

# Gospodar in gospodinja

LETO 1937

1. JULIJA

STEV. 26

## Češnje

Nobenega sadu tako težko ne čakamo in nobenega se tako ne razveselimo kakor prvih češenj. Pa ne samo zato, ker je češnja po več kot polletnem presledku prvič v letu sad, ampak tudi zato, ker je izvrstnega okusa in ima poleg tega tudi tako izredno vablivo in privlačno zunanost. Posebno otroci, majhni in veliki, se vsi tresajo, ko zagledajo rdeče in črne češnje in težko bi dobili kak sad, ki bi bil uprav za otroke tako vabljev in zaželen kakor češnje.

Sv. Vid je češenj sit (15. junija) — tako pravi ljudski pregovor. Junij je mesec češenj. Najraneje v naših krajih zorijo že proti koncu maja. To so mehke in drobne belice, ki imajo razmeroma debelo koščico in malo, zelo vodenega mesa. Pozneje, zlasti v drugi polovici junija zorijo razne boljše in debelejšje sorte, s trdnim mesom in drobno koščico. To so rdeče in črne hrustavke in razne druge sorte. V hladnejšem podnebju zorijo boljše vrste češenj šele konec junija in v juliju. Pozne sorte češenj so vobče boljše nego rane, trde lorje so bolj iskane in dražje nego mehke. Hrustavke so posebno sposobne za razpošiljanje na večje daljave.

Češnje za trg treba na vsak način obirati s peclji. Roba brez pecljev ima slabo ceno in sploh ni za kupčijo. Češnje razpošiljajo v majhnih pletenicah, ki drže okoli 5 do 10 kg. Večje posode so nepriladne, ker so plodovi zaradi skupne prevelike teže v nevarnosti, da se zmečkajo. Vsekakor je pa neogibno potrebno, da so v posodi, pa najsi bo že kakršnoli, prav napolnoma in natesno, da se med prevažanjem plodovi ne morejo premikati. Pa tudi z majhnimi posodami je treba pri prevažanju ravnati zelo previdno, ako naj ostane sad nepoškodovan.

Češnje imajo jako majhno trpežnost. Zrel sad počaka ob toplem vremenu komaj par dni. Seveda je pa trpežnost zavisna tudi od sorte. Trde hrustavke so izdatno trpežnejše nego mehke sorte.

Čimbolj so češnje zrele, tem hitreje jih moramo porabiti. S tem pa ne mislimo reči, da bi morali trgati še ne popolnoma zrele, ker češnja ni taka kakor hruška ali jabolko, ki v shrambi pozori in se zgodi. Češnja mora dozoreti na drevesu; nezrela potrgana ne pozori, ampak ostane taka kakor je bila utrgana. Pa še to je treba vedeti, da ta sad šele zadnje dni, tik preden je popolnoma razvit, pridobi največ sladkorja, se še izdatno zdebli in krasno pobarva. Pri nas trgajo češnje vobče vse prerano, ko so komaj dobro napol zrele. Rdeče sorte prinesejo na trg, ko imajo komaj rožnato barvo, namesto da bi bile zagorelo rdeče, črnice so pa rdeče, namesto da bi bile črne.

Nekaj dni se obdrže češnje sveže in nepokvarjene, ako jih shranimo v suhem in kolikor moči hladnem prostoru, razprostrte v prav tanki plasti. Debelo nasure se pa kar hitro začno kvariti, zlasti če so na toplem. Najhujša ovira za trpežnost tega zlahotnega sadja je dolgotrajno deževje med zorenjem, tako kakor je bilo uprav letos od 13. do 20. junija. Sad v deževju razpoka in potem ni za nobeno rabo, ker takoj gnije.

Druga velika nadloga je črvivost, ki jo povzroča češnjava muha. Ta čez vse zoprni mrčes leta maja in junija meseca, preden se češnje začno barvati. Na posamezne plodove polaga po eno jajčece, iz katerega se izleže v nekaj dneh hčinka (črv), ki se takoj pregrize v plod, noter do koščice. Ondi razjeda češnjo toliko časa, da doraste. Potem se spusti na tla in se zarije plitvo pod drevesom v zemljo, kjer prebije zimo. Šele spomladi se zabubi in ko se češnje debele in se začno mehčati in barvati, prileze iz zemlje kot muha in isti pojav se prične iznova.

Zatiranje tega škodljivca je jako težavno, ker je čez zimo v zemlji pod drevesom. Ker pa pri nas češnje rastejo izvečine na travnatih zemljiščih, katerih ne moremo prekopavati, je zalega (ličin-

ka in buba) češnjeve muhe prav na varnem in črvihost češenj neizogibna. Kjer rastejo češnje v odprti zemlji, je zatiranje lažje. Kure izbrskajo in pokončajo mnogo ličink. Ako pred zimo zemljo pod drevmem prekopljemo in potrosimo z živim apnom, uničimo zanesljivo vse ličinke.

