

Gospodar in gospodinja

LETO 1937

21. APRILA

STEV. 16

Kako se izplača

Morebiti se bo komu zdelo vendarle preveč, ko teden za tednom pišemo o negi sadnega drevja, zlasti kar se tiče obdelave s škropivi, kakor da bi bil ves obstoj našega gospodarstva odvisen zgolj od sadnega pridelka. Pa je vendar živa potreba, da posebno sedaj, v pričetku pomladi, še in še opozarjamo na važnost in potrebo primerne obdelave sadnega drevja, ker je žal še vedno premogo sadjarjev, ki še niso prepričani, kako potrebna so vsa dela, ki jih priporočamo. Ko bi sadjarji vedeli, koliko vsako leto **zavržejo**, ko iz nevednosti ali malomarnosti zamudijo to važno dobo, bi se za glavo prijetli. Ti dnevi, ko se drevje pripravlja k cvetju, med cvetjem in takoj po cvetju so za sadno letino odločilni. Vprav v tej dobi, ko se začne razvijati rast, ko se jame odpirati cvetje in se snuje zarodek, se prebude tudi razni zajedavci, ki se žive od sadnega drevja in njegovih plodov. Sedaj mora biti pripravljen tudi sadjar, da s preizkušnim sredstvi prepreči škodo, ki mu preti zlasti od nekaterih živalskih (zavijač, črvivosti) in glivičnih (škr lup) zajedalcev. Ker pa boj s temi zajedavci nekaj stane — denarja in truda — se bo dober gospodar vprašal, če se **delo izplača**, to se pravi, če se stroški in trud povrnejo in če se doseže s tem delom primeren prebitek — dobiček. Zlasti je potrebna rešitev tega vprašanja pri novih načinih obdelovanja, ko splošnost še nima izkušenj in ko se nam iz nekega notranjega, prirojenega nagiba upira vsaka novotarija. Poglejmo torej, kako je v tem oziru pri sadjarstvu, zlasti **kako se izplača** sedaj že po vsem svetu vpeljano zatiranje sadnih zajedalcev s škropivi — kako se torej izplača škropljenje sadnega drevja.

Poklušajmo, kaj nam pravi v tej zadevi ravnatelj vinar. In sadjar. Šole v Mariboru g. Priol, ki ima za seboj osemnajstletno skušnjo. V svoji knjigi »Škropljenje sadnega drevja« piše doslovno: »Da se škropljenje dobro izplača, mi bodo potrdili vsi naši sadjarji, ki so to delo le

enkrat pravilno izvršili. Najbolj viden je uspeh škropljenja pri škr lupu in jabolčnem zavijaču (črvivosti), dveh zajedalcih, ki prizadevata največ škode pri namiznem sadju in njegovo vrednost v največji meri zmanjšujeta.«

Najbolj očitno so se pokazali uspehi pravilnega škropljenja pri poskusih, ki so se z vso natančnostjo izvršili minulo leto (1936). V poskusne namene so vzeli štiri enako razvite, zdrave, po 25 let stare jablane, ki so rastle druga poleg druge v sadovnjaku. Od teh štirih dreves so tri po vseh pravih obdelovali s škropivi, četrto drevo pa so pustili kot nadzorno (kontrolno) drevo **neškropljeno**. Določena tri drevesa so škropili šestkrat in sicer 1. s 5% drevesnim karbolinejem, 2. z % bordoško (bakreno apneno) brozgo, 3., 4. in 5. z 2% kaliforniško (žvepleno-apneno) brozgo, kateri so dodali vsakokrat na 100 litrov 500 gramov arezina (apnenega arzeniat) in 6. še s pol odstotno bordoško (bakreno-apneno) brozgo. Škropili so 1. in 2. marca, 3. in 4. maja, 5. junija, 6. julija.

Na vsako drevo je prišlo vsega skupaj 107 litrov škropiva, ki je stalo 22,3 din. Delo in drugi stroški so znašali za vsako drevo 6 din. **Skupni strošek za šestkratno škropljenje enega drevesa je znašal torej 28,4 din.**

Kakšen je bil pa končni uspeh, izražen v denarju? Poslušajmo! »Pridelek od vseh treh škropljenih dreves smo razbralj v tri kakovosti, jih natančno stehtali ter števila delili s tremi, da smo dobili povprečni pridelek enega drevesa za naš račun. Na enak način smo razbralj in pretehtali pridelek tudi od **neškropljenega** (kontrolnega) drevesa.«

Pri škropljenih drevesih je prišlo na eno drevo povprečno po 170 kg prvovrstnih jabolk brez madeža in v debelosti najmanj 80 mm v prečnem premeru, ki so se prodala po 4 din za kg. Izkupiček je znašal torej $170 \times 4 = 680$ din. Druge (srednje) kakovosti je prišlo na drevo 32 kilogramov; prodala se je po 2,50 din in je vrgla torej $32 \times 2,50 = 80$ din. Tretje ka-

kovosti (drobnih, črvihih in krastavih plodov) je bilo 75 kg; prodali so se po 0.70 din in so vrgli torej **51.10 din**. Skupni donos škropljenega drevesa je znašal torej: $680 + 80 + 51.10 = 811.10$ din. Ker so znašali stroški za škropljenje, kakor smo prej povedali 28.40 din, je bil čisti donos škropljenega drevesa $811.10 - 28.40 = 782.70$ din.

