

dočim tisti, ki brez razloga — samo radi dobička — prodaja, ne dela prav, kajti, čim je kaj prodal, se mora baviti z mislijo, kaj naj kupim sedaj?! A celo vprašanje kupovanja in prodaje ni bilo nikdar še tako težko, kakor je danes.

Koza.

Veliko zmanjšanje števila naše goveje živine, katero je neizogibno povzročila potreba vojaške uprave, se more poravnati polagoma le s tem, da se zaredi več živine; utemeljen je strah, da bo vedno manj mleka za preskrbo, ako se ne ukrenejo naredbi, ki so potrebne vsled danih razmer, da se odstrani tak škodljiv upliv aprovizacije.

K temu spada tudi pomnoženje reje koz, kolikor to ni združeno morda s prevelikim oškodovanjem gozdnih nasadov. S to omejitvijo se mora reja koz najnujnejše pripraviti, ker nudi kozje mleko edino enakovredno nadomestilo za kravje mleko. V tem oziru se tudi reja koz zelo izplača, ker daje koza v primeri s telesno težo dvakrat toliko mleka kakor krava. Kozje mleko je bogato na lahko prebavnih rednih snoveh in zatorej posebno primerno za otroke.

Ker je koza malokdaj tuberkulozna, se lahko brez strahu uživa surovo kozje mleko. Neprijeten okus kozjega mleka se lahko zabrani s tem, da hleve dobro zračimo, da se molze kolikor mogoče na prostem in da skrbno pazimo na snago pri molžnji in pri shranjevanju mleka.

Ako redimo koze, nimamo samo dovolj mleka za lastno gospodinjstvo, ampak oddajamo vsaj del drugim rodbinam in s tem dosežemo vsaj majhen stranski zaslužek in prispevamo k prehrani prebivalstva, četudi v majhni meri. Posebno pa se priporoča rediti koze malim posestnikom, ker koza zahteva glede hrane posebno malo.

Najmanjša in najmanj vredna krmila, ki sicer ostanejo brez koristi, se lahko poratijo pri reji koz; posebno sedaj pri sveži zelenjavi ne bo prehranitev te živali nikjer delala težave. Koza se zadovoljuje s kislo travo in z drevesnim listjem, ona najde hrano celo na najbolj strmih rebrih in marsikateri še ne izrabljeni odpadki se lahko koristno porabijo za krmiljenje koz.

Seveda sedanji težavni čas ne pripušča zasledovati gotovih ciljev glede reje; rediti koze smotreno bo mogoče še le v mirovnem času. Sedaj je treba le po možnosti pomnožiti število, da se doseže kakor le mogoče hitro primerni koristni donos.

Paziti je treba le na to, da se gozdni nasadi vsled pomnožene reje koz na noben način ne smejo poškodovati in da se morajo prestopki v tem oziru s polno strogostjo zakona kaznovati.

Nekatere nove odredbe in druge gospodarske novosti.

Tečaj za invalide. Slično kakor na Češkem in Moravskem, so te dni otvorili tečaje za vojake-invalidi tudi na deželni gospodarski šoli v Ober-Siebenbrunnu na Nižje-Avstrijskem, kjer bodo dobivali invalidi pouk v vseh panogah kmetijstva. Glavna naloga teh tečajev je strokovna izobrazba vojakov-invalidov v kmetijstvu, v vinarstvu in v mlekarstvu. Kljub poškodbam, katere se dobili invalidi v vojski, jim bode

bajonet orožje, ki je imelo v boju zadnjo besedo. Toda vsled velikih žrtev, ki so jih zahtevali naskoki z bajonetom, so kmalu jeli opuščati take naskoke, topništvo je postajalo vedno važnejše, bajonet pa je izgubljal svoj pomen. Razen tega je teža bajoneta še zmanjševala sigurnost strela. Tako se je bajonet poslednjič začel rabiti le za naskok, ki ga je že dobro pripravilo topništvo. Izza leta 1870 so to navado upeljali v vseh armadah razen v Rusiji. V rusko-japonski vojski leta 1904-1905 se je zopet dvignil pomen bajoneta; tam so spoznali, da trdovratnega sovražnika ni mogoče z nobenim ognjem pregnati z njegovih postojank; v takem slučaju mora zopet odločiti samo bajonet!

Prebrisan odvetnik.

