

Gospodar in gospođinja

LETO 1934

18. JULIJA

ŠTEV. 29

Ni še vse pospravljeno

Preprosti sadjarji, ki se še niso dobro sprijaznili z zahtevami novodobnega sadjarstva, navadno mislijo, da čez poletje v sadovnjaku ni nobenega posla in da je vse opravljeno, ko drevje ocvete in so odložili škroplilnico. Toda jako napačno je tako mnenje in ravnanje, ker je v veliko škodo v sadnem gospodarstvu.

Res je sicer, da odraslo sadno drevo kot rastlina čez poletje ne zahteva posebne nege. Toliko bolj mora pa sadjar misliti na negovanje pridelka, ki ga s posebnimi ukrepi še izdatno lahko pomnoži in izboljša. Ne moremo sicer števila plodov povečati, pač pa lahko dosežemo, da so mnogo debelejši, lepši in okusnejši.

Letos, ko se nam obeta razmeroma slaba sadna letina, je še celo potrebno, da skušamo ohraniti in izboljšati vsaj tisto malo, kar je ostalo na drevju. Prva naša skrb bi morala biti, da preprečimo črvivost. Žal, da se naši sadjarji vobče prav malo zmenijo za črvido sadje, ki sedaj julija odpada, preden se je moglo razviti. Marsikdo še ne ve, da je skoro v vsakem takem sadu ličinka (črv), ki na tleh, ko doraste, zapusti plod in zleze na bližnje deblo. Ondi si poišče primerno skrivališče, kjer se zabubi. V par tednih, navadno tekem avgusta, prodere iz bube metulček — zavijač — ki hiti zalegat jajčeca po že debelih, napol razvitih plodovih. To je drugi zarod, ki povzroči, da je v jeseni včasih več nego polovica jabolk črvivih in brez vrednosti. To jesensko črvivost že skoro zrelega sadja bi vsaj deloma zabranili, ko bi julija in avgusta meseca skrbno sproti pobirali vse odpadlo sadje — v mislih imamo po-

sebno jabolka in hruške — in ga pokrmili prašičem, ali sežgali, ali pa zakopali globoko v zemljo, odkoder zavijačeve ličinke ne bi mogle več na dan.

Nekaj zavijačevih ličink pa zapusti plodove že na drevesu in se spusti po pajčevinasti nitki na tla. Od tod pa nemudoma hajd na deblo bližnjega drevesa. Ako so debela negovana, torej gladka brez mahu in lišajev, je prav lahko ličinko vjeti v past. Kak meter od tal privežimo okoli debela pest lesne volne ali slame ali kake druge rahle snovi. Ličinke, ki lezejo po debelu, gredo prav rade v taka nastavljena skrivališča, kjer jih lahko najdemo in pokončamo. Seveda same pasti nič ne koristijo. Treba jih je zlasti proti koncu julija in avgusta vsak teden pregledati in pokončati, kar se je ujelo. Tako delajo po vseh naprednih deželah, kjer hočejo omejiti črvivost, ki je v sadjarstvu največje zlo. Zelo priprava tvarina za pasti je nalašč v to svrho prirejen valovit papir, ki se dobi v 10 cm širokih pasovih. Z njim opažemo debela tako; da pas samo zgoraj trdno privežemo k debelu, spodaj ostane pa odprt, da ima golazen prosto pot v žlebove pod papirjem.

Na množino in kakovost sadnega pridelka jako ugodno vpliva, ako drevju ne primanjkuje vode. Ob dolgotrajni suši bi morali zalivati vsaj tisto drevje, ki obeta obilen pridelek. S pravočasnim in zadostnim namakanjem dosežemo čudovite uspehe: mnogo debelejšee, lepše in okusnejše plodove in sorazmerno seveda mnogokrat večjo vrednost. Z zalivanjem dosežemo pa le tedaj povoljen uspeh, ako zalivamo temeljito, da se zemlja temeljito do spodnjih plasti. Enkratno temeljito zaliva-

nje zadostuje za 10—14 dni. Skoro brez koristi je, površno in pogosto zalivanje.

Pravočasno podpiranje močno obloženih dreves spada tudi med poletna dela v sadovnjaku. Letos sicer v splošnem ne bo treba mnogo podpirati; tu in tam je pa vendarle kaka jablana ali hruška, ki je tako polna, da bi se veje polomile, ko bi jih ne podprli.

Dandanašnji ima vrednost samo namizno sadje, ki je brez vsakega madeža, zlasti pa brez vsake najmanjše p o š k o d b e. Zato je pa treba posebne pazljivosti pri spravljanju. Že sedaj čez poletje pripravimo vse potrebno posodje, lestve, obirače in kar bi še sicer utegnilo olajšati trgatav in ščititi zunanost plodov.