Češnje so prvovrsten sad za pripravo hrankov (konserv) v raznih oblikah. Najnavadnejše in povsod znane so vkuhane češnje (češnjev kompot). Priprava je jako preprosta, bodisi v navadnih ali pa v novodobnih steklenicah s steklenim pokrovcem. Za vkuhanje so najboljše trde krustavke, ki jih pred uporabo razberemo in odstranimo vse nerazvite ali pokvarjene plodove. Potem češnje operemo, porežemo peclje tik pri plodu in vložimo tako pripravljene plodove v steklenice kolikor mogoče tesno in prav do vrha. Med vlaganjem s steklenico večkrat potrkamo ob mizo, da se plodovi tesneje vležejo in prostor bolje izpolnijo. Nato zalijemo češnje s sladkorno raztopnino (na liter vode 50 do 80 dkg sladkorja) in sicer samo dve tretjini steklenice (na visoko). Nazadnje zavežemo steklenice s pergamentnim papirjem ali celofanom in jih denemo razgrevat v vodo, ki naj se segreje na 80—90 stopinj

Celzija. Razgrevanje naj traja povprečno 20—30 minut.

S steklenicami s steklenimi pokrovi in gumijevimi obročki je ravnanje prav tako. Le toliko je razlike, da v teh steklenicah lahko sladkor popolnoma opustimo in zalijemo češnje samo z vodo. Trpežnost je v tem slučaju dosežena samo z razgrevanjem in neprodušnim zapiranjem.

Iz češenj se da narediti tudi prav dobra češnjeva mezga. Ravna se z njimi približno tako, kakor s češpljami. Surovim izpahnem koščice (strojček za izpahavanje koščic), potem pa vkuhamo meso toliko časa, da se prilično zgosti. Nazadnje dodamo na vsak kilogram mezge 30—50 dkg sladkorja, še nekoliko pokuhamo, pa je mezga (češnjeva marmelada) gotova.

Češnje tudi lahko sušimo, zlasti mesnate sorte. Ko so napol suhe, jim izpahnem koščice in še nekoliko sušimo. Tako dobimo tako imenovane češnjeve rozine.

Višnje so češnje kiselkastega okusa. Je to drugod jako čislani sad, ki se da uporabiti v gospodinjstvu na razne načine in ga zato pridelajo ogromne količine. Pri nas so še premalo znane in premalo upoštevane. H.

## Skrbimo, da bo dovolj krme

Ze sedaj tožijo nekateri, da jim bo primanjkovalo za zimo zopet sena. Neprestano deževno vreme letos močno ovira košnjo, tako da bo mnogo sena uničenega. Oni kmetovalci pa, ki imajo manjše površine travnikov in ki se jim bo še kolikor toliko posrečilo seno posušiti, bodo pridelali brezdvomno seno slabše kakovosti. Seno, ki je bilo večkrat mokro, izgubi vse najboljše hranilne snovi in ni dosti več vredno kot pa navadna slama. Zato je popolnoma upravičena ekra nekaterih, s čim bodo krmili živino preko zime. Kaj rado se dogaja pri nas, da morajo zlasti manjši posestniki že zgodaj spomladi zaradi pomanjkanja krme prazniti hleve in pod ceno prodajati živino. Sena ne morejo dokupiti, ravno tako pa tudi ne raznih močnih krmil. Da se vsaj deloma ubranimo teh neprijetnih posledic, je treba že sedaj resno misliti, kaj nam je treba storiti. Sedaj je še čas za to.

Z novim senom moramo kolikor mogoče varčevati. Vsako razmetavanje se bo brid-

ko maščevalo. Kdorkoli ima pašnike, naj gleda na to, da jih do skrajnosti izkoristi. S pašo si prihranimo neverjetno veliko sena. Zlasti če bo jesen ugodna in ne premrzla, puščajmo živino kolikor mogoče dolgo na pašo. Pa tudi sicer je paša velikega pomena za živino. Na svežem zraku se živali neprestano gibljejo in s tem močno utrdijo. Kakšna razlika je med živino, ki je neprestano v hlevu in pa ono, ki je dosti na paši. Živina izkoristi predvsem pozno rast na travnikih, pašnikih, pa tudi na njivah, katerih bi drugače kmetovalec ne mogel izrabiti, vsaj v tolikšni meri ne. Na paši si živina sama poišče tisto hrano, ki ji je najbolj po godu, pri tem pa si prihrani kmetovalec delo za spravljanje krme in krmiljenje samo, seno pa si prihrani za zimo. Jesenska paša, posebno ako je dobro izrabljena, zaleže večkrat toliko, če ne še več, kot košnja otave.

Posebno letos moramo v prvi vrsti skrbeti za to, da imamo na razpolago zadosti

zelene krme. Sejmo čim več zelene koruze. Ta hitro raste in daje obilo sladke in tečne krme. Posejmo jo takoj po strnišču, in sicer na močno gnojeno zemljo, toda ne pregosto, kakor se pri nas navadno dogaja. Če jo sejemo pregosto, se potem rastline ne morejo pravilno razvijati in veliko trpijo zlasti zaradi suše. Sejmo jo nekoliko bolj gosto kot pa za seme. Če jo sejemo pravilno, se potem hitreje razvije. Za gnojenje se priporoča hlevski gnoj in gnojnica, pa tudi za umetna gnojila, kot za apneni dušik in kalijevo sol je zelo hvaležna. Zemljo je treba globoko obdelati. Lahko jo sejemo tudi še pozneje, toda predolgo odlašati pa nikakor ne smemo. Pri nas sejemo še vedno vse premalo zelene koruze. Zato pa skrbimo vsaj v bodoče za zadostno krmo in jo posejmo letos čim več.

Zelo tečna krma je tudi mešanica zelene ajde in prosa, ki služi v jesenskih mesecih kot nadomestilo za druga krmila. Kosimo jo tedaj, ko prične ajda cveteti. Med njo pa sejemo tudi rdečo deteljo, ki da potem že v zgodnji spomladi prav dobro zeleno klajo in nam nadomesti deteljo in travo, ki jo je škoda prezgodaj kositi.

