

Gospodar in gospođinja

LETO 1934

26. SEPTEMBRA

STEV. 39

Velike napake

Uspehi v sadjarstvu bi bili lahko mnogo večji in trajnejši, ko bi sadjarji pri raznih sadjarskih opravilih ne delali še dandanes napak, ki se pozneje težko ali pa sploh ne dajo popraviti in povzročajo zaradi tega veliko gnotno škodo. Za sedanji letni čas naj omenimo nekatere, ki so najbolj razširjene in usodne.

Spravljanje sadja. Največja in najbolj škodljiva napaka, ki se je naši sadjarji ne morejo odvaditi, je prerano spravljanje zimskih jabolk. Nikakor jim noče v glavo, da bi vse pozne, zimske sorte morale biti sedaj, konec septembra še na drevju, ker zorijo šele oktobra. To velja prav posebno za vse sorte z robato kožo, kakor so vsi kosmači, kanadka itd. Prerano spravljenja torej nezrela, zimska jabolka in tudi zimске hruške se v shrambi ne zgodijo normalno in jako rade venejo in so skoraj brez vrednosti.

Neodpustljiva napaka je dalje trestiti sadje, ki je namenjeno za namizno uporabo in za daljše shranjevanje. Samo tisto sadje, ki se ima takoj kakorkoli predelati (sušiti, prešati), tisto se sme trestiti, pa le tedaj, ako gre rado z drevesa. Kar pa se trdno drži vejic, se nikdar ne sme s silo otesati, ker s tresenjem bi spravili z drevja ne samo letošnji pridelek, ampak tudi rodni les na katerem je cvetno brstje za drugo leto. Kjer je v jeseni pod drevjem vse zasuto z listjem in češuljami rodnega tesa, je to slabo spričevalo za sadjarja.

Napačno je dalje pri spravljanju metati skupaj razne sorte in vse kakovosti. Najmanj kar moramo zahtevati od vsakogar, je to, da že pri spravljanju loči sorte na ta način, da jih obira vsa-

ko v svojo posodo. Pa je treba tudi posamezne sorte razbrati po debelosti in kakovosti. Mešanica je povsod saj za polovico cenejša nego razbrana roba.

Jabolka, ki jih mislimo hraniti dlje časa, nikar ne nosimo izpod drevja kar za stalno v sadno shrambo. Najprej jih je treba znositi ločene po sortah v kako zračno shrambo (na pod) na kupe ali v pregrade, kjer jih pustimo par tednov, da pozorijo in da se pokažejo na njih morebitne napake. Potem jih šele skrbno preberemo in samo take popolnoma brez madeža spravimo v sadno shrambo. Ne mislite, da morajo biti jabolka razpostavljena na policah samo v eni legi. Mnogo lepše in sočnejše bodo ostale, ako so nasute 30—50 cm na debelo in pokrite, da so v temi.

Kdor spravi zimska jabolka v shrambo, ne da bi jo bil prej temeljito osnažil, stene prebelil in prostor zažveplal, zagreši veliko napako in ni čuda, ako mu v taki shrambi sadje gnije.

Sadna uporaba. Ni prav gospodarsko, ako vse namizno sadje prodamo, drugo pa predelamo v sadjevec. Kaj bo pa za prigrizek pozimi, zlasti kjer so otroci?

Pri nas se ogromne množine jabolk in hrušek predela v sadjevec, pa vse premalo sadja posuši. Preveč se skrbi za pijačo, pa premalo za sadna živila, ki so izmed vseh živil najbolj prikladna našemu ustroju. Pa ko bi se proizvajal dober sadjevec, ki bi bil stanovit in bi se lahko prodal, bi nič ne rekli. Toda izdelek je vobče slab in komaj sposoben za domačo uporabo in sicer zato, ker se pri izdelavi delajo silne napake. Meljejo in prešajo umazano in vmeš tudi nagnito sadje, pa ne verujejo, da se s

tem zanesejo slab okus in razne bolezni v pijačo. Dober izdelek da samo čisto sadje. Sadje meljejo počasi pomalem, večkrat po cele tedne, preden napolnijo posodo, namesto, da bi ga zbirali in začeli mleti in prešati šele tedaj, ko je za posodo dovolj robe skupaj. Mletev in prešanje mora iti čim hitreje od rok, potem ubranimo mošt pred pokvarjenjem. Tropicne puščajo po cele dneve v preši, da se skisajo, namesto, da bi vsak trop vzeli takoj iz preše in ga porabili za očet ali pa posušili živalim za krmo. Ponekod prilivajo moštu vodo. To je popolnoma napačno, ker jabolčni in hruškovi sok je jako ugodno sestavljen, in ga z dodajanjem vode le kvarimo. Navadno polnijo sode do vrha, namesto da bi pustili eno desetinko vsebine prazno, da bi ne mogle vreti med kipenjem pene