Marsikje bodo obrodile češplje, posebno se obeta dobra letina hruškam. Napačno bi pa bilo, ko bi obrnili vse v žganje. Več koristi bi imeli od tega

sadja, ko bi ga kolikor mogoče mnogo posušili in ga tako obrnili v zdravo hrano in bolj potrebno pijačo nego je žganje. Kdor pa namerava sušiti, mora že sedaj misliti na to in pripraviti sušilnico, ter potrebno kurivo itd. Novo sušilnico treba zgraditi poleti, da se do jeseni dobro presuši. Načrte najnovejšega sestava ima v zalogi **Sadjarsko in vrtnarsko društvo v Ljubljani**.

Še več priprav je treba za pravilno izdelavo sadnega vina ali sadjevca. Dober drobivec (mlin), močna stiskalnica (preša) in snažni sodi, to je trije najvažnejših priprav za racionalno izdelavo sadjevca. Brez teh priprav se kaj poštenega in trpežnega ne da narediti. Kdor se hoče poučiti kako se pravilno izdeluje sadjevec, naj si naroči knjižico »**Sadno vino ali sadjevec**«, ki se dobi v Jugoslovanski knjigarni v Ljubljani za 10 Din. H.

Pravilna gojitev strniščne repe

Repo štejejo v Sloveniji med glavne strniščne sadeže. Ima velik pomen za prehrano našega kmečkega prebivalstva, zelo dobro pa služi tudi naši živini kot krma. Pri krmljenju pride na vrsto pozimi kot prvo korenstvo, potem ko je drugo zelenje že uporabljeno. Uživa jo znako rada goved kakor prašiči, pa tudi perutnina se je ne brani. Za molzne krave ni sicer tako dobra kakor pesa, ker ima preveč vode, premalo sladkorja, toda v zdravstvenem oziru je tej popolnoma enaka.

Ker potrebuje za svoj razvoj obilo vlage in rajši bolj hladno podnebje, je za večino naših krajev kakor nalašč ustvarjeno korenstvo. Raste hitro in se kmalu debeli, če ima dovolj ugodno vlažno vreme. Za naše kmetije, ki imajo malo zemlje, veliko živine in mnogo gnoja, je zato tako pomembna, ker izkoristi zemljo po žitu in da do jeseni še drugi pridelek.

Tu moramo še na nekaj opozoriti, kar se dosedaj pri nas še premalo izvaja. Repa lahko služi tudi kot prvo spomladno korenstvo za izboljšanje prehrane v kmečki hiši. Če jo zgodaj spomladi po-

sejemo, nudi že lahko do maja meseca gospodinjini svežo zelenjavo še pred krompirjem. Zgodaj posejana ljubi mokre in meglene dneve, zato tudi pri nas dobro uspeva. Sejemo jo le malo, kolikor mislimo, da nam bo dala zelenjave do poletja. Predolgo jo ne smemo pustiti na njivi ali v vrtu, ker rada oleseni in tedaj ni več dobra. Glede te zgodnje reje bi morale zlasti kmečke gospodinjne vztrajati na tem, da jo vsako pomlad nekoliko posejejo za zelenjavo.

Kot strniščno repo jo naši kmetje precej skrbno gojijo; vzlic temu bi se dal donos še povečati, če bi se še bolje oskrbovala. Ker hitro raste, potrebuje mnogo lahko topljive rastlinske hrane. Običajno se gnoji s hlevskim gnojem, deloma tudi z gnojnico. To je pravilno le tedaj, če je gnoj že dobro vležen in razkrojen. Sveži gnoj pa repa slabo izkoristi. Izmed umetnih gnojil ji posebno prija kalijeva sol, ki ji nudi kali za napravo debelega korena. Kako izrazito kalijeva rastlina je, nam pojasni njena analiza. S pridelkom od 100 stotov repe odvezamemo zemlji 158 kg dušika, 64 kg fosforne kis-

linae. 61 kg apna in 228 kg kalija. To množino kalija dobimo v 570 kg kalijsve soli.

Če vzamemo, da pridelamo na en hektar 100 stotov repe, bi po gornjem morali potrositi po tej površini 570 kg kalijsve soli. To pa bi bilo preveč, predrago in nepotrebno, kajti rastlina dobi mnogo kalija tudi v gnoju, gnojnici in v zemlji. Vzlic temu bomo pridelek znatno zvišali, če potrosimo 200 do 250 kg kalijsve soli na ha, ali 100 do 120 kg na oral. To gnojilo je lahko topljivo in repa ga začne takoj uživati, ko se razvije. Dodatek tega je potreben zlasti v legah, kjer je zemlja peščena in revna na kaliju.

