

Gospodar in gospođinja

LETO 1934

16. MAJA

STEV. 20

Dišavna zelišča

Poleg razne povrtnine, ki nam služi naravnost za hrano, gojimo po vrto-
vih tudi zelišča, ki jih uporabljamo
zgolj zato, da dajejo jedem prijeten
vonj in okus. Vse to mnogobrojno rast-
linje imenujemo dišavna zelišča. Žal,
da se gojitev in redna uporaba teh ze-
lišč bolj in bolj opušča, ker segamo
rajši po tujih dišavah, ki ne samo da
jih moramo kupiti, tudi — vsaj neka-
tere — niso brez slabega učinka na na-
še zdravje, ker močno dražijo preba-
vila. Prav bi bilo torej, ko bi naše go-
spodinje gojile na domačih vrto-
vih vsaj nekatera dišavna zelišča, ki naj
bi nadomeščala tuje, drage, po vrhu
tega še škodljive dišave.

Gojitev dišavnih zelišč je jako pre-
prosta in lahka. Večina teh rastlin spa-
da med trajnice, ki strpe mnogo let
na enem in istem mestu in ki ne zahte-
vajo skoro nobene nege, razen, da jih
plevemo. Nekaj jih je tudi eno- in
dveletnih, ki jih moramo sejati vsako
leto. Nekatere se pa tudi kar same za-
sejejo.

K enoletnim dišavnim zeliščem pri-
števamo majeron, koper in šetraj.

Majeron sejemo spomladi. Seme je
jako drobno in ga ni treba pokrivati
z zemljo. Maja meseca presadimo rast-
linice na stalno mesto po 25 cm nara-
zen. Proti jeseni, preden cvete, ga po-
režemo, zvežemo v šopke in posušimo
v senci.

Koper se razseje sam od sebe, ako
dozori le ena sama rastlina; torej ga
niti sejati ni treba, ko ga imamo en-
krat na vrtu. To zelenje uporabljajo
pri vlaganju kumar.

Šetraj ali šetrajka (ponekod pravijo
temu zelišču tudi čober), je znana di-
šavna zel, ki se tudi sama razmnožuje

kakor koper, ako pustimo kako rastli-
no, da dozori. Ako ga pa nimamo še
na vrtu, ga je treba seveda zasejati.
Ko doraste, ga porežemo, povežemo v
snopiče in posušimo kakor n. pr. ma-
jaron.

K dvo- in večletnim (trajnim) dišav-
nim zeliščem prištevamo pa tale:

Kumina (kimel) raste pri nas divja
po suhih travnikih in vrto-
vih. Drugod jo pa goje tudi po travnikih v večjem
obsegu, ker se seme dobro proda. Se-
jemo jo v jeseni ali prav zarana spo-
mladi. V cvet gre šele drugo leto. Ko
rastline dozori, jih požanjemo, pove-
žemo v snope, posušimo in omlatimo
ali omanemo. Tudi ta rastlina se rada
sama zaseje, ako pustimo, da dozori.

Sladki janež je splošno znana in
priljubljena dišavna rastlina, ki se pri-
deluje kakor kumina. Uporablja se sa-
mo seme in sicer za pecivo in razne
druge namene.

Pehtran je zelo čislano dišavno ze-
lišče, ki strpi več let na istem mestu.
Razmnožujemo ga tako, da spomladi
starejše korenike raztrgamo in posa-
mezne kosce posadimo na dobro pri-
pravljeno zemljo. Druge nege ne po-
trebuje, razen, da ga večkrat opieve-
mo. Rastline vzgojene iz semena ni-
majo nobenega vonja in torej niso za
rabo. Čez zimo se ohrani pehtran samo
v koreninah; stebeljve pozori in se po-
suši. Zato je najbolje, da pozno na je-
sen nadzemeljske dele do tal porežemo
in vržemo po zemlji nekoliko godnega
gnoja ali pa komposta.

Vrtna kadulja ali žajbelj je izmed
vseh dišavnih zelišč najbolj znan in
najbolj razširjen. To je trajnica v pra-
vem pomenu besede. V kakem solnč-
nem kotičku strpi leta in leta in se

razraste v velike grme, pa vse brez kakršnekoli potrežbe. Razmnožujemo ga jako lahko s semenom.

Timijan je tudi kaj čislano dišavno zelišče — trajnica — ki jo lahko gojimo kot stalen obrobek ob gredicah. Ugaja mu bolj suha zemlja. Razmnožujemo ga s semenom, pa tudi tako, da starejše grme raztrgamo v več manjših delov.

Spajko so v prejšnjih časih bolj gojili nego dandanes. Zaradi močnega duha jo uporabljajo na razne načine. Goji se tako kakor kadulja.

