje jabolka za vso banovino. Pred temi dnevi bi se spravljanje posameznih sort nikjer ne smelo dopustiti. V zmernem ali celo mrzlem pasu (Gorenjska, del Koroške, Kočevsko in deloma Notranjsko) bodo jabolka dozorela na drevju sorazmerno za več dni, včasih celo za več tednov **kasneje nego v vinorodnem pasu.**

To naj si zapomnijo vsi tisti, ki so spravljali kanadko in voščenko v prvi polovici avgusta namesto **konec septembra** — torej najmanj šest tednov prezgodaj.

Pa bo zopet kdo prišel in rekel, da je to »zvonjenje po točic. Ni res! O tem se je že premnogokrat pisalo, govorilo in s prstom kazalo na ogromno škodo, ki jo utрпи naše narodno gospodarstvo zaradi tega napačnega ravnanja. Da pa se še vedno dogaja tak nered, je največ kriva brezvestnost sadnih prekupčevalcev in neka neverjetna lahkomišelnost sadjarjev po nekaterih predelih naše banovine. Kdor kaj bere in posluša ter uvaža nasvete preizkušenih in dobro hotečih praktikov, gotovo ne bo ravnal tako nespametno v veliko škodo najprej sebi, vrhu tega pa tudi v še večjo škodo celokupnosti. H.

## Setev ozimine

Letos bomo imeli kaj čudno setev ozimine. Težko bo priti do zares dobrega semena. Le redki so, ki se morejo pohvaliti, da imajo brezhibno in kleno žitno seme na razpolago. V krajih, kjer imajo dobre čistilnike pri rokah, so si že pripravili potrebno seme. Nekateri bodo morali semensko žito kupiti, zlasti oni, ki morajo seme spremeniti. Dolgoletno setev enoinistega semena gotovo ni na mestu; o tem se je že marsikdo prepričal. Taka setev shira, sčasoma pridelek popolnoma izpade. Star običaj je pri nas, da gremo po seme bolj v hribovite kraje, to je tudi pravilno. Dobre semenške tvrdke si tudi pravočasno nabavijo semensko žito. Odkar imamo v Beltincih semenogojno postajo, dobavlja tudi po-

staja prvovrstno seme, samo škoda, da ga je premalo.

Ko smo si pripravili seme in zemljišče za setev, moramo posvečati tudi primerno skrb razkuženju semena. Nobeno seme ne smemo sejati, preden ga nismo razkužili. Posebno letos je to neobhodno potrebno, ko smo pridelali tako snetjavo žito.

Dolgoletne skušnje učijo, da moramo žitu tudi primerno gnojiti. Ne samo hlevski gnoj, ki ga ponekod še danes uporabljajo v velikih množinah za gnojenje žitaric, ampak v zvezi z uporabo umetnih gnojil in hlev. gnoja je za žito veliko bolj na mestu. Povedano velja za vsa ozimna žita. V današnjih razmerah se to že izplača. Dolgoletni gnojilni po-

skusi, ki so se izvajali tudi tekom prošlih težkih časov krize, nam jasno in točno dokazujejo, da se to izplača.

Naj navedemo par primerov, kako je pravilno ozimino gnojiti z umetnimi gnojili. Pri nas imamo različne zemlje; na to se moramo v prvi vrsti ozirati. Kdor tega ne upošteva, ne more priti do uspehov. Preudaren gospodar napravi sam poskuse, katero gnojilo se za to ali ono zemljo najbolj sponaša. Sicer se lahko tudi pouči iz drugih skušenj v tem pogledu; primerov je dovolj.

Na kratko hočemo navesti glavne pojge, ki se nanašajo na gnojenje ozimin. Pri nas prihajajo za gnojenje žitaric predvsem v poštev: rudninski superfosfat, 40% kalijeve sol in apneni dušik.

Za težke ilovnate zemlje je treba vzeti n. pr.: za pšenico — na en mernik posevke (1000 m) 30 kg rudninskega superfosfata, 25 kg apnenega dušika in 15 kg kalijeve soli. Apneni dušik in kalijeve sol trosimo skupaj, kar po njivi, in jih plitvo podorjemo, vsaj nekaj dni pred