Repa sejemo nekoliko pozneje kot ajdo, ker prezgodaj sejana trpi po bolhačih, postane pa tudi rada trda, lesena ali puhla. Najboljša setev je s sejalnimi strojem v vrste, ker pride enakomerno v zemljo in se da pozneje lažje preriti, pleti in okopavati. To delo vršimo dvakrat do trikrat, da ohranimo zemljo okrog nje vedno rahlo, ker se tedaj bolje razvije in debeli. Če je potreba, jo še enkrat polijemo z gnojnico.

Repa ima mnogo škodljivcev, ki večkrat zelo zmanjšajo njen pridelek. V mladosti jo napadajo bolhači. Ubravimo se jih deloma s trosenjem pepela ali cestnega prahu ob rosi ali po dežju. Lahko jih pa tudi lovimo na desko namazano s katranom, ki jo vlečemo čez njivo drsajoč jo čez mlade rastline. Bolhači skakejo nazaj in se vlovijo na deski, kjer poginejo.

Škodujejo ji tudi njivski polži, proti katerim je pa boj manj uspešen, ker se podnevi zaležejo v zemljo. Proti njim uporabljamo apneni prah, ki ga trosimo ponoči po polžih, ki so prišli iz svojih skrivališč. Na manjših površinah jih lovimo tudi na otrobe. Nastavimo jim zvečer kupčke otrobov, okoli katerih se zberejo; ponoči jih pri luči pobereimo in uničimo. Letošnje vlažno vreme je posebno ugodno za polže, zato naj gospodarji pazijo, če se ti škodljivci kje ne pojavijo v večji množini.

Nadalje zro liste repe gosenice repnega in zeljnega belina ter njim podobne

ličinke repne ose. Proti njim se borimo samo z obiranjem, kar najpripravnejše izvajamo v jutranjih urah. Vsa druga sredstva so nezanesejliva, ker rede te gosenice in ličinke pod listi, kjer jih z nobenim škropivom ne dosežemo.

Repe ne smemo prezgodaj spravljati z njive, ampak jo pustimo tako dolgo, da raste, dokler ima še zeleno listje oziroma dokler mráz ne pritisne. Spravimo jo pa prej nego zemlja zamrzne, ker ji mráz škoduje bolj kakor pesi. Repno listje je najbolje vložiti v betonske jame — silose, kjer se skupaj z drugim zelenjem okisa in daje izvrstno okisano krmo-ansilažo.

Znaki zavrelke ali birse v vinu

Poletni vroči čas je najbolj nevaren za vino, ki ni bilo dobro napravljeno ali leži v slabi kleti. Potrebno je, da opozorimo vinogradnike na to najnevarnejšo vinsko bolezen. Če vino popolnoma zavre ali gre na birso, ni za prav nobeno rabo več, kot da se ga izlije. Pa tudi sod je težko popraviti, kajti glivice te bolezni globoko proderejo v les in tako skvarijo posodo. Tej bolezni so podvržena bolj šibka vina, ki niso čista, in ona, ki se nahajajo še na drožeh. — Zavrelca prične najprvo s tem, da postane vino motno, kislina izgineva, okus je nečist in spominja na repnico. pozneje prične vino šumeti, nekoliko kipeti. Naposled dobi žarek okus, ki je skrajno zopern in spominja na skvarjeno zelje. Barva v vinu se izpremeni in sicer postanejo beia vina temnorumena, črna pa temnorjava. Če je bolezen že močno napredovala, poslane vino neužitno. — Če je zavrelca v začetku razvoja, jo lahko ustavimo. Vno pretočimo v močno zažveplan sod, pozneje ga pa čistimo z beljakovino ali želatino. Nato mu dodenemo eno tisočinko odstotka kisline in en odstotek finega špirta. Vsekakor pa gledamo, da vino čimprej porabimo. — Pazite na vina, držite sode vedno polne in poskušajte pijačo vsakih 14 dni. L.

Kuhanje brinjevca

Na vprašanje, ki nam ga je stavil A. G. v D., kako se iz brinjevih jagod kuha brinjevec, hočemo tu podati kratko navodilo o tem. Pripomniti pa moramo, da treba pri tem delu imeti precej vaje, da se dobi dober brinjevec in neskvarjeno olje.

Za kuhanje brinjevca vzamemo popolnoma dozorele brinjeve jagode, ki le take dajo dobro žganje in olje, in jih zmeljemo na mlinu z gladkimi valji; tako dobimo brinjev drob. Kjer nimajo mlina, stolčejo jagode v stopah. Drob denemo v kad in ga tako zalijemo z vodo, da ga ta pokriva. Kad postavimo na topel prostor, na pr. v toplo klet ali kako primerno shrambo, ki mora imeti vsaj 15 do 18 stopinj toplote. Le pri taki toploti delujejo kipele glivice. Mrzlejši prostori zadržujejo vrenje, zato traja isto predolgo in se tedaj brozga prav lahko skisa in postane za žganjekuho neuporabna.