Ladja se je zadela v ladjo, nasledek je bila seveda škoda in tožba za povrnitev škode. Odbetnik, ki je zastopal poškodovano ladjo, je bil prebrisan mož; v svoji dolgoletni izkušnji se je prepričal, da se moti večina ljudi v naziranju o dolgotrajnosti časa; temu je ura dolga cel predpoldan, onemu mine ura kar v hipu. Pri tej tožbi je bilo zelo važno ugotoviti, v kolikem času se je zgodila nesreča. V bolnišnici je ležala pa glavna priča, ranjeni krmar. K njemu se je napotil odvetnik in ga vprašal:

„Ali morete razsoditi, koliko minut je preteklo, kar je bila odplula ladja od mostu?“

„Seveda, kakih deset minut.“

„Kaj pa menite, koliko časa je to — deset minut?“

„No — deset minut je — deset minut.“

„Gotovo, gotovo, sin moj. Ali jaz se hočem prepričati, če znate meriti čas. Poglejte: Jaz se postavim k vznožju Vaše postelje in držim uro v roki. A

vendar omogočeno, se v teh tečajih izobraziti za svoj nov bodoči poklic, ko se bodo po vseh deželah Avstrije gradili domovi za vojake-invalidi, domovi, ki bodo služili kot nekak vtor za umno kmetijstvo, vinorejo in mlekarstvo. Tudi na Štajerskem se bavijo z mislijo, ustanoviti v doglednem času tečaje za vojake-invalidi in sicer tečaje za slovenski in za nemški del dežele.

Vojaški delavski oddelki. C. in kr. postajno poveljstvo v Mariboru naznanja, da znašajo zneski za menažo vojaškega delavskega oddelka za mesec april za vsakega moža in vsak dan po K 1.71, za maj po K 1.82, za mesec junij pa K 1.93. Enak znesek se navadno daje vojaku-delavcu kot vsakdnevna dnina, katere se navadno tako zaračuni, da daje posestnik, ki ima delavsko skupino, n. pr. kosce, istim popolno hrano, a vojaki dobijo do svojega vojaškega oddelka doklado za menažo kot dnino. — Kdor hoče imeti vojaške oddelke kot delavce (kosce itd.), naj se takoj obrne s prošnjo na okrajno glavarstvo.

Nabiranje gozdnih posestnikov. Ljubovinsko ministrstvo je naročilo političnim deželnim oblastim uprivati na lastnike gozdov, zlasti na lastnike večjih gozdov, da dovolijo tudi letos nabirati ljudem gobe in sadje, ki raste v gozdovih in sicer ne da li za to zahtevati kako odškodnino.

Trgovanje z živino. Mariborsko okrajno glavarstvo naznanja: Promet z govejo živino kot vprežno in plemensko živino od kmetovalca do kmetovalca, za živinorejce in posestnike v Štajerski deželi za lastne potrebe nikakor ni omejen, vendar pa velja tudi za trgovce z živino prepoved, nakupovati hodeč od hiše do hiše (po namestniškem ukazu z dne 30. aprila 1916, dež. zak. št. 32).

Cene za slamo. Mariborsko okrajno glavarstvo poroča, da plačuje upravna komisija c. kr. vojaškega oskrbovališča v Mariboru s cepcem zmlačeno slamo po 9 K in s strojem zmlačeno po 8 K 100 kg.

Kaj bo s sladkorjem? Naše sladkorne tovarne je začelo skrbeti, kako bo s sladkorjem po vojski. — Druga živila postanejo cenejša, masli bo zadosti, jajc bo še čez domačo potrebo, sladkor bo treba zopet izvažati. Pesnega sladkorja sta Avstrija in Nemčija pridelali največ na svetu. Ker se ni ves pridelek doma porabil, sta prodali na milijone stotov na tuje, in zlasti na Angleško. Na Angleškem porabi vsak človek povprečno okoli 46 kg sladkorja na leto, kakor pri nas najbolj sladke ženske. V Avstraliji ga pride na osebo celo nad 48 kg. Angleška ima pa že dolgo namen, Nemce v sladkorni kupčiji popolnoma izrinuti z angleškega trga in sladkor dobiti v Indiji in Ameriki, seveda ne iz pese, ampak iz trsta. V vročih deželah posade sladkorni trst, ki zraste 6 m na višino. Liste ima 2 m dolge in 7 cm široke. Debel je trst do 6 cm. Trst raste 9 do 10 mesecev, kakor je vroče v okraju. Toplo mora biti čez celo leto 24 do 25 stopinj. V Evropi ni nikjer take vročine. Trst mora imeti globoko zemljo in vlažno podnebje, ker se ob suhi posuši. Ko se trst odreže, poženejo iz korenine še tri do štirikrat nove poganke, ki se prav dobro rastejo. Iz trsta se izžme sladkorni sok. Poprej je bilo soka le 7%, zdaj ga dobijo že 14%. Tega trsnega sladkorja se največ izdelava v Indiji. Pred 20 leti je bilo tam še pridelovanje trsta skoro neznano, zdaj ga pridelajo na leto čez 200.000 železniških vagonov. Malo manj ga pridelajo na Kubi, zelo veliko na Javi. To je zelo nevarna konkurenca našemu pesnemu sladkorju! Na Nemškem se pridelava na najboljši zemlji, ki je 50