Tudi za to se moramo že sedaj pobrihati, da bomo imeli že zgodaj spomladi na razpolago zadosti tečne krme. Zgodnjo in izdatno hrano nam nudi spomladj ozimna grašica, katero sejemo skupaj z ržjo; v zmesi z ržjo gojimo grašico zaradi tega, ker daje mešanica večje pridelke kot pa čiste posevke, pa tudi krma je mnogo boljša. Prva grašica, ki jo kosimo v zgodnji spomladi, zaleže veliko več, nego detelja in trava. Grašica kot metuljčnica dà zelo tečno beljakovinstvo, ki po dolgem, zimskem, suhem krmljenju izredno ugodno vpliva na mlečnost krav, pa tudi na razvoj mlade živine. Grašica in rž skupno sta jako primerni za prehod od suhega na zeleno krmljenje; ker nista presočni, torej ugodnejše vplivata na prebavo nego detelja ali lucerna.

Prav tako važen je vpliv grašice na zemljo samo; kot vse metuljčnice, vsebuje tudi grašica znatne količine dušika, kateri se nabira v steblih in koreninah in z njim zemljo obogati.

Dvoje vrst grašice razlikujemo: ozimno in poletno. Za nas prihaja sedaj v poštev ozimna grašica. Najprikladnejši čas za setev ozimne grašice je mesec avgust ali pa september. Za površino 1 hektarja potrebujemo približno 120 kg grašice in 60 kg rži. S setvijo ne smemo predolgo odlašati.

Če pravočasno sejemo, se rastline že pred zimo močno vkoreninijo. Zemlja mora biti dobro pripravljena in pognojena. Ob ugodnem vremenu grašica in rž že jeseni močno porasteta in jo zato nekoliko obžanjemo, toda ne prenizko; tako dobimo dobro jesensko klajo, katero s pridom uporabimo za živino.

Setev grašice kot prvega spomladanskega krmila je umestna, ker se s tem pomankanje krme znatno omili in pride živina spomladi čimprej do zelenega.

Dotični kmetovalci, ki imajo zgrajene silose, navadno v obliki betoniranih jam, bodo čim več krme okisali. Okisana krma je še boljša kot suho seno, ker ohrani v sebi rastlinsko vlago in vitamine. Kisla krma popolnoma nadomesti zeleno krmo.

Betonirane jame pa dandanes ne zmore vsakdo. Da pa pridemo vseeno do kisle krme, si pomagamo na drug način. Po možnosti izkopljemo v težka ilovnata tla jamo, približno en meter globoko, tri metre široko in dolgo kolikor imamo pač na razpolago krme za okisanje. Taka jama nas prav nič ne stane. V njo stlačimo travo, ki jo nakosimo že v jesenskih mesecih, ter jo dobro stlačimo. Vmes namečemo listje korenja, zelja in repe; najboljša pa je seveda zrezana zelena kuruza. Jamo napolnimo in stlačimo približno en meter visoko nad zemljo tako, da se proti vrhu zoži. Kup pokrijemo nato s plastjo slame in povrhu nasujemo pol metra na debelo zemlje. Na to naložimo še hlode, da stalno tlačijo krmo.

Krma se v notranjosti ugrije in začne kipeti. Okisanje krme traja približno poldrug mesec, nato pa toplota v notranjosti kupa poneha. Kup se nekoliko sesede; pri tem moramo paziti, da ne nastanejo v zemlji, ki pokriva kup krme, razpoke, skozi katere bi prihajal zrak v notranjost in bi se radi tega krma pokvarila. Razpoke moramo takoj zamašiti z zemljo. Ko se je kup po preteku šestih tednov usedel, je krma okisana in takoj primerna za pokladanje.

Jamo odpremo samo od ene strani na čim manjšem prostoru in jemljemo stlačeno klajo iz kupa na ta način, da jo režemo s koso ali pa s kakim dolgim nožem. V začetku jo pokladamo živini v manjših količinah, da se polagoma privadi na njo; pomešamo jo med rezanco.

Skrbimo torej že sedaj, da bomo pravilno gospodarili s senom, obenem pa tudi to, da zasejemo in pripravimo že pred zimo čim več tečne krme za živino. Č.

## Zatirajmo bramorja

Nobeden živalski škodljivec ne povzroča v vrtovih lelo za letom večje škode, kot bramor, ki grize korenine posajenih sadik. Toda sami vrtovi temu škodljivcu še nikakor ne zadostujejo; njegov delokrog je vse dalekosežnejši. Veliko škodo dela tudi na travnikih in njivah. Znatno večja pa je seveda škoda, ki jo povzroči po vrtovih, kjer uniči včasih vse pridelke. Na njivah in travnikih si zelo rad privoščiči krompirjeve gomolje in travne korenine. Da je zaradi tega pridelek mnogo manjši, kot bi moral biti, ni treba posebej poudarjati. Zato pa tudi vrtnarji in kmetovalci mnogo razmišljajo o tem, kako bi se ga najuspešneje ubranili. Za zatiranje bramorja se poslužujemo raznih sredstev, od katerih imajo nekatera večji, druge zopet manjši uspeh. Različna sredstva moramo najprvo dobro poznati; obenem pa tudi življenje in način delovanja bramorja.

