

Gospodar in gospodinja

LETO 1934

1. AVGUSTA

STEV. 31

Letošnja sadna letina in kupčija

Vsa poročila o stanju letošnje letine soglašajo v tem, da se obeta skoro po vsem svetu **slaba sadna letina**. Ne samo vsa Evropa, nego tudi severna Amerika, se pritožuje, da bo letos pridelék zelo pičel. Posebno čudno je to, da kažejo povsod najslabše jabolka, torej tisto sadno pleme, ki hodi v svetovni sadni trgovini najbolj vpoštev in je v svetovnem sadnem gospodarstvu največjega pomena. Glavni vzrok letošnje slabe sadne letine je silna pomladanska suša, ki je zadela skoro ves svet. Tej veliki nesreči se je pridružila maja meseca še huda slana, ki je uničila sadni zarodek že v cvetju po širnih pokrajinah Nemčije, Poljske, Rusije in po raznih drugih evropskih državah. Iz vsega tega se da sklepati, da bo letos na svetovnem sadnem trgu veliko pomanjkanje sadja in da bo imel ta pridelék zaradi tega tudi razmeroma dobro ceno.

Kakor posnemamo iz inozemskih poročil, obeta Jugoslavija izmed srednjeevropskih držav skoro še najboljšo sadno letino, dasi tudi tu pridelék ne bo presegal neke srednje mere. Žal, da najslabše kažejo jabolka, ki so vpräv v naši banovini glavni, in lahko rečemo, edini sadni pridelék, ki pride v poštev za izvoz. Prav zato je pa treba napeti vse sile, da se vsaj ta skromni pridelék obrne kolikor mogoče v veliki meri za izvoz. Prav posebno opozarjamo naše sadjarje na pravočasno in pravilno **spravljanje** (bratev) jabolčnega pridelka. — Vedno in vedno moramo imeti pred očmi, da bomo dosegli povoljne cene za svoj pridelék le tedaj, ako bo obran, ko bo za bratev goden in ako se bodeta bratev in razbiranje izvršila z največjo vestnostjo in natančnostjo.

V dneh 14.—16. julija je bil v Mariboru kongres (shod) sadnih pridelovalcev in sadnih trgovcev iz vse države. Na tem kongresu so pridelovalci sadja zahtevali, da se izvoz sadja v dravski banovini poveri izključno le organizacijam, ki so zato sposobne, zlasti Kmetijski družbi in Sadjarskemu in vrtnarskemu društvu. Dalje so predlagali, da se ustanovi v vsakem izvoznem okolišu skupni informacijski urad, kakršnega namerava ustanoviti Kmetijska družba že letos v Mariboru. Sadje naj bi se prevzemalo le v gotovih središčih, odkoder bi se prevažalo na nakladalne postaje. Banska uprava naj izda naredbo, s katero se natančno določijo termini za **spravljanje posamezne sadne vrste**, da se prepreči tako škodljivo spravljanje nezrelega sadja.

Sklenjene so bile dalje obširne resolucije in sicer: 1. na ministrstvo za kmetijstvo v zadevi intenzivnejšega pospeševanja sadne produkcije v državi, v zadevi zatiranja sadnih škodljivcev in v zadevi večjega konsumu sadnih pridelkov; 2. na ministrstvo financ v zadevi kreditiranja izvozne trgovine, da se onemogoči izvozno poslovanje s sadjem nesolidnim poedincem, da se prepreči monopoliziranje, da se v bodoče pri sklepanju trgovinskih pogodb izogne kontingentiranju, da se iščejo za naše sadje nova tržišča, da se podpirajo zadruga producentov, ki sodelujejo z izvoznicarji; 3. na ministrstvo prometa v zadevi hitrega in brezhibnega poslovanja železniške uprave pri prevozu sadja, zlasti tudi v zadevi primernih sadnih skladišč pri nakladalnih postajah in v zadevi nabave vagonov s posebnimi napravami za prevoz svežega sadja.

napravim tako-le: Ostauke govedine ali teletine prav drobno sesekljam. Za 30 dkg sesekljanega mesa rabim 7 dkg v mleku namočenih in ožetih žemelj, 8 dkg surovega masla, dva rumenjaka, žlico kisle smetane, primerno soli in ščep popra. Te snovi prav dobro zmešam, nakar napolnim izdolbene kumare. Odrezani del namažem z beljakom, odrezek pa pritisknem na odprto mesto. V kozici segrejem masti, ali jo obložim s tankimi rezinami slanine, položim napolnjene kumare drugo poleg druge, ter pražim toliko časa, da se kumare zmeščajo. Ako se sok posuši, prillijem par kapljic juhe ali vode. Ko so dovolj mehke, jih razrežem na rezine ter dam kot samostojno jed na mizo.