kadar se Vam zdi, da je preteklo deset minut, pa mi povejte!“

Odbetnik je stal in držal uro v roki. Da poizkusi bolnika, ga vpraša, ko je preteklo pet minut: „No, ali moram še dolgo čakati?“

Bolnik se je zvito nasmehnil in poškilil nekam ter rekel: „Se ravno toliko časa, gospod odbetnik.“

Odbetnikova ura je odmerila deset minut in krmar se je oglasil: „Zdaj je ravno deset minut.“

Osupel je izpustil odbetnik uro iz rok: „Ne, — kaj takega se mi še ni nikdar zgodilo. V moji dolgoletni izkušnji ste Vi edini, ki mi je določil prav natančno dolgotrajnost časa.“

Odbetnik je odšel ves zavzet, krmar se je smejal ves dan in se smeje še danes. Na steni za odbetnikovim hrbtom je visela velika ura . . .

Velika resnicoljubnost.

Washington, slavni prezident Združenih držav, je kot deček dobil za darilo majhno sekiro. Nekega dne gre na vrt, kjer je rastle lepa drešnja, ki jo je vsadil njegov oče in je s sekiro olupil ves lub, tako da se je drešnja pozneje vsled te poškodbe posušila.

Oče, ki ni vedel, kdo je hudodelec, je bil radi tega dejanja zelo vznemirjen in žalosten; rekel je, da bi dal rajši veliko denarja, kakor pa da se je to drevo posušilo. Tu pride na vrt Jurij, njegov sin, in oče ga vpraša: „Jurij, kdo je poškodoval drevo?“ — Deček se teh besed zelo prestraši. Nekoliko pomisli, in junaško odgovori: „Oče, lagati ne morem, jaz sem to storil.“

Vsled te resnicoljubnosti je bil oče tako vesel, da je sinčka objel in rekel: „Tvoja odkritosrčnost in resnicoljubnost me je bogato odškodovala za drevo; hvala mi je kot ljudem, ki so z lahkotnimi besedami

em globoko orana in kolikor mogoče pognojena, 43 g sladkorja, pri nas le 34 g, na Havaju, kjer je najboljše zemlja za trst, pa 300 g na 1 ha. Kakor se že kaže, bo iz Angleške in iz njenih kolonij trsni sladkor izpodrinil pesnega. Naš izvoz bo padel močno. Zato bodo skusili tovarnarji kolikor mogoče doma še pomnožiti porabo sladkorja. Najbrž se bi tudi država spomnila, da bi se dal sladkorju kak novi davek pritisniti. Torej je gotovo dobro, da se ne navadiš preveč na sladkor.

Kako zabraniš, da se mleko ne skisa. Štajerski mlekarški strokovnjak nam piše: V vročem poletnem času pride v mesta na tisoče litrov mleka, ki se je že med vožnjo skisalo. Tako mleko izgubi veliko na vrednosti, ker se pri kuhanju popolnoma skisa in se kot mleko ne more uporabiti. Ker že itak silno primanjkuje mleka, je treba storiti vse, da pride mleko na kraj, kamor je namenjeno, sveže in sladko. Zlasti je življenjska potreba za otroke, matere in bolnike, da dobijo neskisano mleko. Treba je torej skrbno ravnanje z mlekom, da se ne skisa pri prevažanju. — Kot prvi pogoj, da ohraniš mleko kolikor mogoče dolgo časa sveže, je snaga pri molžnji. Pri snažni molžnji se ohrani mleko dolgo časa sveže in neskisano, nasprotno pa postane mleko v najkrajšem času kislo. Pred vsem je potrebno, da je zelo snažna posoda, ki se jo rabi pri molžnji. Pred molžnjo se naj kravje vime osnaži s suho kunjjo, da tako odstraniš od vime prah, delce stelje in drugo nesnago. To delo ne stane mnogo truda in ne zahteva veliko časa. Namolzeno mleko preceedi v rešete, v katero je položena snažna platnena kunjja. Na ta način ostanejo v rešetcu, oziroma na platneni kunjji vse mleku škodljive in nesnažne snovi in se ni bati, da bi se mleko kmalu skisalo. Po končani rabi se mora platneno kunjjo, ki se je nahajala v rešetcu, skrbno oprati in posušiti. Takoj po molžnji se mora mleko postaviti za nekaj časa na zračni prostor, da se shladi. Čim hitreje in temeljiteje se mleko shladi, tem večje je jamstvo, da se mleko ne bo predčasno skisalo, kajti znano in priznano je, da se mleko, če je snažno spravljeno, skisalo le počasi. Kmetom se priporoča, da postavijo lonec z mlekom takoj po molžnji v skaf mrzle vode in se mleko s snažno lesenno palčico nekoliko meša. Če pa moreš postaviti posodo, napolnjeno s svežim mlekom, v kako tekočo vodo, je pa najbolje. Toplega mleka nikakor ne vlivaj v posode, v katerih se pošilja na kraj, kamor je namenjeno. Ako se upošteva ta nasveti, ostane mleko tudi v toplem poletju dolgo časa sveže in se ni bati, da bi postalo predčasno kislo.

