

Zadnji opomini

Že večkrat in do dobra je bilo dopedano, da ima veljavo za kupčijo samo prvovrstno namizno sadje, ki je popolnoma razvito, brez vsakega notranjega in zunanjega madeža in o pravem času spravljeno. Plodovi, pa najsibodo kakoršnjegakoli plemena ali sorte, morajo torej imeti dotični sorti lastno obliko, primerno debelost in čim živejšo in izrazitejšo barvo; na koži, niti v svoji notranjosti ne smejo imeti nikake napake ali nakaze; in končno morajo biti spravljeni z drevesa, ko so dosegli svoj popolni razvoj, torej zreli. To so tiste najvažnejše lastnosti, ki odločajo, ali je sad sposoben za trg, zlasti za svetovno trgovino v inozemstvu ali ne. Poleg sorte odloča v prvi vrsti njegova zunanost ali more tekmovati s pridelkom drugih držav in delov sveta, ali bo pa kot manj vredna roba potisnjen v stran. Torej še enkrat: **kakovost in zopet kakovost!**

Razni so v naravi činitelji, ki vplivajo na kakovost sadnega pridelka. Vendar imata vobče največji vpliv vreme in sadni zajedavci. Pred vsem je vreme tisti činitelj, ki dela kakovost pri vseh kmetijskih pridelkih, zlasti pa pri sadju. Njegov vpliv je neposreden in posreden. Neposredno vpliva na razvoj in potek cvetja in nadaljnega razvoja plodov. Posredno pa je vpliv vremena na razvoj in širjenje sadnih zajedalcev prav tako odločilnega pomena. Ugodno vreme pospešuje delovanje vseh drevesnih organov in nam zagotavlja količino (množino) in primerno kakovost pridelka. Nasproten pa je učinek neugodnega, zlasti čez mero mokrotnega vremena, kakor ga imamo žalibog pri nas največkrat. Tako vreme ne le, da neposredno, že samo na sebi, ovira rast drevesa in moti delovanje vseh njegovih organov, ampak tudi neznansko pospešuje razvoj in tako pogubno širjenje neštetihi zajedavcev, ki jim je zlasti toplo pa mokro vreme tako pogodu.

Vreme ni v naši oblasti in tudi nikdar ne bo. Pač pa je veda našla pota in sred-

stva za boj s sadnimi zajedavci. Mnogoletne skušnje iz vsega sveta so pokazale, kakor je bilo to na tem mestu že večkrat obrazloženo, da je moči s pravočasnim in pravilnim obdelovanjem sadnega drevja s primernimi škropivi vsaj deloma preprečiti škodljivo delovanje zajedalcev in tako doseči vsaj približno dobro kakovost sadnega pridelka. In uprav doba, ko je sadno drevje ocvelo, je v tem oziru posebno važna. Kdor za izboljšanje kakovosti doslej še ni nič storil, je polovico že zamudil. Nekaj je pa vendarle še mogoče doseči, ako ne zamudi dobe takoj po cvetju in pa dobe 3 in 6 tednov po cvetju.

Doba takoj po cvetju je povečini tudi že pri kraju. Kjer pa se je jabolčni cvet ravnokar osul, je še vedno čas, da preprečimo črvivost in škrlup, ako škropimo z 2% žvepleno apneno brozgo, ki ji dodamo 300 gramov arezina. Škropivo se pripravi takole: V 100 litrov vode zlij 2 litra žveplene apnene temeljne brozge, dobro zmešaj in dodaj 300 gramov arezina v prašku, ki si ga prej razmočil in vmešal v par litrih vode. Med škropljenjem treba škropivo večkrat premešati, ker se arezin rad vsede na dno. Kdor je ali bo zamudil škropljenje takoj po cvetju, naj pa škropi z istim škropivom vsaj čez 3 tedne kasneje in potem še enkrat zopet 3 tedne za prejšnjim škropljenjem. Za lažje umevanje naj sledi tale primer, iz katerega vsakdo lahko za svoje prilike določi dobo za škropljenje: 1. Takoj, ko se cvetje osuje; to bi bilo povprečno od 15. do 25. maja; 2. 3 tedne kasneje; to bi bilo povprečno 10. do 20. junija; 3. zopet 3 tedne pozneje, to bi bilo pa nekako v dobi od 5. do 10. julija — vselej z enakim, gori navedenim škropivom. Škropimo, če le kako mogoče, ob lepem, mirnem vremenu. Če začne deževati, preden se je škropivo na drevju posušilo, treba delo ponoviti. Škropivo je pripraviti prav natančno, kakor opisano. Nikdar naj se ne vzame več, nego je navedeno.

Žvepleno apnena brozga je zelo poceni. Ponekod jo kuhajo doma. Tudi če jo kupimo, stane 100 litrov škropiva komaj z arzenijatom vred 13 Din. Če se brozga kuha doma, pa 100 litrov škropiva ne pride čez 5–6 Din.

Važno je končno tudi to, da škropimo kolikor mogoče z močnim pritiskom, da se škropivo razprši v čim drobnejše kapljice (meglico), ki pokrijejo čim bolj na gosto vse dele drevesa, zlasti pa od vseh strani liste in plodove.