Male kumarice v kislu. — Kumarice operem v mrzli vodi. Denem jih na rešet, da se odtečejo. Potem jih zbrišem ter pustim 24 ur, da se dobro razsole. Med razsoljevanjem jih parkrat dobro pretresem, da se sol enakomerno razsoli. Vlagam jih v kozarce s širokim vratom kolikor mogoče na tesno. Vlagam vrstoma. Med vsako vrsto kumare vlagam sledeče dišavnice: zeleno papriko, šalotko, vršičke pebrana, vršičke kopra, cel poper in nekaj lavorjevih listov. Ko je kozarec napolnjen, zalijem z zavretim in ohlajenim kisom v toliko, da tekočina pokriva sadove. Da se sadovi ne dvignejo, jih obtežim z deščico. Na vrh nalijem par žlic olja. To zabrani prihajanje zraka do sadov. Ko je vse gotovo, zavežem kozarce s pergamentnim papirjem in spravim na hladnem suhem prostoru.

Pranje nekdanj in sedaj

Pranje je veljalo že od nekdanj za eno najbolj utrudljivih, pa tudi najbolj zamudnih gospodinjskih opravil. To pa ni nič čudnega, kajti pranje je bilo sestavljeno z dolge vrste del, izmed katerih je bilo najvažnejše, a tudi najbolj naporno in mučno **mehanično ročno trenje ali mencanje perila**. S premočnim trenjem ali mencanjem se je perilo kmalu izrabilo in se začelo trgati, gospodinja pa

se je pri tem delu po nepotrebem utrujala čez mero.

Danes pa peremo lahko drugače, ker so nam na razpolago **razna pralna sredstva**. Namen teh sredstev je, da olajšajo pranje, oziroma nadomeste ročno trenje in razbremenene gospodinjo. Z dobrim milom in drugimi proizvodi za pranje (radion in drugi praški) lahko lepo operemo z manjšim trudom in v krajšem času. Seveda smemo izbirati samo taka sredstva, ki ne vsebujejo preostrih snovi, ki bi utegnile oškodovati perilo.

Ce pa hočemo perilo dobro prati brez mehanične sile, moramo tembolj upoštevati važna opravila pri pranju, to so: namakanje, kuhanje in izplakovanje.

Namakanje perila

Z namakanjem hočemo zrahljati nesnago na perilu, jo pustiti, da se nekako napoji, da jo potem laže odstranimo. Pri namakanju pa se morajo zmeščati tudi beljakovinski delci nesnage, ki gredo zelo neradi iz perila; zato je potrebna mlačna voda. Velika napaka je, če vzamemo za namakanje perila prevročo vodo, ker te snovi (*nesnaga*) zakrknjejo in s tem še bolj ujejo v perilo. Ker pa sama voda za namakanje navadno ne zadošča, zato ji primešajmo razne dodatke, da z njimi zmeščamo trdo vodo ter se tako bolje tope maščoba in beljakovinske snovi. Naprodaj so razni praški za namakanje, dobra je tudi sode ali boraks. V krajih, kjer je mehka voda ali pa če imamo deževnico, ne privedajmo sode.

Posebej namakajmo robce in nogavice. Robce namočimo, vodo večkrat menjajmo, prej pa vsakokrat pomešajmo z leseno palico, da se loči sluz od tkanine.

Nogavice pred namakanjem temeljito iztepimo in izkrtačimo. V umazanih je namreč tudi polno drobnih peščenih srnc, ki bi sicer pri pranju razdejala nežno tkanino. (Nato pa nogavice operimo v topli milnici na pravi in na narobni strani. Oprane dolgo splakujemo in čim manj ovijajmo.) Ko se je perilo namočilo, ga moramo izprati. Vodo od namakanja odljimo, nalijmo na perilo čisto mlačno vodo in perilo izperimo. (Dalje prih.)

GOSPODARSKE VESTI

ŽIVINA

Dunajski prašičji sejem 24. julija. Pripeljali so 9843 pršutarjev in 3803 špeharje, skupno 13.646 glav, od teh iz Avstrije 7556, iz inozemstva pa 5490. Nctirali so: špeharji I. vrste 1.20 do 1.25 šilingov (1 šiling je 8.80 Din), stari 1.10 do 1.18 šil., kmetski 1.20 do 1.25 šil., križani špeharji 1.20 do 1.30 šil, pršutarji 1.20 do 1.40 šilingov za kilogram žive teže. Kupčija za pršutarje je bila zelo živahna. Cene za prvovrstne in za srednje pršutarje so narastle za 10 do 12 grošev, za slabše pa za 10 grošev pri kg. Cene za špeharje so bile najprej za 2 do 3 groše, pozneje pa za 3 do 5 grošev višje pri kg nego v prejšnjem tednu.