Razne **mete** so znana dišavna zelišča, ki jih gospodinje čislajo zaradi prijetnega duha. Navadno teh zelišč ne goje nalašč, ker se same razmnožujejo, ko se enkrat naselijo v vrtu. Prav isto

velja za **meliso**, ki jo posebno čebele čislajo. Njen vonj vpliva na te živalce tako pomirjevalno, da gredo roji posebno radi v panje, ki so znotraj nadrgnjeni z meliso.

Vrtna ali vinska rutica raste na vrtu trajno kakor kadulja. Uporablja jo jo v razne svrhe v gospodinjstvu in tudi za zdravila.

K dišavnim zeliščem prištevamo še razne druge rastline, kakor n. pr.: **rožmarin**, **pelin**, **luštrek** ali **luštek**, **žefran**, **gorčico**, **dobro misel**, **polaj** itd. Lesem bi lahko uvrstili tudi **česen**, ki je zlasti v zadnjem času zaslovel kot izredno učinkovito zdravilo proti poapnenju žil. Starejšim ljudem, ki bolehalo na tej bolezni, ga tudi zdravniki priporočajo. H.

Snazi svinjak vsak dan

Ako hočemo posebno poudariti in označiti, da je kakšen prostor umazan ali nesnažen, potem navadno slišimo primero, da je v njem kakor v svinjaku ali da ni glede snažnosti nič boljši od svinjaka. Torej velja svinjak v mnogih očeh za prostor, poln nesnage. To pa tudi po vsi pravici. Saj je žal še vedno premalo takih svinjakov, ki bi vsaj deloma, ako že ne popolnoma, ovrgli prejšnjo primero. To tudi živo dokazuje, kako je nujno potrebno, da bi se bolj vpoštevala snaga tudi v svinjaki. Marsikje je navada, da se svinjaki snažijo le vsak teden ali celo le vsakih 14 dni enkrat. Morda je res lažje, da napravimo mnogo dela naenkrat kakor pa malo dela mnogokrat, toda boljše to nikakor ni. Ako ostane gnoj več dni v svinjaku, živali rijejo po njem, kar ni prav nič v prid zraku v svinjaku in ne snažnosti prašičev. Prašiči imajo z razrivanjem gnoja brezpotrebno delo in sila, ki jo uporabijo za to delo, gre na račun krm-skih redilnih snovi. Prašiči tudi premalo mirujejo, kar ni prav nič v prid zlasti pitalnim prašičem. Tudi zgubi gnoj na svoji vrednosti, ker ga prašiči prerivajo sem pa tje. Dalje pospešuje gnoj, ki ostane predolgo časa v svinjaku in v

njegovih posameznih oddelkih ali kotih, razvoj nadležnih muh in širjenje kužnih bolezni. Zato je edino pravilno, da skidamo gnoj iz svinjaka redno vsak dan sproti in ga spravimo na gnojnik, kjer ga tudi takoj razgrnemo, stlačimo in najboljše tudi pokrijemo z manj vrednimi deskami ali vejevjem. Prav tako moramo poskrbeti, da se odteka tudi gnojnica redno v gnojnično jamo in ne zastaja nikjer v svinjaku. Vsak teden ali vsaj vsakih 14 dni očistimo svinjak temeljito. Zmijmo z vočo in lugom vse lesene dele v svinjaku. Vse stene, strop in tla v svinjaku pa pobelimo in razkužimo z apnenim mlekom ali beležem. Tudi prašič je čedna žival v čednem svinjaku. Kjer je snaga v svinjaku, tudi prašiči mnogo bolje uspevajo in bojezen je tamkaj bolj redka prikazen.

Da je časopisni papir potreben za zavijanje, že veste. Pri prevažanju in pošiljanju stekla in porcelana pa je nepogrešljiv.

Skoro vsi kovinasti predmeti se dajo lepo očistiti z njim. V sto slučajih tako prihranimo pri dragih čistilih in ne trgamo cunj.

Banovinska trošarina na vino in žganje

Finančni minister je predpisal uredbo o višini in načinu pobiranja ter kontroli plačevanja trošarine na vino in žganje, ki stopi v Sloveniji v veljavo dne 20. maja. Banovinska trošarina znaša 1 Din od litra vina in vinskega mošta, po 3 Din od litra šampanjca in drugega penečega se vina in po 5 Din na eno hektolitrsko stopnjo žganja. (Vino iz sadja ni podvrženo trošarini.)

To trošarino plačajo točilec alkoholnih pijač na drobno, ko postavijo sod vina ali žganja na pipo v svrhu prodaje pijače in sicer, če so vino ali žganje prevzeli neposredno od proizvajalca. Točilec vina in žganja na debelo plačajo trošarino, ko vino ali žganje prodajo. Trošarina za pijačo v originalnih zaprtih steklenicah se plača pri prodaji.

