

# Gospodar in gospodinja

LETO 1937

9. JUNIJA

STEV. 23

## Prva banovinska sadjarska razstava in sadni sejem

Sadjarsko in vrtnarsko društvo se je že v začetku tekočega leta jelo baviti z mislijo, da bi priredilo v slučaju ugodne sadne letine prihodnjo jesen veliko banovinsko sadjarsko razstavo in sadni sejem v Mariboru. Ker se sedaj že zagotovo lahko pričakuje kolikortoliko ugodna sadna letina, je skoro gotovo, da se bodo priprave za nameravano razstavo in sejem nadaljevale in da se bosta razstava in sejem priredila po načrtu, ki je bil objavljen v 1. številki društvenega glasila »Sadjarja in vrtnarja« že januarja meseca.

Gotovo je tudi med mnogimi tisoči bralcev »Gospodarja in gospodinje« precej odličnih sadjarjev, ki se zanimajo za to prireditev, pa niso člani Sadjarskega in vrtnarskega društva in jim torej ni znana namera te organizacije. Vsem takim bo morebiti ustreženo, ako na kratko obrazložimo pomen razstave in sejma in načrt, po katerem bosta prirejena.

Z razstavo hočemo domačemu in tujemu svetu pokazati razvoj našega sadjarstva zlasti v povojni dobi. Pokazati hočemo uspehe pospeševalnega dela vseh poklicanih činiteljev na vseh področjih sadjarske panoge v zadnjih dveh desetletjih. Iz tega se hočemo pa tudi učiti in spoznati pomanjkljivosti in napake, ki jih bo treba s smotrnim delom čimprej in čim temeljitej popraviti.

S sadnim sejmom hočemo pa domačemu, še bolj pa tujemu, zlasti inozemskemu kupcu pokazati, da znamo tudi mi svoj pridelek tako spraviti, tako razbrati, tako shranjevati in tako za trg pripraviti, kakor to zahtevajo dandanašnja trgovska pravila in navade.

Ker se gre za važno in veliko stvar — za veliko narodno gospodarsko zadevo, za prestiž našega sadjarstva in za čast naše banovine, je potrebno, da se združi k skupnemu delu vse, kar ima količkaj prilike, možnosti in pa dobre volje.

Sadjarska razstava in sadni sejem ni samo zadeva Sadjarskega in vrtnarskega društva, ampak zadeva nas vseh — vseh, ki imajo kaj sadja — vseh, ki jim je mar prospah in napredek našega domačega sadjarstva. Zato pa pozivamo vse, ki niso člani Sadjarskega in vrtnarskega društva in jim namera tega društva ni znana, da se začno zanimati za nameravano prireditev in se do 20. t. m. pismeno priglasijo pri Sadjarskem in vrtnarskem društvu v Ljubljani, da so pripravljeni sodelovati s svojim sadjem, ali pa naj se pridružijo kaki sadjarski podružnici, ki jih je sedaj že 250 v naši banovini.

Načrt za sadjarsko razstavo obsega 9 oddelkov s 75 točkami. 1. oddelek obsega razne zbirke; 2. oddelek bo kazal razne sadne izbore sadjarskih podružnic, posameznih sadjarjev in drevesničarjev; 3. oddelek sadni shranki (konserve): suho, vkuhanu sadje in razne sadne pijače; 4. poučni oddelek bo jako obširen. Obsega vsakovrstne priprave, posode, modele za prevažanje, shranjevanje sadja, uspeh škropljenja, gnojenja sadja, sadni škodljivci in bolezni, varstvo ptic, sadjarsko književnost itd.

V 5. oddelku bodo zastopani razni stroji in potrebščine za predelavo in konserviranje sadja kakor za brezalkoholno sadno predelavo, sušenje sadja, vkuhanje, za meze, za sadno vino ali sadjevec, za obiranje in spravljanje sadja, za obdelavo sadnega drevja in najrazličnejše drugo sadjarsko orodje itd.

6. oddelek bodo opremili drevesničarji s svojimi izdelki: mlado sadno drevje v raznih sortah in v vseh sedaj vpeljanih drevesnih oblikah.

7. oddelek bo opremilo Sadjarsko in vrtnarsko društvo z razpredelnici, nariskil itd., iz katerih bo razviden razvoj društva in podružnic itd.

8. oddelek bo posvečen čebelarstvu v službi sadjarstva. Ta oddelek bo opremilo Slovensko čebelarsko društvo.

V 9. oddelku bo poskuševalnica, kjer se bo prodajalo sveže sadje, grozdje in točili sadni in grozdni sokovi, sadno vino in bodo na razpolago tudi drugi sadni izdelki.

Važna izpopolnitev sadjarske razstave bo sadni sejem. Na sejmu bodo namizna jabolka in hruške v normalnih (ameriških) zabojih v poljubnih količinah; potem kabinetno (posebno izbrano, debelo) sadje, predvsem jabolka in hruške v tako imenovanih kabinetnih zabojih in končno tržno sadje v normalnih sodih in holandskih zabojih.

V teh treh skupinah se bo sprejemalo

v sejem samo izključno le tako sadje, ki ustreza glede kakovosti vsem trgovskim predpisom. Vse posode za sadni sejem bo dobavilo vodstvo razstave.

