

plodove, ki so med tem časom že iz cvetja nastali. Ena ličinka uniči po več plodov. Ob luknjicah napadenih plodov se najde nekoliko ličinkinega blata in strjeni gumi slična kapljica soka. Napadeni plodovi v juniju odpadajo, nakar se ličinke pod drevjem v zemljo zarijejo, se tam zapredujejo in prezimijo. — Zatiira in uničuje se tega škodljivca na razne načine. Dobro učinkuje, ako v jeseni zemljo pod drevjem dobro poapnimo in jo na to globoko prelopatimo. Spomladi takoj po cvetju se priporoča škropljenje drevja z 1% tobačnim izvlečkom in mazavnim milom ali pa z Urania-zelenilom. Čez kakih 10 dni se naj to škropljenje ponovi. 1% škropivo tobačnega izvlečka se napravi tako, da na 100 litrov vode najprej raztopimo 1 do 1½ kg mazavnega mila in nato med neprestanim mešanjem se dolijemo 1 kg tobačnega izvlečka. Škropivo Urania-zelenila se pripravi pa takole: odtehta se 120 gramov Urania-zelenila in 1 kg svežega apna. Nato se oboje zmeša in z dodatkom nekoliko vode dobi kašnato zmes. Tej zmesi se po malem priliva 90 do 100 litrov vode in — škropivo je gotovo. Pred vsakokratnim polnjenjem škropilnice je potreba tako tekočino tobačnega izvlečka kot Urania-zelenila dobro premešati. Pri škropljenju je paziti, da plodove dobro poprskamo in tako njih uničevanje preprečimo. Omeniti še je, da se od grizlice napadene plodove mora ostresti in takoj sežgati.

*



KRANJE.

Rad velike porabe delovne obleke na kmetih je potrebno, da se vsaka žena in delavec nauči, kako se krpa obleka, perilo in nogavice. Ako se temu delu posveča dovolj pažnje, se prihrani mnogo denarja, ki bi se sicer moral izdati za nabavo novih oblačil.

Krpe na obleki in perilu niso nikaka sramota. Nasprotno pričajo o dobri gospodinji, ki ima čut in red za skrbi, da ne pojde ničesar v Lvar, ker se ne preprečljive poškodbe ob pravem času popravijo. Vsi vemo da nobena zemljiska reč ni večna in da se vsaka še tako močna tkanina tekom časa obrabi ali raztrga. Posebno radi prikukajo na svetlo komolci in kolena. Hlačke fantičev se pa na zadnji plati kaj rade votle.

Krpanje ni za odlašati. Čim dalje še tako delo odriiva, tem sitnejša je in škoda vedno večja.

Krpa naj bo iz istega blaga kakor je obleka. Če pri nakupu blaga je treba misliti na krpanje in kupiti kakšno ped blaga več. To ni izmetavanje denarja, kakor bi marsikdo mislil, ampak štedenje. Zakaj neki? Če ima za krpanje enako blago in tega lepo vstavim, se krpa itni osti ne pozna. Obleka ostane čeprav je zakrpana še vedno lepa in uporabljiva za boljša dela. Če ni enakega blaga, se vzame blago vsaj iste barve. Rožnato ali vzorčnato blago se vstavi vedno po vzorcu, torej tako, da teko črte v isti smeri.

Majhne luknje in razpoke, posebno na boljšem blagu se ne krpajo, ampak

mašijo z enakobarvnimi bombažnimi ali najbolje z izpuljenimi nitkami istega blaga.

Scefrane hlačnic obšijemo ali obrobimo z ozkim trakom istega blaga.

Ni lepo, če se krpa našije na zunanji strani. Bolje jo je podložiti, in sicer sledeče: Nekaj večji kos blaga kakor je poškodovani del položimo in uravnamo na levi strani tako, da se ujema morebitni vzorec. Krpo pritrdimo najprej z iglicami, nato pa z velikimi vbodi, da se ne more premakniti. Rob podvijemo in pošijemo z enakobarvnim sukancem z gostimi malimi vbodi, ki pa na pravi strani niso mnogo vidni. S škarjami izrežemo vso stáro in lozno blago za dober prst široko od šiva, podvijemo in prišijemo z gostimi malimi vbodi. Konečno zlikamo na levi strani.

Po vsakem perilu je pregledati kos za kosom, če kaj je potrebno popravila in če ne manjkajo gumbi. Jako slab utis napravi človek, ki je vsled manjkajočih gumbov všit v svojo srajco ali prebadanje blaga z zaponko ga le uničuje. Kjer je gumb preboden za zapenjanje, tam ne sme manjkati. Šivanje gumbov je delo žensk in se je treba naučiti to delo tako, da niso moški primorani uporabljati svojo pri vojakih pridobljeno izurjenost. Razumljivo, da jih spravi tako delo v slabo voljo. Za otroke tudi ni dober vzgled in vse prej kakor navajanje k redoljubnosti.

Dokaj krpanja zahtevajo nogavice. Večinoma se prikažeta najprej peta in palec, pri potnih nogah se prelukna celo stopalo. Vsako najmanjso luknico je treba nemudoma zakrpati z nitko iste barve in kakovosti, torej volnene nogavice z volneno, bombažne z bombažno nitko. Prepotene nogavice je dnevno zamenjati in oprati, ker jedki pot razjeda pletenino bolj kakor se obrabi. Doma pletene nogavice se vedno izplača podplesti.

Gospodinjska opravila v mesecu marcu.