Proizvajalci vina in žganja ne plačajo banovinske trošarine, razen, če so istočasno tudi sami točilec pijač na drobno ali veliko. Za proizvajalce se smatrajo vsi lastniki vinogradov ali sadovnjakov, ki sami ali s pomočjo drugih te obdelujejo. Prav tako tudi oni, ki sami ali s pomočjo drugih obdelujejo tuje vinograde ali sadovnjake bodisi na pol, bodisi proti najemini, bodisi pod kakim drugim pogojem in dobivajo od lastnika zemljišča vino ali žganje kot nagrado. Za proizvajalca se smatrajo tudi vinogradniške zadruge, kakor tudi osebe, ki proizvajajo vino ali žganje iz nakupljenih sirovin. Prodajalnice vinogradniških zadrug in drugih proizvajalcev vina in žganja, ustanovljene v kraju, kjer je sedež zadrug, ali pa v kakem drugem kraju, se morajo v primeru, da imajo svoje posebne lokale, smatrati za točilce alkoholnih pijač na drobno, odnosno na veliko glede na to, kakšno točilno pravico imajo.

Vino se smatra kot tako le, če je izdelano iz grozdja, žganje pa, če je destilirano iz tropin, iz koščičastega sadja, iz jagod, iz vinskih tropin, vinske droži, zmečkanega grozdja, iz korenin razen sladkorne pese, iz dinj in buč, če ne izgube duha ali okusa po sadju, iz katerih

je izdelano in če ne presegajo jakosti 60 stopinj alkohola. Nad to višino se žganje trošarini kakor špirit.

Pobiranje te trošarine izvršujejo banovinski organi v krajih, kjer so nameščeni, v ostalih krajih pa občinske oblasti ali njih organi. Dohodke od te banovinske trošarine nalaga banovina za banovinski fond za javna dela.

Pobiralci trošarine ugotavljajo stanje vina in žganja pri točilcih pijač na drobno v kleti. Na račun izgube zaradi ležanja v kleti se prizna za vino 5%, za vinski most 10%, za žganje 3% celotne količine v kleti shranjene pijače.

Pri izvozu vina ali žganja v inozemstvo ni treba plačati banovinske trošarine. Proizvajalci, ki so istočasno točilec na drobno ali na debelo, ki žele izvažati, morajo predložiti kontrolnim oblastem tozadevno prijavo. Proizvajalcem samim pa to ni potrebno. Pri letnem obračunu v kletih točilec pijače na veliko se letno prizna izguba 3% celotne količine za žganje in 5% za vino. — V nadaljnjih točkah predpisuje uredba kazni in globe za kršilce, kontrolo, revizijo knjig, ravnanje s sodi itd. V banovinah, v katerih je že sprejet sklep o izvedbi te banovinske trošarine, stopi ta uredba v veljavo že 20. maja, v ostalih pa tedaj, ko se tak sklep sprejme in ga odobri pristojno ministrstvo.

Istočasno, ko stopi v veljavo ta banovinska trošarina na vino in žganje, se ukine pobiranje državne in banovinske trošarinske takse, ki je doslej znašala tudi 1 Din za liter vina. Skupno je padala dravski banovini komaj 5,5 milijona dinarjev. Nova trošarina bo ostala vsa v banovini ter ji bo donala letno kakih 20 milijonov dinarjev. Po dolgih letih borbe so slovenski vinogradniki vendarle dosegli tisti način obdavčenja vina, ki so ga bili navajeni pred vojno in se je izkazal za najbolj praktičnega in poštenega.

Lačen ne more razumeti sitega, siti pa ne vedo, da so njihovi učenci lačni kruha, ne naukov.

Škropljenje trt proti peronospori

Radi prezgodnje visoke toplote se je letos trta kaj rano razvila in z njo seveda tudi njena spremljevalka peronospora. Vinogradnika čaka torej nujno delo škropljenja z modro galico, da prepreči razširjenje te bolezni. Čimprej škropi, tem bolje za trto, ki se letos precej bohotno razvija.

Peronospora je glivična bolezen, ki se razmnožuje s trosi, ki so nekako njeno seme. Trosi peronospore ostanejo čez zimo v gnilem trtnem listju in na zemlji, pa tudi na trsih samih. Veter in dež jih raznašata spomladi po novih listih in pogankih, kjer se začno razvijati, če najdejo dovolj vlage in je vreme dovolj toplo. Na listu odžene tros podgobje, ki ima obliko zelo razvejnatih koreninic. To podgobje prodre skozi neznansko drobne listne reže v list in začne tamkaj razjedati njegovo tkivo. Ta bolezen se zelo hitro širi. Če je list napaden že v notranjosti, tedaj zanj ni več pomoči.