Sadjarska razstava je predvsem poučnega značaja, sadni sejem je pa izrazito trgovska prireditev, s katero hočemo poleg drugega tudi dvigniti ceno našemu pridelku in mu pridobiti čim več novih, stalnih odjemalcev.

Podrobna navodila za razstavljalce in ureditev posameznih oddelkov bo izdalo Sadjarsko in vrtnarsko društvo pozneje, ko bo prireditev končno veljavno zagotovljena. H.

## Pomen okopavanja

Ko smo spomladi gotovi s setvijo oziroma saditvijo, s tem delo še zdavnaj ni končano. Tudi če smo zemljo še bolje pripravili, še niso izpolnjeni vsi predpogoji, ki so potrebni za uspešno razvijanje rastlin. Ravno za časa rasti potrebujejo rastline največ negovanja. V tej dobi se pojavijo razne rastlinske bolezni, živalski škodljivci, plevel itd. Če prepustimo rastline vsem tem škodljivcem in se zanje ne brigamo, potem smo lahko prepričani, da bomo imeli slabe pridelke. Da odvrnemo to veliko škodo, moramo zemljo za časa rasti skrbno obdelovati, to se pravi okopavati. Od okopavanja imamo sledeče koristi:

1. Skorja, ki se vedno napravlja na površini zemlje, se zdrobi.

2. Zmanjša se nepotrebno izhlapevanje vode.

3. Razne zemeljske bakterije začnejo živahno delovati.

4. Zrak in toplota imata lažji dostop v zemljo.

Posebno važno pa je to, da uničimo mnogo plevela.

Po vsakem spomladanskem dežju se napravi na površini zemlje skorja, ki prepreči dostop zraka v zemljo. Marsikatera mlada rastlina se vsled tega zaдуši. Ker korenine ravno tako dihalo in potrebujejo zraka, kot nadzemski rastlinski deli, je njihovo delovanje ob pomanjkanju zraka slabše. V zemlji živijo različne bakterije, ki izločujejo pline; nekateri teh plinov, nabranih v večjih količinah, so rastlinskim koreninam silno škodljivi. Čim delj časa se nahajajo v zemlji, tem večjo škodo povzročajo.

Ako je površina zemlje zbita, potem težko odhajajo iz nje.

Neobhodno je potrebno, da imata zrak in toplota vedno dovolj dostopa v zemljo, ker sta neobhodno potrebna za rastlinske korenine, pa tudi za zemeljske bakterije, ki razkrajajo gnoj in pripravljajo rastlinsko hrano. Korenine neprestano dihalo, zato jim je potreben zrak za razvoj in za črpanje hrane iz zemlje, ki jo dovajajo nadzemskim delom rastline.

Dejstvo je, da izhlapeva voda iz zbite zemlje mnogo hitreje, kakor pa iz rahle. Zemlja je sestavljena iz nebroj delcev raznih velikosti; med temi majhnimi delci je mnogo prostorčkov, ki so napolnjeni z vodo ali pa zrakom. Ti mali prostori delujejo kakor fine cevčice, po katerih se dviga voda. Zemlja se na površini stalno suši, voda se dviga po cevkah iz globine proti površini, kjer zopet izhlapi. Izhlapevanje vode pa moramo preprečiti, da se ohrani vlaga v zemlji. Plitvo zgornjo plast zemlje moramo zrahljati; s tem napravimo v tej plasti večje praznine, po katerih se voda ne more dvigati. Tako smo najhitreje preprečili nadaljnje dviganje in izhlapevanje vode, katera ostane v spodnjih plasteh in je rastlinam na razpolago tudi za časa suše.

Posebno v sušnih letih moramo polagati veliko važnost na to, do izhlapi čim manj vode. Vse to dosežemo z pravnim obdelovanjem zemlje, kar je treba posebno poudariti. Spomladansko deževje in še preje sneg dasta največ vode, ki se nabira v zemlji in služi po-

znejše rastlinsitvu. Če je zemlja dobro zrahljana, seveda ako je bila že v jeseni preorana, potem se nabere zelo veliko vode.

Zemlja obdrži vodo tako dolgo v sebi, dokler jo sonce in toplota ne spravita na površino, kjer potem izhlapi, oziroma dokler jo rastlinske korenine ne vsrkajo vase ter odvajajo v zelene liste, iz katerih izhlapeva v zrak. Če je zemlja zbita, obdrži le malo vode. Ako je površina zemlje gladka, tedaj lahko odtečeta deževnica in snežnica, ker ne moreta prodreti v notranjost. Stisnjene grude se tesno vežejo med seboj in omogočajo dviganje vode iz spodnjih plasti na površino; tu izhlapeva, zemlja pa se hitro suši. To preprečimo edino s temeljitim rahljanjem zemlje. Zlasti tedaj, ko se je bati suše, moramo vedno skrbeti, da je zgornja plast zemlje dovolj zrahljana.

Namen okopavanja je nadalje zatiranje plevela. Tega je treba uničevati tedaj, ko še ni napravil občutne škode, to se pravi v času ko še kali. Kakor hitro pa plevel močno prerase poljske rastline, tedaj so plevelne rastline že potrošile mnogo hranilnih snovi iz zemlje ter izčrpale znatne zaloge vode, katere rastlinam pozneje tako rado primanjkuje.