i. soda. Večina pusti med kipenjem ali še celo po kipenju sod odprt, namesto da bi ga imeli zaprtega med, zlasti pa proti koneu kipenja s kipelno veho. Ko pa popolnoma pokipi, ga je treba do vrha naliti in trdno zapreti. Brez primerne toplote (15—20° C) v kipelnem prostoru in brez kipelne vehe skoraj ni mogoče napraviti dobrega sadjevca. In končno: namesto, da bi vzeli za sadjevec najboljše, na vse strani čisto posodo, mislijo, da je za ta izdelek vse dobro.

Še ena velika napaka: odlašanje za varovanja sadnega drevja pred zajcem. Kdor dolgo odlašča, navadno zamudi prvi čas in ima veliko škodo.

Največja izmed vseh napak je pa ta, da se takale navodila in dobrohoteči opomini premalo ali pa nič ne upoštevajo in da se ravna še vse preveč po stari navadi. H.

Sadne tropine in njih krmljenje

V sadnih letih se uporabi precej sadja, jabolka in hrušk moštnic, tudi za napravo sadjevca. Pri izdelovanju sadjevca nam ostanejo sadne tropine, ki se dajo dobro izrabiti za krmljenje živine. Krmimo pa lahko živini sveže, okisane ali pa posušene sadne tropine.

Sveže sadne tropine. V svežih jabolčnih ali hruškovih sadnih tropinah je 10 do 12 skrobnih vrednot in največkrat sploh nikake prebavljive beljakovine, suhe tvarine pa je v njih kakih 25 odstotkov. Iz 100 kg sadja dobimo okrog 20 do 25 kg svežih sadnih tropin. Še prej ko poteče 24 ur po stiskanju, se že začnejo sveže sadne tropine razkrajati in plesniti. Zato pa moramo sadne tropine takoj po končanem stiskanju vzeti iz stiskalnice in jih pokrmiti v čim krajšem času, najboljša še istega dne. Do krmljenja jih moramo ohraniti tudi sveže in se ne smejo ugreti. Sveže sadne tropine so sočno krmilo in podobne v svojem učinkovanju krmilski pesi. Najbolj primerne so za krmljenje odrasle pitalne goveje živine. Za pitanje mlade goveje živine pa sveže tropine niso primerne. Odrasli, okrog 500 kg težki pitalni goveji živini lahko krmimo

na dan povprečno 20 do 25 kg svežih sadnih tropin. Tudi mlečnim kravam smemo pokladati sveže sadne tropine, vendar pa le tam in le tedaj, ako se mleko ne uporablja za izdelovanje sira. Kakor odraslemu pitalnemu govedu tako krmimo tudi mlečnim kravam sveže sadne tropine brez vsakega pripravljanja, torej takšne, kakršne dobimo takoj po stiskanju iz stiskalnice. Eni mlečni kravi krmimo 10 kg in največ 15 kg svežih sadnih tropin na dan poleg sena in drugih krmil. Med vsemi prašiči se dajo krmiti sveže sadne tropine najbolj uspešno starejšim pitalnim prašičem ali pitancem. Kakor pri pitanju s krompirjem morajo starejši prašiči tudi pri uporabi svežih sadnih tropin dobiti nekaj beljakovinstih močnih krmil (približno 1 kg na dan in glavo). Ni pa priporočljivo krmiti svežih sadnih tropin zelo brejim svinjam, doječim svinjam in pujskom.

Okisane sadne tropine. Večkrat ni mogoče pokrmiti sproti vseh svežih sadnih tropin v tako kratkem času, da bi jih obvarovali pred vsakim pokvarjenjem. Le redkokdaj je pa mogoče napravo sadjevca tako urediti, da bi izdelali na dan le