setvijo; superfosfat pa se lahko trosi istočasno s semenom. Pri publicah je važno, da vzamemo nekoliko več dušika in kalijeve soli, t. j. na en mernik posevke 35 kg apnenega dušika in 25 kg kalijeve soli. Zelo se tudi obnese, kakor je prej omenjeno, ako istočasno uporabljamo nekoliko hlevskega gnoja (eno petino od polnega gnojenja). S hlevskim gnojem pride v zemljo mnogo koristnih bakterij in humusne snovi, ki so za razkranje gnojil neobhodno potrebne, kar mnogo doprinese k boljši in lažji prehrani mladih rastlin še pred zimo. Pa ne preveč hlevskega gnoja, ker potem žito prebohotno raste in poleže. Na peščenih, lahkih in prodnatih zemljah pa naj se trosita apneni dušik in kalijeve sol ob setvi, superfosfat pa šele v spomladinskem času. Razmerje med superfosfatom, apnenim dušikom in 40% kalijevo soljo naj bo v tem primeru kakor 30 : 35 : 20.

Kdor hoče pridelati zares kleno žito, mora upoštevati povedano, ker skušnje nas učijo, da se to izplača. Fr. K.

## K trgatvi

Letos se nam obeta slaba trgatev. Skrajno slabo vreme v zadnjem času je močno prizadelo grozdje, ki je po nekod, kjer ni bilo toče, do pred kratkim kazalo še srednje dober pridelek. Zdaj pa se vinogradniki pritožujejo, da so začele zlasti nekatere sorte močno gniti, n. pr. veltlineci, silvanec, portugizec, šipon, traminec, itd.; le redke so sorte, ki so ostale kolikor toliko še zdrave.

Kaj nam je tedaj početi v teh žalostnih razmerah? Ne preostane nič drugega, kakor da postopoma skušamo rešiti, kar se rešiti da!

Vkljub temu, da se ne obeta dober pridelek grozdja, posvetimo glavno skrb previdnemu in skrbnemu podbiranju. Vse gnile jagode naj se čimprej oberejo. Vse ostalo grozdje, kar še ni dozorelo, pa pustimo lepo na miru, da popolnoma dozori. Podbira naj se po potrebi tudi večkrat, ker je pričakovati, da se bo vreme pozneje zboljšalo. Imeti moramo pred očmi, da je do prave trgatve še vedno nekaj tednov, med katerim časom bo grozdje gotovo pridobilo na sladkorju in se zboljšalo.

Ker je pričakovati, da bodo oblasti dovolile sladkanje moštov, zatorej priporočamo vinogradnikom, da se pravočasno prijavijo pri občinah, da bodo potem deležni teh ugodnosti. Le na ta način bodo potem vinogradniki zamogli zboljšati letošnji vinski pridelek, ki ne obeta bogsigavdi kake posebne kakovosti.

Z ozirom na dejstvo, ker bo letošnji pridelek pičel, je treba pričakovati z vso gotovostjo, da bo letos vino dražje kakor sicer. Baje se tudi v Franciji in Italiji ne obeta dobra letina, vsled tega prevladuje mnenje v trgovskih krogih, da bodo lahko prodali svoje vino Dalmatinci v tujino, kakor svoje dni. Od te strani se nam ni treba bati kakšne posebne konkurence. Vsak previden vinogradnik bo tedaj povzel vse potrebne mere, da bo pridelal v vseh ozirih brezhibno vino, ki ga bo lahko spravil v denar.

Iz gnilega grozdja, ki smo ga nabrali, se da napraviti prav dobro pijačo. Paziti moramo, da gnilo grozdje, čim ga nabereemo v primerni količini, takoj pre-

delamo v mošt. Tak mošt, ki ga po nekod imenujejo podberin, moramo razsluziti! Mošt pretočimo takoj od preše v močno zažveplan sod. Za ta namen so najbolj prikladni polovnjaki. Tak sod močno zažveplamo, nato vlijemo v njega tretjino mošta ter ga temeljito povaljamo, da usrka ves žvepleni dim. Za tem zažveplamo v drugič sod ter ga takoj napolnimo z drugo tretjino mošta; sod zopet povaljamo z istim namenom kot prej. Končno zažveplamo sod tretjič in ga napolnimo z moštom do vrha ter spravimo na primeren prostor. Po preteku dveh, treh dni mošt pretočimo in ga ločimo od nesnage, ki se je sesedla na dno. Med pretakanjem moramo mošt dobro prezračiti. Najbolje je, da teče skozi kakšno sito ali cedilo v spodaj podstavljeno posodo. Ker bi tako razsluzen mošt ne začel kipeti sam od sebe, mu moramo primešati primerno količino bujno kipečega mošta iz zdravega grozdja ali pa mošta, ki smo ga napravili potom čistorejnih droži ali kvasnic. Čiste

kvasnice si moramo tedaj pravočasno naročiti.