Ko je brinje tako pripravljeno, pokrijemo kad s pokrovom in vrečami in pustimo vse skupaj 24 ur na miru. Drugi dan pričnemo brozgo premešavati z lesenim drogom, tako, da pridejo spodnje plasti na vrh. To premešavanje ponavljamo vsak dan dvakrat; zlasti te-

meljito pozneje, ko prične vrenje, ki je podobno vinskemu kipenju, le da ni tako burno. Premešavanje se vrši zaradi tega, da se zgornje plasti ne osuše, oziroma ne skisajo. Ko je kipenje, ki traja 12 do 14 dni, ponehalo, se začno jagode potapljati. Brinje je popolnoma pokipele takrat, ko se je ves trop potopil.

Nastopila je doba za kuhanje brinjevca in brinjevega olja. Kuhanje se vrši dvakrat. Prvikrat dobimo iz hladilnika prekapino, ki vsebuje olje in neočiščeni brinjevec, ki ga imenujemo »nanga«, ponekod tudi »belina«. Olje se kot lažje nabira na vrhu, nanga pa spodaj. Da lažje ločimo olje od nange, vlovimo prekapino v poseben vrč, ki je podobno izdelan, kakor vrček za mašno vino; ima namreč cev za odlivanje, ki sega do dna vrča. Po tej cevi odlivamo nango, ki se nabira na dnu, tako dolgo, dokler ne seže olje do dna. Brinovo olje je drago in ga lekarne radi kupujejo, ker ga rabijo za zdravila. — Nango še enkrat prekuhamo in šele sedaj dobimo žganje: pravi, čisti brinjevec. Iz opisanega je jasno, da treba pri kuhanju brinjevca nekoliko drugače postopati kakor pri navadni žganja. L.

V KRALJESTVU GOSPODINJE

Važno poletno delo v gospodinjstvu

V poletnem času je vsa naša zimska obleka iz volne lepo shranjena in miruje. Pri tem pa ni kar nič na varnem, kajti nanjo preži molj, ki jo lahko več ali manj uniči, ako se pravočasno ne brigamo zanjo.

Kakor pri vseh drugih, je tudi pri tem škodljivcu laže in bolje paziti, da nam ne zaide v obleko, nego pa ga zatreti, ko se je že vgnezdil. Dokler se še ni naselil v našo hišo ali stanovanje, se ga najlažje in najbolje obvarujemo s

snago. Vse obleke iz volne, pa tudi zimsko perilo in drugo moramo pogosto zračiti, stepati in krtačiti. S tem vzamemo morebitnim moljem potrebni mir, da bi se mogli naseliti in razmnoževati, če pa so jajčeca že na oblekah, jih pa s stepanjem in krtačenjem odstranimo, ker niso pritrjena na blagu. Če tako ravnamo z volnenimi in kožuhastimi predmeti, se nam moljev ni treba bati.

Najnevarnejši čas je poletje, ko zimске obleke ne nosimo, temveč jo imamo shranjeno v skrinji ali omari kje na podstrešju. V tem času je zato potrebno, da po možnosti znesemo vso zalogo vsak teden ali 14 dni enkrat na zrak in son-

ce, kjer vsak kos zase natančno skrtajmo in stepemo, preden ga zopet shranimo.

Večina kmetijskih gospodinj pa ne ategne med poletnim časom stepati teh volnenih oblek vsak teden. V takem primeru se je pa treba poslužiti namesto snaženja kemičnih sredstev, ki zadržujejo in ovirajo molje v njih delovanju. Naprodaj je mnogo najrazličnejših stvari, od katerih sta posebno znani naftalin in kafr. Dober je tudi tarmol, ki je pa nekoliko dražji. Pomaga pa tudi univerzalno sredstvo zoper mrčes »fli-t«. Razen omenjenih snovi je znanih tudi nekaj domačih zelišč, katerih duh preganja molje. Seveda se vsa ta sredstva sčasom razdiše, ali izhlape, na kar ne smemo pozabiti.

Vsak kos obleke, ki smo ga določili za shranjenje preko poletja, je treba najprej kar najtemeljiteje in najnatančneje skrtati ter pri tem ne pozabiti nobenega šiva in gube. S tem odstranimo zalego, ako je že na oblekah. Potem pa šele poskrbimo, da molji ne morejo blizu. Tudi dosednji način zavijanja volnenih izdelkov v platno ali papir (papirnate vrečice) ima uspeh, ako pazimo, da so vsi kosi obleke zanesljivo brez zalege in da so vrečice tako neprodušno zaprte, da ne moreta niti metulji niti gosjenica skozi kakšno zarezo ali špranjo do obleke.