Važno je nadalje vprašanje, kolikokrat naj okopavamo. To je odvisno predvsem od stanja zemlje; stanje zemlje pa je odvisno zopet od njenega sestava od obdelovanja in vremena. Navadno zado- stuje dvakratno okopavanje; če so pa

prilike nepovoljne, pa je treba okopavati tudi trikrat ali pa celo večkrat.

Rastline okopavamo z ročnimi in vprežnimi okopalniki. Ročne okopalnike uporabljamo na manjših površinah; delo z njimi je precej zamudno. Na večjih površinah pa se poslužujemo vprežnih okopalnikov, ki delo dobro in hitro opravijo. Vprežni okopalnik nudi kmetovalcu izredne koristi. V kratkem času mu omogoči okopavati, opleti in osuti velike površine okopavin. Rastlinstvu znatno olajša razvoj in s tem zviša pridelke; obenem pa prihrani mnogo ročnega dela pri oskrbovanju rastlin.

Pri nas je najbolj razširjen okopalnik »Planet« in pa Sackovi okopalniki; oboji delajo zelo dobro. Pa tudi doma že izdelujemo okopalnike in postajamo tako neodvisni od tujine.

Da je uporaba vprežnih okopalnikov sploh mogoča, moramo saditi rastline v vrste, ki morajo biti ena od druge primerno oddaljene, da gremo lahko z okopalnikom vmes. Vedno je odvisno od prilik vsakega posameznega posestva, ali naj se okopuje ročno ali strojno.

Z okopanjem moramo vedno hiteti; zato bi na večjih kmetijah nikdar ne smeli pogrešati vprežnega okopalnika. Zlasti v naših krajih, kjer gojimo mnogo okopavin, okopalnike še toliko bolj potrebujemo; s pomočjo okopalnikov si olajšamo obdelovanje zemlje, obenem pa zmanjšamo pridelovalne stroške, kar je v današnjih časih gotovo velikega pomena. Č.

## Pridelujmo več zelene krme

V poletnem času prihaja za hlevsko krmiljenje v prvi vrsti v poštev zelena krma. Z ozirom na to, da je živinoreja v večini naših krajev glavna pridobitvena panoga, pridelujemo te krme še vedno premalo. K zeleni krmi prištevamo vse one krmne rastline ki jih kosimo in pokrmimo zelene, ne da bi jih posušili. Za zeleno krmo nam služijo trave, med katere prištevamo tudi žita, v kolikor jih pridelujemo za zeleno krmiljenje. Nadalje je treba omeniti rdečo deteljo, lucerno, grašico, zeleno koro- zo itd.

Vsa zelena krmila so zelo vodena in vsled tega sočna. Tako je točno preračunano, da se nahaja v 100 kg zelene

krme 75 do 90 kg vode. Zeleno krmo posamezne živali zelo različno izkoristijo. Najbolje jo izrabljuje goveja živina, vsled česar jo lahko delj časa krmimo z samimi zelenimi krmili; seveda mora vsebovati krma dovolj redilnih snovi, zlasti beljakovin. Sočnost zelene krme vpliva zelo ugodno na mlečnost. Tudi prašiči jo prav dobro izkoristijo. Za vole in konje, ko opravljajo težka dela, pa vsled preobilne vode ni prikladna; ti naj dobivajo suha krmila.

Zelena krma je zdrava in vsled lahko prebavljivih redilnih snovi zelo ugodno deluje na živino. Njena kakovost je predvsem odvisna od vrst rastlin, ki jo sestavljajo, nadalje od gnojenja in zem-

ljišča samega. Posebno važno je to, da jo pravočasno kosimo. Najbolj primeren čas za košnjo krmskih rastlin je tedaj, še preden se razcvetejo in gredo v cvet. V tem času nam dajo že prav lep pridelek, poleg tega pa so tudi lahko prebavljive. Ko pridejo krmske rastline že v polno cvetje in čim starejše postajajo, tem bolj se viša v njih težko prebavljiva surova vlaknina, medtem pa je vedno manj beljakovin in lahko prebavljivega sladkorja.

Dobra zelena krma je mešanica trav in detelj medtem ko zelena krma sestavljena iz samih trav ni ravno najboljša za zeleno krmiljenje. Detelje vsebujejo precej beljakovin in so vsled tega bolj redilne kot pa trave. Slaba stran detelje pa je ta, da je zelo nevarna za napujanje. Zato pa detelje ne krmimo nikdar same, ampak jo vedno mešamo z travo. Nadalje spada med dobro zeleno krmo tudi mešanica ovsia in grašice.

Nikdar ne pokladajmo živini naenkrat preveč krme v jasli, ker drugače se je mnogo raztrese. Ob vsakem krmiljenju polagajmo krmo v jasli le po malem in večkrat, tako da se živina počasi nasiti. Krma mora biti vedno sveža. Kosimo jo zjutraj, ko ni več rosna, ali pa proti večeru, preden se orosi. Spraviti jo moramo v hladnem, senčnem prostoru v rablih plasteh, da se ne ugreje.

Precejšno pozornost zasluži tudi zelena kuruza. Naši kmetovalci jo sejejo še vedno vse premalo, dasiravno jim primanjkuje krme na vseh koncih in krajih, zlasti pa v sušnih letih. Zelena kuruza daje obilno krmo, katero zelo dobro izkoristi goveja živina, zlasti molzne krave.