Bolezen spoznamo po tem, da dobijo listi v začetku sive madeže, ki se širijo, porjavijo in končno počrne; listi se osuše. Glivice poženejo iz lista cvetne izrastke z novim semenom: trosi, ki jih potem veter dalje raznaša. Tvorba trosov ali razmnoževanje se ponavlja v teku poletja do osemkrat; čim bolj sušna je letina, tem manjkrat, čim bolj vlažna, pa pogosteje. Najbolj nevarna postaja peronospora v maju in juniju, če je dovolj vlage in primerno toplote, zato je tudi škropljenje z modro galico proti njej najbolj učinkovito v teh mesecih. Pozneje napade tudi jagode na grozdih, ki končno porjavijo in odpadejo.

Ko so listi že v notranjosti napadeni, tedaj škropljenje že več ne pomaga, kajti strupeno škropivo ne more tedaj prodreti do glivic. Škropiti moramo tako zgodaj, da preprečimo že okuženje, to je razvoj trosov, še preden uskalijo in prodrejo v notranjost lista. Škropivo ima torej nalogo zatreti trose na listih in jagodah in preprečiti njih razvoj na ta način, da obdajo listno površino z razkuževalnim sredstvom.

Najučinkovitejše škropivo proti peronospori je modra galica, pomešana z ugašenim živim apnom. Strup, ki uniči trose peronospore in njeno podgobje, v kolikor ga doseže, je raztopina modre galice. Ker pa ta raztopina sama osmoli tudi listje in mlade poganjke, zato ji odvezamo to škodljivost z ugašenim apnom s tem, da jo razkisamo. Za prvo in drugo škropljenje vzamemo na 100 l vode 1 kg modre galice in 1.25 do 1.50 kilograma gašenega apna. Posebej moramo raztopiti galico in posebej apno. Raztopino apna vlivamo počasi med neprestanim mešanjem v raztopino galice in tako dobimo tako imenovano bordoleško mešanico. Za poznejša škropljenja vzamemo do 1.5 kg galice in do 2 kg apna.

Važno je tudi, kdaj in kako škropimo. Prvikrat čim je trta dobro odgnala in je opaziti prve znake peronospore. Drugič pred cvetjem, tretjič po cvetju, če je to potrebno, ponekod tudi še po večkrat. Če je po škropljenju dež izpral škropivo, moramo to ponoviti. Škropimo rajši ob jutranjih urah, nikdar pa ne ob hudi vročini, ko je listje vroče in sparjeno. Po toči pa je takoj drugi dan škropiti, kajti najmočneje napada peronospora ranjene trsne dele. S tem si obvarujemo trte še za drugo leto. Škropiti moramo tako, da zelo na fino obrizgamo listje trt od zgoraj in spodaj, kar lahko dosežemo z novimi razpršilniki, ki omogočajo brizganje od vseh strani. Vinogradniki, ki bodo tako postopali in se ravnali po izkušnjah, pridobljenih v tem oziru, se bodo uspešno obranili peronospore.

Mokre čevlje nabašemo s časopisnim papirjem. Tako osušimo notranjo mokro, da se obutev ne kvari, a usnje ostane mehko. Če so čevlji zelo zamazani, jih še mokre odrgnemo s časopisnim papirjem; tako prihranimo krtače. Časopisni papir drži tudi gorkoto. Nekaj listov skupaj da izvrsten vložek za stopala. Seveda pa jih moramo večkrat oremenjati.

Okopalniki „planet“ in slični

Najkoristnejše in najdobičkanosnejše orodje za oskrbovanje rastlin je brez dvoma vprežni okopalnik, ki nudi vsakemu kmetovalcu izredne koristi. Prvič mu omogoči v kratkem času okopati, opleti in osuti velike površine okopavin ter držati zemljo pod njimi stalno zrahljano. Drugič olajša rastlinstvu razvoj in s tem znatno zviša pridelke zemlje. Tretjič prihrani kmetu najdražje ročno delo pri oskrbovanju rastlin. Mirno lahko trdimo, da se malokatero orodje tako hitro izplača kot to, ker se da uporabiti na najrazličnejše načine za razna dela ter popolnoma nadomešča ročno delo.

Okopalnikov je mnogo vrst, izmed katerih so pri nas še najbolj razširjeni »Planet« in Sachovi okopalniki, ki so oboji prvovrstni. Trpežnost tega orodja je odvisna od kakovosti jekla, iz katerega so izdelani, in od izdelave same. Tudi doma izdelani okopalniki so dobri, le manj trpežni in ne tako brezhibno delujoči kakor oni priznanih tvrdk, zato so pa cenejši.

