

Gospodar in gospodinja

LETO 1939

15. FEBRUARJA

STEV. 7

Cvetožer

K najhujšim zajedavcem na jablanah prišvetamo tudi cvetožera, ki naredi zlasti po nekaterih predelih naše banovine vsako leto milijonsko škodo.

Ko se jamejo namreč jablane razcvitati, opazimo, da se mnogo cvetov ne odpre in da cvetni venec porjavi, kakor bi bil osmojen. Ako tak cvet previdno odpremo, najdemo na dnu čašiče bledorožnatega črvička. Prašnikov in pestičev, ki so bistveni deli cveta, pa ni nikjer. Izjedel jih je črviček in s tem uničil cvet, a da bomo videli, odkod je prišla na nadloga v cvet, opazujemo črvičkat še nadalje.

V istem času, ko se zdravi cvet oplodi, črviček v cvetu, ki ga je pokvaril, doraste ter se kar v cvetu na dnu čaše zabubi. V dveh tednih se izmota iz bube majčken hrošček rilčkar. Čez vse poletje leta hrošček po sadovnjakih in objeda nežne lističe po jablanah. S tem pa ne naredi kake imena vredne škode. Proti koncu poletja si poišče primerno skrivališče, najrajši v kaki razpoki v lubju starejšega sadnega drevja in ondi na varnem prespi vsó jesen in dolgo zimo. Šele aprila meseca, ko se jame cvetno brstje na jablanah razvijati, prileze na dan in obletava brstnate jablane ter polaga posamezna jajčeca v jamico, ki jo zvrta v cvetni brst, ko je še zaprt. Vsaka cvetožerova samica zleže na ta način okoli 50 jajčec in pokvari s tem 50 cvetov. V osmih dneh se izleže iz jajčeca ličinka, ki se takoj zavrti v cvet in začne zajedati prašnice in pestiče. Razvija se prav hitro in je dorasla že v 2—4 tednih, kakor je pač vreme bolj ali manj ugodno.

Koder se cvetožer močno razmnoži, uniči včasih polovico in še več cvetja. Najbolj so prizadete rano cvetoče sorte. Tudi v sortah se dobro spozna, ker so mu nekatere mnogo ljubše nego druge. Največjo škodo prizadene tedaj, ako med cvetjem nastane trajno slabo vreme in se cvetje počasi razvija. V takem primeru ima čas, da cvet, v katerem živi, docela uniči. Nasprotno pa se ga jablane same uspešno branijo, ako je med cvetjem toplo, sončno vreme, da se razvoj in

oplodba cvetja izvršita čim hitreje. Cveti, ki so sicer zaleženi, se tako hitro razvijajo, da se odpro, preden se more črviček izleči ali kaj prida razjesti prašnikov in pestičev. Ko je pa cvet odprt, je rešen, kajti ličinka ne prenese sončnih žarkov, se zvali na tla in pogine preden je dorasla in se mogla zabubiti.

Obramba pred nobenim drugim zajedavcem ni tako težka kakor pred cvetožerom. Saj ne moremo ne zalegi (črvičkom) po cvetlju, niti hrošču uspešno do živega. Največ tega škodljivca je po zanemarjenih sadovnjakih, kjer ima dovolj ugodnih skrivališč in prezimovališč. Od ondot ogroža potem tudi oskrbovane in dobro negovane sadovnjake. Ne smemo namreč pozabiti, da hrošček leta in mu nikakor ne moremo zabraniti, da ne bi zalegal tudi po obdelanih vrtovih.

Prvo in dosti uspešno bi se nadloge vsaj deloma iznebili, ko bi drugi temeljito snazili in vsaj debela in debelejša veje v živo obdelali s kakih učinkovitim sredstvom (žvepleno-apnena brozga v 15—20% raztopini = na 100 litrov vode 15—20 litrov žvepleno-apnene brozge, drevesni karbolinej v 6—8% raztopini = na 100 litrov vode 6 do osem litrov drevesnega karbolineja). Seveda je treba, da to opravijo brez izjeme vsi sadjarji, če naj je učinek kolikor toliko ugoden in uspešen.

Precej hroščkov bi pokončali, ako bi jih zgodaj spomladí, ko se naredi toplejše vreme in zlezejo iz skrivališč, toda preden začno zalegati, ob jutranjih urah otresali z drevja v nastavljenih plahte ter sežigali. Hroščki imajo namreč to lastnost, da takoj popadajo na tla, ako nagloma stresemo drevo ali tudi posamezno vejo. To dosežemo, ako s primernim lesenim batom udarimo po deblu ali po veji.

Nekaj dosežemo tudi na ta način, da začetek septembra temeljito osnažena debela opašemo s povesmí slame, čez katere privežemo trd papir. V taka skrivališča se hroščep prav rad stisne. Sredi marca meseca je treba take pasti pobrati in sežgati.

Še enkrat pa poudarjamo, da bodo ti ukrepi le tedaj kaj zalegli, ako jih bodo upoštevali vsi sadjarji.

V novejšem času so dohnali, da ima pravilno škropljenje sadnega drevja tik pred cvetjem z 2% bordoško brozgo ali s 6 do 10% žvepleno-aprno brozgo tudi na cvetožera zelo ugoden učinek, ako dodamo 100 litrom enemu izmed imenovanih dveh škropiv še 6 litrov miksdrina. To sredstvo (miksdriin namreč) je neke vrste drevesni karbonilej, ki ima pa to lastnost, da se da prav ugodno mešati z bordoško in z žvepleno-aprno brozgo, kar bi z drugimi drevesnimi karbonileji (arborin, dendrin, neodendrin) ne smeli storiti.