Ptujski prašičji sejem 25. julija. Pripeljanih je bilo 121 prašičev in 72 svinj, skupno 193 glav, od katerih je bilo prodanih samo 87. Cena 6 do 8 tednov starih prašičem je bila 50—100 Din za kos. Debele svinje so imele ceno 6—7 Din, prolenki 5—6 Din za kg žive teže, za kg mrtve teže pa 9 Din.

g Mariborski živinski sejem. 24. VII. Prigon je znašal 22 konj, 12 bikov, 150 volov, 405 krav in 20 telet, skupaj 610 glav. Povprečne cene so bile sledeče: debeli voli kg žive teže po 3—3.75 Din, poldebeli 2.50 Din, vprežni voli 3—3.25 Din, biki za klanje 3—3.50 Din, klavne krave debele 2.50—3.50 Din, plemenske krave 2—2.25 Din, krave za klobasarje 1.50—2 Din, molzne krave 2.50 do 3 Din, breje krave 2.50—3 Din, teleta 4—4.50 Din. Kupčija je bila živahna, prodanih je bilo 405 glav, od teh 24 za izvoz v Italijo. — Mesne cene v Mariboru: Volovsko meso I. vrste 8—10 Din, II. vrste 6—8 Din, meso bikov, krav in telic 4—7 Din, telečje meso I. vrste 8—10 Din, II. vrste 6—8 Din, svinjsko meso sveže 10—14 Din.

Mariborski prašičji sejem 27. julija. Dovoz na ta sejem je znašal 189 prašičev, ki so jih rejci prodajali po naslednjih cenah: mlade 5—6 tednov stare prašiče po 75—110 Din; 7 do 9 tednov

stare po 120—150 Din; 3 do 4 mesece stare po 250—300 Din; 5 do 7 mesecev stare po 320—380 Din; 8—10 mesecev stare po 450—500 Din; eno leto stare po 580—600 Din. Kilogram žive teže je stal 5—6 Din; kilogram mrtve teže 8.50 do 9.50 Din. Prodanih je bilo 95 prašičev.

CENE

g Žitni trg. — Najnovejša ministrska odredba predpisuje popolnoma prost izvoz pšenice, ki ga je dozdej imela samo Priv. izvozna družba. Ta naredba predpisuje, da smejo izvoz opravljati pridelovalci, zadruga in izvoznške tvrdke s pooblastilom ministrstva za trgovino in industrijo. Pooblastila za izvoz pšenice bo izdajal oddelek za zunanjo trgovino navedenega ministrstva. Izdana dovoljenja bodo veljala dva meseca; po tem roku jih morajo izvozniki vrniti, če jih ne izrabijo. Za vsako carinarnico se izda posebno dovoljenje. Nadaljnji členi odredbe določajo podroben postopek pri izvozu. — Posledice te odredbe se že poznajo na trgu pšenice, ki se je v ceni učvrstila. Povpraševanja je več kot ponudb. Za blago, postavljeno na Tiso, plačujejo že 125 Din za 100 kg, zato izvaža vse k vodi, da izkoristi to ugodno ceno, vendar je še premalo blaga. — Stara koruza je v ceni neizpremenjena čvrsta, kupuje jo zlasti Češkoslovaška. Slišijo se tudi cene za novo koruzo za dobavo v oktobru, umetno močno po 72.50 Din za 100 kg.

Žitno tržišče. Cene se na žitiem trgu niso mnogo spremenile. Privil. izvozna družba plačuje pšenico na Tisi in ob kanalu po 124 Din za 100 kg. Za bačko pšenico se stavijo zahteve po 115—117 Din in sremsko po 112.50—115 Din za 100 kg. Banatski stari koruzi je cena 92.50 Din, bački 95 Din in okrogli 105 do 110 Din za 100 kg. Cena moki je 195 do 205 Din za 100 kg.

Goljufiv in zahrbtn prijatelj je veliko slabši, kakor pa zaprisežen in zaklet poznan sovražnik.

tranjščini motno ali izgleda motno, ni dobro za vlaganje. Pri vodni preskušnji nalijemo v primerno posodo tri litre mrzle vode, v kateri raztopimo tri žlice kuhinjske soli. V to solno raztopino spustimo jajce. Ako ostane jajce in plava na površini, ga lahko uporabimo za vlaganje. Če pa se jajce potopi do sredine tekočine in se tamkaj guglje ali pa če se potopi celo na dno posode, potem je jajce staro čez osem dni in ni uporabno za vlaganje.