Za trgatve se moramo tudi drugače pripraviti. Vso pažnjo moramo posvečati snagi in popravilu posode in orodja, ki ga bomo rabili ob času največjega dela ob trgatvi. Da je treba klet ali zidanico spraviti v red, pobeliti in osnažiti, je umevno. Važno je, da očistimo rje vse železne dele preše in sploh vse železne vijake na orodju in posodi. Ako bo hladno vreme ob času trgatve, tedaj moramo paziti na primerno toplino v kipelni kleti, ki mora znašati vsaj 15° C, ako želimo, da bodo mošti brezhibno kipeli. Mnogi vinogradniki pomagajo v takih slučajih tako, da segrevajo gotovo količino mošta na 45 do 50° C, ki ga potem premešajo ostalemu, da dosežejo zaželjeno toplino istih.

Ker je finančno ministrstvo že dovolilo dobavo sladkorja za slajenje mošta v južnih krajih Banata, smo prepričani, da bo teh ugodnosti deležna tudi naša banovina.

Fr. K.

## V KRALJESTVU GOSPODINJE

### Hišni škodljivci

(Dalje.)

Razen zadnjič opisanih škodljivcev, ki oškodujejo in uničujejo živila, pa so še drugi, ki se spravijo nad izdelke iz živalskih vlaken (volnene tkanine), nad kožuhovino, rogovino, les itd. Semkaj prištevamo pred vsem družino moljev, ki jih je več vrst.

Navaden molj meri 10—17 mm in ima 4 svetlorumena krila. Krznarski molj je iste velikosti, samo ne svetlorumen, nego rujavkasto zlatosive barve. Tapetni molj je večji od prvih dveh, krila so belosiva, na notranji tretjini pa rujavkasto črne barve.

Moljeve ličinke grizejo vsa vlakna živalskega izvora, t. j. volneno blago. Preluknjajo nam volneno obleko, perilo, rute, volnene prevleke na pohištvu in preproge. Ravno tako nevarni so kožuhovini, kožam, perju in žimi. Molji povzročajo lahko precejšnjo škodo, ki se je pa precej ubranimo, ako skrbimo za snago v stanovanju. Poleti moramo po-

gosto zračiti in stepati volnene reči. S tem odstranimo jajčeca, ki jih zaleže molj na blago. Če se poleti z volnenimi stvarmi ne utegnemo ukvarjati, jih moramo shraniti v tesno zaprte zaboje ali kovčke. Med posamezne plasti obleke denemo precej snovi, ki imajo molju zopern duh, n. pr. sivko ali eno izmed sredstev zoper molje, ki jih dobimo na prodaj v ta namen. Seveda pa izdelujejo že tudi blago, ki ga v tovarni obdelajo tako, da se ga pozneje molj ne loti.

Drugo skupino tvorijo hrošči kakor slaninar, krznar in še nekateri drugi. Hrošč slaninar meri 7—9 mm, je jajčasto podolgačega života, črne barve, samo sprednja polovica kril je rumenosiva. Krznar je manjši (4—5 mm) tudi črn in se lepo sveti, na vsakem krilu ima belo piko. Dlakaste ličinke teh hroščev se hranijo z mrhovino, živalskimi kožami, suhim mesom, kostmi, lasmi, rogovino, kožuhovino in volno. Veliko škode napravijo v prirodoslovnih zbirkah. Tudi teh škodljivcev se ubranimo s snago. Ne puščajmo nikjer živalskih ostankov in sličnih stvari. Posamezne hrošče, ki

jih zalotimo, usmrtime. Vse volnene stvari moramo pogosto čistiti. Sredstva za uničevanje teh škodljivcev so ista kakor proti moljem. V najhujših primerih jih uničujejo posebni zavodi s plinom.