Kaj pa neškropljeno drevo? To je pa dalo: 66 kg prvovrstnih plodov po 4 din je 264. din; 35 kg drugovrstnih po 2.50 din je 87.50 din in 36 kg tretje kakovosti po 0.70 din je 25.20 din; skupni donos neškropljenega drevesa je znašal torej $264 + 87.50 + 25.20 = 376.70$ din, Ker ga nismo nič škropili, je to obenem čisti donos.

Ako primerjamo sedaj čisti donos drevesa, ki je bilo škropljeno, v znesku **782.70 din** s čistim donosom neškropljenega drevesa v znesku **376.70 din**, se nam pokaže pri **eni sami** 25 let stari jablani, ki je bila o prave mčasu in pravilno škropljena, prebitok (čisti dobiček) v znesku $782.70 - 376.70 = 406$ din.

K sklepu tega poglavja pravi g. Priol: »Te številke (namreč razlika med čistim donosom škropljene in čistim donosom neškropljene jablane) povedo več nego debele knjige. One dokazujejo, da se v našem gospodarstvu nobeno kulturno delo ne izplača s tako velikimi obrestmi, kakor smotno in pravilno izvedeno škropljenje sadnega drevja.« H.

Krompir bomo sadili

Čas za saditev krompirja je tu. Krompir spada med zelo važne pridelke našega kmeta in mu nudi mnogo gospodarskih koristi. V prvi vrsti služi za človeško prehrano; nekaj ga pokrmimo živini, mnogi posestniki pa ga poleg tega vedno tudi nekaj prodajo. Ker je krompir res nenadomestljiv pridelek, zato moramo gledati na to, da ga bomo kar največ pridelali. Dobre pridelke bomo dosegli, ako upoštevamo sledeče:

1. izbrati moramo primerno zemljišče in ga dobro pripraviti;
2. krompirju moramo zadostno in pravilno gnojiti;
3. za seme moramo uporabljati samo zdravo in prvovrstno semensko blago.

Krompir uspeva skoraj na vseh zemljah; tako na peščeni, glinasti, ilovnatí pa tudi na barjanski zemlji. Na težkih zemljiščih pa mu škodujejo preobilne padavine, ako ni poskrbljeno za zadostno odtekanje vode. Njivo, na katero mislimo posaditi krompir, je najbolje preorati in pognojiti že v jeseni in to s starim vležanim hlevskim gnojem. Spomladi je to delo vedno bolj težavno in zamudno. Moramo pa počakati, da je zemlja primerno suha. Veliko napako napravimo, če orjemo zemljo spomladi, dokler je še mokra. Če orjemo težko zemljo, dokler je še mokra, se valijo izpod pluga težke in dolge brazde, ki sploh ne razpadejo; ko pa se enkrat posušijo, postanejo zelo trde in jih le težko razdrobimo. Prav tako ne smemo orati zemlje takrat, ko je presuha. Zato moramo paziti, da orjemo vedno pra-

vilno in ob pravem času, tako da bo zemljišče res v dobrem stanju.

Za gnojenje krompirja uporabljamo hlevski gnoj in razna umetna gnojila. S svežim hlevskim gnojem mu ne smemo gnojiti, in sicer vsled tega ne, ker je potem krompir mnogo manj odporen proti raznim boleznim. Hlevski gnoj moramo na njivi takoj raztrositi in podorati; ako ga pustimo delj časa v kupih, izgubi zelo mnogo na svoji vrednosti. Če ga že ne moremo takoj podorati, ga moramo vsaj enakomerno raztrositi. Veliko hitreje in pravilneje se razkrajja, ako ga plitvo podorjemo; pregloboko ga ne smemo nikdar zaorati, ker potem ne pride do učinka in se tvori šoti podobna zogljenela snov, zlasti na težkih zemljiščih. Hlevski gnoj sam pa še ne zadostuje, ker ne vsebuje vseh hranilnih snovi v zadostni meri in zato ne moremo doseči popolnega uspeha; zadovoljiv uspeh dosežemo samo s primernim dodatkom umetnih gnojil. Mlade krompirjeve rastline morajo dobiti pravočasno zadostne količine lahkorazstopne in hitro dostopne hrane.

Ker je krompir kalijeva rastlina, potrebuje predvsem velike količine kalija. Zemljišča, na katerih sadimo krompir, so navadno zelo peščena; ravno take peščene zemlje pa potrebujejo največ kalija. Uporaba kalija je za gnojenje krompirja brezdvomno zelo velikega pomena; pridelek krompirja neverjetno hitro opeša in pade, ako mu primanjkuje kalija. Obenem pa vpliva kalij tudi na okus in hranilno vrednost krompirja, kar je doka-

zано s številnimi poizkusi. Prav tako je ugotovljeno z raznimi poizkusi, da je večina krompirjevih boleznih posledica nezadostne kalijeve hrane. S 40 odstotno kalijevo soljo moramo gnojiti vsaj 14 dni pred saditvijo; ako z isto pravočasno in zadostno gnojimo, ne dosežemo samo večjega pridelka krompirja, temveč je tudi odstotek škroba v gomolju zaradi tega znatno večji.