Jajca za vlaganje morajo torej biti pred vsem snažna in sveža, dalje mora biti jajčja lupina enakomerno debela in dovolj močna, cela in brez vsake najmanjše razpoke. Na splošno velja mnenje, da se neoplojena jajca bolje ohranijo nego oplojena. Posoda, v katero vlagamo jajca, mora biti popolnoma čista. Napram zraku morajo biti jajca popolnoma zaprta, da se ohranijo. Vložena jajca ne smejo izgubiti na teži in bi se glede gostote in okusa ne smela veliko razločevati od svežih jajc. Gostota jajca se ne spremeni, če zabranimo, da voda ne izhlapeva. Svoj okus pa ohranijo jajca, ako ne vpliva na okus jajc sredstvo, s katerim jih skušamo ohraniti.

Najpogosteje vlagamo jajca v apneno mleko, vodeno steklo, garantol in kuhinjsko sol.

Apneno mleko uporabljamo zlasti tedaj, če hočemo vložiti ali ohraniti veliko jajc. Napravimo pa apneno mleko takole: Na vsakih osem do deset litrov vode primešamo četrt kilograma gašenega apna. Apneno mleko mora postati pri tem povsem enakomerna mlekasta tekočina. Sveža popolnoma snažna jajca vložimo v posodo oziroma tekočino na gosto z bolj zaostrenim koncem navzdol. Nad najgornjejšo vrsto jajc naj sega apneno mleko okrog 5 do 6 cm visoko v posodi. Ako ostanejo jajca dolgo v apnemem mleku, postane jajčja lupina krhka, jajca dobijo okus po apnu in beljak se ne da dobro tolči v sneg.

Vodeno steklo je v primeri z apnim mlekom v tem pogledu bolje. Vodeno steklo (kremikovokislj natrij) dobivajo pri pripravljanju mila. Raztopino vodnega stekla napravimo, ako zmešamo

skupaj devet litrov vode in en liter vodnega stekla. V raztopino vodnega stekla vložimo jajca prav tako kakor v apneno mleko. Tudi raztopina apnenega stekla mora biti v posodi 5 do 6 cm visoko nad jajci. V raztopini vodnega stekla se ohranijo jajca dolgo sveža brez vsakega priokusa in jih lahko v kuhinji povsod uporabimo. Če hočemo jajca kuhati, jih nalahko prodremo z iglo, da lupina ne razpoči med kuhanjem.

Garantol (gašeno ali žgano apno, v katerem je en odstotek paraformaldehid) je prašek, ki ga dobimo v drogerijah v zavitkih obenem za navodilom, kako ga je uporabiti za vlaganje jajc. V garantolu se lahko ohranijo jajca do enega leta sveža.

V kuhinjsko sol vlagamo jajca z zaostrenim koncem navzdol tako, da se ne dotikajo eno drugega. Vsako vloženo plast jajc zasujemo z dobro zdrobljeno soljo tri prste visoko. Na vrhu mora prav tako kriti jajca plast soli. Posodo z vloženi jajci v kuhinjski soli moramo hraniti v popolnoma suhem prostoru.

Če namažemo jajca s tekočim lepom in jih denemo na desko, ki je za jajca primerno preluknjana, se ohranijo jajca lahko sveža do štiri mesece dolgo.

Dobro osnažena jajca, ki jih položimo na primerno desko s prikladnimi luknjami, se nam lahko ohranijo na suhem, zračnem in dovolj hladnem prostoru 10 do 12 tednov sveža in porabna. Moramo pa jajca na deski obračati vsaj vsakih osem dni enkrat. P.

g Cenitev hmeljskega pridelka v Savinjski dolini. Podroben pregled in ocenitev hmelja v Sav. dolini je pokazal žalostno sliko. V normalnih letih računajo, da daje 1000 rastlin po 200—300 kg suhega hmelja, letos ga bo komaj 30—50 kg. Pozno obrezani hmelj izgleda malo bolje, ker ima obilo cvetnega nastavka, toda takih je le malo. Po vsem tem bo Savinjska dolina dala letos komaj 10.000 stotov po 50 kg. Obiranje se bo zavleklo do polovice septembra. Kupčija miruje, ker lastniki zadržujejo oslanke lanske letine.

V KRALJESTVU GOSPODINJE

Kmetska dekleta v gospodinjske šole

Izobrazba gospodinj za kmetska posestva je dandanes nujnejša potreba kot kdajkoli prej. To potrebo čutijo po vsem kulturnem svetu in tembolj še pri nas, kjer imamo tako razčlenjeno kmetijsko obratovanje kakor malokje. Naša kmetska gospodinja ni samo gospodinja, kuharica in mati, ampak tudi svetovalka gospodarja in njegova desna roka, ki večkrat čisto samostojno vodi marsikatero panogo kmetije. Večkrat pa leži vsa teža gospodarstva na njenih ramah in tedaj ji življenje ni lahko.

Iz tega sledijo za naše kmetsko ženstvo v svojstvu gospodinj štiri zelo važne gospodarske in kulturne naloge:

1. Zena mora biti svojemu možu zvesta družica, svetovalka in pomočnica;

2. skrbna gospodinja, okrog katere se suče vse družinsko življenje;

3. dobra mati → vzgojiteljica svojih otrok, torej vzgojiteljica bodoče generacije;

4. nositeljica in širiteljica prosvete in zdravstva med kmečkim ženstvom na vasi.