Novo sredstvo zoper peronosporo. Listi poročajo, da je tovarnar Czapek na Dunaju znašel novo sredstvo zoper peronosporo. To sredstvo se zove »Antisprin« in se izdeluje iz surovin, ki jih imamo v Avstriji dovolj v zalogi. Če bo to sredstvo kaj vredno, kar bo pokazala preiskava, bomo ob priložnosti natančneje poročali.

Ali je okusno meso domačih zajcev? Iz Ljubljane se nam piše: Ko sem zadnjič zopet obiskal vojno zajčarno pod Rožnikom, sem se s tamošnjim voditeljem dr. Voczko pogovarjal o dobroti in užitenosti mesa domačih zajcev. Čudno se mi je videlo, zakaj se ljudje tega mesa tako branijo. Dr. Voczka mi je rekel, da je temu krivo samo neutemeljeno govoričenje takih ljudi, ki še nikoli takega mesa niso, a on za svojo osebo pa, da ga mora prav posebno pohvaliti. Zajčje meso je vedno najti na Francoskem, v Belgiji in na Angleškem na jedilnih listih najboljših restavracij in hotelov. Pripravljajo ga tamkaj na najrazličnejše načine in ljudstvo ga silno rado kot neko posebno dobro in tečno jed uživa. Dr. Voczka mi je nadalje pravil, da se bavi z zajčjerejo že nad 12 let ter da so on in vsi njegovi ves ta čas radi in s posebno slastjo uživali zajčje meso, kadar so ga imeli na razpolago, edino njegov oče se je temu upiral in trdil, da on takega mesa za ves svet ne bi hotel in niti mogel jesti. Kaka tri leta pred vojsko pa se je domenil s svojimi sestrami, naj pripravijo večjega zajca kot »ogrski paprikaš« ter da nikakor ne smejo četu povedati, kakšno meso se je v to porabilo. Stari gospod ga je jedel in je paprikaš še pohvalil. Al kaj je jedel, mu seveda niso povedali. Prihodnji teden so storili isto in tudi tretji teden so s stariim gospodom večerjali paprikaš. Ko je dr. Voczka oče že tretjič jedel zajčje meso, ne da bi bil o tem kaj vedel, se je sin že smel opogumiti ter začel hvaliti zajčje meso. Rekel mu je: „Zajčje meso je pa vendar le zelo dobro.“ — „Že mogoče“, mu je odvrnil oče, „toda jaz ga ne bi mogel jesti.“ — „Saj si ga vendar že jedel“, mu je rekel sin. — „Ne, nisem ga še nikoli jedel; to je nemogoče!“ — „Pač, pač, današnji paprikaš je bil pripravljen od zajčjega mesa. Tudi v prejšnjih dveh tednih si s slastjo jedel tako meso.“ — „Ni mogoče“, se je začudil stari gospod. Dr. Voczka je bil na to pripravljen in je pomolil očetu pred obraz zajčjo glavo. Stari gospod je nato povedal, da je mislil, da je jedel dobro telečje meso in je odtlej vedno največji zagovornik te vrste mesa. — Dostikrat pa izvira upiranje proti uživanju zajčjega mesa tudi odtod, ker ga ne znajo prav pripraviti. V slovenski knjižici, ki v kratkem izide, bo nekaj navodil, kako je napravljati nekatere jedi od zajčjega mesa, kdor pa hoče takih kuharskih receptov še več, naj si kupi knjižico »Lehrmeister-Bibliothek št. 334-335, Kaninchenfleischküche«, ki jo je dobiti v vsaki knjigarni za 40 pfenigov (60 vinarjev). J.