Važna hranilna snov je tudi fosforna kislina, katera služi rastlinam za ureditev staničevja in pospeši obenem zoritev. Gnojenje s fosfornimi gnojili je toliko bolj potrebno, ker primanjkuje našim zemljam sploh mnogo fosforne kisline. Za spomladansko gnojenje uporabljamo v ta namen navadno superfosfat, ker je lahko topljiv in zaradi tega rastlinam tudi hitro dostopen; navadno ga trosimo že pred oranjem. Tako dobijo korenine mladih krompirjevih rastlin pravočasno zadosti fosforne hrane.

Kar se tiče dušičnih gnojil, dosežemo pri krompirju najboljši uspeh z uporabo počasi delujočega apnenega dušika, ki pa ga moramo pravočasno potrositi, in sicer vsaj dva do tri tedne pred saditvijo krompirja. Lahko pa damo dušik tudi v obliki čilskega solitra, katerega pa trosimo že po rastočih rastlinah; dušik čilskega solitra učinkuje zelo hitro.

Če smo zemljo zadostno pognojili z dobrim hlevskim gnojem, potem so poleg tega potrebne za 1 hektar približno sledeče količine umetnih gnojil:

- 100 do 120 kg apnenega dušika;
- 120 do 150 kg superfosfata;
- 100 do 150 kg 40 odstotne kalijeve soli.

Omeniti je treba, da nekateri radi potrosijo semenski krompir s pepelom, kar je sicer zelo dobro in koristno. Lesni pepel preprečuje na rezanih delih gomolja plesen in gnilobo ter ga nekako razkužuje; obenem pa služi kalij, katerega vsebuje pepel, kot hrana mladi rastlini tedaj, ko je že pognala korenine in zelene liste. Nikakor pa seveda ne zadoštuje, da bi uporabljali za gnojenje samo pepel. Predvsem vsebuje pepel precej apna, kalija in nekaj malega fosforne kisline. V prvi vrsti pride v poštev pepel od hrasta in bukke. Pepel od hrasta je značilen vsled tega, ker vsebuje mnogo apna; pepel od bukke pa se odlikuje vsled večjih količin kalija. Dušika pepel sploh ne vsebuje, fosforne kisline pa tako malo, da kot gnojilo skoraj ne prihaja v poštev.

Ker pa mora biti gnojenje vedno popolno, moramo nuditi krompirju zadostne količine ostalih hranilnih snovi, ako hočemo doseči res dober uspeh.

Za saditev uporabljamo samo dobro in zdravo semensko blago. Krompir, ki smo ga pripravili za seme, moramo pred saditvijo še enkrat dobro prebrati in vzeti za saditev samo zdrave gomolje. Kot na drugih rastlinah, se pojavljajo tudi na krompirju razne bolezni, ki vplivajo v veliki meri na zmanjšanje pridelka. Rdečkasti ali modrikasti venček ali pa rjavi madeži pri prerezu so znaki gnilobe; ta se v zemlji hitro razvija in gomolje uniči.

Pri nas krompir pred saditvijo navadno razrežemo, kar je v toliko dobro, ker se lahko prepričamo, kateri gomolji imajo temen obroč pod površino; teh za saditev ne uporabljamo in jih izločimo, ker bi tako le pomagali, da bi se bolezen zelo hitro širila.

Kako globoko naj sadimo krompir, to je odvisno predvsem od zemljišča samega. V peščeni zemlji je najbolj prikladna globina 10 cm, v težki zemlji naj pride približno 5 cm, v srednje težki pa 6—7 cm globoko.

Za časa rasti ga moramo skrbno negovati.

Krompir nam da sicer precej dohodkov pri prodaji, toda lahko bi nam jih dal še več, ako bi v večji meri sadili zgodnji krompir, ki ima navadno višjo ceno, nego pozni. Pod besedo zgodnji krompir razumemo one zgodnje vrste krompirja, kot jih pri nas že od nekdaj sadimo, kot n. pr. zgodnji rožnik. Zgodnji krompir zahteva skrbnejše obdelovanje in močnejše gnojenje zemlje kot pozni, toda kljub temu se še vedno izplača.

Če krompirju zadostno gnojimo, je odpornejši proti boleznim, da nam bolj okusno gomolje in pa mnogo večji pridelok. V tem slučaju se tudi nabava raznih umetnih gnojil prav gotovo izplača.

Ker ima zgodnji krompir vedno višjo ceno, je zelo priporočljivo, da bi ga zlasti oni kmetovalci, ki se nahajajo v bližini mest, pridelovali v večjih količinah, kot pa dosedaj in mu seveda tudi zadostno in pravočasno gnojili.

Saditev zgodnjih vrst krompirja se v takih krajih dobro izplača, ker je vedno zadosti odjemalcev.

Č.

Odbira semenskega krompirja

Pritožbe, da naš domači krompir ni več tak, kot je bil nekdanj, so na dnevnem redu. Napadajo ga razne bolezni, gnije nam na njivi, gnije v kleti; predvsem pa tudi ni več tako rodovitna, kakor je bil svojčas. »Izrodil se je,« pravijo.

Najraje bi dobili seme kake nove vrste, ki bi bila bolj zdrava, bolj odporna proti boleznim in bolj donosna v pridelku, a po okusu, obliki in ostalih lastnostih enaka naši stari domači sorti. Le odkod dobiti krompir take vrste?

Ni treba daleč iti ponj. Doma ga imamo še nekaj v svojih kletih in na svojih njivah. Le obrati ga je treba izmed ostalega krompirja. Gotovo je na vsaki njivi par grmov, ki so še prav dobri, ki niso bolni, so odporni proti boleznim in tudi dovolj lepo razviti ter rodovitni. Te je treba najti izmed ostalih rastlin na njivi. Kako neki, vprašaj.