Letos se nam obeta dobra sadna letina. Zato nujno priporočamo vsem sadjarjem, da obdelajo sadno drevje (vsaj jablane) pred cvetjem z 2% bordoško ali pa s 6—10% žvepleno-aprno brozgo z dodatkom 6 l miksdrina na 100 litrov za škropljenje pripravljene brozge.

Da ne bo nihče v dvomu ali zadregi, kako se tako škropivo priredi, naj podamo kratko, pa točno navodilo.

1. 2% bordoška brozga z dodatkom miksdrina: Najprej odtehtamo 3 kg

gašenega apna in ga raztopimo v 50 litrih vode. V drugi posodi raztopimo 2 kg modre galice tudi v 50 litrih vode. To raztopino vlivamo med neprestanim mešanjem v apneni belež. Tako imamo 100 litrov bakreno-apnene ali bordoške brozge. Sedaj dodamo še 6 litrov miksdrina, pa je škropivo gotovo. Porabiti se mora takoj, ker se sicer pokvari. Med škropljenjem je treba škropivo večkrat premešati.

2. Prilčno enako učinkuje 6—10% žvepleno-apnena brozga z dodatkom miksdrina. Škropivo pripravimo takole: Najprej zmešamo 6 litrov miksdrina v 100 litrih vode. Potem pa prilijemo še 60—10 litrov temeljne žvepleno-apnene brozge (z 20° Bè) ter vse skupaj dobro premešamo. Tudi to škropivo moramo porabiti čimprej, da ne izgubi učinkovitosti.

Še enkrat pripominjamo, da ste ti dve škropivi (ena ali druga- kar je komu bolj pri rokah) najbolj učinkoviti, ako škropimo z njimi tik preden se začne cvetno brstje razprezati. Posamezni cveti se še ne smejo videti. Ko drevje ozele, ni s temi škropivi ne smeli obdelavati drevja, ker bi listje ožgali.

Kdor bo škropil z enim teh dveh škropil pred cvetjem, mu ni treba zimskega škropljenja. — H.

Čas valjenja najvažnejša doba za gospodinjo

Nadaljevanje.

Oskrbite si vendar za marec ali april plemenskih jajec za valjenje od prvovrstnih kokoši! Le iz takih jajec boste dobile piščance, ki vam dorastejo v plemenite peteline in v dobre in prav dobre jarčice, ozir. poznejše kokoši. Banovina vam gre pri tem na roko na ta način, da kupuje jajca od rejskih središč, kjer imajo prvovrstne kokoši in peteline in jih oddaja po nizki ceni kmetovalcem, ki se potem običine priglasé za to. Bodite, gospodinje modre in storite tudi ve ta korak, ki je lahak in vam more samo koristiti!

Če pa imate, cenj. gospodinja, naročena dobyra valilna jajca bodisi od banovine ali od kakega rejskega središča, ki jih je v naši banovini blizu 40 ali od kakega drugega kokošjerejca in obljubljena za določen čas, recimo za 15. marec ali 1. april ali 20. april, moraš seveda skrbeti, da boš imela za dotični dan pripravljeno dobro kokljo, ki ti bo jajca izvalila. Mnogo stotin jajec gre v nič ravno zato, ker ni ob pravem

času na razpolago dobrih kokelj. Če nimate upanja, da bi dobile za ta čas prostovoljnih kokelj— valilk, jih pa prisilite nekaj komadov umetno, da pač ne pridete pri valjenju v zadrego in škodo. Pričeti pa morate z umetnim valjenjem vsaj 6 do 7 dni pred dohodom valilnih jajec. Kokošim, ki jih navajate s silo na sedenje (kvočenje), dajte vsaki dan po enkrat ob isti uri jesti in piti (žito in vodo), pa ne preblizu gnezda, da se lahko očedijo v primerni razdalji. Kadar se vrne kokoš po polurnem odmoru sama nazaj v gnezdo, takrat ste lahko brez skrbi — sedela bo stanovitno na jajcih. Mimogrede omenim, da še rajše nego štajerke kovčijo in vale težje rdeče rodajlendke; h kovčenju lahko prisilite tudi puro, ki vali 20 in več jajec, pa tudi kapun se ne brani te službe. Tako ravnaj, če imaš za valjenje pripravljenih samo kakih 20 ali 30 do 40 jajec, torej za 2 do 3 koklje. Če bi pa želela dobiti več piškov — za 30 bodočih dobrih kur jajc

jaric moraš nasaditi najmanj 150 jajec! — potem boš le težko izhajala brez pomoči valilnega stroja.

Pri nas redimo razmeroma premalo kokoši. Na srednjih kmetijah s 4 do 5 ha zemlje, bi morali imeti po 40 do 50 kokoši, če pridelujejo kaj več žita; na večjem posestvu, 8 do 10 ha zemlje, bi moralo biti 60 do 70 kur, na kmetiji z 2 do 3 ha pa naj bi redili 20 do 25 jajčaric. Če bi naše gospodinjne izpeljale to pravilo in redile povsodi le prvovrstne živali-nesnice, kako krasen dohodek bi prihajal zlasti pozimi iz kurnic v njihove blagajne! Treba je pa vsako leto odstraniti polovico kurje družine vsled starosti ali slabe nesenosti in jo nadomestiti z novimi jarčicami. Pri stalnem številu 50 kokoši-nesnic je treba vsako leto najmanj 25 do 30 novih jarčic. To je pa z navadnim, naravnim valjenjem, s pomočjo pravih kokelj v marcu ali aprilu le težavno doseči, pri večjem številu željenih jarčic pa domala nemogoče. Za take prilike vam nudi **valilni stroj** izvrstno pomoč. Zato bi bilo le v interesu naše slovenske in vse jugoslovanske kokošjereje, ko bi raje danes nego jutri uresničili realizirane načelo: **V svrhu zgodnje izvalitve naših kokoši-jajčaric v vsako občino valilni stroj za 200 ali 400 ali 600 ali 800 ali več jajec, kakor je pač potrebno, ali pa tudi več valilnih strojev!** Tako ravnajo po Nemškem, po Češkem, na Angleškem, v Zedinjenih državah sev. Amerike in po drugih kmetijsko-naprednih državah.