toliko sadjčevca, oziroma dobljavati te toliko svežih sadnih tropin, kolikor bi se jih dalo še istega dne uspešno pokrmiti. Največkrat je treba izdelati ves sadjevec zaporedoma, ker bi sicer bilo vsako prekinjevanje za napravo sadjčevca lahko nepravilno in le v škodo njegovi kakovosti. Ko nam ni mogoče pokrmiti vseh svežih sadnih tropin naenkrat, nani ne preostaja drugega, kakor da odvišne tropine spravimo in dobro stlačimo v čebre, kadi, sode ali cementne jame, da v teh pokipijo. Da pa pridejo sveže sadne tropine kolikor mogoče manj v dotiko z zrakom, jih moramo spraviti takoj po vsakem stiskanju kolikor mogoče še stisnjene ali sprešane iz stiskalnice naravnost v posodo za okisanje. Ves vmesni prostor med posameznimi stisnjenimi deli ali kosi svežih sadnih tropin v posodi dobro zatlačimo z ostalimi raznesenimi tropinami. Vsekakor moramo pri tlačenju sadnih tropin v posodo paziti na to, da ne ostane noben prostorček med njimi nezadelan in nezatlačen. Le tako onemogočimo in preprečimo zraku vsako pot v notranjost med tropine. Kjer lahko pride zrak med premalo stlačene sadne tropine v posodi, tamkaj nastane škodljivo očetno-kislinsko kipenje. Kjer pa so sadne tropine tako dobro stlačene v posodi, da je izključen vsak dostop zraka med nje, se stvorita pri kipenju le alkohol in mlečna kislina, ki obadva ugodno delujeta na živino pri krmljenju okisanih sadnih tropin. Ko smo posodo napolnili ne prav do vrha s svežimi sadnimi tropinami, jih na vrhu črez in črez zadelamo in obenem obtežimo z močno plastjo ilovice, ki mnogo bolje kakor katerikoli drug pokrov zapira in brani, da ne more zrak do tropin. Morebitne razpoke, ki nastanejo črez nekaj časa na plasti ilovice, moramo sproti in če treba ponovno zadelati in zamazati. Da sveže sadne tropine v posodi pokipijo in se okisajo, traja tri do štiri tedne. Okisane sadne tropine so kiselkastega alkoholnatega duha in okusa. Ko jih nameravamo začeti krmiti, odstranimo z vrha posode najprej ilovnato plast in nato še najzgornejšo plast morda plesnivih tropin. Po odstranitvi teh pridemo do zdravih okisanih sadnih tropin. Okisane sadne tro-

pine so prav tako redne kakor sveže sadne tropine. Krmiti pa jih smemo le odrasli pitalni goveji živini in sicer 15 do 25 kg na dan in glavo poleg dobrega sena, oljnih tropin in žitnega zdroba. 500 do 600 kg teži pitalni goveji živali lahko krmimo n. pr. na dan 20 kg svežih ali okisanih sadnih tropin, 5 kg dobrega detelnega sena, 1 kg oljnih tropin in dva in pol kg žitnega zdroba (ječmen, rž in koruza).

Posušene sadne tropine. Manjše količine svežih sadnih tropin zelo dobro izrabimo, ako jih posušimo in posušene krmimo živini. Posušene sadne tropine delujejo zdravstveno zelo ugodno na živino in ji vzbujajo slast ali tek. Sušimo pa sveže sadne tropine ob lepih solnčnih dnevih najprej na kakšni suhi trati, kjer jih večkrat obrnemo z grabljami ter jih nato dodobra in popolnoma posušimo na zračnem podu ali v lesah. Lahko posušimo sveže sadne tropine kakor krlje tudi v sadnih sušilnicah. Prav posušene sadne tropine so lepe rujave barve, brez vsakega znaka plesni in prijetnega duha. Živali jih zelo rade žrejo. Pokladamo jih jim prav malo med drugimi krmili (krmisko peso, otrobi, rezanico itd.), zato da trajajo dlje časa, ako mogoče celo zimo. Ko zmanjkajo, jih živali zelo pogrešajo. Posušene sadne tropine se dajo lahko hraniti in uporabljati in se odlikujejo po svoji redilnosti in prej omenjenih lastnostih, radi katerih je njih delovanje mnogo več vredno kakor pa marsikateri »redilni praški« in se njih sušenje že zategadelj najmanj toliko izplača kakor sušenje sena, ki je le premnogokrat zelo otežkočeno.

Sadne tropine porabimo za krmljenje živine zlasti tedaj, ako nam primanjkuje krmila za zimo. Kdor ima morda dovolj vseh krmil, naj pa sadne tropine kako drugače gospodarsko izrablji, da ne bodo razmetane in raztresene vsepovsod žalostno pričale, kako slabo zna gospodariti z njimi.

P.

>Ali je bil tvoj šef nevoljen, ko si mu povedal, da greš prihodnji mesec iz službe?<

>Seveda je bil. Mislil je, da grem že ta mesec.<

Pravilno ravnanje s hlevskim gnojem

Večina naših kmetovalcev bo sedaj jeseni izpraznila svoja gnojišča in gnoj razvozila po njivah za ozimino ali za drugo leto posevke, pa tudi po travnikih. Gnojišča in gnojne jame morajo biti sedaj prazne, da lahko sprejmejo gnoj, ki se bo nabral čez zimo. In tu prihaja na dan vprašanje, ki mora v največji meri zanimati vsakega kmeta, namreč, kako pravilno ravnati z gnojem, da bo na njivi največ zalegel.