Če zeleno kuruzo res tako negujemo kot treba, potem bo poplačan naš trud z obilnim pridelkom. Zemljo je treba dobro pripraviti in zadostno gnojiti; predvsem jo moramo globoko obdelati. Kuruza je rastlina, ki požene svoje korenine globoko v zemljo in zahteva mnogo hrane. Najbolje ji je gnojiti z dobro vležanim hlevskim gnojem, ako pa nam ga primanjkuje, potem se moramo poslužiti umetnih gnojil. Zelo hvaležna je za apneni dušik in pa za 40 odstotno kalijevo sol.

Setev ne sme biti nikdar pregosta, ker se potem rastline ne morejo pravilno razviti in veliko trpijo vsled suše, obenem pa je to tudi potrata semena. Zato

jo moramo sejati bolj na redko, toda zopet bolj gosto, nego za seme; v tem slučaju tudi hitro raste, se krepko razvija in da sočno krmo. Ako ostane v jeseni nekaj zelene kuruze nepokrmjene, nič hudega zato; vedno jo lahko okisamo v jamah in kot kislja krma izborna služi proti spomladi, ko ni na razpolago več druge krme.

Pri nas sejejo kuruzo le bolj v toplejših legah, kjer lahko tudi dozori. Za krmo jo lahko sejemo brez vsakega pomisleka tudi v višjih legah, kjer bi drugače ne dozorela. V takih krajih žito vedno zelo pozno pokosijo, tako da se ne izplača več sejati niti ajde, pa tudi ne repe; zelena kuruza pa bo še vedno toliko zrastle, da bo dala zadostne količine tečne krme.

Za zeleno krmiljenje kosimo kuruzo pred napravo cvetov in klaskov. Odlaziti s košnjo ne smemo. Kar kuruza zgoraj pridobi na hranilnih snoveh, izgubi spodaj in steblo zleseni. — Zelena kuruza vsebuje precej sladkorja, premalo pa beljakovin. Biti pa morajo tudi pri zelenem krmiljenju v krmi vse redilne snovi, ako hočemo imeti od živali res pravo korist. — Vsled nezadostnih količin beljakovin, moramo z njo vred krmiti tudi lucerno ali pa domačo deteljo, zelo priporočljive so oljne tropine. V tem slučaju zelena kuruza zelo ugodno vpliva na mlečnost. C.

## Kmetijski nasveti

Ali smem uporabljati kravo za delo, da ne bi trpela pri tem mlečnost? Kravo smemo uporabljati samo za manj naporna dela, za lahka poljska dela in za lahko vožnjo; delo ne sme biti nikdar prenaporno in ne sme trajati več kot dve uri dnevno. Če pa jo uporabljamo delj časa za delo in poleg tega še za naporno delo, potem trpi seveda mlečnost. Pri delu moramo s kravo zelo lepo in prijazno postopati. Nuditi ji moramo zadostne količine dobre in tečne krme. S tem da uporabljamo krave za lahka dela, jim damo najlepšo priliko, da se gibljejo na svežem zraku. Krave, ki so neprestano v hlevu in ne pridejo nikdar na pašo, zelo zaostanejo. Take krave pogrešajo dobrega zraka, gibanja in pa svetlobe ter so tudi mnogo manj odporne proti raznim boleznim. Tem nedostatkom pa vsaj deloma lahko odpomoremo, če jih spomladi in jeseni pasemo ter spuščamo v tekališče; deloma pa tudi, ako jih uporabljamo za lažja dela. Važno je to, da se pri delu krepijo zlasti pljuča, pa tudi porod je pri takih kravah mnogo lažji.

# V KRALJESTVU GOSPODINJE

## Gospodinja in tujci

Ko smo pripravili tujsko sobo, pogledjmo še malo po hiši in okrog nje, če je tudi tu vse čedno in v redu. Večina ljudi sklepa že iz okolice hiše, kakšno bo njih stanovanje oziroma soba. Zato ne pozabimo pogledati natančneje, kakšno imamo pred hišo, v veži, pa tudi v kuhinji.

Ves prostor krog in krog hiše naj bo lepo pospravljen, da nikjer nič ne leži, kar spada čisto drugam, na določeni prostor. Tudi vrtniček, ki se drži doma naj bo lepo obdelan in negovan. Tu je pravi prostor za razne evetice, ki napravijo hišo že od daleč prijaznejšo in vabljejšo. Prav pride na vrto ali pred hišo klopa, posebno če je lepo v senci.

Nadalje je zelo važno vprašanje stranišča, kar ne smemo prezreti. Zelo pravilno je, če je stranišče v hiši, da ni treba hoditi ven, posebno, če so tuji ljudje v hiši. Ako pa je zunaj in temu ne moremo odpomoči, poskrbimo vsaj za to, da je čedno zunaj in znotraj. Vrata naj se v redu zapirajo, nikoli naj ne manjka pokrova, pa tudi na papir ne pozabimo. Boljše kot navadno stranišče je ono, ki ga lahko spiramo s pomočjo rezervarja, najsnažnejše pa je seveda angleško stranišče na splakovanje ki ga je možno uvesti povsod, kjer je vodovod.