Kdor potrebuje mnogo škropiva, pa žveplenoapnene temeljne brozge ne more kupiti, naj si jo skuha sam po temle navodilu: Vzemite 20 kg žveplenega prahu (žveplena cveta) in 27 kg čistega, gašenega apna. To zmes razredči s 100 litri vode ter jo kuhajte tri četrt ure v železnem kotlu in med kuhanjem nepre-

stano mešajte. (Kotel mora držati vsaj 120 litrov, da se more tekočina med kuhanjem mešati.) Nekaj vode med kuhanjem se povre (izhlapi). Ta primanjkljaj treba nadomestiti med kuhanjem. Kuhano brozgo precedimo skozi vrečevino, jo nalijemo v lesene, železne ali steklene posode in dobro zamašimo. Čez zimo mora biti spravljena v takem prostoru, kjer ne zmrzuje.

Tako kuhano brozgo imenujemo temeljno brozgo. Za prej opisano 2% škropivo vzamemo takó pripravljene temeljne brozge 2 litra na 100 litrov vode. Iz 100 litrov temeljne brozge se da pripraviti torej 5000 litrov 2% škropiva. Lahko kuhamo tudi manjšo količino, n. pr. 50 litrov. Potem vzamemo samo 10 kg žvepla in 13½ kg apna. H.

Predenica — nevarna zajedalka

Predenica je zelo nevarna zajedalka detelje in lucerne in povzroča ogromno škodo. Kako žalostno je pogledati na okuženih njivah rumene ploskve, ki zavzemajo od dne do dne večji obseg. Kjer se je ta škodljivka enkrat naselila, tam jo je treba z vsemi silami zatirati, ker drugače nam lahko povzroči velikansko škodo. Da se bomo znali proti njej uspešno boriti, moramo najprvo dobro poznati njen razvoj.

Razločujemo več vrst predenice, ki žive kot zajedalke na najrazličnejših rastlinah; posamezne vrste predenice so si med seboj zelo podobne ter se razvijajo na isti način.

Deteljna predenica je zajedalka, ki ne vsebuje skoraj nobenega rastlinskega zelenila. Zaradi tega predenica tudi ni sposobna za samostojno življenje; ona si potrebne hrane ne more sama pripravljati, temveč je navezana na črpanje hranilnih snovi iz drugih zelenih rastlin, kot iz detelje in lucerne. Tem svojim hraniteljicam izsesava sok v taki meri, da se prav kmalu posuše.

Predenica je rastlina brez talne korenine in njeno listje je okrnjeno v brezbarvne luskinice, ki jih s prostim očesom niti ne opazimo. Najbolj je razvito steblo, ki je nitkasto, zelo tanko in se more izredno podaljšati. Steblo je navadno rumeno-zelenkaste ali rdečkaste barve in se ovija v vijugastih krogih okoli deteljinega stebela. Steblo predenice požene posebne sesalne bradavice, ki se zajedo globoko v steblo detelje in sesajo iz njega potrebno hrano.

Tekom poletja se na tem nitkastem stebelu razvijejo številni drobni cveti, ki so bele, blede-zelene ali pa blede-rdečkaste barve. Iz teh cvetov nastanejo do konca poletja plodovi.

Seme predenice je zelo drobno in pokrito s posebno plevo. Značilno za semensko plevo je to, da je zelo trpežna; ta trpežnost pa omogoča zrnu, da vzdrži razne nepravilne in ohrani zaradi tega svojo kalivost več let. Zrno gre lahko nemoteno skozi živalske prebavne organe, ne da bi pri tem izgubilo svojo kalivost.

Predenica se razmnožuje na več načinov, in sicer:

1. s semenjem,
2. s steblovjem,
3. s posebnimi trajnimi poganjki, ki se jeseni razvijejo na zemlji ter tam prezimijo.

Ako se za časa košnje steblo predenice razseče ali pa raztrga ter raznese po deteljišču, tedaj se vsak še tako majhen del, ki pride v dotiko z deteljo, kmalu podaljša.

Predenica se širi najbolj s semenom, ki se ne da tako lahko izločiti iz deteljinega semena, ker je seme od predenice nekoliko drobnejše kot pa seme detelje ali pa lucerne. Da se predenica ne занese med deteljo, moramo gledati predvsem na to, da sejemo samo čisto deteljno seme.

Ta način okuževanja potom nečistega semena je zelo nevaren, ker se predenica s semenom že takoj v začetku močno razširi.

Za to se je kmetovalce že veliko opozarjalo, toda kljub temu nečejo nekateri tega zadostno upoštevati.

Seme mora biti vedno čisto, bodisi da ga pridelujemo sami, ali pa kupujemo od trgovca. Ako smo se odločili, da bomo sami pridelovali seme, tedaj ga moramo vzeti vedno samo z dotične njive, kjer se predenica ni še nikoli pojavila. Kdor nima lastne mlatilnice, naj omlati svoje seme ročno na podu. Ne uporabljajmo nikdar takih mlatilnic, ki jih v nekaterih krajih podjetniki izposojajo pridelovalcem semena, ker so take mlatilnice le redkokdaj čiste. Nekateri pridelovalci mlatijo na teh mlatilnicah z predenico okuženo tedeljo in tako se potem tudi vse čisto seme ostalih posestnikov hitro okuži.