Tudi omare ali zaboje, kamor spravljamo zalogo zimske obleke, je dobro napršiti s flitom ali vsaj izmiti s petrolejem. Najvažnejše v boju proti temu škodljivcu pa je geslo: »Pridno snaži obleko in stanovanje!« S. H.

Ako imajo teleta drisko, vzemi debelo železo n. pr. od likala, je dobro osnaži, potem pa segrej, da je žareče. Medtem pripravi mleko, katero hočeš dati teletu. V to mleko vrzi žareče železo. Čez nekaj minut potegni železo iz mleka. Ko se mleko zadosti ohladi, je daj teletu piti. Ako ni bolezen huda, zadostuje, da daš piti teletu dvakrat tako mleko. Ako je pa bolezen zelo huda, moraš pa tako ravnati dva do tri dni.

KUHINJA

Orehovo žganje. Za orehovec rabim 40 zelenih in na koščke zrezanih orehov, nekaj nageljevih klinčkov, skorjo cimeta, nekaj muškatovega oreščka, stolčnega gvirca, naribanega muškatovega oreščka, 4 dkg rabarbare in $\frac{1}{4}$ kg kandis sladkorja. Nato nalijem 2 l finega špirta. Steklenico zamašim in dedem za 3 tedne na sonce. Po treh tednih kuhanja na soncu precedim tekočino. Tekočini pridenem pol kg sladkorja, skuhanega v pol litru vode. To denem še 14 dni na sonce, da se očisti. Po tem času še precedim, denem v steklenico, dobro zamašim in spravim na hladen, suh prostor. Orehovec je izvrstno zdravilo za želodčni krč in pa druge želodčne in črevesne bolečine.

Kompot iz zelenih orehov. Za kompot morajo biti orehi še mehki, to se pravi, sredina še ne sme biti trda. Te orehe nabodem z buciko, nalijem z vodo. Namakam jih štirinajst dni. Vodo preminjam vsaki dan. Z namakanjem se izgubi grenak, neprijeten okus. Nato jih prekuham v slani vodi. Čez noč jih polijem z mrzlo vodo. Drugi dan jih odcedim. Za pol kg orehov rabim pol kg sladkorja, skuhanega v pol litru vode. Še vročega polijem po orehih. To kuhanje ponavljam še petkrat s tem razločkom, da tekočino zlivam ohlajeno po orehih. Šesti dan prevrem orehe v sladkorni vodi. V čedno krpico vložim par zrn popra, nekaj nageljevih žebic in košček cimeta. Krpico zavežem in prekuham z orehi. Ko so orehi ohlajeni, jih denem v kozarce, zavežem z dvakratnim pergament papirjem, povrhu še s čedno krpico ter spravim na suhem prostoru.

Orehove igle. Za igle se napravi ravnotako testo, kot za rezine. Razloček je le ta, da se testo zlije za prst na debelo na pekačo. Spečeno in shlajeno se razreže na podolgate kose.

Orehove rezine. Štirinajst dkg sladkorja mešam s štirimi rumenjaki, pridenem štirinajst dkg drobno zrezanih orehov, iz treh beljakov sneg ter tri in

pol dkg drobtin. Narahlo zmešam in denem v podolgasto in pomazano obliko in spečem v srednjevroči pečici. Shlajeno zrežem na prsi debele režine.

Naši gostje — kako jim strežemo

Našim gospodinjam je namenjena knjiga: Naši gostje — kako jim strežemo, ki jo je spisala S. M. Kump, učiteljica gospodinske šole, ima 63 strani in 66 slik ter stane vezana 45 Din. — Založila Jugoslovanska knjigarna v Ljubljani. To je po vojni prva slovenska knjiga, ki bo izpolnila veliko vrzel v gospodinski literaturi vsake gospodinje, t. j. o strežbi (serviranju) pri mizi in predpripravah za

razne pojedine — banketih, čajankah ali v domačem krogu med prijatelji in znanci. Knjiga je razdeljena v dva dela: a) splošni in b) posebni. V splošnem delu obravnava pisateljica vse, kar je treba vedeti o obednici, mizi, namiznem perilu, posodi, priboru, stekleni posodi, krašenju miz. Poleg tega pa še nekaj prav dragocenih nasvetov kuharicam glede priprave jedil. V posebnem delu pa obravnava poglavja o pogrinjnanju miz, strežba pri zajtrku, mali južini (malici), obedu (kosilu), popoldanski južini, večerji, routu. Posebej obravnava še strežbo pri mizi sploh in o razvrstitvi prostorov pri mizi. Knjigo toplo priporočamo tudi kuharicam, gospodinskim pomočnicam, bivšim učenkam gospodinskih šol in tečajev ter natakaricam in natakarjem.