Večina današnjih okopalnikov, ki sličejo prvotnemu »planetu«, predstavlja okopalnik in obenem osipalnik ter se uporablja pri različnih okopavinah in drugih nasadih. To orodje je torej pripravno ravno tako za okopavanje in osipavanje trt in hmelja, kakor koruze, krompirja in pese. Odlikuje se s tem, da s pomočjo različnih lemežev, ki se dajo prestavljati, izvrstno deluje in ne potrebuje velike vprežne moči. Lemeži za rahljanje zemlje in okopavanje so podobni gosjim nogam, rijejo po zemlji, jo rahljajo ter režejo plevel. Lemeži za osipavanje so široki in imajo nalogo nagrniti zemljo k rastlinam. Vsi lemeži so z trdega jekla ter morajo biti vedno dovolj ostri, da delujejo brezhibno. Morajo biti tudi tako postavljeni, da ne poškodujejo rastlin, ki so v vrstah najmanj 40 cm na široko. Tako postavljeno orodje bo živina brez težave vlekla.

S pomočjo dveh vzvodov uravna-

vamo večino okopalnikov boljših tvrdk na različno širino od 35 do 70 cm in različno globino. Nekateri so tako urejeni, da se dvigne ali zniža prednje kolesce in delo se vrši bolj plitko ali bolj globoko. Drugi vzvod urejuje širino dela. Na planetu je gredelj z dvema ramama, na katerih so pritrjeni različno oblikovani lemeži, ki se dajo zamenjati ali prestavljati, kakor to zahteva delo, ki ga hočemo izvršiti.

Tako smo opisali to prekoristno in vsakemu kmetu neobhodno potrebno orodje, ki mu zlasti v današnjem težkem gospodarskem stanju olajša obdelovanje zemlje in zmanjša pridelovalne stroške. Žal, da je pri nas še premalo razširjeno, četudi bi ga z ozirom na množino okopavin še bolj potrebovali, nego v drugih deželah. Tisti naš kmet, ki ga je enkrat preizkusil, ne more dovolj prehvaliti njegove uporabnosti in dobičkanosti.

Človek bi nikdar ne smel pozabiti, da je zdravje njegovo največje bogastvo.

ga Sredstvo za ohranitev usnja na vozovih, konjskih vpregah, čevljih itd. Vzamemo rnbjo mast (olje) in šesti del olja iz smrekovih (jelkovih) storzev. Oboje denemo v bakreno ali mesingasto posodo, da se na žerjavici nekoliko segreje. Ko se zmes ohladi, namažemo vse dele usnja, posebno, kjer je odrgnjeno. Videli bomo, da ne bo dobilo samo bleska, temveč uporabljivo bo veliko delj časa. Dobro je usnje vsaj dvakrat v letu tako namazati.

ga Da obvarujemo železo pred rjo. Vzamemo primerko količino smole in toliko tera, da ni pregosto, temveč bolj tekoče. S tem namažemo s pomočjo trdega čopiča vse železne dele. Delati pa moramo to takoj spomladi, da se smola polagoma strdi in se poleti ne more več stopiti. To mazilo obvaruje železo pred rjo bolje nego vsa ostala mazanja. Poleg tega sestoji to sredstvo iz čisto navadnih snovi, katere se lahko dobe in niso predrage.

V KRALJESTU GOSPODINJE

KUHINJA

Kuhanje vampov: Vampe operem in osnažim. Pristavim jih z mrzlo vodo, oseim, pridenem kos čebule en ali dva lavorjeva lista in nekaj zrn celega popra. Ko so kuhani (da so mehki, morajo precej časa vreti) jim odlijem vodo.

Praženi vampi: Pol kg očiščenih kuhanih vampov zrežem na tanke rezance. Ravnotako zrežem tudi polovico stare žemlje in en debel surov krompir. V kozici segrejem žlico masti, pridenem drobno sesekljanega zelenega petršilja, strok s soljo strtega česna, košček čebule in dkg sesekljane slanine. To mešam da se precvre, nakar pritresem vampe, krompir in kruh. Zalijem s par žlicami juhe ali kropa, nekoliko popopram, po potrebi osolim, ter pokrito dušim. Da se ne prismođi, pridno mešam in če se prevač zgosti, še malo zalijem. Ko je krompir kuhan je jed gotova. Za zboljšanje potresem jed po vrhu s parmezan sirom.

