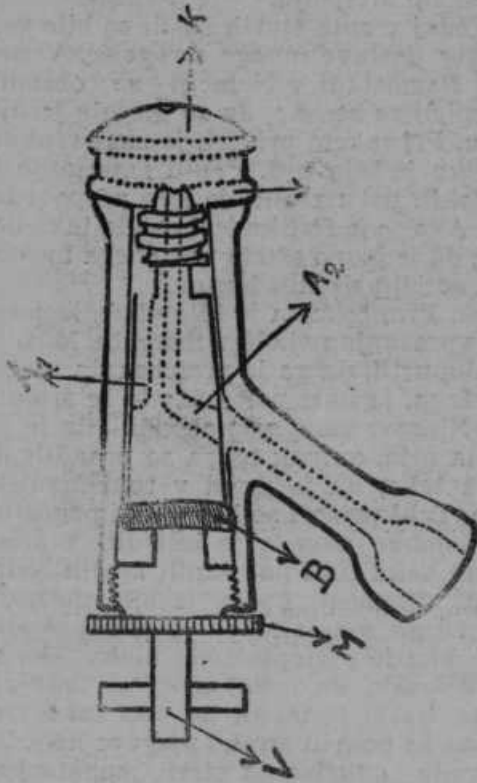


Glavna naloga vsakega razpršilnika obstaja v tem, da tekočino enakomerno in čim finjše razdeli na površini onih mest, ki se morajo zavarovati s škropilom proti napadanju s strani raznih škodljivcev. Neenakomerno razpršenje tekočine pomenja nepotrebno, torej prekomerno uporabo škropila.

Kako važno je nadalje, ako nam omogoča razpršilnik brez nadaljnega dela samo z obratom nastaviti tekočino na curek pri enakem pritisku, bo razumel oni, ki z dosedajnim razpršilnikom ni mogel doseči višje ležečih mest. Pri zatiranju n. pr. krvave ušice, ki napada v kolonah sadno drevje, smo dotično napadeno mesto močno oškropili, ako smo se posluževali škropilnice. Z razpršeno tekočino pa ni bilo vedno mogoče v jakem pritisku do dobra napadeno mesta razmočiti, ako se nismo z razpršilnikom samim približali neposredno napadenim mestom. S čim večjim pritiskom je bilo mogoče doseči taka napadeno mesta, tím sigurnejši je bil uspeh zatiranja. Razpršilnik »Kovina« omogoča, da z nezmanjšanim pritiskom tekočine v curku dosežemo 8 do 10 m visoko ležeča mesta ter jih intenzivno razmočimo. Isto velja n. pr. tudi za kaparja ali pa za razne gosenične zapredke itd., ki jih lahko, ako jih z ročnimi sredstvi ne moremo odstraniti, stavimo pod močni curek škropila.



Razpršilnik »Kovina«, kot ga kaže v pre-rezu gornja slika, sestoji iz treh delov in sicer iz ostrešja, razpršilnega stožca z ventilom in razpršilne kapice. Ostrešje razpršilnika ima obliko velike črke T, samo da je vrhna znotraj stožčasto izbrušena cev dvignjena za 45° napram navpični priključni cevki s priključitvenim vzvojem. Razpršilni stožec je točno pribrušen notranjosti ostrešja tako da že vsled tega popolnoma zapira izstop tekočine in omogoča dohod le v odvodne kanale. Dovodni kanal stožca A1 omogoča dostop tekočine k razpršilni spirali in služi razpršenju, kanal A2 pa omogoča prosti izhod tekočine v obliki curka skozi stožec in kapico razpršilnika.

Razpršilnik privijemo na nastavek razpršilne ali bambusove cevi vseh sistemov sadnih in vinogradniških škropilnic, ker je priključen vzvoj normaliziran.

Dotok škropila v razpršilni stožec regulira-

mo na razpršenje A1 na ta način, da obrnemo ošpičeni del kraka ventila V v smer dovodne cevi (navzdol). Ako pa hočemo nastaviti na curek, obrnemo topi del kraka navzdol. Leži krak v vodoravni legi, je dotok škropila v razpršilnik zaprt. Pri uporabi bambusovih cevk je ta razdelba neobhodno potrebna, ker nam omogoča regulacijo, predno smo otvorili dotok škropila v bambusove cevi iz škropilnega kotla.

Čiščenje razpršilnika obavljamo na ta način, da odvijemo matico M ter potegnemo razpršilni stožec iz ostrešja. Sedaj lahko dobro očistimo vse dovodne kanale in spiralo, nakar zopet vtaknemo stožec v ostrešje in matico M dobro privijemo. Dobro je tudi, ako po čiščenju pred ponovnim sestavljanjem stožec namažemo z oljem ali mastjo, da se lažje vrti v ostrešju. Istotako lahko odvijemo kapico K ter jo dobro očistimo ter pazimo, da je brtvilo v redu.

Novi patentirani razpršilnik »Kovina« torej združuje vse prednosti, ki jih zahteva danes napreden sadjar in vinogradar od razpršilne naprave.

Enostavna konstrukcija, regulacija načina škropljenja, enostavno čiščenje vseh delov, neposredna zveza razpršilnika z zapornim ventilom, možnost priključka na vse sisteme škropilnic ter nizka nabavna cena.