Razen opisanih hroščkov pa smo morali opaziti še nekatere druge. Eden izmed teh ima kroglast zadek in mu je ves život pokrit z zlatorumenimi dlakami. Na videz nas spominja na pajka, razlikuje pa se od njega le v tem, da ima 6 nog kot vsak drugi hrošč. Temu nepridipravu je podoben drugi hrošč, 2 do 4 mm dolg, samo bolj podolgastega trupa. Barve je zelo različne, od rumenorjave do vijoličastorjavkaste. Oba ta škodljivca se lotita istih snovi kot prejšnji. Rada se pojavljata v starih hišah in to celo v velikih množinah. Nastavljamo jim mokre cunje, kamor se radi skrivajo. Cunje vržemo potem, ko so se nabrali v njih, v vrelo vodo. Načete predmete pa segrejemo na 60–70° C, da z vročino uničimo zalego. Semkaj spada še kukec ali trdoglav. To so 3–5 mm dolgi, valjasti hroščki, rujave ali črne barve. Ličinke so podobne drobnim ogrcem rujavega hrošča. V lesu si izjedo rove in s tem pokvarijo pohištvo in druge izdelke iz lesa. Lotijo se tudi papirja in predmetov iz papirnatega testa. Zatiiranje je precej težavno. Najbolj pomaga, če vbrizgamo v od hroščev izvrtane luknjice petrolej ali tetraklorogljik ter jih takoj zamašimo z voskom ali trdim parafinom. Drug način zatiiranja je pa, da lažje kose opreme izpostavimo suhi toploti (najmanj 90° C), kar se napravi v posebnem desinfekcijskem aparatu. H. Š.

## KUHINJA

**Pečena karfijola.** Lepo, zdravo karfijolo skuham v slani vodi. Ko je karfijola kuhana, jo odcedim in vložim v globoko skledo. Površino polijem z mešanico raztopljenega surovega masla in dveh rumenjakov ter potresem s ščepom popra. Na vrh posujem na debelo parmezana in poškopim z razgretim surovim maslom. Skledo denem za dober četrt ure v pečico. Karfijolo dam kot samostojno jed na mizo.

**Ocvrte kumare.** Kumare olupim, jim odstranim peščice ter jih zrežem na podolgaste, precej debele kose. Kose kumar potresem s poprom, jih povaljam v

moki in prav hitro ocvrem na razbeljeni masti ali na maslu. Ocvrte zložim na pivnik, da se odtečejo. Dam jih kot prikuho in okrasek k telečjim ali govejim zrezkom ali k pečeni jagjetini.

**Goveji zrezki.** Goveje meso zrežem na kose. Kose dobro potolčem, nasolim, potresem z drobno sesekljano čebulo in zelenim peteršiljem. Čez pol ure jih pomočim v segreto sardelino maslo in spečim na vroči masti.

**Hrušev piré.** Pol kilograma hrušk olupim, razrežem na kose in do mehkega skuham. Med kuho hrušk pridenem dvojce kislih, olupljenih in na kose zrezanih jabolok. Pridenem tudi pet žlic vina, primerno sladkorja, limoninih lupinic in cimeta. Ko je sadje kuhano, ga pretlačim skozi sito in postavim na mrzlo. Površino potresem s sladkorjem in cimetom. Mandelje olupim in razrežem na podolgaste odke koščke. Te koščke vlagam po površini pireja. Piré dam kot kompot na mizo.

**Vkuhavanje brusnic.** Brusnice preberem, operem in pustim, da se odcede. Potem jih denem v glinasto posodo, jim takoj pridenem stolčen sladkor ali drobno sipo, in sicer na vsak kilogram sadov pol kilograma sladkorja. Brusnice pustim, da se počasi razgrevajo. Mešati jih ne smem, ker bi se z mešanjem jagode strle. Ko dobro zavro in postanejo jagode mehke, jih še gorke zlijem v segrete kozarce, zavežem s pergamentnim papirjem in spravim na suhem prostoru.

**Drug način vkuhavanja brusnic.** Brusnice operem in zberem. Odcejene polijem dvakrat zaporedoma z vrelo vodo. Vodo pustim obakrat eno minuto stati na njih. Brusnice odcedim, stremem v kozarce in polijem s kuhanim sladkorjem. Nato zavežem kozarce s pergamentnim papirjem. Brusnice spravim na hladen in suh prostor. — **Kuhan sladkor.** Na 1 kg sladkorja potrebujem dobrega pol litra vode. Sladkorju pobiram med kuho pene. Ko je kuhan, ga odstranim, da se malo shladi. Za brusnice zadostuje, da le dobro prevre.

**Brusnice z vinom.** Ta način vkuhavanja brusnic je čisto enak zgorajšnjemu. Razloček je le v tem, da med kuhanjem sladkorja prilijem kozarec belega vina in pridenem skorjico cimeta.

**Brusnice z jabolki.** Za 1 kg brusnic vzamem pol kilograma kislih jabolok in pol kilograma sladkorja. Brusnice zbe-



rem in operem. Odcejene devam v kozoico menjaje z jabolki: najprej vrsto brusnic, nato olupljena in na tanke rezine zrezana jabolka, potem sladkor, na sladkor zopet brusnice itd., da je vse porabljeno. Vse skupaj kuham 10 minut. Med kuhanjem prilijem nekaj žlic vina, par nageljevih klinčkov in skorjico cimeta. Se gorke brusnice stresem v razgrete kozarce, zavežem s pergamentnim papirjem in spravim na suhem in hladnem prostoru. Brusnice so zdrava, okusna jed. K divjačini posebno pristojajo.