Nadevana jajca: Troje jajec skuham na trdo; za to rabijo jajca dvajset minut. Da lažje odstranim lupino, jih denem za par minut v mrzlo vodo. Olupljena prerežem čez sredo, in izdolbem rumenjake. Te denem v skledo, jim pridenem za oreh surovega masla, ščep popra, par zrn soli, malo drobno zrezanega zelenega petršilja, žlico parmezan-sira, pol žlice gorčice in žlico sladke smetane. Te snovi prav dobro zmešam. Uglajeno mešanico vložim v izdolbene beljake. Na vrh vsakega nadevanega jajca položim prav tanko odrezko surovega masla. Porabim jih kot samostojno jed, ali kot pridatek k zabeljeni karfijsoli, kuhanim ribam in narezani šunki.

Smrekovi vršički. Smrekovi vršički so porabni spomladi, ko so mladi, majhni in sočnati. V kozarec s širokim robom, ki mi služi za spravljanje marmelade, naložim za dva prsta debelo izbranih vršičkov, nanje nasujem sladkorja, tudi za dva prsta, nato zopet vršičke tako dolgo, da je kozarec poln.

Na vrh naj pride sladkor. Pri vlaganju je treba vsako plast potlačiti. Ker se tvarina kmalu zelo vsede, pritlačim vršičkov in sladkorja drugi in tretji dan. Potem zavežem kozarec s pergamentnim papirjem, denem na solnčen prostor, najbolje med okno in kuham na solncu tri mesece. Po treh mesecih odcedim tekočino v steklenice, katere sem splahnila z alkoholom. Alkohol zabrani kisanje in plesnobo. Goščavo, katere mi je ostala, prekuham tako, da denem vršičke v lonec, nalijem toliko vode, da jih pokriva, nakar prevrem. Prevrote zopet odcedim ter ta sok hitro porabim, ker ne traja dolgo.

Drug način je prekuhanje smrekovih vršičkov: Za kilogram zbranih vršičkov rabim pol kilograma sladkorja in pol litra vode. To kuham eno uro in pol. Ko se shladi, denem z goščavo vred v kozarec, povežem s pergamentnim papirjem in spravim na suhem prostoru.

Za bolne na pljučih, za prehlajenje je sok, na ta dva načina pripravljen neprecenljive vrednosti. Boljši je seveda prvi način, na solncu kuhanih vršičkov, ker se s kuhanjem uničijo nekatere redilne snovi. Tudi barva prvega načina je bolj svetla in čista. Za enkratno porabo se vzame za otroke ena, za odrasle dve ali tri žlice soka. Sok na solncu kuhanih vršičkov traja več let. Sok kuhanih vršičkov pa traja komaj do tedaj, da smrehovi vršički nanovo poženejo.

Vino za dišečo perlo (Waldmeister): Dišeča perla je uporabljiva predno se razevete. Nabrano pustim toliko časa v senci da zvene. Zvenelo denem v steklenico, nalijem z belim vinom v katerega sem vrgla četrt kilograma sladkorja in polovico na listke zrezane pomaranče. To pustim pol ure stati, da se sladkor raztopi. Med tem parkrat pretresem steklenico. Ko se tekočina ustavi, jo precedim in takoj porabim. Ako vino z dišečo perlo dalj časa stoji, izgubi prijeten okus po gozdni perli.

GOSPODARSKE VESTI

ŽIVINA

g Dunajski prašičji sejem 8. maja. Na ta sejem so pripeljali 10.000 pršutarjev in 5074 špeharjev, skupno 15.075 glava. Od teh je bilo iz Avstrije 7863, iz inozemstva 7211 glav. Za nas so zanimive cene, ki jih plačujejo dunajski kupci za 1 kg žive teže: špeharji prve vrste 1.26—1.30 šilingov (1 šiling = 9,40 Din, 11.84—12.22 Din), stari špeharji 1.10—1.12 š. (10.34—10.53 Din), kmetski špeharji 1.12—1.26 š. (10.53—11.84 Din), križani špeharji 1.15—1.30 š. (10.81—12.22 Din), srednjetežki špeharji 1.18—1.25 š. (11.09—11.74 Din), pršutarji 1—1.30 š. (9.40—12.22 Din). — Promet je bil živahen, zaradi velike ponudbe v pršutarjih so cene padle za 5—10 grošev; tudi špeharji so težko našli odjemalce in so njih cene padle za 10—15 grošev.