Da dobite za valjenj eres dobra jajca, vzemite že zdaj v februarju iz svoje kurje črede nekaj najboljših nosnic, jim pridružite prvovrstnega petelina, ki ni s kokošmi v krvnem sorodstvu in držite to plemensko družino ločeno od osta-

lih kokoši v posebnem, ograjenem prostoru, v katerem pa mora biti dovolj sonca, prostora za gibanje in pravilna hrana (zelenje in beljakovinska piča!); na tem prostoru imejte plemensko družino do konca valilne sezone (do srede maja). Enemu petelinu dajte največ 12 do 15 kur. — Če ste dali večje število dobrih jajec valit v trajno vališče n. pr. v Groblje pri Domžalah (Društveni dom) ali v Št. Vid nad Ljubljano (Zavod sv. Stanislava) ali tvrdka »Nikoč, Št. Vid nad Ljubljano ali kam drugam, morate teden pred izvalitvijo piškov pričeti s pripravo naravne koklje ali pure ali kapuna, ki naj vam vodijo izvaljene piščance. Živalim, ki ste jih umetno prisilili za valjenje, podtaknite po noči prav mirno in previdno iz strojnega vališča dobljene piščance. Dobro je če pripravite kako žival več za vodenje piškov, da ne pridete v stisko, če bi se kaka kura kujala in ne hotela voditi tujih otrok. Pri večjem številu piškov je pa to bolj sitna reč; v tem slučaju, če imate čez 50 piškov, pa vam bolje kaže, če si preskrbite umetno kokljo, preprosto pripravo iz lesa ali pa iz železne pločevine. Prvo segrevamo s toplo vodo (menjajmo 2 krat na dan) ali pa s svetilko na petrolej, drugo pa s koksom ali briketi ali pa z elektriko. Društvo »Rejec malih živalic — Ljubljana, Karunova ulica 10, vam pove, kako so narejene take umetne koklje, da si jih daste sami napraviti ali pa, da jih naročite že izdelane. Električno umetno kokljo pa sem videl prav praktično izdelano pri elektrotehničnem podjetniku Jos. Markežu na Jesenicah; dobi se za 50, 100, 150 in več piščancev. — Kdor hoče v večji meri in številu valiti in vzgajati piške za meso ali za bodoče nesnice, ne more izlepa mimo umetnega valilnika in umetne koklje. — ovfr,

Gospodarska navodila za februar

V vinogradu bo meseca februarja in v začetku marca že več opravil, kakor jih je bilo januarja. Ako še nismo rigolali, bo treba to delo opraviti, prevažati zemljo in razvažati gnoj. Če bo vreme ugodno, bomo izvršili že tudi prva spomladanska dela, kakor postavljali kolje in opravili prvo kop, ako nismo vinograda globoko prekopali že jeseni.

Z rezjo vinske trte se pa ne bomo preagnili. Saj ne vemo, kaj nam vreme še prinese. Na sedanje milo ozračje se ni zagnesti; lahko dobimo še v teku tega meseca

občuten mraz po pogovoru: »Svef' Matija led razbija — če ga ni, ga pa nar'di.« Kdo nam jamči, da nam občutljiva očesa na obrezanih trsih ne bodo trpela zaradi mraza, če trtje prezgodaj obrežemo. Zato bomo lepo počakali do konca februarja.

Ako ne bo na trsju še kakšne posebne kvare (do sedaj je rozgovje na trsih dobro prezimilo), bomo letos rezali normaino. Z rezjo bomo začeli pri starejših trtah, končali pri mladih. Lani posajeno trsje, ki smo ga jeseni zagnili, bomo pred rezjo odgnili. Nepravilno bi delal, kdor bi re-

zal brez ozira na sorto in podlago vse trsje enako, toda pri mešanih nasadih se skoraj ne bo dalo drugače. Iz tega je razvidno, kako prav je trsje urejeno po sortah saditi in tako nasajen vinograd rezati sortam primerno; kakor najbolj ustreza rodovitnosti sorte, zorenju grozdja in moči posameznega trsa. Zlasti pri obeh načinih rezi je treba upoštevati, da naj bo bodisi rez na reznike škratko) ali rez na šparvne (dolgo) prilagodena moči trsa, sorti in podlagi, na kateri je sorta cepljena. Če se po teh pravilih ne ravnamo, škodujemo rodovitnosti, oslabimo trto in ne dosežemo primerne kakovosti pridelka.

Hkrati z rezjo odstranimo s trsov skorjjo, ki se je pričela luščiti, in vse štrclje, ki so morda ostali od prejšnjih rezi, da odstranimo legla škodljivcev. Tudi rosne korenine moramo odstraniti, če jih še nismo pri zimski kopji, da se premočno ne razvijejo na škodo glavnih trsnih korenin. Pri postavljanju kolja skrbimo, da bo lepo v vrstah, da bo imel vinograd lepše lice in da bodo posamezni trsi dobivali zadosti zraka in svetlobe. Glejmo tudi, da bomo imeli na isti parceli enotno kolje, ne pa nekaj starega, nekaj pa novega. Da je zaradi trpežnosti treba sveže kolje napojiti v 5% raztopini, ve pač sleherni vinogradnik. Le na to opozarjamo, da s karbolinejem prepojeno kolje eno leto ne sme v vinograd, razen za mlado, še nerodovitno trsje.