Ni vsak gnoj enako vreden, to ve že vsak kmetiki otrok. Njegova kakovost pa ni odvisna samo od stelje, krme in vrste živine, ampak zelo tudi od ravnanja z njim. Ravnanje z gnojem je pa vprašanje, ki se pri umnem kmetijstvu že dolga leta temeljito obravnava in se je pri tem doseglo že prav lepe uspehe. Postopanje z gnojem se je izboljševalo od leta do leta, dokler niso strokovnjaki in praktični kmetovalci iznašli način, kako se pripraviti »zlahtni gnoj«, ki je po današnjem naziranju najbolj učinkovito domače gnojilo. Toda njegova naprava zahteva posebno zgradbo in dobro izvežbane gnojnarje, zato ta način ni za našega kmeta, ki nima niti sredstev za »zlahtna gnojišča«, niti časa za zamudno ravnanje z gnojem.

Toda tudi njemu je dana možnost pripraviti si visokovreden gnoj brez posebnih izdatkov in prekomernega dela, kar hočemo tu opisati.

Merodajno načelo pri ravnanju s hlevskim gnojem obstoji v tem, da se njegova gnojilna vrednost ohrani in izboljša ter njegove sestavine spremenijo v rastlinska hranila. Da se to doseže, je treba pospeševati razkrajanje sestavin gnoja v hranilne snovi, in sicer beljakovin v amonijak in solitno kislino, drugih spojin v fosforne, kalijeve in apnene soli. Nadalje je obvarovati pred izgubo dragoceni dušik, ki v obliki amonijakovega plina kaj rad uhaja v zrak, in preprečiti odtekanje kalijevih, fosfornih in apnenih hranil z gnojno močjo. Kdor v čim večji me-

ri upošteva te smernice, si bo pridobil visokovreden gnoj.

Tekom dobe kmetijskega razvoja so to nalogo skušali reševati na različne načine. Gnoj so skrbno zbirali v jamah, tlačili ga in polivali z gnojnic, pokrivali ga s strehami, s smrečjem ali slamo ali zasenčevali z drevjem, da ga obvarujejo pred osuševanjem po solncu in pred izpiranjem po dežju. Posebno skrb posvečamo ohranitvi dušika v gnoju, kajti ta kaj rad izpuhne. V ta namen se ponekod pokriva gnoj z vlažno zemljo ali se ga večkrat obrizga z ilovico, namaka se ga v posebnih jamah, zlega v visoke stolpe in stiska s posebnimi stiskalnicami, pokriva z lesenimi pokrovi, obdaja z obodi itd. Vse to so že preizkušali, samo da dobe čim boljše gnoj. Toda večina teh postopanj se je izkazala za negospodarsko, bodisi predrago ali zamudno, in le nekatera veleposestva ali javni zavodi so obdržali eden ali drugi način, ker hočejo biti »uzornik ali »modernic.

Ni stem pa rečeno, da so bili vsi ti poskusi za splošno kmetijstvo brez haska. Nikakor ne! Ampak dovedli so do čisto priprostega načina, ki ga lahko brez posebnih težav in stroškov izvaja ne samo vsak priprost kmet, ampak tudi vsak bajtar.

Ta priprosti način postopanja s hlevskim gnojem obstoja v tem, da se gnoj vsak dan iz hleva izvozi na gnojišče, tamkaj zloži na čim manjši prostor (na površino enega do štirih četvornih metrov po številu glav živine) in dobro stlači. Tako dobimo sčasoma steber gnoja do višine enega do poldruga metra. V tej višini ga temeljito stlačimo in pokrijemo z zemljo. Zraven pa začnemo zlagati drugi kup do enake višine. Ko smo tako zložili štiri kupe v četrkotu, začnemo gnoj nalagati ponovno na prvi kup do višine vsaj dveh metrov, ki ga ravnatoko pokrijemo z zemljo. Enako postopamo z nadaljnjimi tremi kupi. Ob koncu izrav-

namo vrhnjo plast in jo pokrijemo z zemljo. Zunanje stene kupa lahko pokrijemo s smrečjem, s slamo ali s kako drugo steljo, da preprečimo osuševanje gnoja in izpuhtevanje amonijaka; lahko pa tudi zamašimo z ilovico. Tako je gnojni kup napravljen in sedaj ga pustimo go-diti. Zraven pa začnemo zlagati kakor zgoraj novi kup in ravnamo ravnotako z njim kakor s prvim.