GOSPODARSKE VESTI

ŽIVINA

g Mariborski živinski sejem 10. t. m. Prigon je znašal 17 konj, 15 bikov 166 volov, 346 krav in 13 telet, skupno 557 glav. Kupčija je bila živahna in je bilo prodanih 359 kosov, od teh 1 za izvoz v Avstrijo. — Povprečne cene za 1 kg žive teže so bile sledeče: debeli voli 3.50 do 3.75 Din, poldebili 2—2.75 Din, vprežni 2—3.50 Din, biki za klanje 3—3.50 Din, klavne krave debele 2.50—3.50 Din, plemenske krave 2—2.50 Din, krave za klobasarje 1.50—2 Din, molzne in breje krave 2.50—3 Din, mlada živina 2.50 do 4 Din, teleta 4—4.50 Din.

g Dunajski živinski sejm. Zadnji sejem je beležil 882 volov, 425 bikov in 426 krav, skupno 1733 glav. Iz Avstrije 1238, iz inozemstva 495. Cene v šilingih za 1 kg žive teže: (1 šiling je 9.15 Din) voli 0.82—1.22, biki 0.76—0.98, krave 0.80—1, klavna živina 0.58—0.75. Voli in dobre krave so pocenile za 2—3 groše pri kg, enako tudi klavna živina. — Na prašičji sejem je bilo pripeljanih 9713 pršutarjev in 3987 špeharjev, skupno 13.700 glav: iz Avstrije 7578, iz inozemstva 6122. Cene v šilingih za 1 kg žive teže: špeharii I. 1.16—1.19, stari

špeharii 1—1.12, kmetski prašiči 1.14 do 1.22, pršutarji 1.08—1.26. Sejem je bil živahen.

g Mariborski prašičji sejem 13. t. m. Dovoz prašičev na ta sejem je bil bolj skromen; samo 156 glav so pripeljali, od katerih so odprodali 114. Znak, da je bila kupčija živahna. Cene so ostale neizpremenjene. Pujske so prodajali: 5—6 tednov stare po 90—100 Din, 7—9 tednov 120—150 Din, 3—4 mesece 250 do 300 Din, 5—7 mesecev 320 do 380 Din, 8—10 mesecev 400—450 Din. 1 leto stare 500—550 Din. Za 1 kg žive teže so plačevali po 5—6 Din, mrtve teže 8.50 do 10 Din kg.

g Izvoz živine in proizvodov v Nemčijo. Kakor znano, smo sklenili trgovinsko pogodbo z Nemčijo, ki nudi našemu kmetijstvu nekoliko ugodnosti tudi glede izvoza živine in proizvodov. Tako je sedaj trgovinski minister izdal naredbo in pravilnik glede izvoza masti, nadalje konj in zaklane perutnine v Nemčijo. Uvoz v to državo je dovoljen le za mast določene kakovosti, ki ne sme imeti več kot 0.3% vode, 0.2 živalskih tkiv in 1.5% kisline. Konji se smejo uvažati samo oni čistokrvne jugoslovanske ardenske pasme, takozvani »Murinsulani«. Za-

klana perutnina se sme izvažati v Nemčijo samo po predpisih, ki veljajo za izvoz v Avstrijo.

CENE

g Porast cen v maju in juniju. Oddelek za gospodarska proučevanja Narodne banke je objavil indeks cen za maj in junij, iz katerega je razviden porast cen nekaterih proizvodov. Če primerjamo te cene z onimi junija 1933 l., dobimo naslednjo sliko:

	jun. 1933	maj 1934	jun. 1934
rastlin. proizv.	61.1	56.5	64.8
živina in proizv.	57.8	55.2	54.4
rudninski proizv.	75.1	83.3	83.0
industrij. proizv.	72.0	69.6	68.5
skupni indeks	66.1	64.1	65.6
izvoz. predmeti	58.7	59.0	60.5
uvozni predmeti	75.3	71.5	70.7

Splošni indeks se je dvignil v juniju na letošnje najvišje stopnjo. Ta dvig je predvsem v zvezi z naraščanjem cen koruze, suhih sliv in sene, torej v skupini rastlinskih proizvodov. V tej skupini so narasle tudi še cene pšenice in ovs, do čim so cene fižola in konopelj padle. V skupini živina in proizvodi so padle v juniju cene težkih prašičev slanine, volov, zaklane perutnine in jajc, podražila se je mast in kože.

g Svetovna letina pšenice. Mednarodni statistični urad v Rimu javlja, da bo letos Evropa pridelala le 400 milj. stotov pšenice, torej za 7 milj. manj od lani. Ameriške Združene države pa bodo imele najslabšo letino zadnjih 30 let. Žetev je vrgla samo 480 milj. bušlov (1 bušel 27.5 kg) namesto pred mesecem dni pričakovanih 700 milj. Zato so cene na čikaški borzi v zadnjih dneh zelo poskočile. Amerika bo letos morala uvažati pšenico, ker pridelek skupaj z lanskim preostankom ne bo zadostoval za prehrano prebivalstva.