Veža naj bo ravno tako pospravljena kakor ostali prostori hiše. Težko pa jo imamo v redu, če je preveč natpana z različnimi stvarmi. Ako je prostorna, postavimo vanjo lahko več omar, vkatere lepo pospravimo, kar bi sicer ležalo po veži okrog. Na ta način ne ostane ničesar, kar bi ležalo po kotih, za omaro ali vrh nje in se prašilo. Tudi pajčevine napravijo vedno slab vtis.

Tujska soba je dostikrat v zgornjem delu hiše. V takem primeru moramo skrbeti za primeren dohod. Stopnice naj bi ne bile prestrme. Če je prostor pred soho že del podstrešja, naj ne bo poln vseh mogočih reči. Prednji prostor na podstrešju in podstrešje mora biti tako v redu kakor spodnji prostori. Tu imamo s pospravljanjem mnogo manj dela, če ne shranjujemo nerabnih reči, ampak samo take, ki so še za kakšno rabo. Po možnosti spravimo manjše reči v zaboje, večje pa pokrijemo, da se ne praše.

Tudi kuhinjo imejmo zelo čisto. Poleti je v tem prostoru posebno paziti na to, da ne puščamo nikoli ležati okrog živil in kuhinjskih odpadkov, ki se v toplem kuhinjskem zraku začno kmalu kvariti in razširjajo slab duh. Vse ostanke odnesemo takoj ven in kuhinjo temeljito prezračimo. V kuhinji, kjer tako ravnamo je mnogo manj muh, ki so poleti prava nadloga, pa tudi drugega mrčesa ne bo. Nepomite posode ne puščamo na mizi ali na štedilniku. Kar ne utegnemo pomiti sproti, zdevamo v škafo mrzle vode (ki naj posodo pokriva). Zvečer ko imamo več časa, lepo odmočeno posodo, na kateri se niso mogle pasti muhe, pomijemo in spravimo. S. H.

## KUHINJA

**Špargljeva juha.** Slabše, bolj tanke in zelene špargljeve kose razlomim, operem in skuham v slani vodi. Glavice pustim cele, bolj trde dele pa pretlačim skozi sito in denem z glavicami vred na bledorumenno prežganje. Potem zalijem z juho, v kateri so se šparglji kuhali. Ko juha prevre, primešam en surov rumenjak in vse skupaj stresem na opečene kocke iz žemlje.

**Zabeljeni šparglji.** Posamezne kose šparglja ostržem in odstranim morebitne trde dele. Oprane kose narahlo zvežem in kuham pol ure. Osolim jih šele proti koncu kuhanja. Ako jih lahko prebodem, so kosi kuhani. Kuhane vzamem z lopatico previdno iz vode, potresem z drobtinicami in zabelim s segretim surovim maslom.

**Praženo srce.** Srce operem, pretaknjem s podolgastrimi kosi suhe klanine, osolim in naložim v kozico, katero sem obložila s tankimi rezinami suhe slanine, z odrezki čebule, peteršiljevo korenino, z odrezki korenčka in z vejico majarona. Med praženjem prilivam po žlici vode ali juhe. Tako pripravljeno srce dam s špinacem, praženim graham ali kakršnokoli solato na mizo.

**Obara iz pljuč.** Pljuča skuham v slani vodi. Kuhana pljuča obtežim z lesenim krožnikom in s kamnom. Ohlajena pljuča zrežem na tanke rezance in jih denem na rjavo prežganje. Prežganje sem na-

pravila z žlice masti, žlice moke in odiračila s sesekljano čebulo, s strokom strtega česnja in z drobno zrezanim zelenim peteršiljem. Potem zalijem jed z juho ali s kropom, malo okisam, malo popopram in dam z vodenimi žličniki ali praženim krompirjem na mizo.

**Pražena glavata solata.** Cele glavice prevrem v slani vodi. Potem jih zrežem na štiri dele in oprážim na masti v kateri se je pekla pečenka.

**Vodeni žličniki.** K 8 decilitrom bele moke prilivam polagoma štiri decilitre vrele osoljene vode. Precej mehko testo prav dobro stepem. Dobro stepeno testo zakuhavam po žlici v vrelo vodo. Kuhane žličnike odcedim na cedilu. V kozici segrejem surovo maslo ali mast. V mast vržem pest drobtin. Ko drobtine zarumene, stresem žličnike na zabelo, narahlo premešam, še malo oprážim in dam na mizo.

**Črešnjevi cmoki.** Pet dkg surovega masla mešam s tremi rumenjaki. Potem pridenem pol litra moke in kvašček iz enega in pol dkg kvasa. Kvašček sem napravila iz par žlic mlačnega mleka, pol žlice sladkorja in pol žlice moke. Mleka pridenem toliko, da je testo volno ne pretrdo in tudi ne premehko. Nazadnje pridenem še iz treh beljakov trd sneg. Testo pokrijem in pustim, da vzide. Vshajano testo zajemam z žlico, zravnam na dlani in vložim tri črešnje, katerim sem odstranila peške, v sredino testa. Testo ovijem okrog črešenj tako, da so enakomerno zakrite. Pekačo namažem z maslom, polagam črešnje za prst narazen po pekači. Ko zopet vzidejo, jih spečem v pečici. Pečene razlomim in potrese s sladkorjem. Tako napravljene cmoke lahko tudi ocvrem na maslu. Ocvrte potresi s sladkorjem.