Tako postopanje s hlevskim gnojem je priprosto, brez posebnega truda in brez stroškov, in vendar dobimo pri tem prvovrsten gnoj, ki mnogo več zaleže kakor slabo spravljen. Danes, ko so umetna gnojila v primeri s cenami pridelkov predra, ga in si jih ne more privoščiti vsak gospodar, treba še večjo pažnjo obračati domačim gnojilom, da z njimi zvišamo rodovitnost domače zemlje. L.

V KRALJESTVU GOSPODINJE

Gospodinja in pohištvo

(Konec.)

Cisto drugače so stanovali ljudje v starih časih. Takrat so imeli le malo pohištva. Tisto malo, kar so ga postavili v svojo hišo ali stanovanje, je bilo pa res dobro, lepo in smotreno izdelano ter je vsestransko ustrezalo svojemu namenu in res služilo človeku skozi več rodov zaporedoma. Če imamo priliko, videti stare slike stanovanj iz prejšnjih dob, bomo takoj zapazili na njih mirnost in udobnost ter lepih praznih prostorov, v katerih ni bilo nič nepotrebnega in nič, kar ne bi spadalo tja.

Da ne dobi ta stanovanjski tiran v oblast še naših bodočih mladih gospodinj, naj navedem tu nekaj načel, ki so naravnost odločilnega pomena, kadar si ustvarjamo nov dom.

1. Ne kupujmo nikoli tako imenovanega gotovega pohištva (gotove spalnice ali kuhinje z določenim številom posameznih kosov). Trгоvec hoče, če le more, vriniti kupcu celo sobno ali kuhinjsko opremo z vsemogočimi pritiklinami, ki jih morda ravno mi prav nič ne potrebujemo.

2. Premislimo pravočasno, kaj nam je prav za prav treba in naročimo to pri domačem mizarju, da nam napravi po našem okusu. Posebno pazimo, da ta ali oni kos ne bo prevelik za naše stanovanje. Premajhno se pohištvo skoro ne more napraviti —

pač pa toliko raje preveliko posebno za skromnega človeka, ki ne razpolaga z velikanskimi sobami. Ogromne omare, kakršne vidimo zdaj kar pogosto med pohištvom, so naravnost nesreča za hišo; če pride potem kdaj do selitve, kar tudi na kmetih ni izključeno, ni težav ne koca ne kraja.

3. Naročimo si raje premalo kakor preveč. Pozneje si še vedno lahko nabavimo, kar bi še potrebovali, medtem ko se tega, kar smo kupili, ne iznebimo res zlahka. Zato raje trikrat premislimo, če res ne moremo prebiti brez tega ali onega, kar smo nameravali kupiti.

4. Uporabljajmo kolikor mogoče staro pohištvo, ki je že doma. Ta ali oni stari kos oprave je dostikrat boljši kakor nov, ki je morda poceni, toda slabo izdelan. Tudi ni nikakor potrebno, da je vsa oprema v istem prostoru enake barve in istega lesa. Različen les in različna izdelava se prav lepo ujemata, če je le vse drugo v redu in prav nameščeno. Kar nam na starem pohištvu ne ugaja, lahko z neznatnimi stroški tudi odstranimo, izpremenimo ali popravimo.

5. Pomnimo: čim bolj prazna je soba, tem lepša je, tem pripravnejša za delo in tem udobnejša za stanovalce. Čim bolj polna pa je soba, tem manj lepa in praktična je in tem manj udobna.

6. Ne pozabimo, da ima pohištvo več zahtev kakor človek: pohištvo je tisto, ki zahteva zase veliko stanovanja, in ono je tisto, ki s stalnim in brezplodnim delom upreza gospodinjo v su-

ženstvo stanovanja. Tako tudi težki, veliki in občutjivi predmeti niso za vsakega, četudi bi imel slučajno denar, da jih kupi. Za take reči je treba mnogo prostora, pa tudi dosti časa in sredstev za snaženje in vzdrževanje.

Danes brzimo s hitrostjo 100 km po zemlji in letamo s 300 km na uro, pa smo zaradi raznih nepotrebnosti bolj navezani na stalno stanovanje kakor kdaj prej. S. H.

KUHINJA

Riževa juha z zelenjavo. Na zrezani suhi slanini ali na surovem maslu dušim na rezance zrezan ohrovt ali zelje, korenje, kolerabo, krompir, drobno zrezano čebulo, petršilj in zeleno. Ako imam pridenem tudi kurji želodček in srce. Ko zarumeni, pridenem riža, za vsako osebo eno pest. Nato še nekaj časa pražim. Opraženo zalijem z juho ali krompom, pridenem še kurja jetra, na tanke rezine narezana, osolim in kuham do mehkega.