Tudi ono seme, ki ga kupujejo kmetovalci od trgovcev, ni vedno brez predenice. Večkrat se namreč dogodi, da zmešajo trgovci semena od raznih pridelovalcev skupaj in potem to zmes takoj prodajajo dalje. Če je seme samo od enega pridelovalca onečiščeno s predenico, že popolnoma zadostuje, da se s tem onečisti celotna množina semena. Zato imamo zakon, ki predpisuje trgovcem, da smejo prodajati samo predenice prosto seme. Kljub temu pa pride včasih še vseeno onečiščeno seme v promet. Glavna obramba proti predenici obstoji torej v tem, da sejemo samo čisto deteljno seme.

Kmetijske poskusne in kontrolne postaje morajo vsako seme, preden pride v promet dobro preiskati. Zato naj vsak kmetovalec

pri nakupu deteljnega semena vedno zahteva od trgovca, da mu pokaže izpričevalo ene izmed državnih kontrolnih postaj, in certifikat, s katerim se potrjuje, da je seme, ki ga ima trgovec naprodaj, očiščeno in predenice prosto.

Da se predenica preveč hitro ne razširi, je treba vedeti in upoštevati tudi sledeče:

Marsikatera njiva lucerne ali detelje je lahko onečiščena z zrnjem predenice, ki je ostalo v zemlji še od prej, pa zaradi neugodnih razmer ni moglo vzkaliti. Na teh zemljiščih moramo vsaj kakih 5 let gojiti take rastline, na katerih se predenica ne more naseliti; sem spadajo okopavine in razna žita. Za deteljo in lucerno pa moramo izbrati druge njive.

Seme predenice pride na njivo tudi z gnojem, ki ga dobivamo od živine, krmiljene s senom, ki je vsebovalo seme te zajedalke. Zato ne smemo živini nikdar pokladati od predenice napadenega sena, še manj pa voziti sumljivega gnoja na njivo, kjer hočemo pridelovati deteljo ali pa lucerno.

Ob priliki košnje se predenica prav tako lahko razširi z delci svojega stebela; če dosežejo stebelca deteljno steblo, takoj nanovo poženejo. Zato ne smemo prenašati detelje, ki je napadena po predenici, iz njive, ampak jo moramo takoj na mestu uničiti.

Vse kmetijsko napredne države so podvzele proti zatiranju predenice najstrožje mere. Zato se moramo tudi mi točno držati vsaj teh naredb, ki so za enkrat v veljavi, da preprečimo s tem veliko gospodarsko škodo.

„Coprnice“

Naš narod je dober in veren. A povsod, kjer je svetloba, so tudi sence. Če hodi človek po svetu, vidi in išči marsikaj. Tako sem zadnjič naletel na ljudi, ki so verovali v prave pravcate coprnice, ki naj bi povzročale, da so krave prišle ob mleko. Seveda sem našel tudi ženske, ki so znale »zagovarjati« in so na ta način živino — namišljeno seveda — »ozdravile« te in še marsikatero druge nadloge.

Saj bi se človek smejal praznovercem, ki se razburjajo radi takih puhlosti, ako ne bi vedel, koliko prepira, sovrašstva, gorja in koliko gospodarske škode često povzroča prazna vera.

Če opaziš, da je živina zbolela, je treba iskati pravi vzrok za bolezen in potem še pravo zdravilo. Vse drugo je nespametno.

Recimo na primer, da ima krava naenkrat brez pravega vidnega vzroka manj mleka. Kaj je to povzročilo? Možnosti je dovolj;

Najpreje se bomo vprašali, kako je bilo s krmo v zadnjem času? Morda smo napravili kakšno napako pri krmiljenju. Morda smo preneglo prenehali z močno krmo, ki smo jo doslej pokladali ali pa ne moremo več dajati dovolj pese. Morda smo dajali seno od drugega, slabšega travnika ali seno, ki je bilo blatno ali smo krmili celo nekoliko pokvarjeno krmo. Morda nismo dovolj počasi in postopoma prešli od enega načina krmiljenja na drugega. Vsaka nagla sprememba krme vpliva lahko neugodno na mlečnost, posebno pa zniža količino mleka s laha krma ali krma, v kateri so gotove rastline, kakor na primer razne vrste zlatice,

jesenski podlessek, vel. praproč, kislica, močvirska preslica, kristavec in druge.

Na mlečnost vpliva lahko tudi vreme, posebno če je viharno ter so nagle spremembe v zračnem tlaku. Izločevanje mleka je gotovo v zvezi z živčevjem ter zato vpliva neugodno vsaka stvar, ki more žival vznemirjati. Tu sem spada tudi slaba nega, slab hlev, sirovo postopanje ali celo pretepanje živali. Če kravo udariš, ne bo dala več mleka, a kljub temu so krave, ki mleko »zadržujejo«, često deležne prav nemilih »opominov«. Ljudje se pač ne zavedajo, da krave mleka ne »zadržujejo« iz zlobe, temveč, da ga kratkomašo nimajo in da tiči vzrok zato drugje.

Neugodno vpliva na mlečnost lahko tudi slaba molža. Posebno, ako ne molže živali vedno ena in ista oseba ali pa, kadar prevzame molžo druga oseba na novo (n. pr. nova dekla).