## Kako se vari pivo?

Za količino 18 litrov črnega piva uporabljajo nekateri sledeči recept: 30 dkg belo žganega ječmena, 2 dkg hmelja, 2 dkg kvasa, 6 dkg koruzne moke, 35 dkg sladkorja, osminko litra špirta, 22 litrov vode. — V lonec v katerem se nahaja mrzla voda daj zdrobljen žgani ječmen in hmelj ter pusti, da zavre. To naj vre 1 uro. Lonec mora biti dobro pokrit; paziti je treba, da tekočina ne vzkipi. Nato daj koruzno moko v posebno platneno cunjjo, jo dobro zaveži in daj v to tekočino ter pusti, da zopet 1 uro počasi vre. Nato tekočino odstavi, precedi skozi platneno cunjjo. Dodaj sladkor, zme-

šaj in pusti, da se ohladi. Ko je tekočina dovolj hladna, dodaj kvas in počakaj, da se še nadalje ohladi. Potem vlij v tekočino špirit in ponovno precedi, ter prelij tekočino v steklenice, katere pa je treba dobro zamazati. Pivo je uporabno v 8 do 10 dneh. Tako pivo ni podvrženo nobeni trošarini. — Biti pa je treba v te svrhe precej izurjen, ker drugače imate od tega samo škodo.

## DOMAČA LEKARNA

**Smrekove vršičke** posuši ali nastavi s sladkorjem ali na žganju. Suhu vršički ti dajo izvrstno kopel za trudne noge in za celo telo. S sladkorjem na soncu nastavljeni ti dajo zdravilo za kašelj in jetiko, žganje v katerem si namakal vršičke pomaga za udnico in išijas, poživljuje in okrepeča omrtvele in opešane noge, če ga vtiraš vanje. Vršičke kuhaj 10 minut, liter vode na pol litra vršičkov, potem precedi in dodaj kolikor odcedka toliko kandisa, kuhaj da bo gostljato in jemlji večkrat po žlici. Pomaga tudi oparek, če ga prenese želodec. Z vršički narediš lahko tudi mazilo: na liter vršičkov trt kile sala, kuhaj dokler ne porumenijo vršički potem iztisni mast. To mazilo okrepi rast las, če ga vtiraš prav malo v kožo, vsak teden enkrat ali dvakrat, pozdravi ozeblino in naredi krepke kosti in prožne kite, če si mažeš roke in noge vsak dan z njim.

**Da se ubraniš ozeblin** naberi poleti za pet pesti zelenih kopriv, razreži jih in opari z litrom lanenega olja, nato postavi posodo za 24 ur v vroč pepel. Nato precedi in primešaj osminko olja na katerem se je namakala prežiljka in pol litra dobrega špirta. Preden greš pozimi na dolgo pot v mrazu, si nateri s to zmesjo roke in noge, če je nevarnost za nos in ušesa, tudi te. Poleti je treba, da pozdraviš ozeblino in ustne bolezni, pa te ne bodo mučile pozimi. Ozeblino umivaj redno z mrzlo vodo in nateri z prežiljkino tinkturo. Enkrat v tednu jih pari v izkuhi smrekovih vršičkov ali gomiličnih stebel, potem namaži s lojevim mazilom. To je, loj raztopi in mu primešaj prežiljkinega olja. Za udne bolezni se koplji v deteljni izkuhi, in hodi po detelji, kadar je obsevana od sonca.

**Srbeče ozebline** zmakaj z tinkturo rdečih jagod. Praskanje in drgnjenje povzroči lahko zastrupljenje. Pomagajo tudi obkladki v pepelu pečene repe ali čebule.

**Mišja ušesa** (*hieracium auricula*) so slovela za boleznijo črevesa. Na kilo so stavili potolčeno svežo zel, za boleznijo oči so jo devali na senci, za boleznijo ušes so jo stavili za uho. Sok mišjih ušes ustavi krvavenje nosa če sok vsrkneš. Čaj posušenih listov ustavi krvotok, grižo in bljuvanje krvi. Izpiranje z mlačnim čajem pozdravi stare gnojne rane.

# GOSPODARSKE VESTI

## DENAR

g Denarni trg. Denarni promet na ljubljanski denarni borzi je znašal v preteklem tednu 10,304.000 din v primeri s 5 milijonov 408. 000 din v prejšnjem tednu. Tečajji za nekatere tuje valute so bili sledeči: holandski goldinar 24.02 do 24.17 din, belgijski belg 7.35 do 7.40 din, švicarski frank 9.96 do 10.05 din, angleški funt 214 do 216 din, ameriški dolar 43.36 do 43.72 din, francoski frank 1.94 do 1.95 din, češka krona 1.52 do 1.53 din, italijanska lira 2.28 do 2.32 din.