Bramor napravi tik pod površino zemlje vodoravne rove. Na onem mestu, kjer rov naenkrat navpično pada v globino, je vhod v gnezdo. Navadno leži gnezdo kakih 40 do 50 cm globoko v zemlji. V to gnezdo zleže samica proti koncu meseca maja ali junija večje število jajčec, približno 200, ki so rumenkaste barve. Že po preteku pol meseca, do treh tednov se izležejo iz teh jajčec mladiči, ki ostanejo v gnezdu. Jeseni, oktobra ali pa novembra meseca, se zarijejo nekoliko globlje v zemljo, kjer prezimijo. Zlasti ugodno pa je zanje, če se nahaja v bližini kak kup gnoja. Notranja toplina gnoja jim zelo prija in takoj zlezejo vanj. Topli spomladanski dnevi jih kmalu prirabijo na zemeljsko površino. Do tega časa jim že zrastejo krila. V večernih urah letajo zaradi parenja okrog ali pa lezejo po zemlji.

Bramorje zatiramo navadno samo po vrtovih, na njivah in travnikih, ki zavzemajo večje površine, bi bilo to delo silno težavno — tako rekoč nemogoče. Zato pa jih moramo po vrtovih toliko bolj preganjati.

Za zatiranje bramorja se poslužujemo različnih sredstev.

Nekateri vrtnarji zelo radi uporabljajo lug, ki ostane pri pranju. Z lugom zalivajo vse one gredice, na katerih se je pojavil bramor. Izkušnja je pokazala, da jih lug precej močno prežene.

Drugi se poslužujejo zopet karbida. Tega je treba vtakniti v rov, ki pelje v gnezdo

in ga poriniti s palico kolikor mogoče globoko v zemljo. Kakor hitro pride karbid v dotiko z zemeljsko vlago, se začne razvijati iz karbida strupeni plin, aceten imenovan. Vse bramorje, ki se nahajajo v dotičnem okolju, ta plin hitro zastrupi.

Spomladi ga zatiramo na ta način, da vzamemo dva litra vode, kateri primešamo četrt litra tobačnega izvlečka. Ko vrt prekopamo in opazimo rov bramorja, ki pelje v globino, zlijemo vanj nekoliko te tekočine, katere škodljivca istotako prav kmalu uniči.

Uspešna so tudi razna druga sredstva, kol na pr. vlivanje vode, pomešane s kakim slabim oljem, v rov gnezda. Znano je, da ima olje zelo velik učinek; samo nekaj kapljic, ki padejo na bramorja, ga takoj umore.

Prav tako dobro učinkuje tudi petrolej, katerega moramo prej pomešati z vodo. To tekočino vlivamo v rov najlažje s kakim starim lijakom. Škodljivca kaj hitro uniči; zlasti učinkovita pa je ta zmes proti mladičem.

Ako so se bramorji že prav močno razširili, jih pokončujemo tudi na ta način, da skopljemo jeseni približno pol metra globoke jame med gredicami ter jih napolnimo s svežim hlevskim gnojem. Jame izkopljemo na takih gredicah, kjer vemo, da je dosti bramorjev; druga od druge mora biti primerno oddaljena. Nato jih pokrijemo z zemljo in izravnamo. Gnoj se začne v zemlji kmalu razkrajati, pri čemer se razvija tudi toplota. Bramorji prav kmalu začutijo toploto gnoja in se nabero v teh toplih kupih, ki jim nudijo prijetno zimsko bivališče. Sedaj pa imamo tudi mi najlepšo priliko, da jih uničimo. S tem delom pa seveda ne smemo odlašati in čakati spomladi, ker takrat se prebude bramorji iz otrplosti in se razlezejo. Vsekakor moramo že decembra meseca izkopati gnoj iz jam, poiskati v njem vse skrite bramorje in jih takoj pobiti.

Bramorje lovimo tudi v lonce. Najprikladnejši čas za to je mesec maj, ko se pariyo. V vrtu izkopljemo tam, kjer opazimo rov, luknjo, v katero vtaknemo lonec, na primer spodaj zamašen cvetlični lonec, tako globoko, da sega do rova. Vanj se lovijo bramorji večinoma ponoči, ko hodijo na parenje.

Nadalje zatiramo bramorje s pokončavanjem njihovih gvezd, in sicer najuspešnejše

meseca junija. Rov najdemo najlažje na ta način, če opazujemo ovnele rastline. Nato sledimo ravno s prstom in ga odkopavamo, dokler ne pridemo do one točke, kjer pada rov v globino, v gnezdo. Na tem kraju moramo kopati, navadno naletimo na samico,

pa tudi na jajčeca ali pa mladiče. Gnezdo moramo izkopati celo, da se jajčeca ne raztrosijo.

Vsa navedena sredstva pripomorejo do tega, da se nezaželjenega gosta vsaj deloma ubranimo.

## V KRALJESTVU GOSPODINJE

### KUHINJA

**Rezine iz rezancev za juho.** Testo za rezance napravim iz dveh jajc. Potem testo prav na tanko zvaljam in prav drobno zrežem. Rezance skuham v slani vodi. Kuhane odcedim in vržem na razbeljeno surovo maslo. Ko se rezanci malo oprazijo, jih potegnem na stran, da se shlade. Potem jim primešam tri rumenjake, dve žlici kisle smetane in iz dveh beljakov sneg. Snažen prtič namažem z maslom, potresem z moko in zravnam rezance enakomerno po prtiču. Površino posujem s sesekljano pečenko ali kakim drugim, kuhanim ali pečenim mesom. Meso ali pečenko poprej oprazim na surovem maslu ali masti. V mast sem vrgla drobno sesekljan zelen peteršilj. Mazilo na prtiču zvijem kot klobaso, povežem z nitjo in skuham v slani vodi. Kuhane rezance odvijem, zrežem na rezine in dam na vrelo juho. Tako pripravljeno testo, lahko tudi na pekači namažemo, spečemo v pečici. Pečeno razrežem na poševne kose ali zrežem z majhnim obodcem ter dam na juho.