Vsa dela, ki so nam ostala iz prejšnjega meseca nadaljujemo in izvršimo. V solnčnih zavarovanih legah sejemo zelje, kolerabice, ohrovti za gojitev sadik, repo in sadimo rani krompir. V lončke ali zabojček sejemo paradižnike.

Vrtno jagode presadimo, v kolikor tega še nismo storili v jeseni.

Izvaljena piščeta varujemo pred mokroto in mrazom. Kokoši najdejo na polju za plugom obilo črvov, ličink i. dr. Preobilna taka hrana je pa mnogokratv zrok, da kokoši izlivajo jajca. Pazimo torej.

Sedaj je tudi čas za belenje platna. Razprostremo mokrega na solnčni trati ter ga vselej, ko se posuši, škropimo do dobrega z vodo. Tudi vinske in sadne madeže obledi pomladansko solnce.

Mešana juha I.

Očisti in razreži na male za šibico debele rezance: eno za prst debelo korenino peteršilja, eno srednje debelo zeleno, en srednji koren in polovico poreja ter kuhaj v dveh litrih vode

pol ure. Dodaj šest srednjevelikih na male kocke zrezanih krompirjev, en lorbejev list, polovico potrebne soli ter kuhaj, da postane vse lepo mehko. Zmečkaj z ostalo soljo tri olupljene česnovne štroke in sesekljaj prav drobno nekaj zelenega peteršiljčka. Dve žlici belih krušnih drobtin pusti zarumeneti na eni žlici masti, dodaj česenj in peteršiljček, da vse skupaj samo en hip začvrči, nato pa zabali s tem juho.

Mešana juha II.

Zreži na drobne rezance po eno zeleno, peteršilj, koren, pore in pol glavičice ohrovt, dva do tri krompirje pa na male kocke. Prepraži vse to na masti, dodaj 2—3 pesti opranega riža, praži še par minut, prilij 2 litra vode, soli in skuhaj mehko.

Drugi gospodinjski tečaj pri Sv. Juriju ob Ščavnici. V pondeljek smo zaključili I. gospodinjski tečaj z uspehom, kakor ste ga videli na razstavi. — Takoj nato se pa začne II. gospodinjski tečaj v istih prostorih in pod istimi pogoji, t. j. 10 Din na teden in živila. Trajal bo zopet tri mesece. Ker so se iz domače župnije že prijavila dekleta, ki se mislijo tega tečaja udeležiti, in je še nekaj prostora, pozivamo dekleta iz bližnjih krajev sosednjih župnij, naj se nemudoma priglasijo v kaplaniji, ali pa v gospodinjski šoli sami pri g. Dermoti. Očetje in matere, privoščite svojim hčerkam malce gospodinjske izobrazbe, saj so ja zelo potrebne, četudi se vam zdi, da ne! Najbolj potreben izobrazbe je ravno tisti, ki si domišljuje, da mu je ni treba!

*

Cene in sejmska poročila.

Mariborski trg. Na mariborski trg v soboto dne 14. marca so pripeljali špeharji na 90 vozeh 275 zaklanih svinj, kmetje 6 voz sena, 3 otave in 4 slame. Svinjsko meso je bilo po 10 do 25 Din, slanina 13 do 17, seno 80 do 100 D, otava 95, slama 60 do 65, krompir 0.75 do 1.50, čebula 2.50 do 3, zelje 3 do 4. Pšenica 2, ječmen 2.50, oves 1.25, koruza 1.50, ajda 1.25, ajdovo pšeno 4.50, proso 1.75, fižol 2.50 do 3 Din. Kokoš 30 do 45, piščanci 40 do 75, raca 30 do 40, gos 60 do 80, puran 70 do 90 Din. Česen 18 do 20, jabolka 6 do 10, suhe slive 10 do 12 Din. Mleko 2, smetana 12, surovo maslo 32 do 40, jajca 0.75 do 1, med 12 do 14 Din.

Mariborski svinjski sejem dne 13. III. 1931. Na svinjski sejem je bilo pripeljanih 61 svinj, cene so bile sledeče: Mladi prašiči 7 do 9 tednov stari 165 do 250 Din, 3 do 4 mesece stari 280 do 350 Din, 5 do 7 mesecev 400 do 500 Din, 8 do 10 mesecev 550 do 600 Din, 1 leto 900 do 1100 Din, 1 kg žive teže 8 do 9 Din, 1 kg mrtve teže 10 do 12 Din. Prodanih je bilo 25 svinj.

Mariborski živinski sejem dne 18. 3. 1931. Prignanih je bilo 15 konj, 16 bikov, 345 volov, 374 krav in 13 telet. Skupaj 763 glav živine. Povprečne cene za različne vrste živine so bile: debeli voli 1 kg žive teže 7.50 do 8.50 Din, poldebeli voli 6.50 do 7 Din, plemenski voli 4.50 do 5.50 Din, bikl za klanje 6 do 7 Din, klavnne krave debele 5.50 do 6.50 Din, plemenske krave 4 do 5 Din, krave klobasarice 2 do 2.75 Din, mlada živina 5 do 7 Din, teleta 8 do 9 D. Prodanih je bilo 280 komadov, od teh za izvoz v Italijo 14, v Avstrijo 23 komadov.

Mesne cene v Mariboru. Volovaško meso I. vrste 18 do 20 Din, II. vrste 14 do 16 Din, meso od bikov, krav in telet 10 do 12 Din, telečje