Poslušaj! Spomladi, ko je krompir vzklil, greš v log ter si narežeš večje število šib ali palic, recimo sto komadov ali tudi več. S šibami pod pazduho pojdeš na njivo ter si tam natančno ogleduješ po vrsti rastlino za rastlino. Pri onem krompirjevem grmu, ki ti ugaja, ki je hitro odgnal, ima močno razvito steblo in listje, zatakneš šibo, onega pa, ki se je počasi dvigal iz zemlje, ki je šibak, presvetle barve ali ti sicer ne ugaja, seveda ne zaznamuješ. Tako si zataknil vseh sto palic in na ta način označil sto dobrih krompirjevih grmov.

Cez štirinajst dni si zopet ogledaš njivo s krompirjem in se seveda posebno zanimaš za svoje varovance, ki si jih označil s palicami. Če ti katera rastlina ne ugaja več tako kot pri prvem ogledu, odstraniš palico.

Tako delaš ponovno tekom poletja in si pri tem kar prav natančen in strog. Vse, kar res popolnoma ne odgovarja, takoj izgubi svojo značko. Ena rastlina je postala bolj šibka — palico ven! Druga je videti bolna, je dobila lise po listju ali črno steblo tik zemlje ali zavito listje in slično: Takoj izpuliš palico! Tretja kaže morda drug cvet nego večina krompirja na njivi, je tedaj tuje sorte: Tudi pri njej odstranimo palico. Tako postopamo prav natančno in vestno, dokler nam do jeseni ne ostane od sto označenih rastlin morda le petdeset.

Jesen je prišla, krompir bomo kopali. Seveda čakamo, da bo popolnoma dozorel. Preden se pa lotimo cele njive, izkopljemo posebej onih petdeset rastlin, ki smo jih vse leto pazljivo motrili in ki so se do zadnjega dobro obnesle. Kar radovedni smo že, kaj bomo našli v zemlji. Razlika je zelo velika: Pod enim grmom je bilo morda le malo gomoljev, morda tri ali štiri in še ti so bili neenako razviti, pod drugim smo izkopali po osem ali celo več enakomerno razvitih krompirjev. Ti nam bodo dali bodoči rod. Od sto izpočetka zaznamovanih rastlin jih je ostalo morda na koncu le osem. Nič zato! Gomolje izpod teh osem grmov pazljivo spravimo ter hranimo ločeno in od vsake rastline posebej. Prihodnje pomlad jih tudi ločeno sadimo. Na primer tako, da sadimo v prvo vrsto na njivi le seme, ki smo ga dobili od prvega grma, v drugo ono od drugega in tako naprej do osmega. Sedaj imamo točno pred očmi potomstvo vseh osem lanske leto odbranih rastlin, ki ga seveda še naprej zasledujemo. Zopet označimo s palicami rastline, toda sedaj le na onem delu njive, kjer smo posadili že odbrano semensko blago.

Nadaljnega postopka menda ni več treba razlagati. Vsak, kdor se bo po tem načinu lotil odbire semena, bo tekom par let lahko prišel do prav dobre vrste domačega krompirja. Slično kakor odbiramo v živinoreji za pleme le potomce najboljših krav in bikov, tako tudi pri semenogojstvu postopamo, ko odbiramo bodoči semenski krompir od najboljših rastlin, ki jih imamo na polju. Treba je za to le nekoliko časa, truda in pazljivosti.

Če že gospodarji sami res ne bi imeli časa dovolj za tako podrobno delo — koliko mladih fantov je po naših kmečkih domovih, ki bi lahko skušali izboljšati naš domači krompir in ki bi lahko tekmovali med seboj, kdo bo vzgojil boljšo vrsto.

Magister F., Zel in plevel ali slovar naravnega zdravilstva. Obsega zdravilne rastline in bolezni, ki so vse urejene v abecednem redu, tako, da vsakdo takoj najde zaželjene podatke. Knjiga »Zel in plevel« je dosedaj najboljši domači zdravnik. Stane nevezana Din 50, vezana Din 60. Knjigo dobite v Jugosl. knjigarni v Ljubljani.

V KRALJESTVU GOSPODINJE

Kaj in kako pripravimo za južino

Na popoldansko južino radi povabimo sorodnike ali znance, da se pri skodelici kave ali čaja pristrčno razgovorimo. Južina je lahko zelo preprosta ali pa tudi malo bilnejša, kar pač zmoremo. Postrežemo z mlekom, kavo, čajem, kakavom ali čokolado. K temu prinesemo črn domač kruh in presno maslo, pa tudi med in razne marmelade so zelo priljubljene. Dobro se poda za južino popoldne tudi domače sveže in suho sadje in če se hoče gospodinja posebno izkazati, še kaka sladica ali pecivo, pa tudi meso.

Mizo pogrnemo v ta namen z belim ali pa tudi barvastim prtom. Na prostor vsakega gosta položimo mali krožniček, desno od njega pa nožek ali nožek in majhne vilice (levo). Skodelica s podstavkom pa ima svoj prostor desno od krožnika, zgoraj. Na podstavek poleg skodelice položimo malo žličko z držajem obrnjenim na desno. Levo od krožnika denemo še mali prtiček.