## CENE

g Tržne cene v Ljubljani dne 1. junija. Govedina: meso I. vrste 12 do 14 din meso, II. vrste 10 do 12 din, meso III. vrste 8 do 10 din za 1 kg. — Teletina: meso I. vrste 16 din, meso II. vrste 14 din za 1 kg. — Svinjina: meso I. vrste 16 din, meso I. vrste 14 din za 1 kg; slanina domača 15 din, slanina hrvaška 16 din, salo domače 16 din, salo hrvaško 17 din, mast 18 din, šunka 20 din, prekajeno meso I. vrste 20 din, prekajeno meso II. vrste 16 din za 1 kg. — Drobniča: koštrunovo meso 8 do 10 din, jagnjetina 12 do 14 din, kozličevina 16 do 18 din za 1 kg. Klobase: sveže kranjske 20 din, polprekajane kranjske 24 din, suhe kranjske 20 din, prekajena slanina 18 do 20 din za 1 kg. — Perutnina: piščanec 25 din par, kokoš 20 do 28 din komad, kokoš zaklana 20 din kg, petelin 20 do 28 din komad, petelin zaklan 20 din kg, raca 20 din komad, raca zaklana 22 do 25 din kg, golob 4 do 5.50 din komad, zajec domač 8 do 12 din komad.

g Cena mleka in mleč. izdelkov: mleko 2 din liter, maslo sur. 24—32 din, maslo čajno 24 do 32 din, maslo kuhano 26 din, sir bohinjski 24 din, sirček 6 din, sir polementarec 24 din, sir trapist I. a 20 din, sir trapist II. a 14 din za 1 kg. — Jajca: 0.55 do 0.60 din komad. — Kruh: beli 4.50 din, polbeli 4 din, črni 3.50 din za 1 kilogram.

g Žito: pšenica 220 din, rž 165 din, ječmen 190 din, oves 150 din, proso 165 din, koruza 130 din, ajda 160 din, fižol ribničan 280 din, fižol prepeličar 265 din, grah 700 din, leča 380 din za 1 meterski stot.

g Kurivo: trda drva 80 din, trda drva žagana 10 din, mehka drva 70 din za 1 prostorni meter.

g Sadje: jabolka I. vrste 16 do 24 din, jabolka II. vrste 10 din, jabolka III. vrste 8 din, črešnje 5 do 16 din, grozdje inozemsko 36 din, marelice domače 36 din, orehi 6 do 8 din, orehi luščeni 20 din za 1 kg.

g Zelenjava: solata glavната 6 din, solata ajserica 5 din, špinača 4 din, grah v stročju domač 3 do 4 din, krompir novi 3.50 do 4 din, krompir stari 1 din, korenje 6 din, peteršilj 8 din, zelenjava za juho 4 din, pesa rdeča inozemska 8 din za 1 kilogram.

## ŽIVINA

g Ljubljanski živinski sejem 2. junija. Na zadnji sejem je bilo prignanih 656 glav živine in sicer: 61 volov, 40 krav, 11 telet, 416 prašičkov za rejo in 128 konj. Prodanih je bilo 286 komadov: 25 volov, 15 krav, 9 telet, 197 prašičkov in 40 konj. Od konj je bilo prodanih 11 komadov za Dunaj. Cene so bile sledeče: voli I. vrste 5.25 do 5.75 din, voli II. vrste 4.75 do 5.25 din, voli III. vrste 4 do 4.50 din za 1 kg žive teže; krave debele 3.50 do 5 din, krave klobasarice 2 do 3.25 din, teleta 6.50 do 7.50 din za 1 kg žive teže. Prašički za rejo 6 do 12 tednov stari 140 do 250 din komad. Konje so plačevali po velikosti in kakovosti in sicer 400 do 3,500 din komad.

g Živinski sejem v Kranju dne 31. maja. Cene goveje živine na tem sejmu so bile sledeče: voli I. vrste 6.50 din, voli II. vrste 5.50 din, voli III. vrste 4.50 din za 1 kg žive teže; telice I. vrste 6 din, telice II. vrste 5 din, telice III. vrste 4.50 din za 1 kg žive teže; krave I. vrste 5.50 din, krave II. vrste 5 din, krave III. vrste 4.75 din za 1 kg žive teže; teleta I. vrste 7.50 din, teleta II. vrste 6 din za 1 kg žive teže; prašiči špeharji 9 din, prašiči pršutarji 8.50 din za 1 kg žive teže. — Prašički za rejo 6 do 8 tednov stari 140 do 200 din komad. — Od zadnjega sejma so narasle cene volov in telic za 50 para pri 1 kg; prav tako se je dvignila za 50 para tudi cena prašičev pršutarjev. Cene ostale goveje živine pa so ostale neizpremenjene.

## PRAVNI NASVETI

**Razširjena njiva.** J. R. B. Sosed ne sme siliti v vaš gozd s tem, da je razširil svojo njivo in seka korenine, veje in tudi debela dreves. Sosed mora spoštovati dosedanjo mejo. Čim bi posegel preko vaše sedanje vidne meje, ga lahko tekom 30 dni tožite radi motenja posesti in sosed mora v pravdi propasti. Če pa meja med njivo in gozdom ni bila več vidna, potem morate pač to mejo obnoviti. To lahko storita oba mejaša sporazumno. To bi bilo najcenejše. Če se pa glede meje ne moreta sporazumeti, potem bo sodišče, na podlagi ene ali druge stranke, samo na licu mesta določilo novo mejo. Sodišče določa mejo po zadnjem mirnem uživanju; če je to sporno, pa navadno razdeli sporno ploskev tako, da bo meja tekla po sredini sedaj spornega sveta. Stroške sodnega zamejičenja trpita obe stranki vsak do polovice, če se izkaže, da je bilo novo zamejičenje potrebno, ker meja res ni bila več vidna. Če se pa sodišče prepriča, da je meja bila še dobro vidna in zamejičenje nepotrebno, potem naloži stroške tisti stranki, ki je z nepriznavanjem sicer vidne meje dala povod za sodno postopanje.