## DOMACA LEKARNA

*Jelenovo zdravje* je na glasdu, da varuje hišo in hlev pred sleherno boleznijo. V prejšnjih časih so ga imenovali čudodelni koren in plačevali so ga silno drago. Iz sveže korenine in zelišča iztisnjeni sok zmešaj s kumininem oljem, namaži si hrbet in spotil se boš. Če te trže v ušesu ali v zobu, zmešaj par kapelj soka in olja in kani gorko v uho ali v zob. Za stare gnojnine posuši korenino, stolči jo v prah in napraširane. Iz koreninene prahu in olja naredi obliž in ovij s tem omrtvele ude. Za živčne napade zmešaj malo soka rožnega olja in kisa. Duhaj, maži se po sencih, čelu in trebuhu. Za naduho, porodne in druge bolezine v maternici jemlji dvakrat na dan žličko soka ali čašo koreninene čaja. To premaga tudi krč v mehuru, žene vetrove in pospeši perilo.

*Lapuha* naberi in posuši v senci. Pozimi pij oparek listov z mlekem in kandisom, pa ne boš čutil zimski težav. Za suh kašelj in težko dihanje vrzi pest listov na lesno žerjavico in vdihuj dim ali nabaši pipico z lapuhom in kadi. Lapuh pomaga pri pljučni bolezni, nahodu z gostim izmečkom, zaslužani vratni dcvodnici, sapnikovi sušici. Poleti iztisneš lahko sok in ga jemlješ po žlici na mleku. Lapuh devajo tudi na zatečene noge in na vnetja. Zgodilo se je pa že, da je začelo teči iz noge po lapuhovem obkladku. Za dolgotrajni kašelj kuhaj 15 gramov lapuha na pol litru krop — 6 minut — in odcedi. Zavri dva litra vode in opari štiri deke žajblja in šest dek tavžentrož. Zmešaj lapuhov in ta oparek, osladi z medom in pij zjutraj in zvečer.

*Pivo, narejeno iz presuhega slada* naredi suha in grenka usta, po životu se kuha vročina. K pivu devajo ponekod divji rožmarin in druge zel. Po takem pivu je pivce omotičen in se ne iztrezne zlepa, glava ga boli več dni. Silnc nezdravo je sparjeno pivo: mraz te trese po njem in želodec se obrača. Brezvestne natakariče zlijajo ostanke piva v steklenice in dajo to kakemu nepoznavnemu gostu. Pusti pivo, ki je omedlno, mlač-

no, kiselkasto ali pregrenko ali presladko, ki diši po sodu, ki je zamolklo in motno. Dobro pivo je prozorno, diši osvežujoče, ima prijeten rezek okus, po dobrem, prav doležanem pivu te ne zaboli glava. Ako se protivi želodec po zaužitem pivu, skuhaj peščico posušenih pmarančnih lupin in pij, tudi črna prava hla pomaga.

*Drože ubranijo prisad.* Zmešaj naribanege rumenega korenja ali repe z drožmi in pšenično moko, pusti na toplem, da vzhaja in položi toplo na gnojnine in ozebline, katerim grozi prisad.

*Za oslovski kašelj* kuhaj pest lapuhovega cvetja in četrt kile kandiza, dokler se ne zgosti in dajaj vsake pol ure žličko. Raztepi dve žlici škroba na četrt litru mleka, kuhaj pet minut, primešaj za oreh surovega masla in dajaj večkrat po žlici. Na prsa naveži v toplo makovo ali laneno seme namočen robček.

*Sadna limonada*, ki hladi in okrepeča: Zmešaj pol litra rdečih in četrt litra črnih jagod, zalij s pol litrom vode, iztisni v to polovico limone, kuhaj četrt ure, precedi in osladi. Še boljše je, če primešaš malo vina ali par kapelj ruma.