Zelo pogosta pa je napaka, ki nastopa zlasti v sedanjem letnem času, torej spomladi ali pa tudi jeseni, in radi katere najraje dolžijo »oprnice«, ker izgubi krava precej mleka kar »čez noč«, ne da bi bilo mogoče najti vidnega vzroka za to. Na vimeni ni poznati sečesar. Pri krmi se ni spremenilo nič, a vendar je mleka manj. Mleko je na prvi pogled zdravo, toda, če bi ga bolj natančno preiskali, bi lahko ugotovili, da ima napako. Če par kapljic namoženega mleka razmažemo med dlanmi, se zlahka prepričamo, da ima mleko čuden žaltav vonj. Bolno mleko ima žaltavo-grenek okus in napravi poleg tega vtis, kakor da bi bilo soljeno. Takoj po molži se sicer navadno ne čuti dosti tega okusa ter je treba za to že kar finega jezika. Če pa pustimo nekuhano mleko na hladnem stati 12—24 ur, se napaka stopnjuje ter postaja prav očitna. Odtod pojav, da se včasih odjemalci pritožujejo nad slabim, neokusnim mlekom, dočim kmet ne more ugotoviti nobene napake. Ta se namreč stopnjuje z vsako uro. Pri tem lahko povzroči le majhna količina mleka ene same bolne krave, da je pokvarjeno mleko vseh krav v skupnem vrču.

Opisano napako mleka povzroča največkrat neko lahko vnetje vimena, ki je nastalo radi prehlada. Zato se napaka najraje pojavlja v onih letnih časih, ko je zunanja toplota še nestalna, hlevi pa topli in vlažni; tedaj kaj lahko pride do prehlajenja vimena, posebno če se hlev nepravilno ali pa sploh ne zrači.

Živali s to napako je treba štiri- do petkrat na dan dobro in temeljito izmolžiti ter

pri tem vime nekoliko masirati. Kravi dajmo lahko prebavljivo krmo in kakšno odvajalno sredstvo, na primer Glauberjevo sol. Da se bolezen ne prenaša še na ostale krave, molzimo bolno kravo zadnje in si po molži roke dobro očistimo. Tudi hlev je treba dobro snažiti in pobeliti ter skrbeti, da je vedno dovolj sveže, čiste stelje na razpolago. Če tako postopamo, se bo napaka izgubila v 2—3 tednih. V nesnažnem hlevu se pa udmači, prehaja od ene krave na drugo in se je je kar težko iznebiti. V nekaterih zanemarjenih hlevih je stalen gost.

Seveda se pojavljajo včasih tudi mnogo hujša vnetja na vimeni, ki povzročajo očitne bolezenske spremembe na samem vimeni in mleku. V takih slučajih je treba izvežbane strokovne pomoči.

Končno naj še omenim, da vpliva seveda tudi vsaka druga bolezen neugodno na količino mleka. Pri nastopajočih boleznih je navadno prvi znak obolenosti ta, da krava izgubi na mleku. Stvar skrbnega gospodarja je, da poišče vzrok in zdravila, toda ne tam, kjer jih prav gotovo ni in biti ne more, v nekih nadnaravnih sovražnih silah namreč, ki bi se naj preganjale s čarobnimi besedami ali znaki. ok.

Dobre knjige

Janša Anton, *Nauk o čebelarstvu*. III. izdajo priredil Fr. Rojina. V dodatku Albertijev-Žnidaršičev (A.-Z.) panj in kako v njem čebelarimo priredil H. Humek. Ljubljana 1922 — Knjižico priporočamo vsakemu naprednemu čebelarju, ki stremi za uspehom. Posebno začetnikom bo knjižica s svojimi praktičnimi navodili dobrodošla. Cena Din 24.

Slivnik A., *Perotninarstvo*. Kako vzgajamo, gojimo in negujemo domačo perotnino. Pri nas je perotninarstvo še vedno precej zanemarjena panoga našega gospodarstva. Pri umni reji teh živali bi imeli naši gospodarji lepe dobičke. Knjiga opisuje razne pasme perotnine, bolezni — vnanje in notranje, razvade kokoši ter daje praktična navodila za dobičkanosno rejo. Knjiga stane nevezana Din 40, vezana Din 50. Knjigo dobite v Jugoslovanski knjigarni v Ljubljani.

Beg Anton, *Naše gobe*. Navodilo za spoznavanje užitnih in strupenih gob s 75 barvanimi slikami. Ljubljana, 1923, vezano, 50 din. Knjigo dobite v Jugoslovanski knjigarni.

V KRALJESTVU GOSPODINJE

Kako pripravimo tujsko sobo

Tujska soba naj bi bila čim bolj svetla in zračna, z lepim razgledom in ne premajhna. Vanjo postavimo sicer samo najpotrebnejše pohištvo, vendar mora v sobi ostati še toliko praznega prostora, da se stanovalec lahko po njej giblje. Natrpanih, stisnjenih prostorov nihče ne mara, zato je treba urejevati premišljeno, in to tem bolj, čim manjši je prostor.