V vinski kleti bomo morali najkasneje v tem mesecu vino prvič pretočiti, ako ga še nismo. To pa zaradi tega, ker bi se zaradi višje toplote lahko pričele razkrajati drože in se v vinih dvigati, kar bi po-

vzročilo močnost. Glede pretakanja smo dali glavna navodila že v prejšnjih mesecih — veljajo tudi za sedanje pretakanje.

Ko se toplota dvigne tako, da doseže okrog 10° C, kakor je za klet primerno, je treba skrbeti, da se klet dobro prezrači, ker je nad vse važno, da imamo v kleti čist in svež zrak. Prav tako moramo skrbeti, da bodo šodi stalno polni in da bo v kleti in okrog sodov vse snažno in čisto.

Na sadnem vrtnu bo dosti dela, če bo vreme dopuščalo; obrezovali in snažili bomo drevje, ga gnojili in škropili z drevesnimi karbolineji. Prav tako bomo — če smo se namenili — začeli s pomlajevanjem. Sedaj je tudi čas za kuhanje žvepleno apnene brozge, da bo na razpolago za pomladansko in poletno škropljenje. Ta brozga mora imeti vsaj 20° gostote po izenačenju. Kako jo skuhamo? Vzamemo 20 kg drobno zmletga žvepla in 9 kg negaženega apna, oboje zmešano z vodo, da postane zmes kakor kaša, temu pa dolijemo 100 litrov vode, zakurimo pod kotlom in med kuhanjem dobro mešamo. Brozga naj vse tričetrt ure, izhlapelo vodo je treba sproti nadomestiti z novo. Skuhano brozgo precedimo in shranimo v dobro zaprti posodi, da ne pride do nje zrak, ki povzroči njen razkroj (smrad po gnilih jajcih) in jo uniči.

Preskrbimo si tudi zadosti cepilne smole in maže za drevesne rane. Kako si to oboje pridelamo, smo povedali že zadnjič. Če je v sadni shrambi še kak pecelj, skrbimo, da bo v njej vedno primerno nizka temperatura in dovolj značne vlage. Če je pa shramba prazna, jo dobro zažveplajmo in prezračimo, da zamorimo plesen in druge glivice, ki storijo, da je shramba zaduhla.

V KRALJESTVU GOSPODINJE

Naši mali

Ruda

Ruda je bil sin bogatih staršev. Njegov oče je bil tovarnar, o katerem so ljudje govorili, da ima denarja na kupe in da mu gre vse po sreči, kakor se obrne. Seveda je bil veljaven človek, mož, čigar beseda je nekaj zalegla. Preden je prišel Ruda v šolo, so nas na šoli že vnaprej strašili: »To bo revež, kdor ga dobi v razred. Sin takega bogataša, kaj pa mislite! Saj ga še krivo pogledati ne smete, pa že privihra oče nate.«

No, fant je res prišel v šolo. Pripeljal ga je oče sam in ga izročil učiteljici. »Le strogo ga držite,« je naročil. »Fant se mora zgodaj na delo navaditi. Tudi jaz sem moral vse življenje delati, sicer bi bil danes berač. In še posebej: nikakih izjem, prosim. Fant ne sme vedeti, da mu je z rožicami poslano. Ali prav za prav: Vedeti že sme, samo zavdati se tega ne sme.« Prijazno je stisnil učiteljici roko, lepo pozdravil in odšel.

Tako je Ruda postal učenec in po šoli je završalo: bogati Ruda hodi v šolo. No, pa nismo nič kaj preveč čutili, da je to bogati Ruda. Oblečen je bil sicer vedno snaž-

no, to že, tudi obleka je bila vedno iz bolj-žega blaga, tudi šolske potrebščine je imel vse v redu in je bil dobro založen z njimi, ampak sicer se ni kaj prida ločil od ostalih učencev in učenk. Za malico je nosil v šolo navadno le kos kruha, kvečjemu še jabolko ali hruško zraven, drugega pa nič. Tudi z denarjem ni prav nič šaril okoli, kakor bi to človek od sina takega bogataša pričakoval. Nasprotno, še prav težko je bilo včasih dobiti zanj tiste bore dinarje za to ali ono šolsko potrebščino, ki jo je bilo treba plačati. Vedno je nosil v žepu majhno denarnico in iz nje je plačeval svoje šolske dolgove. Na dobre rede je bil pa kakor volk. Če je učiteljica v domači nalogi zapisala samo vidi, namesto reda, mu je šlo skoraj na jok in milo je prosil, naj vendar dá pravi, resnični red. Nekoč so se mu ob takem redovanju brez redov udrle solze. »I no, kaj pa je tako hudega?« ga vpraša učiteljica. In tedaj se je izpovedal: »Veste, za vsak dober red dobim od očeta dinar. S tem zasluženim denarjem pa moram sam plačevati vse, kar za šolo rabim: zvezke, peresa in svinčnike. Oče pravi, da si moram vse to že sam prisluziti. Če pa vi redov ne dajete, kako naj si jaz dinarje zaslužim.« Učiteljica je zdaj razumela fantov pohlep po redih in je posej tudi domače naloge redovala, da je Ruda lahko za zvezke zaslužil in mu je še kak dinar ostal, da je lahko v sili tudi svojemu revnemu tovarišu priiskočil na pomoč. Zakaj skop pa Ruda ni bil. Pri vsej pridnosti, ki jo je moral razvijati, da je prišel do dinarjev, jih vendarle ni stiskal in njegova denarnica je bila navadno prazna, ker je vse razdal. Pač pa je skrbel, da je imel vedno za sproti, le včasih je ostajal na dolgu, ki ga je pa vselej s pridnostjo prav kmalu poravnal.