Kruh, pecivo in druge prigrizke lično razstavimo pomizi. Presno maslo prinesemo na krožniku v kolikor mogoče lepi obliki, med ali marmelado pa v stekleni posodici. Kruh narežemo na ne predebele rezine in jih zložimo v košarico ali na krožnik. Malo poljskega ali vrtnega cvetja mnogo povzdigne sicer preprosto mizo.

Kozarci za vodo morajo biti vedno na mizi. Če niso preveliki, jih uporabljamo lahko tudi za navadna vina.

Vse posodje, ki ga prinesemo na mizo, bodi skrajno snažno; isto velja tudi za jedilni pribor. Vse, kar je iz porcelana, umivamo v topli vodi ali milnici ter splaknemo s precej vročo vodo, da se posoda hitro posuši in lepo sveti. S tem si pripravimo zamudno brisanje posode. Previdni moramo biti pri splakovanju le, če uporabljamo slab porcelan ali drugačne glinaste izdelke. Ne prenesejo namreč tako vroče vode kakor dober porcelan in nam lahko popokajo. Pri čiščenju pribora je posebno paziti na vilice, kjer med posameznimi roglji rado zaostane kaj jedi ali pa prah smirkovega platna, s katerim smo vilice snažili. Jeklo, ki ne rjavi, nam prihrani mnogo dela; če pa naš pribor ni

iz te kovine, moramo vse, kar smo snažili s smirkovim platnom, še enkrat splakniti in natančno zbrisati.

Za umivanje kozarcev uporabljamo mlačno vodo. Nato jih do suhega in čistega zbršimo; če so res brez madeža se prepričamo, ako jih pogledamo, obrnjene proti oknu ((svetlobi).

Namesto malih prtičev iz blaga uporabljamo lahko prtiče iz papirja, ki so poceni, okusni in snažni. Če zelo štedimo, jih prerežemo tudi čez pol in damo za vsako osebo na prostor samo eno polovico, ki smo jo zložili skupaj. S. H.

KUHINJA

Zdrobova juha z jajcem. 5 dkg surovega masla ali masti razbelim. V razbeljeno mast stremem 5 dkg zdroba in mešam, da zdrob zarumeni. V zdrob prilivam nato polagoma en in pol litra vrele juhe. Juho pustim vreti 5—10 minut. Proti koncu vrenja vlijem v juho eno dobro stepeno jajce. Ko juha še dobro prevre, jo dam na mizo.

Zdrobova postna juha. Pri postni juhi napravim vse tako kot je zgoraj opisano. Razloček je le v tem, da juho zalijem s krompirjevko ali peteršiljevko. Namesto raztepenega jajca ji primešam pest ali dve žlici praženih gob ali par karfijolinskih rožic. Karfijolinske rožice skuham v slani vodi in vse skupaj zlijem v vrelo juho.

Kislo zelje s papriko. Kislo zelje skuham v slani vodi. Med kuhanjem mu primešam žlico moke, prav dobro zmešane s par žlicami vode. Moka se lažje zmeša, če se ji prvotno prilije prav malo vode. Ko je testo gladko, se mu priliva toliko vode, da se lahko zlije v jed. Zelje zabelim z razgredo mastjo. V mast sem vrgla par odrezkov čebule in za nožovo konico paprike. Ko zelje še par minut vre, mu primešam še žlico kisle smetane. Zelje dam s praženim krompirjem k mesu na mizo.

Teležji jezik v paradižnikovi omaki. Jezik dobro operem in skuham v slani vodi do mehkega. Kuhan jezik polijem z mrzlo vodo in ga olupim. V kozici razbelim žlico masti. V masti zarumenim par odrezkov čebule ter pridenem olupljen jezik, paradižnikove mezge in četrta litra

juhe, Kozico pokrijem in pazim še četr ure. Nazadnje primešam še žlico kisle smetane. Meso zrečem na kose in polijem s precejeno polivko. Kot pridatek dam pražen riž, krompirjeve ali kake drugačne cmoke ali opečen droben krompir.

Možgani z majonezo. Možgane operem in denem v vročo vodo za toliko časa, da se lahko potegne kožica z njih. Osnažene možgane skuham v slani vodi. Za duh pridenem malo kisa, vršiček zelenega peteršilja, vejico pehtrana in vejico majarona. Ko so možgani kuhani, jih pustim shladiti. Shlajene zrečem na dva prsta debele kose. Potem jih zložim na globok krožnik, polijem z majonezo in okrasim s cvetkami kuhane karfijole, s kuhano in na listke zrezano zelenino korenino, s krehlički kuhanih jajc in z listi zelenega peteršilja. Jed dam po juhi na mizo.

Majoneza. V globokem lončku godljam dva rumenjaka, žlico kisa in žlico vode. Godljam na ognjišču toliko časa, da se godljanje zgosti. Zgoščeno potegnem na stran in še toliko časa mešam, da je godljanje shlajeno. Med mešanjem prilivam po kapljah tri do štiri žlice olja, pridenem malo soli, ščep popra, žlico limoninega soka in malo žlico francoske gorčice. Mesto gorčice lahko dam par pretlačenih sardelic.

Grški krofki. 20 dkg surovega masla dobro mešam s 5 dkg sladkorja. Ko je surovo maslo in sladkor dobro zmešano, pridenem 30 dkg moke. Mešanico stresem na desko in pognemem v testo. Pognemem s pomočjo noža. Potem testo razvaljam za nožev rob na debelo in zrečem z obodcem za krofe. Pečem krofke v vroči pečici. Pečene krofke namažem z marmelado in devam po dva skupaj. Površino potrese s sladkorjem.