Četudi je stanovanje v poletnem času ponajveč le za prenočevanje, mora biti vseeno prijazno. Računati moramo s tem, da so med lepimi dnevi tudi deževni, ob katerih so letoviščarji primorani, da ostanejo med štirimi stenami. Sonce in zrak pa sta tista čimtelja, ki delata sobo vabljivo in prijazno. Zato je na okno, posebno če je eno samo, obračati čim večjo pozornost. Kolikor manjše je okno (v starejših kmečkih hišah so okna navadno premajhna) toliko manj ga smemo pregrinjati z zastori ali zastavljati s cveticami, kar oboje jemlje svetlobo in ovira dostop zraku. Preden se torej lotimo drugega dela, spraznimo okno, cvetice pa z nosimo kam drugam. Pozneje umijemo okvirje in šipe, nato pa natakamo samo preprost zastorček, ki zagrinja okno zvečer, ko je soba razsvetljena. Čez dan naj bo ta zastor odmaknjen, da po nepotrebnem ne zatemnjuje sobe in da se okno lahko odpira. Tudi nobeno pohištvo naj ne stoji tamkaj.

Nadaljno delo uravnamo najbolje tako, da vso sobo čisto izpraznimo, nato ometamo strop in stene. Po potrebi stene pobelimo. Pobeljene stene so vedno kar čedne, le v prostorih, ki so obrnjeni proti severu, je prikladnejša rumena ali druga topla barva (oranžna, rožnata). Nato pregledamo vrata, če se dobro zapirajo. Tudi ključavnica mora biti v redu, da se soba lahko zaklene od znotraj in od zunanaj. Ravno tako je pregledati vrata od omare. Taka malenkostna popravila se opravijo doma in brez posebnih stroškov, stanovanje pa je v redu. Mnogo bolje je, da pregledamo in popravimo vse vnaprej, nego pa da nas pozneje nadlegujejo stanovalci in nas opozarjajo na razne pomankljivosti.

Nazadnje naj se pregleda še pod, če je v redu ali če je potreben popravlja. Miši naj nimajo dostopa, sicer je z zadovoljnostjo v stanovanju takoj pri kraju. Obrobni remelji morajo biti celi, pa tudi med posameznimi deskami tal ne sme biti prevelikih špranj, sicer zaostaja v njih nesnaga in se redi neprijetna poletna nadloga, bolhe. Nazadnje tla do čistega poribamo in šele potem je soba pripravljena, da postavimo vanjo kar je treba.

S. H.

KUHINJA

Vampi na juhi. Kos vampov skuham do mehkega. Potem jih zrežem na tanke rezance. V kozici razbelim drobno sesekljano suho slanino, pridenem precej čebule, zelenega peteršilja in strok strtega česna. Ko čebula malo zarumeni, denim v zabelo eno v vodi namočeno in ožeto žemljico. Dobro premešam in pridenem vampe. Ko se vse skupaj nekaj časa praži, zalijem z juho ali s krompirjevko, primerno osolim in kuham še nekaj minut. Nazadnje dam še ščep popra v juho. Ako hočem to juho še zboljšati, narežem vanjo kuhano, na kocke zrezano suho slanino.

Drobnjakova omaka. Prežganje napravim iz žlice masti in žlice moke. Ko je moka zarumenjena, pridenem pest prav nadrobno sesekljane drobnjake. Potem zalijem z juho. Nazadnje okisam s kisom in primešam žlico kisle smetane. Na mizo dam s pire krompirjem k govedini.

Krompirjeva solata s jajci in drobnjakom. V oblicah skuhan krompir olupim in zrežem na rezine. Gorak krompir zabelim z oljem. Krompir potrese s pestjo drobnjaka in pridenem na tanke rezine zrezana kuhana jaca. Za tri osebe rabim 2 jajca. Solato okisam šele tedaj, ko jo dam na mizo. Solata mora biti dobro zmešana.

Obložena karfijola. Karfijolo skuham v slani vodi. Ko je kuhana, jo previdno vzamem iz vode in jo dam na plitev krožnik in zabelim s surovim maslom in drobtinami. Okrog jo okrasim s kruhki, ki sem jih takole napravila: Kruh ali žemljice narežem na prav majhne tanke rezine. Rezine opečem ali ocvrem na masti ter vsako posamezno namažem s sledečim mazilom: V ponvici razgrejem

DOMAČA LEKARNA

surovo maslo ali mast. V njej zarumenim drobno seseklano čebulo in zelen peteršilj. Ko je čebula zarumenela, pridenem iztrgano telečjo ali govejo vranico. Ko se ta opraži, prilijem toliko juhe, da mazi ugladim in toliko razredčim, da ga lahko namažem na rezine. Na mizo dam po juhi ali pa kot samostojno jed.

Teletina na laški način. Pol kg telečjega stegna operem, nasolim, potresem s ščepom popra in denem v kozico. Meso polijem z dobrim mrzlim oljem, mu pridenem tri bolj drobne cele čebule, tri srednje debele paradižnike ali dve žlici paradižnikove mezge. Vse skupaj pražim toliko časa, da se čebula dobro opraži in meso zmehta. Meso potem zrežem na koščke in precedim omako po njem. Na mizo dam gorko, pa tudi lahko mrzlo.

Pečena karfijola. Celo karfijolo skuham v slani vodi, a ne sme biti premeška. Ko je karfijola kuhana, jo denem v pomazano skledo in polijem s sledečim polivkom: žlico surovega masla mešam z dvema rumenjaka. Mešanici pridenem žlico kisle smetane, sneg dveh beljakov in toliko drobtin, da se poliv malo zgosti. Polito karfijolo pečem v pečici pol ure.