Danes je iz malega Rudeta postal že gospod Ruda, ki ima svoje lastno posestvo, katero modro upravlja. Priden in skrben je, prav nič podoben sinčkom bogatih staršev, kakršnih srečavamo toliko po naši zemlji, ki mislijo, da morajo vse zapraviti, kar jim je oče zapustil. Čeprav mu ni treba, vendar dela redno svojih deset do dvanaest ur dnevno in le ob nedeljah si privoščiti potreben oddih. Toda revežem rad daje in je resničen oče svoje okolice. Rad se pobaha s svojimi očetom in pametno vzgojo, ki jo je v mladosti užival. »Tisto pravilo, da sem si moral že prav zmlada sam služiti denar za svoje potrebščine, je bila največja dota, ki mi jo je oče zapustil. Tako sem že v tistih letih spoznal vrednost denarja, vedel sem,

koliko truda je treba, da si ga pridobiš in tako sem se navadil dela in varčevanja. Če bi bil pa oče pustil, da bi bil samo užival sadove njegovega dela, bi bil najbrž postal tudi jaz, kakršnih je toliko otrok bogatih staršev: len zapraviljivec. Zato bi vsakemu očetu priporočil, naj že zmlada dá otroku nekaj denarja v roke in mu pusti, da sam istega upravlja. Tako se bo otrok že v teh letih naučil modrega gospodarstva in mu pozneje v življenju ne bo delalo velikih preglavic. Kar se pa tiče revežev, je pa stvar taka: Kdor varčuje, rad tudi bližnjemu od svojega blagostanja daje. Kdor pa hoče vse sam zase imeti in uživati, mu za bližnjega zmanjka.«

Ha.

Zimsko cvetje

Prazni in pusti so naši domovi pozimi, ker pogrešamo v njih cvetja. Temu pa z malenkostnim trudom prav lahko odpomo-remo.

Nič drugega nam ni potreba, kot vzeti nož v roke in narezati vejice onih grmičev, ki cvetejo v zgodnji pomladi, pred ozelenitvijo, tako na primer rumeni dren, snežno bela trnojica ali črni trn, češljika ali rebuljica, potem vse naše koščičasto sadje, kot češnja, sliva, breskev in marelica. Posebno lepa in skoraj najhvaležnejša pa je forzitija, ta razvije v najkrajšem času svoje sončno rumene cvete, ki so res v okras vsake sobe.

Pri izbiranju in rezanju vejic moramo posebno paziti, da vzamemo le one šibice, ki imajo največ cvetnih popkov. Te potem, če so zmrzli, počasi odtajamo, tako, da jih prenašamo v vedno toplejše prostore. Vsako vejico odrežemo čim gladkeje, tik pod zadnjim očesom ter jo vlaknemo v posodo z nepremrzlo vodo, v katero smo dali malo oglja ali pa ččepec soli, da se voda prehitro ne usmrdi. Vazo sedaj postavimo v bližino peči, in omaro ali na drug topel, a ne prevroč prostor. Čez štirinajst dni ali tri tedne se prično počasi odpirati nabrekli cvetni popki v veliko veselje družine.

Če pa hočemo čas še skrajšati, lahko napravimo par kopeli, to se pravi, da položimo vejice v toplo, a ne prevročo vodo za 20 do 30 minut. Že cvetoče vejice postavimo na hladnejši prostor, kjer bodo dalj časa cvetele. Vode ne smemo menjati, ampak jo le dolivamo, v kolikor je izhlapela. S temi poskusi lahko pričnemo že na dan sv. Barbare (4. decembra), tako imamo cvetje že o božiču. Čim kasneje pa režemo vejice, tem prej se odpro, pa tudi njih cvetje je lepše in bujnejše.

KUHINJA

Poparjene zdrabove žličnike. Dve žemljici zrežem na majhne kocke ter jih zmešam s četrt litrom zdroba. V kozici razbelim 10 dkg suhe, na kocke rezane suhe slanine s prdadkom seseklanega zelenega peteršilja. S tem zabelim žemljice in zdrob. Takoj tudi polijem mešanico z zajemačo vrele juhe. Ko zdrob juho popije, dodam zakuhi dvojje raztepenih jajc, dobro zmešam in zakuham žličnike na juhi. Če mi primanjkuje juhe, jih zakuham na osoljeni vreli vodi. Žličnike kuham v obilni tekočini in dobro pokrite. Kuhane odstavim in jih pustim še nekaj minut pokrite stati.

Zmečan krompir kot solata. Krompir olupim, operem in pristavim le s toliko vode, da ga ta pokriva. Med kuhanjem krompir osolim. Kuhanega odcedim in prav dobro zmešam in stlačim. Še gorak krompir zabelim z oljem in kisom ter dobro zmešam. Krompir naložim v obliki kopice v skledo. Okrog krompirja pa naložim kupčke napravljenega motovilca, med te kupčke pa menjaje, na koščke zrezana trdo kuhana jajca, osnaženih sardel in rdeče pese.

Leča kot solata. V slani vodi kuhano lečo odcedim in ohladim. Ohlajeno zabelim z oljem in kisom. Površino potreseš z nadrobno seseklanimi jajci, pomešanimi s seseklanim drobnjakom. Lahko pa tudi z zri-bano črno redkvičo.