To nam pojasni dejstvo, da kmetski gospodar ne potrebuje žene samo kot gospodinje in matere svojih otrok, ki bi vodila samo hišne posle, kakor je to običaj pri uradniških in meščanskih družinah. Ona mu mora biti tudi pomočnica v njegovem kmetijskem obratu, kjer naj vodi večalmanj samostojno marsikatero gospodarsko panogo; večkrat pa mora celo nadomestovati gospodarja v vseh opravih, tičočih se njegovega posestva. Priznati pač moramo, da slovenska gospodinja prednjači mnogim drugim, in mnogo kmetij vodi ženska roka in ženska pamet brez moževe pomoči tako, da je lahko vzor moškemu gospodarju. Tako ne podpira samo tri vogle hiše, kakor pravi narodni pregovor, ampak na njej sloni ves kmetski dom. Hvala Bogu, da ima slovenska zemlja takih gospodinj

dovolj, ki trdo drže grudo, na katero so prirasačene, in jo ohranjujejo svojemu potomstvu.

Toda da more gospodinja umno gospodinjiti in gospodariti, ji je potrebna primerna izobrazba. Te ji pa ne more nuditi niti ljudska, niti meščanska, še manj pa srednja šola. Samo gospodinjski zavodi, ustanovljeni in vodeni na kmetijski podlagi, lahko izvežbajo kmetska dekleta v dobre kmetske gospodinje. Zgoraj navedeno nam torej pojasni, zakaj so kmetijsko-gospodinjske šole še bolj potrebne našemu kmetu kot pa kmetijske šole za kmetske sinove.

Najstarejši tak zavod in matica slovenskega gospodinjskega šolstva je kmetijsko-gospodinjska šola v Marjanišču v Ljubljani. Ze 36 let deluje ta ustanova v prid slovenskega ženstva na deželi in je dosedaj vzgojila že nad 500 kmetskih gospodinj, ki delujejo po vsej Sloveniji in izven nje. Letos s 1. novembrom prične že triintrideseti tečaj tega zavoda, ki bo trajal deset mesecev. Podrobneje o tem je bilo objavljeno že v 28. številki »Gospodarja in gospodinje«. V kraljestvu gospodinje. Prošnje za sprejem v ta tečaj je poslali na **vodstvo gospodinjske šole Marjanišča v Ljubljani vsaj do dne 30. avgusta 1934**, ki podaja tudi pojasnila na vsa tozadevna vprašanja.

KUHINJA

Pražene kumare s smetano. Olupljene kumare zrežem na tanke rezine, nato jih pražim na surovem maslu ali masti, na katerem sem zarumenila nekaj drobno zrezane čebule. Po deset minutnem praženju jih potreseš z moko. Ko se moka zarumeni, jih zalijem z juho ali kropom, osolim, okisam s kisom in jim pridenem par žlic kisle smetane. Ko dobro prevro, jih popoprām ter dam na mizo.

Napolnjene kumare. Srednje velike kumare olupim in jim na enem koncu odrežem končnico. Nato jim odvzamem seme in jih še nekoliko izdolbem. Nadev

Poseben odbor, sestavljen iz zastopnikov zavoda za pospeševanje zunanje trgovine, zastopnikov društva izvoznikarjev, zastopnikov Sadjarskega in vrtnarskega društva in sadjarskih strokovnjakov, ima nalogo, da pretresa pred vsem ureditev prometa z orehi in pa vprašanje odpreme sadja v zabojih. Predloge in sklepe o teh dveh zadevah bomo objavili v eni prihodnjih števil.

Ob zaključku mariborskega kongresa je dospela iz Belgrada neverjetna vest, da je dobila izvozni kontingent 1300 vagonov jabolk Privilegirana izvozna družba v Belgradu. Izvoz naših jabolk bo družba izvršila sama, ali pa po svojih posredovalcih. Umevno je, da je ta vest vzbudila veliko zanimanje in razburje-

nje v krogu pridelovalcev in izvoznikov sadja. Pravijo, da je zahtevala monopolizacijo sadnega izvoza Nemčija sama. Kako se bo zadeva končno uredila, še ni znano; toda se bo moralo v kratkem odločiti, kajti izvoz poletnih jabolk bi se moral že začeti. Od celokupnega kontingenta 1300 vagonov jabolk odpade na dravsko banovino 900 vagonov.

Z nameravano monopolizacijo so posebno prizadeti sadni izvoznikarji, pa tudi producenti, s tem načinom izvoza niso zadovoljni ter zahtevajo, da se kontingent poveri Kmetijski družbi in Sadjar. in vrtnar. društvu, kajti te dve organizaciji obsegata veliko večino sadnik proizvajalcev. Čim se bo zadeva končno uredila, bomo poročali. — H.