**Mešana prikuha.** Drobne glavice salate, ohrovtu in zelja skuham v slani vodi. Kuhano zelenjad odcedim, osvežim z vodo in zrežem vsako zelenjad na štiri dele. Razrezne dele oprazim na masti, v kateri se je pekla pečenka ali na tankih rezinah suhe slanine. K masti pridenem drobno sesekljane čebule in vršičke peteršilja, majarona in timyza. Dišave zvežem z nitko in jih odstranim, ko dam premešano zelenjad k mesu na mizo.

**Praženo telečje meso.** V kozici segrejem na kocke zrezano suho slanino, tanke odrezke čebule, na rezine zrezan korenček, vršičke zelene, peteršilja in majarona in par zrn celega popra. Telečje meso operem, nasolim, denem na dišave, prilijem par žlic vode ali juhe, kozico pokrijem in pražim meso toliko časa, da se zmehča in da zarumeni. Potem pobrem meso iz kozice. Zelenjave potresem z moko, zalijem, ko moka zarumeni z juho ter okisam z vinom ali li-

monovim sokom. Meso zrežem na kose in polijem s precejeno omako. Za pridatek dam pražen riž, opečem krompir ali makarone ali debele zabejlene rezance.

**Brez masti pečena teletina za bolnike.** Telečje meso operem in prav malo nasolim. Potem denem meso v kozico, prilijem par žlic mleka in par žlic juhe, ter pražim pokrito toliko časa, da se tekočina posuši in meso zmehča. Nazadnje pokropim meso z limonovim sokom, ga razrežem in dam na mizo.

**Liker iz rdečih jagod.** En liter dobrega špirta in en liter jagod pustim tri dni stati, pa ne na soncu. Tretji dan zavrem en liter vode s poldrugim kilogramom sladkorja. Sladkor z vodo naj vre deset minut. Ko je sladkor z vodo ohlajen, mu pridenem jagode s špiritom ter pustim nekaj ur stati, da se goščava vleže. Potem se tekočina precedi skozi gosto krpo ali skozi flanelo. Ako ne zadostuje za čistost likerja eno precejanje, se precedi dvakrat. Tekočina se spravi v steklenice. Te se dobro zamaše in spravijo na suh in hladen prostor. Liker ima zelo prijeten okus.

**Črešnje kot sladka solata.** Za pol kg črešnje potrebujem pol litra vode, dve žlici sladkorja, odrezek limonine lupinice in košček cimeta. Črešnjam odberem peclje in jih dam kuhat v vrelo vodo s sladkorjem. Kuham jih počasi, da se enakomerno zmehčajo. Kuhane in ohlajene dam na mizo k močnati jedi ali pečenki.

### DOMAČA LEKARNA

**Smokva ali figa ublaži hude bolečine** tvojih in zagobit, če kuhaš posušeno na mleku in devaš obkladke. Otroku, ki ima dobrce, koze ali po cepljenju, dajaj večkrat malo smokvine izkuhe; to pospeši luščenje. Smokva je pri vseh prsnih sestavah, ker meči hladi in redi. Sveža ali posušena je smokva pomoč opešanim in zapečenim. Namesto drugih in škodljivih lekov za lekiranje namoči zvečer par smokv in pojej jih na tešče. Izpij tudi vodo. Če boš delal dva me-

seca tako, se ti uredi prebava in boš kakor preroben. Dobi se tudi v lekarni smokvin sirup, ki odpira in redi. Za nadohu namoči zvečer smokvo v žganju in povzji jutraj. Za pljučne bolezni zarumeni smokve v pečici, zmelji in kuhaj kavo. Nezdrave pa postanejo sveže sparjene smokve. Če diši kislasto, ni da bi jo zavžil, dobiš bruhanje in grizo. Pa tudi po zdravih smokvah ne pij takoj vode.

**Otrok ima oslovski kašelj.** Zjutraj in zvečer mu dajaj toplega mleka, na katerem je prevrelo malo žajbelja. Zmešaj surovo jajce, žlico olja in žlico sladkorja in dajaj to zmes večkrat na dan po žlički. Usta in nos mu izperi parkrat na dan z gomiličnim čajem. V prsa in v podplati mu uteri olja, na katerem je prevrel strok česna. Sopara iz kuhinje in elab zrak sploh povzročajo napade kašlja. Otrok mora biti dosti na prostem. Posteljino prezračij vsak dan na soncu — obo poškrpi s smrekovim oljem ali razstavi po kotih smrekove veje. Tople kopeli z izkuho materine dušice okrepčajo otroka. Želodček trpi pri kašljanju, dobro je če obvišaj otroku život s povojem. Ker izmeče ob napadu hrano, mu dajaj po napadu jesti, sicer oslabi preveč. Ovsene juhe, mlečne jedi, rumeno korenje, z medom pečena jabolka in koruzni močnik so primerne jedi. Pri napadu je dobro, da vzameš otroka v naročje in mu pridružiš z rokama želodček. Seveda je treba zdravnika, ker umori ta kašelj lahko otroka.