Univerzalni razpršilnik »Kovina« se dobiva v Mariboru pri Štajerski sadjarski zadrugi v Miklošičevi ulici, ali pa pri glavni zalozi J. Videmšek v Mariboru, Koroščeva ul. 36, po ceni od 35 Din.

*



Juha iz kisle smetane.

Razžvrkljaj v mali skodelici mleka, 1 jajce in žlico moke. To vlij v pol litra vrelega mleka ali vode. K zavre, dodaj četrt do pol litra smetane, p. mešaj, da se smetana enakomerno razdeli, nato pa postavi juho na toplo, da postane zopet vroča. Vreti ne sme.

Napravi svetlo runteno prežganje — maslo in moka — nanj vrzi ščep kumine, zalij takoj s hladno vodo, soli in pusti pokuhati. Prideni kisle smetane, še pusti malo prevreti in vlij v skledo na kockasto zrezan črn kruh.

Želena juha.

V železni ponvi razpusti dve zvrhani žlici surovega masla. Ko so pene čiste, dodaj dve žlici moke in pusti, da zarumeni. Prilij dva litra mlačnega pinjega mleka, med tem pa pridno mešaj. Soli in pusti, da vre pri malem ognju. Mešaj, da se ne pripali. Že kuhano še pusti pokrito stati na toplem ob kraju štedilnika.

Krompirjeva juha s kislom smetano.

Olupljen, na kohlje zrezan krompir kuhaj v soljeni vodi, kateri si pridjela lavorjev list, peteršiljevo korenino in par celih poprov. Ko je krompir kuhan, razžvrkljaj v kisli smetani bele moke, prilij k krompirju in pusti kuhati.

Fižolovo juho

napraviš ravno tako, pusti pa peteršilj in poper. Prvo vodo ocedi iz fižola,

zalij z vročo vodo in dodaj ščep kumine.

Krompir z mlekom.

Skuhaj v osoljeni vodi olupljen in na kohlje zrezan krompir. Vodo odlij pa krompir zmečkaj s kuhalnico, prilivaj med mešanjem vroče mleko in mešaj terko dolgo, da nastane gosta gladka kaša. Dodaš še lahko sladke smetane ali košček surovega masla.

Kisla repa s smetano.

Kislo repo skuhaj, podmeti in prideni kisle smetane mesto zabeli. Pusti, da še prevre. Vmes zmešaj kuhan fižol. Jed za postne dni.

Prepečeni rezanci.

Široke rezance skuhaj v slani vodi, vlij na sito in polij s hladno vodo. Hladne in ocejene rezance zmešaj s kislom smetano, v kateri si poprej razžvrkljala jajec in malo moke. Rezance nato vsuj v omaščeno pekvo in speci v vroči pečici. — Lahko dodaš nekaj presnega masla, če smetana ni mastna. Na krožnik kuhanih rezancev vzemi četrt litra smetane, 2 jajca in pol kavno žličko moke.

*

Kako dobiš »Gospodinjski koledar« zastoj?

Pridobi tri nove naročnike za »Slovenskega gospodarja« ali za »Nedeljo«, pa dobiš koledar zastoj.

Samo sedem jajc stane

»Gospodinjski koledar« pa ga še toliko naših gospodinj nima! Za sedem jajc dobiš 10 Din, te daš v pismo, oziroma kupiš 10 znamk po 1 Din in pošlješ na naslov Tiskarne sv. Cirila v Mariboru.

Gospodinja, imaš 30 lepih jabolč?

Če jih imaš, prodaj jih, za teh 10 Din si pa kupi »Gospodinjski koledar« ki ga dobiš takoj, ko pošlješ 10 Din ali v znamkah Tiskarne sv. Cirila v Mariboru.

5 litrov mleka

pa dobiš »Gospodinjski koledar« ki ti bo ravno pri mlekarstvu služil celo leto! Gospodinja, ne pomišljaj! Pošlji 10 Din ali v znamkah, da dobiš lepo vezan »Gospodinjski koledar«, Tiskarni sv. Cirila v Mariboru.

Katere slike so v »Gospodinjskem koledarju«?

1. Naslovna slika kuže slovensko deklet s Koroškega.
2. Gospodinjski tečaj v Zidanem mostu.
3. Dekleta pri pranju — gospodinjski tečaj č. šolskih sester v Mariboru 1931.
4. Dekleta v kuhinji — gospodinjski tečaj v Celju.
5. Dekliška zveza slovenskih deklet v Zagrebu.
6. Gospodinjski tečaj »Obrež« pri Središču.
7. Gospodinjsko-nadaljevalna šola v Slovenski Bistrici.
8. Dekleta na vrtu — gospodinjski tečaj pri č. šolskih sestrah v Mariboru.

Udeležence teh tečajev še menda nimajo vse »Gospodinjskega koledarja«. Pošljite znamk za 10 Din v pismo na Tiskarno sv. Cirila v Mariboru.

*

Cene in sejmska poročila.

Mariborski svinjski sejem dne 22. jan. 1932. Pripeljanih je bilo 92 svinj. Cene so bile sledeče: mladi prašiči 7—9 tednov 60 do 90 Din,