## LJUBLJANSKI TRG

g Tržne cene v Ljubljani, dne 15. septembra: meso goveje I. 12 do 14 din, govedina II. 10 do 12 din, govedina III. vrste 8 do 10 din; tetelina I. 14 do 16 din, tetelina II. vrste 12 do 14 din; svinjina I. 16 do 18 din, svinjina II. vrste 14 do 16 din za 1 kg. — Piščanec 14 do 18 din, zaklan 24 din, kokoš 18 do 25 din, kokoš zaklana 20 din, rača 16 do 20 din, raca zaklana 20 din, gos 50 do 55 din glava. Mleko in mlečni izdelki: mleko 2 din liter, surovo maslo 28 din kg, čajno maslo 32 din kg, kuhano maslo 28 din kg, bohinjki sir 24 din kg, polementalec 24 din kg, trapist I. 20 din, trapist II. vrste 16 din 1 kg. Jajca 0.85 do 1 din komad. — Drva trda 85 do 90 din, trda drva žagana 110 do 115 din, mehka drva 70 din za prostorninski meter. — Zelenjava: solata glavната 2 din, štruncata 2 din, endivija 2.50 din, cvetača 6 din, zelje pozno 2 din, zelje rdeče 2 din, kisló zelje 5 din, ohrovt 4 din, karfijola 6 din, kolerabice 2 din, kolerabe 1 din, špinaca 4 din, paradižnik 1.50 do 3 din, kumare 1 din, fižol v stročju 2.50 din, repa 1.50 din, kislá repa 2.50 din, korenje 3 din, peteršilj 3 din, zelena paprika 6 din, rdeča pesa 1.50 din za 1 kg. — Slanina domača 15 din, slanina hrvaška 16 din, svinjska mast 18 do 20 din za 1 kg.

# GOSPODARSKE VESTI

## DENAR

g Denar. Na ljubljanski denarni borzi so dosogle tuje valute pretekli teden tele najvišje cene: avstr. šiling 8.50 din, holandski goldinar 24.03 din, nemška marka 17.54 din, belgijski belg 7.35 din, švicarski frank 10.03 din, angl. funt 216 din, ameriški dolar 43.43 din, francoski frank 1.56 din, češka krona 1.52 din, italijanska lira 2.30 din. V prosti trgovini so nekatere tuje valute cenejše, druge pa dražje kakor pa jih zaznamuje ljubljanska borza.

## ŽIVINA

g Na ljubljanskem živinskem sejmu dne 15. septembra t. l. je imela goveja živina naslednje cene: voli I. 6.50 do 7 din, voli II. 6 do 6.50 din, voli III. vrste 5.50 do 6 din; telice I. 6.50 do 7 din, telice II. 6 do 6.50 din, telice III. vrste 5.50 do 6 din; krave I. 5.50 din, krave II. 4 din, krave III. vrste 3 din; teleta I. 8 din, teleta II. vrste 6 do 7 din za 1 kg žive teže. — Prašiči sremski so dosegli 9 din, domači prašiči pa 8 do 9 din, pršutarji 7 do 8.50 din za 1 kg žive teže. Konji so se prodajali od 500 din do 3.500 din po kakovosti, prašički za rejo 140 do 240 din za glavo. Na sejmu je bilo prignanih 50 volov (prodanih 26), 26 krav (12), 14 telet (11), 62 konj (50), in 121 prašičkov (22).

g Na semnji dan v Mariboru 14. septembra so se cene sukale tako-le: debeli voli 4.50 do 5.75 din, poldebili voli 3.75 do 5 din, vozni voli 3.50 do 4.50 din, bikji za zakol 3.50 do 4.50 din, klavne krave debele 3.75 do 4.80 din, krave klobasarice 2.20 do 3.15 din, plemenske krave 3.20 do 4 din, molzne krave 3.25 do 4 din, mlada živina 3.70 do 5 din, teleta 4.50 do 6 din za 1 kg žive teže. Prignanih je bilo vsega 718 glav, prodanih pa od tega 437 glav.

g Na svinjskem sejmu v Mariboru dne 13. septembra so imeli prašiči za rejo tole ceno: 5 do 6 tednov stari 90 do 100 din glava, 7 do 9 tednov stari 100 do 120 din, 3 do 4 mesece stari 140 do 170 din, 5 do 7 mesecev stari 215 do 340 din, 8 do 10 mesecev stari 350 do 440 din, 1 leto stari 650 do 740 din glava. Kg žive teže se je plačeval po 6 do 7.50

din, kg mrtve teže pa 9 do 11 din. Pripeljanih je bilo na sejmu 300 repov, prodanih pa je bilo samo 79.

g Na sejmu v Kranju dne 13. sept. so plačevali živino po sledečih cenah: voli I. 6.50 din, II. 6 din, III. vrste 5.50 din; telice I. 6.50 din, telice II. 6 din, telice III. vrste 5.50 din; krave I. 5.50 din, krave II. 5 din, krave III. vrste 4.50 din; teleta 7.50 do 8 din; prašiči špeharji 9 din, pršutarji 8 din za 1 kg žive teže.