CENE

g Zopet padec cen v aprilu. Narodna banka je objavila indeks cen za veletrgovino v aprilu, ki kaže zopetni padec. Zlasti so nazadovali rastlinski proizvodi radi nizkih cen žita, suhih sliv in konoplje; popravile so se cene vinu in senu. Živina se je dvignila za 1,4 točke zaradi višjih cen volov, perutnine in jaje, popustile so pa cene prašičev in masti. Med industrijskimi proizvodi so narasle cene bombažnih proizvodov, otrobov in opeke, popustile pa cene usnja, moke in sladkorja. — Skupni indeks cen je za april znašal 63,0, za marec 63,3, lanski april 66,3.

g Položaj na žitnem tržišču. Žitni trg je popolnoma brez ponudb. Vzrok je suša v Vojvodini, ki je že dosedaj povzročila ogromno škodo. Del pšenice je popolnoma propadel. Mnogo je temu kriva letošnja prezgodnja pomlad, ki je povzročila prehitel razvoj in eventenje pšenice, ki bo dozorela že do konca maja, seveda s labim donosom. Vesti iz južnih krajev pravijo, da je po dveh do treh mesecih šele zadnji teden

zopet deževalo, zlasti to v okolici Belgrada in v Srbiji. V severnem delu dunavske banovine je bil zadnji dež le kratkotrajen in ne bo zadostoval za ohranitev žit. — Se slabše izgleda v Romuniji, kjer je ministrski svet prepovedal vsak izvoz pšenice in fižola, da zagotovi žito za domačo porabo, kajti vsled slabe letine novi pridelek ne bo zadostoval za prehrano prebivalstva. — Na Vojvodinski blagovni borzi ni nobenega prometa ker ni ponudb, zato so cene le nominalne, rasejo pa skokoma in so dosegle že višino 135 Din za 100 kg. Tem cenam sledi ljubljanska blagovna borza z okroglo 170 Din. Tudi koroza je poskočila v Banatu na 106 Din, v Sloveniji na 130 Din.

RAZNO

g Lanska vinska letina v Jugoslaviji. Kmetijsko ministrstvo je objavilo definitivne podatke o lanski vinski letini v Jugoslaviji, ki je bila kakor znano izredno slaba. Pridelek je znašal le 2.853.000 hl nasproti 4.387.000 hl v letu 1932, 4.494.000 hl v l. 1931 in 4.016.000 hl v l. 1930. Lanski pridelek je bil torej za 36 odstotkov manjši nego v rekordnem letu 1931. Povprečni pridelek na ha vinograda je znašal 14,6 hl nasproti 22,9, 22,6 in 21,9 hl v prejšnjih treh letih.

g Lesno tržišče in nove italijanske carine. Lesna kupčija je zastala, ker se je italijanska lesna trgovina založila v pričakovanju nove carine na les, ki jo je Italija uvedla s 23. aprilom. Poživljenja zaenkrat ni pričakovati. Naj navedemo nekatere carinske postavke: za 100 kg lesa plačajo italijanski uvozniki za običajen les: sirova bukovina in kostanj 3 lire = 13 Din, ostali les 2,25 lir; enostavno obdelan bukov ali kostanjev les 8 lir, tesan 12 lir, ostali les 9 lir. Deščice za zaboje, sita in slično 25 lir, v listih debelih 1—3 mm 35 lir, manj kot 1 mm 45 lir; drogovi 11 lir, obdelani 13 lir, drva 2 liri, oglje 4 lire itd.

PRAVNI NASVETI

Ustrojena telečja koža. S. A. D. Pred desetimi leti ob svatbi je Vaš tast dal zaklati tele in rekel, da se naj da koža ustrojiti za usnje. To ste storili, plačali strojarja in usnje za dom uporabili. Ko je bilo usnje že uporabljeno, Vas je tast začel terjati, da mu plačate kožo. Sedaj Vam preti s tožbo. — Če bodo priče potrdile to, kar Vi trdite, bo tast tožbo zgubil, kajti koža je bila Vam podarjena za domačo potrebo. Kože Vam tast ni prodal, ker se niste dogovorili o ceni, niti je Vam ni posodil, ker se niste domenili, da boste morali kedaj kožo vrniti.

Nezaščiten dolg. M. D. P. Kot tesar ste delali pri posestniku od 1. januarja do 2. maca 1932. leta in Vam je ostal dolžan na zaslužku nad 1000 Din. To mezdo ste vtožili, tožbo dobili in se je Vaš zastopnik za Vas vknjižil na posestvu in ste vse te pravdne stroške morali sam plačati. Vprašate, če se lahko posestniku za Vaš dolg zarubi živina in proda na dražbi. — Po uredbi o zaščiti kmetov so izvzete terjatve, ki jih dolgujejo posestniki na mezdah svojim delavcem, oziroma obrtnikom za izvršena dela. Ker imate že pravomočno sodbo, lahko sami predlagate pri okrajnem sodišču izvršbo rubežni in prodajo premoženja t. j. živine Vašega dolžnika.