DOMACA LEKARNA

Trnuljino vino za jetrne bolezni. Zrele trnulje posuši v pečini stolci toliko, da se razpolovijo pečke. Na 10 kg trnulj deni 1 kg zrezanih rozin, 1 kg sladkorja in pest sladke skorje. Zalij z dobrim vinom in pusti tri tedne v posodi. Potem odtoči v steklenke in jemlji po dva šiljca na dan; maži se tudi okoli pasa zjutraj in zvečer s tem vinom.

ga Kis, ki pomaga za trganje in pozivi omrtveli ud. Liter pravega vinskega kisa zmešaj z četrt litra vinskega cveta, vmešaj žlico kuhinjske soli in žlico španskega popra. S tem utiraj ali moči bolni ud dvakrat na dan, pri hudih bolečinah večkrat, treba

pa je bolni ud večkrat umiti s čisto gorko vodo, najbolje pol ure pred utiranjem. Vinski kis si napravi lahko vsak sam, samo če dobi pristno vino. Nezamašeno steklenico vina postavi na toplo, pa se bo prevrglo v kis. Kar prodajajo po trgovinah za vinski kis, neredko vina sploh videlo ni.

Za gliste, vetrove in udnice. Raztopi dve žlici svinske masti, vzemi posodo od ognja in primešaj žlico brinjevega olja ter žlico terpentinske smole. Maži se, kjer te boli.

Zdravilni odecdek od višenj. Zrele višenj stolci, postavi čez noč v klet, pretlači drugi dan skozi platneno krpo in izmeri sok. Stolci prav toliko, kolikor je soka, belega kandisa, in stresi v sok. Pusti, da se kandis raztopi. Potem nalij v steklenico, obesi v steklenico žakeljček s koščkom sladke skorje in nekaj žbic ter postavi na sonce. Ko je stalo 8 dni, vzemi žakeljček ven, zamaši in zapečati. Za človeka, ki se ga loteva vodenica, za slabokrvne in vedno trudne, je to izborno zdravilo. Dajaj po šiljcu večkrat na dan.

Kmetijski nasveti

Ali je res, da so najtežji pujski najbolj prikladni za plemo? Za plemensko rejo moramo odbirati le takšne pujske, ki izvirajo od merjascev in svinj zdravega pokolenja in združujejo v sebi vse dobre lastnosti, ki jih zahtevamo od plemenskih živali. Niso pa oni pujski, ki so ob skotitvi najtežji, tudi najbolj primerni za plemensko rejo. Dokazano je, da niso bili ob času odstavljanja oni pujski vedno najtežji, ki so bili ob skotitvi med vsemi drugimi najtežji. Dostikrat opazimo, da dosežejo pujski, ki so bili ob skotitvi med lažjimi, do odstave mnogo višjo težo, nego oni z visoko začetno težo. Od dobre plemenske svinje moramo pričakovati, da nam skoti zadostno število kolikor mogoče enako razvitih pujskov, ki se pri sorazmerno dobri hrani dovolj hitro razvijajo in rastejo. Zato pa je prava podlaga za odbiro pujskov za plemo tehtnica, na kateri moramo stehitati pujske takoj ob skotitvi in nato ponovno vsak teden. Samo na ta način lahko dosežemo, katere svinje nam vzredijo najboljše in najtežje pujske. Od takih svinj, ki nam skotijo in vzredijo dovolj težke pujske, odbere mo pujske za nadaljno plemensko rejo; od oni svinj pa, ki nam skotijo različno težke pujske, bi ne smeli pridržati pujskov nikdar za plemo ker se ta slaba lastnost prav lahko podeduje. Samo pujski enega in istega gnezda, ki se enakomerno razvijajo, pridejo lahko v poštev za plemensko rejo. Prav tako postopamo popolnoma napačno, če odbere mo za plemo premlade živali. Najbolje je, da najprej le opazujemo, ali se vsi pujski istega gnezda razvijajo enakomerno in zadovoljivo. Šele na podlagi točnih opazovanj, nam je mogoče odbrati pujske za plemo.

GOSPODARSKE VESTI

DENAR

g Denar. Na denarnem trgu v preteklem tednu ni bilo nobenih bistvenih izprememb. Za razne valute so plačevale banke sledeče zneske: češka krona 1,52 din, italijanska lira 2,15 din, francoski frank 2,12 din, avstrijski šiling 8,60 din, švicarski frank 10,90 din, holandski guldinar 26 din, kanadski dolar 47,60 din, ameriški dolar 47,80 din.

ŽIVINA

Sejmi za plemensko živino. Tudi letošnjo pomlad bo priredila banska uprava plemenske sejme za mlade plemenske živali, predvsem bikce, ki bodo v sledečih krajih: dne 26. aprila v Beltincih za simodolske bikce, dne 29. aprila v Velikih Laščah za sivorjave bikce, dne 3. maja v št. Juriju ob južni železnici za pomurske bikce, dne 4. maja v šmartnem ob Paki za marijadvorske bikce, dne 5. maja v Ormožu za pingavske bikce, dne 15. maja v Kranju za pingavske bikce. — Na te plemenske sejme se smejo prignati samo rodovniške živali članov rodovniških organizacij, zato bo tudi najugodnejša prilika za nakup najboljših živali, ki imajo že znano poreklo.

g Živinski sejem v Kranju 12. aprila. Cene goveje živine so bile sledeče: voli I. vrste 5,50 din, voli II. vrste 5 din, voli III. vrste 4,50 din za 1 kg žive teže; telice I. vrste 5,50 din, telice II. vrste 5 din, telice III. vrste 4,50 din za 1 kg žive teže; krave I. vrste 5 din, krave II. vrste 4,50 din, krave III. vrste 3,75 din za 1 kg žive teže; teleta I. vrste 7 din, teleta II. vrste 6 din za 1 kg žive teže.