g Sejmsko poročilo iz Murske Sobote za mesec avgust. Cene živini so se gibale takole: voli I. vrste 6 din, voli II. vrste 4—5 din, voli III. vrste 3.50 din za 1 kg žive teže. Krave I. vrste 5.50 din, krave II. vrste 3 din; telice I. vrste 5 din, telice II. vrste 4 din, telice III. vrste 3.50; teleta I. vrste 6—6.50 din, teleta II. vrste 4—5 din; prašiči špeharji 9—9.50 din, pršutarji 8—9 din za 1 kg žive teže.

## CENE

g Kmetijski pridelki. Na ljubljanskem trgu je veljala na dan 15. septembra: pšenica 250 din (100 kg), ječmen 175 din, rž 195 din, oves 170 din, koruza 160 din, fižol 220 din, krompir 90 din; seno 45 din, slama 30 din za 100 kg. Sadje: jabolka I. 5 din, jabolka II. 3 din, jabolka III. vrste 2 din; hruške I. 8 din, hruške II. 5 din, hruške III. vrste 3 din; češplje sveže I. 6 din, češplje II. 4 din, češplje III. vrste 3.75 din za 1 kg; grozdje 5 do 10 din 1 kg.

## RAZNO

Žalec, 18. sept. Po poročilu hmeljar-ske zadruga se je v hmeljski kupčiji zadnjih par dni pokazala večja napetost. Povprašujejo po vseh vrstah hmelja, zlasti po boljšem in najboljšem blagu. Tudi slabše blago je doseglo sporazumno boljše cene. Tako so plačevali 18. sept. za najboljše blago 25 do 25.50 din, za izvrstno 24 do 25, za srednje dobro 25 do 24, za srednje 22 do 23, za slabo srednje 18 do 22, za slabše do 18 din za kg. Tendenca je prav živahna in čvrsta in za večje partije prvovrstna. Blago se je nudilo tudi po 26 din za kg. Prodanih je doslej iz prve roke okrog 70% pridelka. Popustljivost hmeljarjev je prenehala in so večje količine blaga le še v čvrstih rokah.

## PRAVNI NASVETI

**Posledice nepremišljene pravde. F. N.** — Sosed je preoral svojo parcelo, ki je bila kos nekdanje gmajne. Čez to parcelo ste smeli hoditi, le v času, ko še ni bila trava pokošena pa ne. Ker se vam je zdelo, da vas preoran travnik ovira v že priposestovani pravici poti, zato ste sosedu tožili, vendar pravdo na licu mesta zgubili, ne da bi bile zaslišane vaše priče. Čudno se vam to zdi, ker poprej, ko ste sosedu radi tega klicali na pečat k sodišču, je sodnik rekel, da mora sosed odnehati; vi pa, če imate priče, pa lahko tožite. Pri vsakem sporu je treba poslušati obe strani, pri zemljišnih služnostih pa je tudi še potrebno, da se ogleda v naravi, kaj trdi ena in kaj druga stran. Najbrže se je pri ogledu v naravi ugotovilo, da do sporne sosedove parcele in od te naprej sploh ne pelje nobena vidna pot, torej da ste doslej hodili tam preko travnika kjer ste pač hoteli. Pri takem položaju je moralo sodišče pritrditi sosedu, da je smel travnik preorati in da vam s tem ni kratil dosedanje pravice, ko vam je ob robu travnika pustil potrebno pot. Ker ste imeli v pravdi odvetnika, se z njim posvetujte, ali kaže vložiti priziv ali ne. V takih, gospodarsko tako malo pomembnih stvarih, kjer ni morebitna škoda radi nove smeri poti v nobenem razmerju s pravnimi in komisijjskimi stroški, ki jih mora stranka, ki bo zgubila, končno plačati, načeloma svetujemo, da se pameten gospodar sploh ne poda v pravdo. Če pa je pravda v teku, naj gleda, da jo s sprejemljivo poravnavo čim prej konča, zato da ne bi morda par let moral garati samo za stroške.