**Za krče v maternici** razreži mandrijane (matrijane), vtepi v jajce, ocvrni in povzji. Za maternične bolezni pij par tednov in če je treba še dlje čaj mandrijanin. Tako tudi za zaostalo perilo, gliste, mrzlico, opešani drob. Mandrijana je iz rodu gomilce; prejšnje stoljetje so jo gojile gospodinje še po vrtovih, zdaj se vidi že malo kje. Marsikateri rak bi se ne razvil, če bi se še zatekale žene k mandrijani.

**Za opešano kri.** Naberi majnika boljke (Anthrorantum), razreži jo, deni v vrečico in obesi za dva dni v posodo z vinom. V vino razpusti eno desetino sladkorja na liter. Piješ lahko poljubno. — Če se te letova vodenica, bo pa še boljše brinjevo vino: v pripraven sodček stresi 25 litrov brinjevih jagod in pest pelina. Nalij vanje 50 litrov vode, zamaši in pusti mesec dni v kleti. Potem nalij v steklenice in zamaši. Pij po pol kupice na dan. — Na drug način: Stolci jagode, vlij nanje toliko litrov vode, kolikor je bilo litrov jagod in na vsak liter vode četrt belega vina. To kuhaj celo uro, potem precedi, nalij in zamaši. Jemlji večkrat po žlici, to poživi in redi kri.

## Kmetijski nasveti

Kako pripravimo dober kompost. Kompost dobimo iz odpadkov, ki je vsak zase brez vrednosti in je za gospodarstvo navadno izgubljen. Te odpadke moramo skrb-

no zbirati in pravilno z njimi ravnati; tako nastane iz njih izvrstno gnojilo, ki vsebuje razne hranilne snovi. Na kompostni kup spadajo razni ostanki iz kleti in shramb, smeti iz gospodarskih in stanovanjskih prostorov, pepel, listje, plevel, krompirjevka, lesni pepel, razni kuhinjski odpadki, pokvarjena krmila, blato iz obcestnih jam, cestno blato, odpadki iz apnenic, saje, gnoj iz stranišč in greznic, listje, trava itd. Mnogo je snovi iz katerih se da napraviti dober kompost. Na kompost spadajo sploh vse one snovi, ki v doglednem času strobne. Čim drobnejše sočnejše so, tem hitreje razpadajo. — Na kompost pa ne spadajo razne črepinje in kosi lesa; nadalje tak plevel, ki je odevetel in že zori, zlasti pa ne korenina od majhnih plevelov, Take korenine moramo najprej posušiti na soncu, da so mrtve, šele potem jih lahko kompostiramo. Prostor za kompostni kup mora biti raven, varen pred vetrom in izpirajočo vodo in kolikor mogoče zasenčen. Kompostu dajmo za podlago zemljo — cestno blato in blato iz jarkov. Kompostni kup naj bo visok približno en meter. Vse odpadke razgrnimo po celem kupu, plast za plastjo. Vmes pa damo nekoliko žganega apna, da se kompost hitreje razkraja. Vsaj dvakrat do trikrat v letu moramo kompostni kup premetati, pri čemer ga kopljemo oziroma režemo od vrha do tal, da se vse plasti različnih odpadkov med seboj kolikor mogoče dobro zmešajo. Ne pustimo, da bi kompost prerastel plevel, pač pa je dobro, da gojimo na njem buče in kumare. Te rastline kup obsenčijo in ga varujejo, da se ne more izsušiti. Kompost je najbolj ugoden za uporabo po preteku treh let; zato bi morali imeti v vsakem gospodarstvu tri kupe komposta — svežega letošnjega, enoletnega in dvoletnega.

### Kako preženem mravlje s sadnega drevja?

Mravlje na sadnem drevju niso ravno prijetna stvar. Sadjarji zelo godrnajajo nad njimi. Seveda pa tudi mravlje lahko uničimo kot vsak drug mrčes. Mravljam veliko škodujemo s snago v sadovnjaku, zlasti s snago na drevju (odstranjenje votlin, zamazanje razpok, odstranitev skrivališč sploh). Tudi kemično pobijanje škodljivcev tekom zime in leta jim nič kaj ne prija. Domača perutnina si tudi rada privoščiti mravlje. Zlasti pa škoduje mravljam alkohol. Mravljinici namreč zelo ljubijo sladke pijače. Če dodenemo raztopini medu ali sladkorja nekaj kvasnic (droži), tedaj te v mravljinčjem želodcu prekuhavajo sladkor v alkohol, ki mravlje ugonablja. Na krajih, kjer vemo za zbirališče mravelj ali pa mravljišča, nastavimo take vabe in mravlje gredo v gotovo pogubo.

# GOSPODARSKE VESTI

## DENAR

g Denarni trg. Na ljubljanski denarni borzi je znašal devizni promet v preteklem tednu 9.487.000 Din v primerih 6.623.000 dinarjev v prejšnjem tednu. Tečajji za nekatere tuje valute so bili sledeči: holandski golidnar 23.91 do 24.06 Din, belgijski belg 7.34 do 7.39 Din, švicarska frank 9.96 do 10.03 Din, angleški funt 214 do 216 Din, ameriški dolar 43.17 do 43.53 Din, francoski frank 1.93 do 1.95 Din, češka krona 1.51 do 1.52 Din, italijanska lira 2.28 do 2.31 Din.