Ocvrte pustne miške. V globok lonec zlijem tri osminke litra mlačnega mleka, ga malo osolim in pridenem 6 dkg sladkorja, 6 dkg surovega masla, žlice ruma, dva rumenjaka in eno celo jajce. To vse prav dobro ošvrkljam, nakar dodam shajan kvašček, ki sem ga naredila iz 4 dkg kvasa, nekaj žlic mleka in žličke sladkorja. Nazadnje primešam poldrug liter moke, to testo prav dobro stepem. Lonec s testom postavim na gorko, da testo vzide. Vzhajano testo zajemamo z žlico kot žličnike in jih devam v razbeljeno mast ali mešanico kuhanega masla in masti. Te miške na obeh straneh lepo ocvrem. Ocvrte potreseš s sladkorjem. Med mast vlijem žlico ruma, zato da žličniki ne verkaajo preveč maščobe vase.

Dobra špehovka. Kvašček iz 2 dkg kvasa, dveh žlic mleka in žličke sladkorja postavim na toplo, da kvašček vzide. Na liter moke, ki jo imam v segreti skledi, zlijem mešanico: četrt litra toplega mleka, za oreh surovega masla, malo soli, eno celo jajce in shajan kvas. Najprej testo dobro zmešam, potem pa prav temeljito stepem. Ko testo

vzide, ga razvaljam za pol preta na debelo in pomazem z nadevom, ki sem ga napravila iz 10 do 14 dkg svinjske masti (najboljša je sveža), ki jo vmešam z dvema rumenjaka in ščepom cimeta. Površino potreseš z žlico sladkorja in pestjo drobtin. Testo narahlo zvijem, denem v pomazano kozico, pustim, da vzide, nakar pomazano z jajcem v pečici spečem. Pečeno potreseš s sladkorjem.

Svinjski zrezki. Koščke svinjskega mesa potolčem, nasolim, popopram in potreseš s kumno ter pustim pol ure stati. Potem jih spečem na obeh straneh lepo rumeno. Na mizo jih dam z opečenimi koščki krompirja in kakršnekoli solate.

DOMAČA LEKARNA

Beli trn ali medvedove hrušice. Cvetje je v navadi za grizo, hrušice za želodčne krče. Cvetja naberi majnika meseca in nastavi na tropinovcu. Za grizo jemlji po pol žličke. Zrele hrušice posuši in kuhaj pet minut za želodčne krče. Kdor ima nemiren želodec, naj pije dlje časa ta čaj.

Divjega teloha korenino nabirajo spomladi in jeseni. Je podobna korenini navadnega teloha. Korenina ima jedeč sok in precej strupa v sebi. Na kmetih kuhajo korenine za zapoko ali če je obležalo kaj v želodcu, ker povzroča korenina bruhanje in letanje. Za uživanje ni priporočljivo. Obkladek korenine, ki je prevreta na olju, prežene sesedenine in odpravi golšo ter poživljuje mrtvične ude.

Povodna leča uživa sloves, da pomaga za jetrne bolezni, če jo namočiš tri pesti na litru vina in piješ to vino devet dni vsak dan eno kupico. Treba pa je, da devaš te dni tudi obkladke sveže leče na jetra. Obkladek leče, če je segreti v pršeni posodi, izvleče bolečine protina. Včasih so žgali iz povodne leče vodo in so devali obkladke te vode na bolečo glavo in na vnete žile.

Tinktura bele bramorke miri živec in jih okreпча. Zato posuši korenino, nalij na 15 g suhe korenine četrt žganja in jemlji po 10 kapljic na vodi. Za trde otekline kuhaj svežo korenino na starem salu in primešaj žefrana. Devaj tople obkladke. Voda, žgana iz korenin, je slovela, da naredi lepo polt. Jagode so strupene.

»Zeha se kakor z mehac. To ni vedno samo znak utrujenosti in zaspanosti ali dolgočasja. Pogosto zehanje naznanja, da ni kaj v redu v želodcu ali da se blizu bolezni. Tudi s emradom nasičen zrak povzroči zehanje. Pri zehanju moramo paziti, da nam ne razklene željusti. kar se rado dogaja. Zdravnik zapre željusti tako: udari rabloma po temenu in pod brado in željusti se za-pro, kakor skrinja,

GOSPODARSKE VESTI

ŽIVINA

Ljubljana. Dne 8. februarja so ugotovili v Ljubljani naslednje živinske cene: voli I. vrste 5—5.50 din, II. vrste 4.50—5 din, III. vrste 4—4.50 din; telice I. vrste 5—5.50 din, II. vrste 4.50—5 din, III. vrste 4—4.50 din; krave I. vrste 4.50—5 din, II. vrste 4—4.50 din, III. vrste 3—3.50 din; teleta I. vrste 8 din, II. vrste 7 din; prašiči špeharji 9.50 din, pršutarji 8—8.50 din za 1 kg žive teže. Surove kože: goveje 10, telečje 12, svinjske 10 din za 1 kg.

Kamnik. V začetku februarja so imeli naslednje cene za živino: voli I. vrste 5.50 din, II. vrste 5 din, III. vrste 4 din; telice I. vrste 5.50 din, II. vrste 5 din, III. vrste 4 din; krave I. vrste 4.50 din, II. vrste 4 din, III. vrste 3.50 din; teleta I. vrste 6.50 din, II. vrste 6 din; prašiči špeharji 9—9.50 din, pršutarji 8—8.50 din za 1 kg žive teže.