Prašiči špeharji banaški 9,50 din, prašiči špeharji domači 8,50 din, prašiči pršutarji 7,50 din za 1 kg žive teže. — Mladi prašiči 8 tednov stari 180 do 200 din komad. Cene goveje živine in prašičev so ostale od zadnjega sejma v glavnem neizpremenjene.

g Živinski sejem v Mariboru 13. aprila. Skupen dogon živine je znašal 592 glav; prodanih pa je bilo 378 komadov, od teh za izvoz v Italijo 6. — Cene so bile sledeče: debeli voli 4 do 4,75 din, poldebeli voli 3,50 do 4,50 din, vprežni voli 3,40 do 4,50 din, biki za klanje 3,50 do 4,15 din,

klavne krave debele 3,25 do 4,25 din, plemenske krave 3 do 4 din, krave klobasariče 1,80 do 2,25 din, molzne krave 3 do 3,75 din, mlada živina 4 do 4,50 din, teleta 5 do 6,50 din za 1 kg žive teže. — Cene prašičev dne 16. aprila pa so bile sledeče: mladi prašiči 5 do 6 tedno stari 75 do 100 din, 7 do 9 tednov stari 120 do 135 din, 3 do 4 mesece stari 155 do 170 din 5 do 7 mesecev stari 200 do 340 din, 8 do 10 mesecev stari 390 do 500 din, 1 leto stari 660 do 900 din komad. Cena za 1 kg žive teže je bila 5 do 7 din, za 1 kg mrtve teže pa 9 do 11 dinarjev.

CENE

g Tržne cene v Ljubljani dne 15. aprila. Govedina: meso I. vrste 10 do 12 din, meso II. vrste 8 do 10 din, meso III. vrste 6 do 8 din za 1 kg. — Teletina: meso I. vrste 12 do 16 din, meso II. vrste 10 do 14 din za 1 kg. — Svinjina: meso I. vrste 11 do 16 din, meso II. vrste 10 do 15 din za 1 kg; slanina domača 14 din, slanina hrvaška 16 din, salo domače 14 din, salo hrvaško 16 din, mast 18 din, šunka 18 din, prekajeno meso I. vrste 18 din, prekajeno meso II. vrste 16 din za 1 kg. — Drobniča: kostrunovo meso 8 do 10 din, jagnjetina 12 do 14 din, kozličevina 18 do 20 din za 1 kg. — Klobase: sveže kranjske 20 din, polprekajene kranjske 24 din, suhe kranjske 20 din, prekajena slanina 20 din za 1 kg. — Perutnina: piščanec 10 do 15 din komad, piščanec zaklan 18 din kg, kokoš 20 do 25 din komad, kokoš zaklana 20 din kg, petelin 20 din komad, petelin zaklan 20 din kg, golob 3 do 4 din komad, zajec domač 8 do 12 din komad. — Mleko in mlečni izdelki: mleko 2 din liter, maslo surovo 24 din, maslo čajno 28 din, maslo kuhano 24 din, sir bohinjski 26 din, sirček 6 din, sir polementalec 24 din, sir trapist La 24 din, sir trapist II. a 22 din za 1 kg. — Jajca: 0,50 do 0,62 din komad. — Kruh: beli 4,25 din, polbeli 4 din, črni 3,25 din za 1 kg. — Sadje: jabolka I. vrste 12 din, jabolka II. vrste 8 din, jabolka III. vrste 6 din za 1 kg; češplje suhe 4 do 8 din, črešnje 60 din, suhe hruške 4 do 6 din, orehi 6 do 8 din, orehi luščeni 20 din za 1 kg.

g Krma: seno sladko 45 din, seno polsladko 40 din, seno kisló 40 din, slama 30 din za 1 meterski stot.

PRAVNI NASVETI

Znižanje dolga. F. T. Sosedu ste l. 1930 posodili denar, s katerim je kupil vinograd. Vinograd mu je dobro nosil, pa vseeno zahteva znižanje dolga na polovico. Mnenja ste, da sosed nima pravice do znižanja dolga, ker si je z vašim denarjem le opomogel, čeprav je sicer v slabšem gmotnem položaju kakor vi. — Vaše mnenje je napačno. Sosed ima pravico do znižanja dolga za polovico. Tako znižan dolg je dolžan odplačati v 12 letih v enakih letnih obrokih s 3 odstotnimi obrestmi. Tako predpisuje uredba, ki je vaše drugačno mnenje ne more spremeniti.

Razlastitev zemljišča za gradnjo občinske poti. Z. J. T. Po zakonu o samoupravnih cestah se vsaka nepremičnina kakor tudi stvarne pravice na njej smejo zaseči začasno ali stalno tako za neposredno ali posredno potrebo samoupravne ceste. Za to bo občinski odbor v primeru potrebe tudi za preložitve občinske ceste, lahko predlagal uvedbo razlastitvenega postopanja, proti trmastemu posestniku, ki tudi proti plačilu noče odstopiti potrebnega zemljišča za potrebo občinske ceste.