g Žitni trg. Mlačva v Vojvodini je v polnem teku, zato se žitna kupčija še ni mogla razviti. Ponudb je sicer veliko, zanimanja pa malo, ker čakajo kupci na sklepe belgrajske konference. Na tej se namreč posvetujejo žitni izvozniki, Priv. izvozna družba in zastopniki vlade glede bodočnosti izvoza žita. Po dosedanjih vesteh izgleda, da bo izvoz pšenice po-

stal prost in da ga ne bo več izvrševala Priv. izvozna družba ampak vsi izvozniki. Druga novost, ki jo nameravajo vpeljati, je premija 20 Din za vsakih 100 kilogramov izvožene pšenice. Naravno da vlada vsled pričakovanja sklepov v kupčiji mrtvilo. — V Vojvodini plačujejo novo pšenico po naslednjih cenah: sremska in somborska 107.50—110 Din za 100 kg, gornjebaška 110—112 Din, stara prekmurska 122.50—125 Din. V Brčkem plačujejo trgovci kmetom novo pšenico po 90—95 Din, kar je izredno nizka cena. Moka je nekoliko popustila in stane 185 do 195 Din po kakovosti. Otrobi 100 Din, ječmen 85—90 Din. — Koruza je trdna, ker se izvaž, v Češkoslovaško in stane 105—107.50 Din.

Razno

g Kmetijski mlini niso več obrtni. Na podlagi odredbe odstavka 2, § 23 obrtnega zakona je predpisal minister za trgovino in industrijo uredbo, s katero se vodni mlini izločijo iz mlinarske obrti po točki 61, odstavek 1 § 23 obrtnega zakona. Ta uredba je stopila v veljavo 11. julija t. l. — S tem je popravljena krivica, ki se je zgodila našim kmetiskim mlinom s tem, da so še tako majhne vodne mline, ki obratujejo le po nekaj mesecev v letu, uvrstili med mlinsko obrt in jim tako naprtli neprimerno visoke davke.

g Stanje hmelja. Glasom poročila Hmeljarskega društva se vsled ugodnega vremena zadnjih dni hmelj dovolj razvija. Vzlic temu se pa dosedanja cenitev bodoče letine ne bo bistveno izpremenila, kajti stanje je neizpremenjeno in letina bo le pičlo. Vsled predčasnega razvoja hmeljske rastline so nekateri hmeljarji že pričeli s pobiranjem, ki se bo zavleklo do glavnega obiranja. Društvo svari hmeljarje pred preranim obiranjem hmelja, ker bi jim to bilo v škodo. Prezgodaj obrani hmelj je prelahak in slabe kakovosti. — Lastniki lanskih ostankov zahtevajo zvišane cene, zato ne pride do zaključkov. Na Češkem so cene 65—73 Din, v Nemčiji 60—74 Din za kg.

Ako hočeš spoznati moč ženske, molči in poslušaj.

PRAVNI NASVETI

Odvračanje ljudi od nakupovanja. I. B. J. Imate branjerijo na razpotju. Doslej ste prodajali precej kruha in navadne salame zlasti delavcem. V zadnjem času ste opazili, daimate več toliko odjemalcev. Vprašali ste enega izostalega odjemalca, zakaj ga ni več k Vam, pa Vam je odvrnil, da mu je N. rekkel, da imate nalezljivo bolezen in da se lahko tudi kdo po prodanih predmetih okuži. — Pravico imate, da tekom 3 mesecev tožite N. radi odvračanja kupcev z izmišljenimi navedbami in bo zato obsojen z zaporom do enega leta. Lahko že s kazensko tožbo zahtevate primerno odškodnino, ki jo Vam bo sodišče, če jo bodo potrdile priče — tudi prisodilo.

Naložen denar v poštni hranilnici. F. S. J. Pred 6 leti ste poslali v Belgrad hranilno knjižico dunajske poštne hranilnice pa niste do danes prejeli še nobenega izplačila. Vprašate, kaj je z izplačili? — Niste vi edini, ki čaka na ta izplačila. Ne kaže drugače, kot da čakate še nadalje in upajte, da se bo enkrat tudi ta zaveza uredila. Kdaj, pa ne moremo prerokovati.