Laško. Voli I. vrste 5.25 din, II. vrste 4.50 din, III. vrste 4 din; telice I. vrste 4.75 din, II. vrste 4 din, III. vrste 3.75 din; krave I. vrste 4 din, II. vrste 3.75 din; teleta I. vrste 6.50 din, II. vrste 5 din; prašiči špeharji 9 din, pršutarji 7.50 din za 1 kg žive teže. Surove kože: goveje 7 din, telečje 8 din, svinjske 4 din za 1 kg.

Celje. V januarju so veljale naslednje živinske cene: voli I. vrste 5.50 din, II. vrste 5 din, III. vrste 4—4.50 din; telice I. vrste 5 din, II. vrste 4.50 din, III. vrste 4 din; krave I. vrste 4 din, II. vrste 3 din, III. vrste 2.50 din; teleta I. vrste 5.50—6 din, II. vrste 5 din; prašiči špeharji 9—10 din, pršutarji 7—8 din za 1 kg žive teže. Surove kože: goveje 8—10 din, telečje 10 do 12 din, svinjske 6 din za 1 kg.

Konjice. V prvih dneh februarja so plačevali kupci živino po tehle cenah: voli II. vrste 4.75 din, III. vrste 4.25 din; telice II. vrste 5 din, III. vrste 4.50 din; krave II. vrste 4 din, III. vrste 3.50 din; teleta I. vrste 5 din, II. vrste 4.50 din; prašiči špeharji 8 din, pršutarji 7.50 din za 1 kg žive teže.

Šmarje pri Jelšah. Dne 7. februarja je imela živina te cene: voli I. vrste 5—6.10 din, II. vrste 4—5 din, III. vrste 3—4 din; telice I. vrste 4.50—5.50 din, II. vrste 3.50 do 4.50 din, III. vrste 2.50—3.50 din; krave I. vrste 4—5 din, II. vrste 3—4 din, III. vrste 2—3 din; teleta I. vrste 5—6 din, II. vrste 4—5 din; prašiči špeharji 10—11 din,

pršutarji 8—10 din za 1 kg žive teže. Surove kože: goveje 10 din, telečje 12 din, svinjske 8—10 din za 1 kg.

LJUBLJANSKI TRG

Cene mesa in mesnih izdelkov. Gove-dina I.—III. 14—8 din za 1 kg, jezik 14 do 16 din, vampi 8, pljuča 6, jetra 10—12, ledvice 12—14, možgani 18—20, loj 6 din. Teletina 12—16, jetra 18—20, pljuča 10—12, možgani 20—24, ledvice 14—16 din. Svinjina 14—18, pljuča 8, jetra 12—14, ledvice 18—20, glava 6, parklji 5, domača slanina 16—17, domače salo 18, mast 20 do 22, prekajeno meso 16—20, jezik 18—20 din za 1 kg. Drobniča: koštrunovo meso 1 kg 8—10 din, jagnjetina 12—14, kozličevina 16—18 din. - Klobae: krakovske 1 kg 20 din, debrecinske 18—20 din, hrenovke 18—20 din, sveže kranjske 30 din, polprekajene 24 din, suhe kranjske 35 do 40 din, prekajena slanina 20—24 din.

Perutnina. Piščanec komad 15—19 din, zaklan 1 kg 25 din; kokoš ali petelin komad 22—30 din, zaklana 1 kg 22 din; raca komad 28—30 din, zaklana 1 kg 24—25 din; gos komad 40—55 din, zaklana 1 kg 24 do 28 din; kapun komad 30—45 din, golob komad 3—5 din.

Kurivo. Premog tona 385—410 din, trda drva 1 m³ 100—110 din, žagana 115—120 din, mehka drva 75 din, oglje 1 kg 1.50 do 2.50 din.

Krma. Sladko seno 100 kg 100 din, polsladko 90 din, kisló 80 din, slama 60 din.

SEJMI

do 26. februarja 1939:

22. II.: živ. Sv. Lenart (Slovenj Gradec), živ. in kram. Semič, St. Vid pri Stični, Radohova vas, Vel. Lašče, Lož Tuhinaj, živ. in kram. Braslovče, Pišce, svinj. in gov. Videm ob Savi. — 21. II.: živ. in kram. Smartno pri Litiji, svinj. Ormož, konj. in gov. Maribor, svinj. Dol. Lendava. — 22. II.: svinj. Celje, Ptuj, Trbovlje, Podčetrtek, v Verečah in Teharje. — 23. II. živ. in kram. Velenje, svinj. Turnišče. — 24. II.: živ. in kram. Moravče, Studenec pri Krškem, gov. in kram. Vel. Cirknik, Cerknica, živ. Lesce, živ. in kram. Moravče, Buča pri Krškem, Zubna, Kozje, Laško, Rogatec, Slov. Bistrica, Belčinci. — 25. I.: živ. in kram. Vuzenica, živ. Rajhenburg.

PRAVNI NASVETI

Poravnava zaradi sporne meje. I. D. O.: S sosedom je prišlo do spora zaradi smreka, ki ste jo posekali, kot pravite, na svojem, sosed pa trdi na njegovem. Vendar sta se oba domenila, da se tožarila ne bosta, ampak da bosta šla pogledat v zemljiško knjigo in mejo napravila po mapni meji. Med tem pa je sosed sam napravil mejo tam, kakor jo je on sam zatrjeval in je na tem svetu grmovje počistil. Vprašate, kaj vam je sedaj storiti. — Vaš dogovor, da bo meja tekla kot kaže mapa, je veljavna poravnava, ki veže oba. Seveda sama, brez zemljemera ne bi mogla mapne meje točno zarisati v gozdu. Bolj pametno je, da sama sporno ploskev v gozdu razdelita in mejo po sredi potegneta in jo dobro zaznamenujeta, da v bodoče ne bo več spora. Če pa vztrajate vi na dogovorjeni mapni meji in se sosed temu protivi, bi ga morali najprej tožiti na priznanje sklenjene poravnave in šele nato bi moral zemljemerec odmeriti mapno mejo v naravi.