**F. S. R.** Po pok. možu ste podedovali hišo z vrtom, ki jo pa morate po svoji smrti izročiti enemu izmed petih otrok. Hočete napraviti »vknjižbo« in oporoko tako, da bo sin — prevzemnik šele po vaši smrti moral plačati prepis. Vprašate, če že odpravljena hčerka lahko tako vknjižbo ovrže? — Ne vemo, kakšno vknjižbo si zamišljate, da ne bi bilo treba takoj plačati prepisa. Če hočete sebi stroške prepisa prihraniti, vam pač svetujemo, da napravite jasno oporoko, kako naj si otroci po vaši smrti vaše premoženje razdele. V oporoki tudi navedite, koliko je že odpravljena hčerka dobila in zakaj ji sedaj nič ne zapuščate. Če je odpravljena hčerka že toliko prejela, kolikor znaša njen dolžni delež, potem ne bo mogla nič več zahtevati, sicer bi imela pravico zahtevati dopolnitev dolžnega deleža. Po vaši smrti se bo vršila zapuščinska razprava in bo sodišče izdalo prisojilno listino, na temelju katere se bodo vršile potrebne vknjižbe.

**Kazen vsled nepravilne vožnje. P. K. T.** Kaznovani ste bili na 1 dan zavora, ker ste vozili s kolesom po levi strani ceste. Vprašate, kaj vam je za napraviti, ker bolujete na epilepsiji? — Najbrž ste bili prvotno ob-

sojeni na plačilo denarne kazni in se je ta, ker ni bila izfirijiva, spremenila v zaporno kazen. Če torej nočete sedeti plačati pravčasno denarno kazen: Od vas zatrjevaava bolezen: epilepsija vas pa ne more obvarovati zavora. Če se celo sami upa'e s tako boleznijo kolesariti, ne bo za vas nevarno, če en dan lepo mirno ležite v zaporu.

**Strešni držaj za sneg. L. D. L.** Sosed zahteva od vas, da napravite na strehi držaje za sneg. Hiša je že stara in po vašem mnenju ne bi streha zdržala večje obtežbe s snegom. Sosedu ste rekli, da boste napravili držaje na strehi le, če se sosed zaveže, da vam povrne škodo, ki bi jo utrpeli, če bi se streha zrušila, sosed pa odklanja vsako odgovornost za škodo. — Gre za to, ali je vaša streha sploh že imela držaje na strehi ali ne. Če stoji streha že 30 let tako kot sedaj, brez držajev, da je pozimi sneg nemoteno zdrsal po strehi na tla in pri tem tudi sosedu oviral pot, potem ste si za svojo hišo že priposestovali služnostno pravico, da sneg nemoteno zdrsi tudi na sosedov svet. Zaradi tega vas sosed ne bo mogel prisiliti k napravi držajev na strehi.

**Pot čez sadni vrt. I. Z. G.** Sosed je kupil pred nekaj leti ob vašem posestvu staro zapuščeno hišo, ki je oddaljena le 5 m od vaške poti. Sedaj hoče hišo popraviti in bi rad zvozil ves potrebni material čez vaš vrt, in ne po vaški poti, češ da so tudi njegovi posestni predniki vozili čez vaš vrt. — Sosed ima pač iste pravice kakor njegovi posestni predniki. Če so ti skozi 30 let brez prošnje vozili čez vaš vrt gnoj na svojo njivo, z njive pa domov pridelke, potem so si služnostno pravico za take gospodarske vožnje za to njivo priposestovali. Vožnja opeke, gramoza, lesa itd., kar se potrebuje za popravilo hiše, so pa popolnoma druge vožnje kot gospodarske vožnje za njivo in mu jih lahko prepoveste, saj ima vaško pot za to. Če pa so posestni predniki vas veelej prosili za vožnjo čez vrt, potem pa niso mogli niti zase niti za svoje naslednike priposestovati nobene služnostne pravice.

**Sporna stelja. P. J. N. L.** — Na dražbi ste kupili steljo za nastelj na pašniku. Prodajalec-lastnik vam je pokazal mejo in ste steljo tako kosili. Mejaš sosednega pašnika pa je trdil, da ste pokosili steljo na njegovem in je pokošeno steljo spravil za sebe. Sedaj nimate stelje niti denarja. — Svetujemo vam, da zadevo prijavite orožnikom. Morda bo mejaš na ta način najpreje vrnil neopravičeno odvzeto steljo. Če pa taka ovadba ne bi pomagala, boste morali mejaša tožiti na povračilo stelje odnosno na plačilo odškodnine za steljo. Preden pa to pravdo začnete, vprašajte prodajalca, če vam je prodano steljo prav pokazal in ga opozorite, da odgovarja vam za vso škodo, (pravdna stroške), če bi se izkazalo, da pokazana meja ni bila prava in je stelja res mejaševa.