Goveji jezik s sardelami. Jezik skuham v slani vodi. Za duh pridenem iste zelenjave kakor za govejo juho. Kuham ga toliko časa, da je mehek. Čas kuhanja se ne more določiti, ker so jeziki starejše živine trdi, mlajše bolj mehki. Ko je jezik kuhan, ga denem za dobro minuto v mrzlo vodo, nakar ga olupim. Nekoliko shlajenega pretaknem s slanino ter namažem s sardelnim maslom. Sardelino maslo napravim tako, da pretlačim dve osnaženi sardeli s koščkom surovega masla skozi sito. V kozici zarumenim mast ali surovo maslo s čebulo. Na zarumenelo položim jezik in pražim nekaj minut. Potem polijem z juho, v kateri sem kuhala jezik, denem v pečico ter pečem pol ure. Pečen jezik razrežem na kose ter polijem s polivko. Polivko napravim na ta-le način: Na mast, v kateri se je pekel jezik, zmešam žlico moke in primešam dve žlici kisle smetane. Lahko tudi pridenem kuhan in pretlačen paradižnik. Za časa zelenega ga ha, pridenem tej zmesi dobro pest graha. Tudi opražene gobe se dobro dodajo k tej jedi

Kolački iz sirovega testa. Za to rabim enako množino moke, surovega masla in kravjega sira. Testo prav hitro pognetem. Nato razvaljam in zrežem s koleščkom na male krpice. Na vsako drugo krpico dam kupček marmelade. Robove pomažem z beljakom ter pokrijem z nenadevano krpico. Robove pritisknem s prstom in pokladam na pomazano pekačo. Po vrhu namažem raztepeno jajce ter potresem z debelim sladkorjem. Pečem toliko časa, da kolački lepo zarumene. Na mizo dam gorke ali mrzle.

Češpljevi rezanci. Najprej napravim rezance. Za dve debeli jajci rabim pičel liter bele moke in par žlic vode. Razvaljane in razrezane na široko skuham v slani vodi. Ko so kuhani, jih odcedim. Češpljam pobereš peske, jih razpolovim in dobro potreseš s sladkorjem in s cimetom. V pomazano in z drobtinami potrseno kozico vlagam menjaje rezance in češplje. Začnem z rezanci in menjaje vlagam toliko časa, da kozico napolnim. Za poliv po površini rabim četr litra mrzlega mleka, dve žlici sladkorja, eno jajce in košček surovega masla. Te snovi prav dobro ošvrkljam in vlijem po mešanici. V srednjevroči pečico pečem dobre pol ure.

RAZNO

Gorke mleke je izvrstno sredstvo zoper prehlajenje. Gorko mleko pij, ko greš v posteljo. Spotil se boš in pot bo pregnal iz tvojega telesa mnogo strupenih snovi.

Posušeno fižolovo stročje je izvrstno sredstvo zoper sladkorno bolezen. Nasuši napol zrelo stročje in spravi. Kadar spoznaš, da te napada sladkorna bolezen, nareži prav drobno posušeno stročje za eno čašo. To namoči v vodi skozi celo noč. Zjutraj pa segrej to čašo vode in jo pij.

Krvavo uš, ki marsikje zelo hudo nastopa, je nek sadjerejec tako-le uničeval: Napravil je iz ilovice precej gosto mazilo in to je s prstom na vse dele drevesa, kjer se je pojavila krvava uš, namazal. Krvava uš je poginila, ker ni mogla dihati

GOSPODARSKE VESTI

DENAR

g Uradni tečaji. Finančni minister je do nadaljnjega odredil naslednje uradne tečaje, ki jim je pribiti še premijo v višini 28.5 odstotkov. Ti tečaji se računajo pri sprejemu kovanega zlata na državnih blagajnah, pri pobiranju luških takš, kot obračunski tečaji pri angažiranju in obračunavanju izdatkov po državnem proračunu in pri sprejemu obveznic Blairovega posojila in Seelegmanovega posojila za kavcije. Uradni tečaji so sledeči: 1 napoleonondor 218.60 Din, 1 zlata turška lira 249 Din, 1 angleški funt 167.60 Din, 1 ameriški dolar 33.50 Din, 1 kanadski dolar 33.20 Din, 1 nemška marka 13.35 Din, 1 poljski zlot 6.40 Din, 1 avstrijski šiling 6.40 Din, 1 madjarski pengö 8 Din, 1 braziljski milreis 5.25 Din, 1 egiptovski funt 172 Din, 1 uruguajski pesos 15 Din, 1 argentinski pesos 9.10 Din, 1 turška papirnata lira 27.70 Din, 100 zlatih francoskih ali švicarskih frankov 1110.50 Din, 100 zlatih albanskih frankov 1090 Din, 100 francoskih frankov 224 Din, 100 italijanskih lir 291.50 Din, 100 holandskih goldinarjev 2506 Din, 100 bolgarskih levov 40 Din, 100 rumunskih lejev 33.50 Din, 100 danskih kron 749 Din, 100 švedskih kron 864.50 Din, 100 noveških kron 842 Din, 100 španskih pezeta 464 Din, 100 grških drahem 32.30 Din, 100 Kč 141.40 Din, 100 finskih mark 74 Din in 100 letskih lotov 1030 Din.