Odplačilo zaščitenege dolga. I. Z. V. Pred letom 1931 ste napravili pri nekem poselniku dolg v znesku 10.000 Din in ste plačevali 7% obresti. Na račun tega dolga ste sedaj vrnili 3500 Din in menite, da se vam mora to plačilo vračunati kot odplačilo zneska 4269 Din, zato, ker ste več plačali naenkrat, kakor pa znašajo po uredbi določeni obroki. Vprašate, če je vaš račun točen in če ste za to po vesti opravičeni. — Vaš račun ni točen. Če bi bil točen, potem bi po vašem, s takojšnjim plačilom zneska 8800 Din bil poravnani dolg od 10.000 Din. Po uredbi o zaščiti kmeta mora se zaščiteni dolg povrniti v 12 letnih obrokih, točno določenih v uredbi, ki zapadejo vsako leto začeti s 15. novembrom 1934. Poleg cele glavnice so v teh obrokih zaračunane tudi obresti, in sicer za privatne upnike 3,54%, za denarne zavode pa 6,02%. Če bi zaščiten dolжник vrnil dolg prej, kot je določeno v uredbi, imla pravico, da za vsako skrajšano leto ostane nek dolg v smislu uredb o zaščiti (to je z obrestmi vred) zmanjša za 2%. S predčasnim plačilom se torej zmanjšajo le obresti, docim se glavnica ne zmanjša.

Bodoči mehaniker. P. V. Star ste 17 let, osnovno šolo ste dovršili s prav dobrim uspehom in vprašate, če lahko postanete mehaniker. — Da. Poiskati si morate dobrega mojstra, kjer se boste učili mehanikstva, tako se mora pač vsaka obrt izučiti.

Ogoljufana. Imela ste razmerje z moškim, ki vam je zagotavljal, da je vdovec in da vas bo poročil. Ko ste dobili otroka, ste zvedeli, da je vaš ženin poročen, da ima ženo v nekem zavetišču. Pri sodišču se je zavezal plačevati za vašega otroka in tudi

redno plačuje. Sedaj se vas je naveličal, vzel drugo gospodinjino in vi se bojite, kaj bo s preživljalno za otroka, ker ste zvedeli, da bo zavetišče zahtevalo oskrbovalnino za ženo od moža, čeprav doslej mož ničesar ni plačeval za ženo. Vprašate, katera terjatev bo imela prednost. — Po postavi veže zakonskega moža ista dolžnost, da oskrbuje ženo, kakor nezakonskega očeta, da plača oskrbovalnino za otroka. V slučaju spora bo pač sodišče premoženjskim razmeram moža oziroma očeta primerno, upoštevajoč dejanske potrebe oskrbovancev, določilo preživljalno. — Za sebe sedaj, po preteklih 3 letih, odkar ste zvedeli, da je vaš vdovec zakonski mož, ne morete več zahtevati nobene odškodnine radi goljufivo obljubljene ženitbe. Da bi pač dekleta ne bila tako lahko-verna!

Skrbi moža — radi posestva žene. K. P. Imate ženo posestnico, ki vam je obljubila, da boste po njeni smrti vse vi podedovali. Otrokimate, žena ima dve sestri, starši so umrli. Ker žena govori, da ne boste njen dedič, ste se hoteli ločiti, ker nečete biti brezplačen hlapec na posestvu žene. S posredovanjem župnika ste se z ženo izmirili, ker vam je vprico župnika izjavila, da boste njen dedič. Vprašate, ali je ta izjava zadostna v slučaju, če bi žena umrla, da postanete dedič — Če hočete, da boste zanesljivi dedič po ženini smrti, morate z ženo skleniti dedno pogodbo. Da je taka pogodba veljavna, mora biti sklenjena pri notarju. — Če se zanesete na ženo, da ne bo besede snedla, pa zadostuje, da žena napiše oporoko in vas imenuje za dediča; če pa je žena nepismena, lahko tudi kdo drugi za ženo napiše oporoko, ki jo morajo podpisati tri priče, vendar vi kod bodoči dedič ne morete biti prič pri tej oporoki.

Izterljivi kmečki dolgovi. J. S. O. V vaši trgovini je neki posestnik kupoval v letih 1931 in 1932 razno blago za sebe in svojo družino. Terjali sta ga na plačilo, vendar pravi, da noče plačati, ker je kot kmet zaščiten, ki je to res? — Stari kmečki dolgovi so zaščiteni. — Če pa je dolg nastal po 20. oktobru 1931 radi nabave življenjskih potrebščin, a ni večji od 500 (pet sto) Din, potem tak dolg ni zaščiten in se ga lahko izterja. Ravno tako se lahko izterjajo dolgovi, ki so nastali po 20. aprilu 1932, neglede na njihovo višino. — Dolgovi vžitkariev so zaščiteni, če so te dolgove napravili vžitkarji kot kmetje, ali pa, če se vžitkar izkaže, da se ga mora še vedno smatrati po uredbi o zaščiti poljedelcev za kmeta, drugače pa ne.

Po zdravnikovem odhodu. — On: Zdravnik mi je naročil, naj pazim, da bom živel kolikor mogoče v miru. — Ona: Pa si mu pokazal svoj jezik? — On: Ne, pač pa sem mu pravil o tvojem.