Pečenje iz pljučne pečenke. Kos pljučne pečenke zmeljem ali prav drobno seseklam. Seklanje zabelim z razgredo drobno seseklano suho slanino. V slanini zarumenim drobno seseklano čebulo. Potem primešam žlico ali dve kisle smetane, ščep popra, primerno soli, dva rumenjaka in malo na kocke zrezane suhe slanine. Dobro zmešano stlačim v obliko, katero sem obložila s tankimi rezinami suhe slanine. V pečici naj se počasi speče. Pečeno dam gorko ali mrzto na mizo.

Zdrobovo pečenje. Pet polnih žlic belega zdroba skuham v mleku gosto in mehko. Ko je zdrob kuhan in malo ohlajen, mu primešam 4 dkg surovega masla ali masti, štiri rumenjake, tri žlice sladkorju, malo limoninih lupinic, iz štirih beljakov sneg in malo žlico moke. Skledo namažem z maslom, potresem z moko in pretresem mešanico vanjo. V pečici pečem dobre pol ure. Ako hočem pečenje zboljšati, potresem namazano skledo z zribano čokolado ali namažem z vkuhanim sadjem. — Zdrobovo mešanico lahko skuham tudi v sopari. V sopari kuham narastek, lahko polijem z malinovcem ali kuhanim vinom,

Da se ubraniš mrtvouda: Prevri na štirih litrih kropa 4 pesti betonike, dve pesti žajbelja in dve pesti rožmarina. Odstavi in precedi. Potem stresi v tisti odcedek liter brinjevih jagod in kuhaj pol ure. Precedi zopet in stresi v odcedek kilo rjavega kandisa in mešaj in kuhaj, dokler se ne zgosti. Odstavi in primešaj dve žlici v prah stočnega korenčka. Tega jemlji zjutraj in zvečer po žlici.

Volčji glad napade včasih človeka. Zdi se mu, da se ne more najesti, pojé nenavadno dosti in potem mu je slabo. Temu pravimo tudi lačna bolezen. Kdor ima take napade, ni zdrav. Ob napadu je najbolje, da se vzdržiš jedi. Navadno čutijo tak glad opešani ljudje. Treba je urediti zdravje, da se ne izcimi kaj hudega.

Za prisadne rane. Razstopi košček starega sala, prideni prav toliko neosoljenega masla, v trzvi dve pesti bršljinovega listja in bradavičnika. Kuhaj, dokler se ne skrčijo listi, iztisni mast, namaži na platno in naveži. Menjaj obvezo vsaki dve uri, staro vrzi v ogenj.

Kmetijski nasveti

Kako vzgajamo dobro pesino seme. Pridelovanje pesinega semena bi se za naše razmere zelo izplačalo, ker so dani za uspešno pridelovanje vsi predpogoji. Skoda pa, da ni pri nas za to še vedno pravega zanimanja in tako moramo to prepotrebno seme drago kupovati. Pri pridelovanju pesinega semena postopamo na sledeči način: Že v pozni jeseni moramo odbrati na njivi tiste pese, ki so najbolj prikladne za pridelovanje semena; biti morajo popolnoma zdrave in srednje debele. Kake 4 do 5 cm nad vrhnjim delom jim odrežemo listke. V zimskem času jih shranimo v primerno topli shrambi in to najbolj v suhem pesku, da ne zmrznejo, pa tudi prezgodaj ne poženejo. Koncem aprila ali pa v začetku maja to peso posadimo. Zemlja v te svrhe mora biti zelo dobro pripravljena in močno gnojena. Dotično zemljišče, na katero posadimo peso, naj se nahaja bolj v zavetju. Rastline naj bodo oddaljene vsaj 50 do 60 centimetrov ena od druge. Zelo priporočljivo je, da pognojimo pesi s superfosatom, ki v veliki meri vpliva na dober razvoj zrna. Tako gnojenje se vedno dobro izplača. Za časa rasti moramo peso pridno pletiti. Kakor hitro požene stebela, jih povežemo na količke, da jih ne polomi veter. Ko je seme na večini rastlinah začelo rjaveti, porožemo stebela in jih posušimo na soncu. Pesine klobčiče omanemo z rokami in jih spravimo na primerno suhem prostoru. Z rezanjem stebel nikdar ne smemo predolgo čakati, ker sicer preveč semena po nepotrebnem odpade.

GOSPODARSKE VESTI

DENAR

g Denarni trg. Promet na ljubljanski denarni borzi je znašal v preteklem tednu 6 milijonov 316.000 din v primeri z 10 milijonov 388.000 din v prejšnjem tednu. Tečajji za nekatere valute na ljubljanski borzi so bili sledeči: holandski goldinar 23.98—24.12 din, belgijski belg 7.34—7.40 din, švicarski frank 9.96—10.03 din, angleški funt 215—217 din, ameriški dolar 43.26—43.62 din, francoski frank 1.94—1.95 din, češka krona 1.52—1.53 din, italijanska lira 2.28—2.31 din.

CENE

g Cene lesa so pri nas od leta 1950 dalje neprestano padale. Najnižje stanje so dosegle lani za časa sankcij proti Italiji. Tedaj je bil ustavljen ves izvoz lesa v Italijo, ki je bila glavni odjemalec naše lesne industrije. Z nastopom sankcij se je sicer povečalo povpraševanje po našem lesu v Angliji, vendar naša razmeroma majhna in slabo organizirana lesna industrija ni mogla hitro ugoditi željam angleških tržišč. Proti koncu leta 1956 pa se je povečalo povpraševanje iz Nemčije in ker je bila končana vojna v Abesiniji, so se začele cene lesa dvigati.