Ali se kmetu izplača čebelariti?

Na kmetih je vedno precej trda za denar. Sedanji časi so pa ravno kmeti tako zadeli, da je zavlajala po kmetih ponekod prava revščina. Zato je dandanes dobrodošel vsak dohodek, najsi je še tako neznamen. Naše kmetije se morajo pečati z vsemi gospodarskimi panogami, da je mogoče prehraniti družino.

Zadnjič smo ugotovili, da čebelarstvo po kmetih nazaduje. Navedli smo tudi glavne vzroke, ki so do tega pojava pripeljali. Ker želimo, da se naša slovenska zemlja zopet povrne k čebelarstvu tako, da se bo ukoreninilo tudi na kmetih, bomo na kratko pogledali, kakšen pomen imajo čebele za posameznika, pa tudi za narodno gospodarstvo.

Ali se še spomniate očancev, ki so s čedro v ustih posedali ob čebelnjakih? Ti časi so minili. Ali kdor se jih še spominja bo vedel tudi, da je bilo starim čebelarjem čebelarstvo nekaj z življenjem tako nujno združenega, da bi jim bil do kraja zagrenil življenje, kdor bi jim bil vzel uljnjak in čebele. Dandanašnji res ni opravek s čebelami več tako preprosto enostaven, vendar zato čebele človeka nič manj ne priklepajo nase kot nekda. Kdor se je enkrat docela vživel v življenje in delovanje teh malih živalic, ga tako privežejo nase, da na marsi-

kakšne druge — zlasti nepotrebne — stvari čisto pozabi. Kaj pravita, oče in mati: ali ne bi bilo bolj prav, da bi vajin sin oziroma sinovi iskali razvedrila in oddiha rajši v uljnaku, namesto v gosilni in slabi družini? Če jih z besedo ne moreta držati več doma, poskusita s čebelami. Seveda je treba veselje najprej priklicati, kar se uspešno izvrši zlasti pri še neodrasli mladini. Kolikor boste v denarju žrtvovali, se vam bo že s tem dobro povračalo, ker bo marsikak dinar prihranjen, ki bi šel sicer za vino, ne glede na druge velike koristi, ki jih z denarjem niti plačati ni mogoče. S tujo besedo pravimo, da ima čebelarstvo velik etičen pomen, ki ga ravno tej gospodarski panogi ni mogoče odrekati.

Toda samo zaradi tega pomena bi bilo bore malo ljudi, ki bi se lotili čebelarjenja. Smo pač udarjeni na dobiček! To je posebno v teh težkih časih popolnoma razumljivo. — Ali se torej izplača?

Preden odgovorimo na to vprašanje, hočemo ugotoviti še, da ni treba ravno takoj oprijeti se najmodernejšega načina čebelarjenja. Pred tem celo svarimo. Le nikar ne zametujmo preveč svojih kranjčev! Pri njih bi se vsak čebelar moral učiti osnovnih čebelarskih nauk in še-le potem počasi začeti s pa-

nji velike mere in s premično notranjo opremo. Boste rekli: zadnjič je bilo pa pisano, da je ravno zaradi kranjičev in starega načina čebelarjenja naše kmečko čebelarstvo zašlo v zažato. Je res! Toda zaradi tega ne moremo priporočati kar skoke iz starega načina na novi, ker skokov gospodarstvo ne prenese. Treba je razvoja. Zato bi napačne nauke učil, kdor bi oznanjal: vse staro ni zanič, zato proč z njim in pričnimo z modernim čebelarjenjem! Ne tako. **Kar je na starem dobrega, obdržimo in izpopolnimo,** počasi in previdno se pa z rastočim znanjem in pridobljenimi skušnjami **oprijemljimo novega.**

Ali se s kranjiči da pridelovati med? Zakaj pa ne? Seveda ne bo pridelek tako velik, kakor je v modernih panjih. Pa nič zato! Vzemimo primer: spomladi imaš recimo 4 kranjiče. Če je bilo leto za čebele ugodno, jih imaš lahko jeseni vsaj 10. Čež zimo jih pustiš 6, štiri pa podereš in dobiš iz njih lahko svojih

50 kg medu. Čebel ni treba moriti, ker jih z lahkoto preženeš k drugi družini ali pa »muhe« prodaj. Če si za 4 kranjiče dal 400 Din, boš imel od njih 2 družini več, vsaj 400 Din bo pa vreden pridelani med. Res, da letine niso vse dobre. Toda kdor z vnemo čebelari in svoje panje tudi v pašo prevažja, bo gotovo povprečno dosegel uspeh. Tudi s kranjičem se da čebelariti na med na ta način, da se ob dobri paši na močne družine navezne prazen panj, ki služi za medišče. Le skladovnice panjev morajo biti tako zložene, da vsaka vrsta na posebnih letih sloni, in je med vrstami prostora za »medišča«. Nikjer ni zapisano, da se med iz kranjičev mora le prešati! Lahko ga točimo, kakor iz modernih panjev; pridelek je pa — ker dobro izzori — celo boljši kot v le-onih panjih. Vsekakor je pa tak pričetek in ta način čebelarjenja tako poceni, da ga zmore tudi srednja in šibka kmetija. Lp.