Podpis poroka na obveznici. P. Obveznico, ki jo upnik pošlje zaščitenemu dolžniku, je dolžan podpisati tudi porok ali solidarni dolžnik, ki je že doslej jamčil za dolg. Dolžnik sme preskrbeti namesto teh podpisov podpise drugih porokov ali solidarnih dolžnikov. Spor o vrednosti novih podpisov reši na zahtevo ene ali druge stranke okrajno sodišče. Če porok ali solidarni dolžnik obveznice ne podpiše in dolžnik ne preskrbi podpisov, za katere privoli upnik ali za katere je sodišče odločilo, da imajo enako vrednost, je upnik upravičen takoj izterjati vso terjatev, znižano po uredbi, od poroka ali solidarnega dolžnika, ki obveznice ni podpisal, če pa je umrl, od njegove zapuščine. Namesto podpisa poroka ali solidarnega dolžnika, se smeta dogovoriti upnik ali dolžnik tudi drug način zavarovanja. — Če do sedaj za dolg niso jamčili poroki, gornji predpisi seveda ne veljajo.

Zaščita. Oče vam je odstopil svojo terjatev. Dolžnik hoče vsled zaščite dolg znižati na polovico. Radi bi vedeli, če bi se mogli ubraniti dolžnikove zaščite. — Če je dolžnik kmet v smislu uredbe, velja zanj zaščita, ki mu je ne boste mogli preprečiti.

Obljubljeni zakon. J. P. P. Fant je dekletu obljubil zakon in imel z njo več let ljubavno razmerje. Pred pol leta pa je fant dekletu rekel, da se je premislil in da je ne bo poročil. Sedaj je doma prevzel posestvo in se hoče z drugo poročiti, prejšnje dekletu pa mu grozi s tožbo, če ne bo nje poročil. Vprašate, če je res kakšna postava, da bi dekletu zahtevali odškodnino, če jo fant pusti. Je

postava, ki pravi, da mora fant, ki je zapeljal dekletu pod obljubo zakona, povrniti dekletu vso prizadeto škodo in izgubljen dobiček. Izgubljen dobiček pa obstoji v tem, da se zapeljano dekletu težje z drugim poroči in ji mora zapeljivec plačati zato primerno odškodnino. Take tožbe zastarajo v treh letih, od dne, ko dekletu za gotovo ve, da jo zapeljivec noče poročiti. — Če se fant in dekletu ki sta si obljubila zakon ne poročita, nista pa imela ljubavnega razmerja, potem lahko tista stranka, ki ni dala nobenega utemeljenega vzroka za odstop od poroke, zahteva od nasprotni strani povračilo resnične škode, ki jo je trpela radi odstopa.

Posledice neplačanega davka. A. P. C. Če imate z očimom tako izgovorjeno, da on vživava posestvo, vi pa plačujete vse davke, potem le vas, kot lastnika posestva zadene dolžnost, da plačate tudi najnovejši enkratni vojni davek. Če ga ne plačate, je verjetno, da se bo italijanska davkarija vknjižila za dolžni davek na posestvo in ga izterjala bodisi s prisilno upravo posestva ali pa s prisilno dražbo istega.

Nova brajda. A. R. St. V. Če je vaša trta poglala mladiko pod plankami na sosedov vrt, je ta mladika sosedova, ker se dviga na sosedovem vrtu. Če pa ima ta mladika korenine še sedaj v vašem svetu, lahko te korenine izruvate. Ne morete sosedu preprečiti, da tudi sama ne zasadi trte na drugi strani plank.

Pot za odvažanje lesa iz gozda. F. Š. Če se ne bosta sama zmenila glede odškodnine za to, ker se bo sekan les spravil čez vaš svet na cesto, bo moral kupec gozda zaprositi pri okrajnem načelstvu, da ono določi pot in odškodnino zanj. Če se bi vam zdela ta odškodnina premajhna, potem boste šele smeli pri sodišču zahtevati večjo odškodnino. Ne boste se mogli ubraniti, da sploh ne bi smeli spravljati lesa preko vašega sveta, ker je pač taka postava.

Medvojna hranilna vloga. L. K. Za medvojno vloženi znesek 2000 K boste prejeli sedaj dinarje po razmerju 4 K za 1 dinar. Če ta znesek boste mogli naekrat dvigniti le, če dotična hranilnica ni zaprosila za zaščito, kar boste pri hranilnici zvedeli. Če je hranilnici bila dovoljena zaščita, boste svojo vlogo dvignili le po odobrenem izplačilnem načrtu.

Prepir radi kokoši. J. Š. L. Napačno je vaše mnenje, če menite, da se smejo vaše kokoši povedi pasti, zato, ker imate že 30 let pr hiši kokoši in so se povsod paste. Po vašem svetu je vašim kokošim prosta pot, na tuj svet pa ne smejo. Vsak ima pravico, tuje živali s vojeva sveta zapoditi, če mu pa tuja žival škodo dela, sme vsakdo zahtevati povračilo te škode od lastnika živali. Če imate vsi kokoši, ki se pasejo povsod, potrpite med seboj, saj tudi vaše kokoši morebitno škodo tujih kokoši hitro zdravljajo