ŽIVINA

g Živinski sejem v Kranju 18. maja. Cen ežvine na tem sejmu so bile sledeče: voli I. vrste 6 din, voli II. vrste 5.50 din, voli III. vrste 5 din za 1 kg žive teže; telice I. vrste 6 din, telice II. vrste 5.50 din, telice III. vrste 5 din za 1 kg žive teže; krave I. vrste 5.50 din, krave II. vrste 5 din, krave III. vrste 4.50 din, za 1 kg žive teže; teleta I. vrste 7.50 din, teleta II. vrste 6.50 din za 1 kg žive teže. Prašiči špeharji 9 din, prašiči pršutarji 8 din za 1 kg žive teže. Pujski za plemo, 8 tednov stari 160—200 din komad.

g Ljubljanski živinski sejem 19. maja. Dogon na ta sejem je znašal 689 komadov in sicer: 53 volov, 24 krav, 10 telet, 111 konj in 491 prašičev za rejo. Ker je bil ta sejem že drugi v mesecu, ni bil dogon posebno velik. Prodanih je bilo skupno 305 glav živine in sicer: 15 volov, 10 krav, 8 telet, 30 konj in 242 prašičev za rejo. Cene živine so bile sledeče: voli I. vrste 5—5.50 din, voli II. vrste 4.50—5

din, voli III. vrste 4—4.50 din za 1 kg žive teže; krave debele 3.50—5 din za 1 kg žive teže; teleta 6.50—7.50 din za 1 kg žive teže; prašički za rejo 6—12 tednov stari 140—230 din komad; konji 400—3.500 din komad.

g Živinski sejem v Ptujju dne 18. maja. Skupno je bilo prignanih 641 glav živine, prodanih pa 264 komadov. Cene so bile sledeče: voli 4—5 din, krave 2—4.50 din, biki 3.25—5 din, junci 3.50—4.75 din, telice 3.25—4.50 din za 1 kg žive teže. Konje so prodajali od 800—5.000 din, žrebeta pa 1.000—2.000 din komad.

g Svinjski sejem v Ptujju 19. maja. Prašički 6—12 tednov stari 60—160 din komad, pršutarji 6.75—7 din, debele svinje 7—7.50 din, plemenske svinje 5.75—6.50 din za 1 kg žive teže.

RAZNO

g Izvoz koruze. V aprilu letošnjega leta je dosegel izvoz koruze 71.737 ton v vrednosti 68 milijonov 340.000 din. Od 1. oktobra pa do konca leta lani je znašal izvoz 5.532 vagonov v vrednosti 52 milijonov 500.000 din, v prvih 4 mesecih letošnjega leta pa je izvoz narastel na 17.068 vagonov v vrednosti 157 milijonov 500.000 din. Od 1. oktobra lanskega leta, pa letos do 30. aprila znaša celokupen izvoz koruze iz naše države 22.600 vagonov v vrednosti 210 milijonov 100.000 din. Da je ta izvoz mišljen samo za južne, menda ni treba posebej povdarjati.

g Največji producent umetne svile — Japonska. Japonska je bila lani največji producent umetne svile na svetu. Prekosila je celo severnoameriške Zedinjene države. Japonska produkcija pa še nadalje hitro narašča in je Japonska proizvedla v februarju za 25 milijonov 580.000 angleških funtov umetne svile.

Nov zadružni zakon se nam obeta. Kakor poročajo iz Belgrada, je imela Glavna zadružna zveza te dni svoje seje v Belgradu, na katerih je zlasti razpravljala o novem zadružnem zakonu. Na teh sejah je bilo z zadovoljstvom ugotovljeno, da je kmetijsko ministrstvo sprejelo skoro vse pripombe, ki jih je glede zadružnega zakona stavila Glavna zadružna zveza.

PRAVNI NASVETI

Prikrajsan v korist najmlajšega. A. I. S. Mati je izročila posestvo najmlajšemu sinu. Vam pa, ki ste skozi več let pošiljali materi prihranke, ki jih je tudi nalagala na vaše ime v hranilnico potem pa porabila za popravila in izboljšanja na posestvu, ni še nič zapisala. Vprašate, če lahko to izročilno pogodbo ovržete. — To, kar ste materi pošiljali denarja, lahko zahtevate nazaj od matere, če niste morda ta denar materi sproti podarili. Če je mati ta denar nalagala v hranilnico na vaše ime, precej kaže na to, da ste pač denar pošiljali materi, da ga hrani za vas. Izročilne pogodbe med materjo in najmlajšim sinom ne boste mogli ovržeti. Šele ob smrti matere boste smeli od brata-prejemnika zahtevati nujni delež po materi, ali pa, če bi vam mati premalo zapustila, dopolnitev nujnega deleža. Nujni delež se določi po vrednosti premoženja v tistem času, ko ga je mati izročila sinu, ne pa po času smrti matere.