Vlaganje jajc za jesen in zimo

Kokoši ne nesejo vedno in celo leto enakomerno. Čez poletje, zlasti spomladi, nesejo kokoši dobro, jeseni, posebno pa pozimi, precej poneha nesenje, radi česar je pomanjkanje jajc pozimi najbolj občutno. Da se temu pomanjkanju deloma odpomore, vlagamo jajca tedaj, ko jih je obilo ali preveč, in jih ohranjamo za one čase, ko jih primanjkuje ali jih ni.

Jajca pa se ne dajo enostavno ohraniti ali konservirati. Vse sestavine v jajcu se začnejo razkrajati in razpadati, ako pride zrak do njih. Razkrajanje jajčnih sestavin povzročijo pred vsem razne klice gliv, ki so morda že v jajcu ali pa pridejo šele od zunaj obenem z zrakom v jajce skozi luknjice jajčje lupine. Da preprečimo dostop zraka in glivnih klic v notranjost jajc in obvarujemo sestavine v jajcu manj ali več časa pred razkrajanjem in razpadanjem, vlagamo jajca v žito, otrobi, rezanico, pleve, pesek, kuhinjsko sol, apnenno mleko, vodeno steklo in garantol. Tudi če namazemo jajčjo lupino z lepom (klejem)

ali glicerinom, zavarujemo jajca napram zraku in zunanjim glivnim klicam in jih lahko ohranimo več časa dobra.

Najbolj hitro se skvarijo jajca, ki so bila že na gnezdu onesnažena in takšna shranimo v vlažen, zaduhel prostor. Jajca jemljimo vedno sproti z gnezda, kakor hitro so bila znesena, in z onesnaženih jajc moramo takoj odstraniti nesnago in jih dobro zmiti s čisto vodo. Vsekakor je dobro, da na vsako jajce zapišemo dan, ko je bilo zneseno, da vemo tudi pozneje, koliko je že staro. Nad deset dni stara jajca niso več primerna za vlaganje in bi jih ne smeli vlagati. Ako nam ni znana starost jajc, ki jih nameravamo vložiti in ohraniti, potem jih moramo pred vlaganjem preskusiti s svečno svetlobo ali v vodi. S svečno svetlobó preskusimo jajce, ako vzamemo jajce v roko in ga držimo proti gorči sveči. Če se prikaže notranjščina jajca pri tej preiskavi še rožnato svetla, brez vsakih peg in pik, je jajce sposobno za vlaganje. Če pa je jajce v svoji no-

PRAVNI NASVETI

Vstop v podoficirsko šolo. A. Z. D. 17-letni sin bi rad vstopil v kakšno podoficirsko šolo in vprašate, če katere sedaj gojence sprejema. — Vprašajte pri okrajnem načelstvu vojaškega referenta, ali pri komandi vojnega okr. Kolke, ki ste jih kupili lani, morete še vedno vporabiti, če niso uničeni.

Skrajšan rok. F. A. L. Oče je star 46 let in ni služil vojak; prvi sin je star 23 let in je nesposoben za vojaško službo. Vprašate, če ima drugi sin, ki je star 20 let, pravico do skrajšanega roka. — Drugemu sinu v tem slučaju po postavi ne pripada skrajšan rok.

Potrjen. I. M. H. Na letošnjem naporu so vas potrdili za vojaško službo, čeprav va vašem mnenju niste dovolj sposobni. Vprašate, če je mogoča kakšna pritožba. — Po postavi ni pritožbe zoper odlok naborne komisije, ki vas je spoznala za sposobnega.

Dve hiši in zgradarina. I. Z. Z. Imate dve stanovanjski hiši, od katerih je bila ena do sedaj oddana v najem in plačujete od nje zgradarino. Drugo ste pa oddali revni osebi v dosmrtno uporabo. Vprašate, če bo sedaj ta hiša podvržena zgradarini. — Niste povedali, iz katerega razloga je bila ena hiša oproščena zgradarine. Najbrž ste kmetovalec in ste sami v njej prebivali. Če je to tako, potem sedaj, ko ste hišo oddali drugi osebi najbrže v najem, ne boste več oproščeni zgradarine, ker to ugodnost uživajo samo zgradbe, ki služijo izključno kmetovalcem in njih delavcem za stanovanje, in to po vaseh in selskih občinah do 5000 prebivalcev in zunaj okolišev mest, trgov in krajev, proglašanih za javna zdravilišča.