**Razdalja med hišo in sosedovo mejo.** F. L. P. Radi bi vedeli, kako daleč od sosedove meje smete postaviti hišo. — Hišo boste morali pač postaviti tako, da ne motite sosedu v kakih njegovih pravicah. Sicer se pa obrnite na županstvo, ki bo pri komisijskem ogledu določilo gradbeno črto. — Po predpisih prvega dela gradbenega zakona mora ob postavljanju zgradb v srednjem naselju pustiti lastnik prostega prostora najmanj štiri metre na eni strani do sosedu, v redkem pa po toliko prostega prostora na obeh straneh. Če je na sosednji parceli že postavljena zgradba tik do meje, se sme postaviti sosednja zgradba tudi neposredno ob tej, toda s posebnim požarnim zidom.

**Obračun kmetijskega dolga.** J. P. — Če ste zaščiteni vam mora upnik preko občine poslati obračun dolga in novo obveznico, ki jo podpisate ako se z njo strinjate. Obračun in obveznica se napravi na predpisnem obrazcu po pravilniku o zamenjavi dolžniških listin. Dolg, ki izvira iz nakupa blaga na up, se ne zniža, ampak se mora odplačati v celoti v 12 letih, v enakih letnih obrokih. Za take dolgove ne tečejo obresti. — Vprašanje, ali ste zaščiteni ali ne, je odvisno od tega, če izpolnjujete pogoje uredbe o likvidaciji kmetijskih dolgov. Vprašajte pri občini, kjer poznajo vaše razmere, pa vam bodo lahko povedali, če vas je smatrati za zaščitenega kmeta.

**Upnik in zaščiteni dolžnik.** F. C. — Vprašate, če morate vi upniku poslati potrdilo o zaščiti, ali on vam obveznico. Ali spadata tudi stroški pod zaščito? — Ako upnik

ne prizna zaščite, mu pošljete potrdilo občine o tem, da ste kmet. Nato vam mora on poslati obračun in obveznico. Pravomočno prisojeni, še ne plačani pravdni in izvršilni stroški, nastali do 19. aprila 1932 so zaščiteni in se v obračunu pripišejo glavnici. — Dolžnik pa ni dolžan povrniti upniku izvršilnih stroškov, ki so nastali za kmetške dolgove v času od dne 20. aprila 1932 do dne 25. septembra 1936 in tudi ne pravnih stroškov za takšne dolgove, ki so nastali v tem času, razen sledečih stroškov: Dolžnik je dolžan povrniti upniku pravomočno prisojene sodne stroške iz pravnih o obstoju višini ali značaju kmetškega dolga, ki so nastali v času od dne 20. aprila 1932 do dne 25. septembra 1936. Znesek teh stroškov se prišteje glavnici. Če ni dal kmet s svojim postopkom povoda za tožbo in je tožbeni zahtevek takoj pri prvem naroku priznal, ni dolžan povrniti upniku stroškov omenjenih pravnih.

**Oče z devetimi otroki in kuluk.** A. R. B. — Davčni zavezanci z devetimi otroki, oproščeni plačevanja neposrednih davkov in dolič, ki se odmerjajo na te davke, so oproščeni tudi kuluka. Dotične osebe morajo to svojo pravico do oprostitve dokazati onemu oblastvu, ki po zakonu o nedržavnih cestah odreja te »potne« obveznosti.

**Izplačilo dote.** A. U. — Leta 1934 ste prevzeli posestvo po materi. Brata sedaj zahtevata izplačilo izgovorjene dote. Denarja nimate. Radi bi vedeli, če ste kaj zaščiteni. Kje dobiti denar? Kje bi dobili materino oporoko na vpogled? — Zaščiteni niste, ker je obveznost nastala po 20. aprilu 1932. Izgovorjeni delež se ne more enostransko znižati. To je mogoče samo v sporazumu z brati. Za posojilo prosite v kakšni domači hranilnici ali posojilnici. Navadno se sedaj zahtevajo okrog 8 odstotne obresti za posojilo. Bratoma boste morali na njihovo zahtevo plačati zakonite (5 odstotne) obresti, če ni drugače dogovorjeno. Materino oporoko lahko dobite v vpogled pri okrajnem sodišču, kjer se zglasite na uradni dan. Tam se nahajajo vsi zapuščinski spisi, iz katerih je razvidno, kakšne obveznosti ste prevzeli.

**Ometanje dimnikov.** G. J. — Za ometanje dimnikov velja poseben pravilnik, ki ga je izdal ban leta 1932. Po tem pravilniku se ne sme dimnikarju braniti, da ob določenem času ometa, niti se ne sme pri delu ovirati. Ta pa je dolžan, da delo izvrši hitro, kar najsnažnejše in brez okvare prostorov. Plačilo sme zahtevati le po predpisani tarifi, ki vam jo mora pokazati. Vse spore rešuje okrajno glavarstvo. Tje se pritožite, če dimnikar ne vrši v redu svojih dolžnosti, pa vseeno zahteva plačilo. Mož bi se bil moral proti kazenskemu nalogu pritožiti, če ni bil on tisti, ki je zabranil dimnikarju ometanje. Za kazenske prestopke žene vendar ni mož odgovoren.