ŽIVINA

Ljubljanski živinski sejem 19. t. m. Prignali so 84 konj, 66 volov, 39 krav, 20 telet, 11 prašičev in 185 prašičkov za rejo, prodali pa so 14 konj, 40 volov, 24 krav, 14 telet, 4 prašiče in 36 prašičkov za rejo. Kupčija je bila živahnejša za govejo živino, slabša pa za konje in prašičke. Cene za kg žive teže so bile sledeče: voli I. vrste 4.50 Din, voli II. vrste 4—4.50 Din, voli III. vrste 3—4 Din, debele krave 2.50—3.50 Din, klobasarice

1.50—2.50 Din, prašički za rejo po 150—250 Din glava.

Ptujski živinski sejem 18. t. m. Sejem je bil s konji in govejo živino slabo založen, kupčija pa je bila zelo dobra. Dogon je znašal 90 konj, 64 volov, 10 bikov, 121 krav in 45 telic, skupno 330 glav. Cene za kg žive teže so bile: voli 3—4 Din, biki 2.50—3.50 Din, krave 2—3.50 Din, telice 3—4 Din. Cena konjem se je ravnala po kakovosti in je znašala 600—3200 Din za glavo. Prodanih je bilo 224 glav vse živine.

Mariborski prašičji sejem 21. t. m. Dovoz je znašal 321 prašičev, prodanih je bilo 81. Cene so bile: 5—6 tednov stari 50—60 Din, 7—9 tednov stari po 80—100 Din, 3—4 mesece stari po 150—200 Din, 5—7 mesecev stari po 250—300 Din, 8—10 mesecev stari po 350—400 Din in 1 leto stari po 600—680 Din. Kilogram žive teže je stal 5—6 Din, mrtve pa 8—9.50 Din.

CENE

Ljubljanska blagovna borza. Tendenco za žito in moko je ostala tudi v prejšnjem tednu neizpremenjena. Blago v vagonjskih pošiljkah, postavljeno na vsako slovensko postajo, plačljivo v 30 dneh, se nudi po naslednjih cenah: pšenica bačka 79-80 zdrava, suha rešetana, mlevska voznina 162.50—165 Din za 100 kg; pšenica bačka 80 kg, 1 odstotek primesi, zdrava, suha, rešetana, mlevska voznina 165—167.50 Din za 100 kg. Koruza stara, suha, sposobna za mletev, navadna voznina 150—152.50 Din za 100 kg; koruza nova 1934, umetno sušena, z jamstvom kakovosti 122.50—150 Din za 100 kg. Moka bačka nulerica 260—265 Din za 100 kg; banatska nulerica 265—270 Din za 100 kg.

g Sadna drevesa sadi v jeseni. Ko ko odpade listje, se drevesca sade v pr izkopane, zadosti prostorne jame. Le je zemlja zmrznjena, se ne sme sa Dobro je, da vsako vsajeno dreveso liješ, da se zemlja okrog korenin

PRAVNI NASVETI

Nesloga med mladimi. T. V. B. Pred 23 leti so se štirje posestniki prijateljsko dogovorili, da napravijo ob potoku mlatilni pod na vodni pogoj in da kupijo mlatilnico, slamoreznicu in mlin. Posestnik, na čigar svetu se je imel pod postaviti, je za odškodnino dobil pravico, da sme vse stroje uporabljati za sebe in druge, ali zastoj ali pa proti plačilu, stali trije posestniki pa smejo vse stroje uporabljati le za sebe. Kot dogovorjeno, tako tudi storjeno. Od te skupne naprave so imeli vsi koristi. Med tem časom so stari gospodarji umrli. Naslednik gospodarja, na čigar svetu stoji pod, skuša ostale tri upravičence odrinuti in izključiti na ta način, da ne pusti popraviti in obnoviti vodne naprave, češ, vodna moč je njegova in jo bo sam napeljal samo za sebe. Nadalje trdi, da je dogovor vezal le stare gospodarje, mladih pa ne in da lahko na svojem svetu sam dela, kar hoče, tujim pa prepove dostop. Vprašate, kako bi ostali gospodarji zavarovali svoje pravice. — Dogovor, sklenjen med štirimi gospodarji, velja tudi za njihove pravne naslednike. Mlatilnica, slamoreznica in mlin niso bili kupljeni samo za osebno uporabo posameznih gospodarjev, pač pa za gospodarske potrebe njihovih domačij. Vodna naprava, pod, mlatilnica in mlin se morajo smatrati kot skupna last vseh štirih posestnikov oziroma njihovih naslednikov. Če so potrebna popravila, odločajo o tem vsi soudeleženci z večino glasov. Če se gospodar, lastnik zemljišča, protivi popravilom, ga boste mogli s tožbo na to prisiliti. Žalostno res, da ni več složnosti med mladimi in da se po nepotrebnem žrtvuje denar za tožbarenje, namesto, da se s tem denarjem obnavljajo gospodarske naprave.