Kateri kmet ni zaščiten. J. M. — Zadoližili ste se leta 1928. Upniki zahtevajo takojšnjo plačilo dolga, češ da ste v boljšem gmotnem položaju kakor oni. Radi bi vedeli, kako bi dosegli zaščito. — Dolžnik-kmetje ne uživajo zaščite, če so v boljšem gmotnem položaju od svojih upnikov. Ob sporu odloči za dolžnika krajevno pristojno okrajno sodišče. Mi vam ne moremo povedati, kako bo sodišče odločilo, ker ne poznamo vaših in vaših upnikov gmotnih razmer. Če hočete doseči zaščito, morate pač sodišču dokazati, da niste v boljšem gmotnem položaju kakor vaši upniki.

Skrajšan rok. J. J. G. — Ne moremo točno odgovoriti, če ima vaš drugi sin pravico do skrajšanega roka, ker niste navedli rojstnih podatkov obeh sinov.

Zgradarina. P. K. — Ker vaša hiša ne služi izključno kmetovalcem in njih delavcem za stanovanje, ste obvezani plačevati zgradarino. Zgradarina se odmerja na podlagi čiste davčne osnove. Ta se dobi, ako se od kosmate davčne osnove odbijejo stroški za vzdrževanje, za upravo in za amortizacijo zgradbe. Kosmata davčna osnova je pri zgradbah, ki so oddane v najem, letna najemnina, prišteveni vrednosti vseh obveznosti, ki jih mora najemnik nuditi najemodajalcu. Pri zgradbah, ki niso dane v najem je kosmata davčna osnova vrednost letne najemnine, ki se plačuje za najbližje podobno stanovanje. — Ako mislite, da obračun o davkih ni pravilen, se obrnite na davčno upravo, kjer vam bodo že stvar pojasnili.

Prodaja gozda zaradi plačila dolga. J. O. Ker imate nekaj dolga, ki ga morate zaradi zaščite odplačati v 12 letih, bi radi prodali gozd sosedu, ki je pripravljen odplačevati vaš dolg. Vprašate, če to kupčijo lahko napravite. — Ako je dolg prevzela Privilegi-

rana agrarna banka, kar se je gotovo zgodilo, če ste dolžni v posojilnici, je dobila pravico vknjižiti se na vse dolžnikove nepremičnine. Zato se morate pač zmeniti z navedeno banko, če hočete gozd prodati. Če dolžnik-kmet proda svojo imovino v nameri, da oškoduje svojega upnika, se kaznuje z zaporom do šestih mesecev in v denarju do 10.000 dinarjev, razen tega izgubi vse olajšave po uredbi o likvidaciji kmetijskih dolgov.

Znižanje dolga. J. P. Leta 1926 ste najeli posojilo za zidanje hleva, nekaj v posojilnici, nekaj pa pri kmetu. Sedaj zahteva kmet obresti po 7%. Vprašate, če se vam mora dolg kaj znižati in kako visoke obresti ste dolžni plačati. — Če ste kmet po uredbi o likvidaciji kmetijskih dolgov, veljajo za vas predpisi te uredbe. O teh smo že precej pisali. Dolg pri privatniku se v tem primeru zniža za polovico, ostanek pa morate odplačati v 12 letih z 3% obrestmi. V denarnem zavodu pa se zniža dolg, ki ne presega 25.000 din, za polovico; če pa presega 25.000 Din, se zniža za največ 30%. Dolžnik, čigar neznižani dolg znaša več ko 50% vrednosti njega imovine, sme zahtevati znižbo dolga do 50%. Za znižbo dolga, ki znaša nad 25.000 Din, morate vložiti prošnjo na okrajno sodišče. Če tega še niste storili, storite takoj. — Ako pa niste zaščiten kmet, morate vrniti ves dolg in plačevati, ako ni drugače dogovorjeno, 5% zakonite obresti.

Dolg iz leta 1923. K. M. Leta 1923 ste posodili kmetu večjo vsoto denarja, ki ga vam še do danes ni vrnil. Leta 1936 ste se z dolžnikom pred sodiščem dogovorili, da vam bo poravnal dolg v štirih letih. Sedaj pa dolžnik tega dogovora ne prizna in pravi, da bo odplačeval dolg po uredbi o zaščiti. Ali je dolžnik dolžan plačati dolg po pogodbi, ki je bila sklenjena pred sodiščem. — Za dolžnika, ki je kmet, je obvezna le uredba o likvidaciji kmetijskih dolgov. Pogodbe, ki spreminjajo predpise uredbe v dolžnikovo škodo, niso za dolžnika obvezne.

Popravljanje občinske ceste II. reda. B. J. S. Občinske ceste drugega reda se redno popravljajo s prispevki davčnih zavezancev v onih krajih, ki so jim te ceste poglavitno namenjene. Porazdelitev teh prispevkov določa občinski odbor po neposrednem davku zavezancev.

Posojilo prijatelju. A. F. Vprašate, kako bi postopali, da bi čimprej prišli do povračila denarja, ki ste ga za prijatelja plačevali v posojilnici, ker on ni mogel odplačevati svojega dolga. — Če je prijatelj kmet po uredbi o likvidaciji kmetijskih dolgov, je glede dolga, ki je nastal do 20. aprila 1932 zaščiten. Za ta dolg morate prijatelju poslati obračun in obveznico po predpisnem obrazcu. Dolg se zniža za polovico, ostanek pa bo moral dolžnik odplačati v 12 letih s 3% obrestmi.