## ŽIVINA

g Mariborski živinski sejem 22. junija. Na ta sejem je bilo prignanih 706 komadov živine, prodanih pa 359 komadov. Cene so bile sledeče: debeli voli 4 do 5.50 Din, poldebili voli 3.50 do 5 Din, vprežni voli 3.25 do 4.50 Din, biki za klanje 3.25 do 4.30 Din, klavne krave debele 3.50 do 4.80 Din, plemenske krave 3 do 3.75 Din, krave klobasarice 2 do 3 Din, molzne krave 3 do 3.50 Din, breje krave 3 do 3.40 Din, mlada živina 4 do 5.50 Din, teleta 5 do 6.50 Din za 1 kg žive teže.

g Svinjski sejem dne 24. junija v Mariboru. Prignanih je bilo 198 prašičev, prodanih pa 99 komadov. Cene so bile naslednje: mladi prašiči 5 do 6 tednov stari 100 do 120 Din, 7 do 9 tednov stari 110 do 140 Din, 3 do 4 mesece stari 160 do 190 Din, 5 do 7 mesecev stari 245 do 350 Din, 8 do 10 mesecev stari 380 do 500 Din, 1 leto stari 690 do 800 Din komad. — Cena za 1 kg žive teže je bila 5 do 7 Din, za 1 kg mrtve teže pa 9 do 11 Din. — Pripominjamo, da so cene živine in prašičev v Mariboru vedno znatno nižje kot v Ljubljani ali Kranju.

## RAZNO

g Kako kaže letina v Vojvodini. V donavski banovini se je stanje posevkov do konca maja zelo popravilo v primeri s stanjem sredi maja. Vreme je bilo ugodno, le na nekaterih krajih je toča napravila precej škode. Skupno škodo radi toče cenijo v 53 občinah na 17 milijonov din. Ozimina obeta mnogo. Najslabše pa je žito v Sremu. Povodnji so uničile posevke na 10.600 ha, kjer je bila večinoma posejana koruza. V onih krajih, kjer po-

sevkov še niso nadomestili z drugimi poljskimi rastlinami, računajo, da bodo to storili v juniju. Saditev koruze se je letos vsled neugodnega vremena zakasnila. — Zgodnje sadje obeta srednji pridelek, češplje pa slab pridelek. Vinogradi kažejo v splošnem dobro; sicer so se dela v vinogradih zakasnila, vendar bo mogoče to zamudo še doprinesiti.

g Trgovinska pogodba z Egiptom. Kakor poročajo iz Belgrada, bo začela egiptovska vlada trgovinska pogajanja s številnimi državami ter je med prvimi tudi naša država.

g Posojilo za naše kreditne zadrage. Iz Belgrada so poročali pred nekaj dnevi, da je prišla tja posebna delegacija Slovencev, ki je obiskala finančnega ministra in viceguvernerja Narodne banke, katerim je izročila posebno spomenico o vprašanju nelikvidnosti denarnih zavodov, posebno pa kreditnih zadrug v Sloveniji.

V spomenici pravijo med drugim, da zaostaja Slovenija pri izboljšanju konjunktura za ostalimi pokrajinami in sicer v glavnem radi tega, ker so denarni zavodi nelikvidni. Zato zahtevajo regulacijo položaja denarnih zavodov, ker se računa, da bodo mogle one slovenske banke, ki se nahajajo pod zaščito, v teku nekaj let izboljšati svoj položaj. Zahtevajo posojilo: za Zadrugo zvezo in njene članice 260 milijonov Din po obrestni meri največ 2 odstotka in za regulativne hranilnice 85 milijonov Din po obrestni meri 3 odstotke. Vsa posojila bi tekla 15 let. Taka posojila pa lahko da samo Narodna banka. Razliko v obrestni meri naj bi krila država. Prav radi verjamejo, da zaostaja Slovenija v gospodarskem oziru za vsemi ostalimi pokrajinami. Južni predeli naše države pa napredujejo gospodarsko v vseh ozirih in to s slovenskim denarjem. Slovenija je že dolgo časa dobra molzna krava in to seveda za druge ne pa za nas, zato bi bil že tudi skrajni čas, da se nelikvidnost naših kreditnih zadrug že enkrat premakne z mrtve točke.

g Izvoz našega tobaka v Čehoslovaško. Te dni so čehoslovaški strokovnjaki že pregledali količino 3.375.000 kg tobaka, ki je namenjena za izvoz v čehoslovaško republiko. Posebna komisija naše monopolne uprave bo potovala v Prago, da sklene tozadevno prodajno pogodbo.

## PRAVNI NASVETI

**Zastaranje pravnih stroškov.** M. F. L. Terjatve odvetnikov, za njihova opravila in radi povračila njihovih izdatkov, ki niso prisojene s sodbo ali ugotovljene s sodno poravnavo, zastarajo napram lastni stranki v treh letih. Zastaranje se pa prekine, če je medtem časom stranka izrečno ali pa tudi le molče priznala odvetniku terjatve na honorarju. Najbrže ste tekom zadnjih let svojemu zastopniku izjavili, da mu boste že plačali in s tem priznali njegovo terjatve, tako da še ni nastopilo zastaranje. Kako bi vaša pravda izpadla, bo odločila zadnja instanca.

**Banovinska cesta.** B. R. Čez sadne vrtove so zgradili banovinsko cesto. Ko zahtevate odškodnino, se vam odborniki cestnega odbora smejejo. Ali je dopustno tako postopanje, ali imate pravico do odškodnine? — Vsaka nepremičnina, torej tudi sadni vrt, se sme zaseči za potrebo samoupravne (občinske, banovinske) ceste in to proti odškodnini. Glede odškodnine se obrnite na bansko upravo. Če se ne boste mogli dogovoriti, bo odločilo sodišče.