Še enkrat o davku očeta devetih otrok. B. D. — Pravilno so vam povedali na davkariji, da ste oproščeni samo državnega davka, ne pa tudi samoupravnih doklad.

Predčasno plačilo kmetkega dolga in popust. V. J. — Nova uredba o zaščiti kmetov z dne 27. avgusta t. l. ne pozna več določbe, da se kmetom, ki plačujejo dolgové v krajšem roku, nego je določeno v uredbi, zniža dolg za vsako skrajšano leto za 2%, kakor je bilo to predpisano v prejšnji uredbi. Ker ste v mesecu maju, ko je bila še prejšnja uredba v veljavi, dovolili dolžniku, ki vam je plačal dolg, popust, ne morete sedaj zahtevati, da vam ta popust povrne.

Kazen radi voznje brez luči. J. M. A. — Vozili ste se s kolesom ponoči in ste imeli električno svetilko, s katero ste le v presledkih svetili. Orožniki so vas prija-

li, da ste se vozili brez luči, in prejeli ste kazenski nalog. Mnenja ste, da prijavi ni resnična. Kaj storiti? — Kakor ste pisali, ste vložili proti kazenskemu nalogu ugovor, v katerem ste gotovo navedli, kako je bilo. Če bo oblast upoštevala vaš ugovor, ne vemo. Verjetno to ni, ker nikakor niste zadostili postavnim predpisom, če ste samo presledkoma svetili. Postava namreč zahteva, da so vozila osvetljena, če vozijo ponoči, in to trajno, a ne samo v presledkih.

Skrajšan rok? G. L. S. — Trije sinovi so šli letos k vojakom. Najmlajšemu je bilo pri lanskem naboru rečeno, da ima pravico do skrajšanega roka, sedaj pa piše, da bo moral odslužiti polni rok. Vprašate, če bi kazalo vložiti prošnjo. — Zopet so vaši podatki prepomanjkljivi za točen odgovor. Povedati bi morali rojstne podatke očeta in vseh sinov ter koliko je služil oče. Če je bilo najmlajšemu sinu rečeno, da ima pravico do skrajšanega roka, je bilo to očitvidno mišljeno, da le v slučaju, kadar bosta starejša brata odslužila popoln rok. Ker so morali vsi trije sinovi naenkrat nastopiti vojaško službo, bi bili lahko prosili, da se vojaška služba najmlajšemu odloži za toliko časa, da prvi odsluži svoj rok. Ko bi oba starejša odslužila polni rok, bi nato najmlajši mogel prositi za skrajšan rok.

Veselje za bolničarsko četo. Z. F. E. — Potrjeni ste k neborcem, a imate veselje za bolničarsko četo. Kako bi prišli tja? — Vložite dobro obrazloženo prošnjo na komando vojnega okrožja. Morda boste uspeli. Za poznejši sprejem v službo v bolnici bi vam služba pri bolničarski četi gotovo prav prišla.

Dvolastnik. M. J. T. — Obrnite se na domače županstvo, da se zavzame za dvolastnike, da se jim dovoli prehod čez mejo na njihova zemljišča. Iz kakšnih razlogov vam kljub »pograničnim kartam« ne dovolijo prehoda, ne vemo, zato ne moremo o tem razpravljati. Če vas ne bodo pustili naravnost, boste pač morali hoditi po glavni cesti.

Invalidnina. A. S. J. — Vdova ste po vojnem invalidu, ki je prejemal invalidnino. Imate tri otroke in vprašate, če bi kje dobili kakšno pomoč. — Niste povedali, če še prejemate invalidsko podporo. V skrajni sili se pač obrnite na domovinsko občino, ki je dolžna podpirati ubožane občane.

Zgradarina in kmet. I. H. — Po zakonu so oproščene zgradarine, ki služijo izključno kmetovalcem in njihovim delavcem za stanovanje po vaseh in selskih občinah, odnosno zunaj okolišja mest, trgov in krajev, proglašanih za javna zdravilišča. V tem slučaju ni predpisana velikost posestva.