Sporna pot. Leta 1911 je bilo prodano posestvo. Nekaj parcel ste kupili Vi, ostale parcele pa sosed. Po tem pač skupnem posestvu vodi pot, ki jo uporabljate Vi in sosed. Lani ste se s sosedom sporekli in sosed Vas javno žali, da nimate pravice hoditi po onem delu preje skupnega pota, ki pelje po njegovih parcelah. — Ko je bilo posestvo še v rokah enega lastnika, je ta lahko vozil po svojem, koder je hotel. Čim je bilo posestvo razprodano, ste se morali Vi kot kupec pobrigati, da so bile v kupni pogodbi izrecno navedene pravice, ki jih je moral Vam prodajalec odstopiti, da ste smeli hoditi tudi po poti na parcelah, ki jih je kupil sosed. V korist Vašega zemljišča bi se morala takrat vknjižiti služnostna pravica poti preko zemljišča, ki ga je kupil sosed. Sedaj Vam ne kaže drugega, kot da se s sosedom če mogoče na miren način zopet pobotate.

Rokodelski učence. V. T. Mojster izrablja učenca za vsa mogoča domača dela, tako da se bojite, da se bo ta slabo izučil svojega obrta. Ali je to dopustno? Kaj pravi o tem postava? — Po postavi je mojster dolžan skrbeti, da se učenec v svoji stroki temeljito izučil. Ne sme mu odvzemati prilike in časa, potrebnega za učenje in ga ne sme uporabljati za posle, ki niso v zvezi z njegovo stroko. Skrbeti mora za učenčovo zdravje,

vedenje in strokovno napredovanje, mora o tem vsaj polletno obveščati roditelje ali zakonitega varuha in ne sme učenca uporabljati za delo, ki njegovim telesnim močem ni primerno. Dolžan je vse pogojene obveznosti proti učencu izpolnjevati in storiti vse, česar treba, da bo učenec po dokončanem učenem času pripravljen za opravljanje pomočniškega izpita. Če mojster zanemarja te dolžnosti, ga obrtno oblastvo lahko kaznuje. Tako torej določa postava!

Gradnja hiše s tujim materialom. M. B. Pripravili ste material za zgradbo hiše, ki ste jo nameravali zgraditi na svojem zemljišču. Ko ste se pa poročili, je mož na svojem svetu z Vašim materialom zgradil hišo. Sedaj trdi, da nimate nobenih pravic do hiše. Vprašate, če lahko hišo proda brez Vaše vednosti in kakšne pravice imate, posebno, če se zakon loči. — Lastnik hiše je mož in lahko hišo brez Vaše vednosti proda. Zahtevali bi lahko samo, da se Vam plača vrednost porabljenega materiala. Postava namreč določa, da ako kdo na lastnem svetu zgradi stavbo in je porabil tuje gradivo za njo, ostane zgradba sicer njegova last, vendar mora plačati oškodovancu gradivo po občni ceni.

Sprememba dneva zapalosti plačila. B. F. Imate vknjiženo terjatve, ki zapade v plačilo 1941. leta. Pred tedni pa je dolžnik prodal nekaj zemljišča in vam je obljubil, da vam bo to vsoto izplačal in vam je sporočil, da ga počakajte v mestu. Vi ste ga čakali, a njega ni bilo. Vprašate, če lahko sedaj takoj iztožite dolg. — Obljuba sama na sebi še ni obvezna. Šele, ko drugi veljavno sprejme obljubo, nastane s soglasno voljo obeh pogodba in ta je obvezna. V vašem slučaju bi moralo sodišče ugotoviti vse okolnosti, pod katerimi je bila obljuba dana in bi nato razsodilo, ali je došlo do spremembe dneva zapalosti. Prorokovati vam nihče ne more, kako bi eventualna pravda izpadla.

Nadurno delo. F. G. Postava o plačilu nadurnega dela še vedno velja. Vsako nadurno delo se mora plačati delavcem najmanj s 50% poviškom, torej še polovico več, kot znaša redna mezda. Ta povišek morajo dobiti tudi akordanti in se smatra pri akordantih za redno plačo ene ure 49., 50. ali 60. del povprečnega tedenskega zaslužka. Določeno je namreč, da sme trajati delo v trgovinskih in obrtnih obratovalnicah največ 10 ur na dan ali 60 ur na teden; v nekaterih obratovalnicah traja delo 8 ur na dan ali 48 ur na teden, a v drugih 9 ur dnevno ali 54 ur na teden. Po tem delovnem času se ravna povišek akordantov. S tem je torej preprečeno podjetniku, da bi se izognil plačilu nadurnega dela s tem, da upelje plačilo v akordu. Če podjetje ne izplača nadur, ga lahko tožite. Poprej pa premislite, če kaže v današnjem času tožiti službodajalca, ki vam vsak čas lahko službo odpove.