**Posojilo iz leta 1937.** F. M. N. Sosedu, ki je mali kmet, ste leta 1923 posodili večjo vsoto denarja, ki ga ni porabil za kmetijo. Ker se neče zlepa dogovoriti glede vrnitve posojila, mu pretiže s tožbo. Vprašate, če boste res polovico izgubili. — Vaše posojilo se ima po uredbi o likvidaciji kmetijskih dolgov znižati za polovico. Ostalo polovico pa je dolžnik dolžan odplačati v 12 letih s 3% obrestmi. S tožbo ne boste uspeli. Pač pa morate po predpisih pravilnika o zameni dolžniških listin z novimi obveznicami, poslati dolžniku obračun in obveznico po predpisanem obrazcu in to potom občinske uprave.

**Dolg v kmetijski zadrugi.** J. P. Dolžni ste zadrugi in še niste plačali prvega obroka. Vprašate, če mora tudi zadruga poslati dolžnikom obračun in obveznico in če ste izgubili zaščito, ker še niste plačali prvega obroka. — Večkrat smo že pisali, da morajo denarni zavodi izročiti svoje terjatve napram zaščitenim kmetom Privilegir. agrarni banki. Če je torej vašo terjatve zadruga odstopila navedeni banki, morate tej plačati prvi obrok. Zaščitite po našem mnenju, še niste izgubili. Pač pa bodo z rubežem iztirjali prvi obrok, ako ga ne plačate.

**Plačilo takse.** S. I. V plačilnem nalogu je gotovo navedeno, kakšno takso zahteva davčna uprava. Tega niste povedali. Zato ne moremo pisati o upravičenosti ali neupravičenosti iste. Vprašajte pri davčni upravi.

**Nakup obremenjenega vinograda.** J. K. Z. Kupili ste vinograd za 5000 din. Na vinogradu je bilo vknjiženo dolga 4500 din. S prodajalcem ste se dogovorili, da mu boste dali vso kupnino v roke, sam pa bo v hranilnici plačal 4500 din. Zanesli ste se nanj

in plačali. Prodajalec pa je plačal vknjiženi posojilnici le 500 din, ostalo pa zase porabil in se izselil. Sedaj terjaja posojilnica od vas plačilo ostanka vknjiženega dolga. — Ker vam je prodajalec obljubil, da boste dobili vinograd čist, brez bremen, vam odgovarja za škodo, ki jo imate, ker boste morali plačati posojilnici vknjiženi dolg. Če ima še kaj druge zemlje, ga brž tožite in še za škodo vknjižite. Nespametni ste bili takrat, ko ste prodajaku zaupali, da bo sam plačal posojilnico. Pri nakupih obremenjenih parcel svetujemo, da se kupec najprvo na sodišču prepriča, koliko je dolga vknjiženega in pri kom. Potem pa naj kupec s prodajalcem vred gre k vknjiženemu upniku, kjer plačata dolg proti tem, da upnik takoj pri sodišču podpiše izknjiženo pobotnico, s katero potem kupec lahko predlaga izbris vknjiženega dolga pri sodišču.

**Prepoved poti.** T. N. Radi bi vedeli, če smete zapreti pot, ki pelje čez vaš pašnik, ker vodi v bližini občinska pot II. reda. — Če samolastno zaprete pot, vas lahko toži vsak upravičenec, ki ima na njej služnostno pravico poti. Kako bo razsodilo sodišče, ne moremo prorokovati. Če je dejanski položaj takšen, kakor ga opisujete, je ta steza čez pašnik res nepotrebna in utegneta zato v morebitni pravdi zmagati.

**Ni bilo odgovora.** I. R. Če res niste dobili odgovora, ponovite vprašanje. Vašega dopisa nimamo, kar pomeni, da smo nanj že odgovorili, če smo ga bili prejeli. — Pismo ne odgovorjamo.

**Potni stroški stranke.** R. J. T. Imeli ste pravdo in ste zmagali tako, da je nasprotnik dolžan vse plačati. Nasprotnik se je pritožil in je bila razprava pri okrožnem sodišču, ki je potrdilo prvo sodbo, toda sodišče vam ni priznalo vaših potnih stroškov. Ker ste dobili poziv k tej razpravi vprašate, če res nimate pravice do povračila potnih stroškov. — V civilnih pravih ima stranka pravico do povračila potnih stroškov le takrat, če je izrečno povabljena k sodišču radi zaslivanja kot stranka. Če pa je stranka le obveščena o razpravi, ki se vrši, ni pa povabljena radi zaslivanja, potem za taka pota stranka nima pravice do povračila potnih stroškov. Zahtevka na povračilo potnih stroškov se mora uveljaviti tekom 24 ur pri sodišču, kjer se je razprava vršila, sicer je prepozno.

**Vojaška kazen.** J. M. R. Če ste bili pri vojaki kaznovani z zaporom petih dni zato, ker ste čez uro izostali, ne bo ta kazen ovirala za sprejem v državno službo.

**Pot na njivo.** R. M. M. Če ima sosed pravico voziti čez vašo njivo na svojo njivo in je tekom zadnjih 30 let vršil le navadne poljske vožnje (gnoj in razne pridelke), potem mu sedaj lahko prepoveste, da ne sme voziti gramoza čez vašo njivo. To bi pomenilo razširitev služnostne pravice, kar pa potava prepoveduje.