Kmetijski dolg. T. J. - Leta 1929 ste najelj pri trgovcu par tisoč dinarjev posojila. Večina dolga ste že poravnali in ste ostali dolžni le še kakšnih 1000 din. Čakali ste, da vam trgovec pošlje obračun in obveznico, česar vam pa ni poslal. Zglasili ste se sami pri upniku, ki pa ne mara o zaščiti nič eližati in zahteva, da mu vrnete ves dolg z obrestmi vred. Vprašate, ali imate pravico do zaščite? — Ako ste kmet po uredbi o likvidaciji kmetijskih dolgov, kar dokažete z občinskimi potrdilom, imate pravico do zaščite glede dolga, ki je nastal pred 20. apr. 1932 leta. Ker dolg ni nastal iz nakupa blaga ali iz obrtnega dela, vaš upnik nima prav, ko zahteva, da mu vrnete celo ostane dolga. Dolg, kar ga je še ostalo, se mora na vašo zahtevo znižati za polovico in če po opravljenem znižanju dolg ne bo večji od 500 din, ga morate plačati v dveh enakih letnih obrokih s 3% obrestmi; če pa je dolg tudi po znižbi večji od 500 din, ga morate odplačati v 12 letnih obrokih s 3% obrestmi. Če vam upnik do 2. marca t. l. ne pošlje obračuna in nove obveznice za znižani dolg, smete tudi vi sami na enak način napraviti obračun in obveznico ter oboje preko občine poslati upniku. V tem primeru začne teči letni obrok s prihodnjim 1. novembrom po izvršeni zameni listin.

Plačevanje dolga v trgovini kmetijskega društva. J. S. - Kmetijsko društvo je svoje dolžnike izročilo svojemu upniku, ki mu je odstopilo svoje terjatve v izterjanje. Upnik je po zastopniku izterjeval dolgove in ste vi dotičnemu zastopniku še nekaj plačali. Potem je prišla zaščita, seveda vas društvo terja zopet za ves takratni dolg. Vprašate, kaj bi storili? — Znesek, ki ste ga plačali

zastopniku upnika, ki mu je društvo izročilo svoje terjatve za izterjanje, odbite od celega dolga, ostanek pa plačajte. V kolikor je dolg nastal pred 20. apr. 1932 leta v trgovini iz nakupa blaga, imate pravico, da ga odplačate v 12 letnih obrokih brez znižanja, če ste kmet po uredbi o likvidaciji kmetijskih dolgov. Na tak dolg ne teko nobene obresti.

Pot čez vrt. T. J. R. - Kupiti ste posestvo na javni dražbi. Dva sosedu si lastita pravico vožnje čez vaš vrt. Vprašate, ali jima vožnje lahko zabranite? Ako sta že nad 30 let vozila čez vrt, sta pravico služnosti priposestvovala. Če pot čez vrt res služi v svrhu koristnejšega in udobnejšega uživanja sosedovih zemljišč, jima je ne boste mogli zabraniti.

Obrok kmetijskega dolga. V. A. L. - Radi bi zvedeli, koliko znaša enoletni obrok vašega dolga. — Pozabili ste povedati, kdo je vaš upnik. Ker so za različne upnike predpisane različne obresti, morate pač sami izračunati, koliko bo znašal 12 letni obrok, kar ne bo težko, če vam povemo, da se od dolga, ki ga doplačujete Privilegir. agrarni banki, zahtevajo 4½% obresti na leto, dočim znašajo obresti od zaščitenega dolga pri drugih upnikih 3%.

Gospodarske vožnje čez tuji svet. F. D. - Sosed ima pravico voziti po vaši parceli gnoj na njivo in pridelke z njive. Vprašate, ali eme tudi kaj drugega voziti, n. pr. cestno blato itd.? — Če ima sosed služnostno pravico vožnje po vaši parceli na svojo njivo, lahko vozi vse na njivo, kar rabi za obdelovanje iste. Verjetno vozi tudi cestno blato v svrhu gnojenja, zato mu tega pač ne boste mogli zabraniti.

Kmetijska zaščita. J. R. - Vprašate, ali še vedno lahko dobite zaščito za dolg, ki je nastal leta 1927? — Niste povedali, kdo je upnik. Ako je upnik denarni zavod, ste morali že davno predložiti potrdilo, da ste kmet po uredbi o likvidaciji kmetijskih dolgov. Očividno pa je upnik kdo drugi. V tem primeru je še vedno čas, da vam upnik sestavi obračun in ga vam pošlje potem občine obenem z novo obveznico v podpis, kakor to predpisuje pravilnik o zameni dolžniških listin za ovimi obveznicami. Če upnik ne pošlje dolžniku nove obveznice z obračunom, sme zahtevati zameno dolžniških listin tudi dolžnik-kmet. V takem primeru začne teči letni obrok s prihodnjim prvim novembrom po izvršeni zameni listin.

Zgradarina. T. A. - Mali posestnik ste in obenem opravljate izven hiše krošnjarstvo. Vprašate, ali je zakonito, da vam za hišo nalagajo zgradarino? — Hiša ni oproščena zgradarinskega davka, ker se ne bavite izključno s kmetijstvom. Oproščena bi bila le tedaj tega davka, če bi se bavili izključno s kmetijstvom. Zato se tega davka ne boste mogli iznebiti.