Kdaj prestane davčna obveznost pridobnine. J. Z. T. Marca 1934 ste gostilničarsko obrt oddali, kar je vzelo sresko načelstvo na znanje. Sedaj pa ste prejeli nalogo za plačilo pridobnine za 2. četrtletje in enako za plačilo zgradarine. Vprašate, če morate plačati. — Davčna obveznost pridobnine prestane koncem onega meseca, ko je davčni zavezanec podjetje ali obrt dokazano od tujil, odnosno izvrševanje poklica popolnoma in trajno ustavil. Davčni zavezanec mora v 14 dneh prijaviti prestop davčne obveznosti. Če niste, storite to takoj. Zgradarino boste morali tudi še naprej plačevati, čeprav ne izvršujete gostilniške obrti, ker se ta plačuje od hiše, a ne od obrti.

Mezdne terjatve poslov zaščiteneh kmetov. M. D. G. B. — Ste zadolžen kmet in živiate pravico zaščite po uredbi. Pri Vas je služila

dekla 5 let. Od leta 1928. do 1933. Za prvi dve leti ste dekli plačali, dolžni ste ji ostali za zadnja 3 leta (sedemtisoočpetsto) (7500 Din. Za ta znesek Vas je lani tožila in ste se pri sodišču pobotali, da ji boste cel znesek plačali letošnjo jesen. Ker cele vsote ne boste mogli letos izplačati, vprašate, če Vas lahko na to prisili. — Dolgovi zaščiteneh kmetov, ki jih imajo napram svojim poslom, so izvzeti od zaščite. Če ne boste mogli dekli ob določenem roku izplačati, kakor je bilo pri sodni poravnavi lani zapisano, bo imela dekla pravico, da bo proti Vam predlagala izvršbo z rubežnijo in prodajo premičnin. Svetujemo Vam, da se z dekle dogovorite za morebiten odlog plačila še pred določenim rokom, da se na ta način izognete izvršilnim stroškom.

Nasilen snubač. D. K. A. — Za Vašo hčerko je hodil snubač, ki ga pa ona ni marala, niti ni bil starem všeč. Ker je dekle zalezoval v samoti, se je dekle umaknila in šla k sorodnikom v drug kraj. Zavrnen snubač pa je raztrosil po vasi, da je dekla morala oditi z doma zato, da je prikrila in odpravila sramoto. To govorijo sedaj vsi po vasi in se vsak izgovarja, da mu je to povedal zavrnen snubač. Vprašate, kako bi se sedaj rešili te sramote. — Ne samo ta fant, ki trosi take novice od Vaše hčerke, ampak tudi vsi sosedge, ki take novice ponavljajo in si med seboj pripovedujejo, odgovarjajo za svoje klevetanje. Svetujemo Vam, da toži Vaša hčerka vse osebe, za katere s pričami lahko dokažete, da so kaj govorile čez njeno čast. Če fant ni pristojen v Vašo občino in je sicer na slabem glasu in večkrat kaznovan, lahko pri občini dosežete, da se ga izžene in da se mu prepove povratek.

Prekomerna uporaba dovoljene poti. F. S. D. — Lansko pomlad ste delali novo pot čez goro, ker je bila stara zelo nevarna. Za novo pot, po kateri se sedaj lahko vozi pozimi in poleti, ste vsi posestniki dali zastonj potreben svet. Ker je en del vasi bolj vstran od te nove poti, zato ste, za te posestnike dovolili, da se napravi preko Vaše parcele nova pot kot nekakšna bližnjica na novo pot. Dogovorjeno je bilo, da boda to pot preko Vaše parcele uporabljali določeni posestniki samo za svojo domačo uporabo. Sedaj so pa to pot začeli uporabljati posestniki in drugi za vožnjo lesa za kupčijo. Vsled te prekomorne vožnje se Vam dela škoda in vprašate, če to lahko preprečite. — Pot preko Vaše parcele smejo uporabljati samo oni posestniki, katerim ste Vi dovolili in le na tak način, kakor ste se dogovorili. Cim bi si lastili pot tudi drugi vozniki, oziroma čim bi upravičenci poti to pot na drug način izkoriščevali, kakor je bilo dogovorjeno, jih lahko tožite, da to protidogovorno izkoriščevanje opustijo. Seveda, predno se začnete pravdati, preudarite, če se Vam res dela škoda, če morda eden ali drugi sosed po poti preko Vaše parcele vozi drva za prodajo, za kar ni bilo izrecnega dogovora. Bolje je mir med sosedi nego pravdane »za pravico«, ki je včasih malenkostne gospodarske koristi.