

Gospodar in gospođinja

LETO 1934

3. OKTOBRA

STEV. 40

Sedajle apna v zemljo

Kakor kmetovalec, tako mora vedeti tudi vrtnar, da primanjkuje zemlji *širih redivnih snovi*, ki jih moramo z gnojem dodajati, ako hočemo, da ostane zemlja rodovitna. Razen dušika, kalija in fosforne kisline manjka v mnogih zemljah tudi *apna*. Zlasti se to pomanjkanje čuti na vrtovih, kjer se obilo gnoji s hlevskim gnojem. Tudi ondi, kjer je bila zemlja zadostno založena z apnom, ga sčasoma jame primanjkovati. Mnogo ga porabijo rastline, mnogo pa ga tudi izpere deževnica v globino, kjer je za rastline izgubljeno.

Apno ima bolj mnogostransko nalogo v zemlji nego druge snovi, ki služijo rastlinam le zgolj v hrano. Apno je sicer tudi rastlinsko hranivo, toda poleg tega ima še važno nalogo, da pripravi zemljo v tisti najugodnejši stan, ki je potreben, da rastline dobro uspevajo. Gosta, zaprta, mrzla, skisana, mrtva zemlja je za razvoj rastlinstva, zlasti še vrtnega rastlinstva, skrajno neugodna. Z apnom pa odpomoremo vsem tem neprilikam.

Apno zemljo rahlja in drobi. Najdrobnejše med seboj trdno zvezane zemeljske delce družijo v grudice, med katerimi nastanejo praznine za zrak. — Iz neugodnega zrnatega zloga nastane ugoden grudičasti zlog. V zemljo, ki ima grudičasti zlog, prodira zrak in z njim toplota. Apno torej zemljo tudi *greje*.

Apno je važen *posredovalec med rastlinami in redivnimi snovmi*, ker pomaga redivne snovi razkrajati, da jih rastlina lahko vživa. Dušičnate spojine se s pomočjo apna pretvarjajo, isto velja za kalij in za fosforno kislino.

Apno odpravlja škodljive kisline v zemlji. Ze od narave in pa zaradi raz-

nih zunanjih vplivov nagiba zemlja rada na kisloto, kar posebno slabo upliva na vrtno rastline. Z apnom preprečimo kisanje in kisloto zemljo razkislamo.

Apno poživlja in pospešuje razvoj bakterijev v zemlji. Brez apna ni nika kega življenja. Tudi najmanjša živa bitja v zemlji ga potrebujejo za hrano. Rodovitnost kake zemlje je še prav posebno odvisna od zemeljskih bakterijev. Čim bolj ugodna so tla za njih razvoj, tem rodovitnejša je zemlja.

Apno je končno tudi *važna hranilna snov za rastline*. Ono pomaga ustvarjati in utrjevati njeno staničevje, iz katerega so sestavljene. V vsaki rastlinski stanici je apno in vsaka stanica brez-pogojno odmrje, če ji odtegnemo apno.

Za žuželke, ki živijo v zemlji, je apno dobro razkuževalno sredstvo, ker zaradi svoje jedkosti zamori njih zalego. Uniči pa tudi kali rastlinskih zajedavcev.

Za gnojenje vrtno zemlje uporabljamo *živo ali žgano apno*, ki je toliko ugašeno, da razpade v prah. Tako apno je posebno ugodno gnojilo za težke ilovnate in mokre zemlje. Za lahke, peščenaste zemlje je dober tudi *zmlet apnenec* ali cestni prah.

Pri gnojenju z apnom je pomniti tale pravila:

1. Vrtno zemljo gnojimo z apnom *vsaj vsako tretje leto*. Na 1 ar = 100 kvadr. metrov damo 15—20 kg živega apna, ali pa 25—30 kg zmletega apnenca. Cestnega praha damo lahko še več.

2. *Najugodnejši letni čas za gnojenje z apnom je jesen*. Manjše množine damo lahko tudi ob vsakem drugem letnem času. Vendar pa moramo s setvijo počakati vsaj 14 dni po apnanju

z živim apnom. Apno lahko mešamo s Thomasovo žlindro, kalijevimi solmi in z apnenim dušikom. Mešati ga pa ne smemo z nobenim gnojilom, ki ima v sebi *amonijak*, pa tudi ne s superfosfatom, ne s kostno moko in z nobenim mešanim gnojilom.

3. Apno moramo spravljati v zemljo *le ob suhem vremenu, ko je zemlja na površju suha*. Učinek apna je močno zavisen od tega, kako ga zmešamo z zemljo. Treba ga je *enostavno raztro-*

siti po zemljišču ter ga *plitvo podkopati*, da se čimbolje zmeša z zemljo. Če obilno gnojimo z apnom, ga lahko tudi podštihamo. S hlevskim gnojem in z apnom *obenem* nikdar ne smemo gnojiti. Najbolje se gnojenje obnese, ako gnojimo eno leto s hlevskim gnojem, drugo leto pa z apnom.

Thomasova žlindra in apneni dušik imata v sebi tudi apno. Toda ta količina je premajhna, da bi zadostovala, kjer je zemlja zelo potrebna apna. H.

Bodočnost kokoši-jajčarice

V prvem letu, ko začne kura nesti, izleže največ jajec potem pa vsako leto manj, tako, da je število jajec v tretjem letu za 40 do 50% manjše kakor v prvem letu. Prvo leto leženja se prične s tistim dnevom, ko znese puta prvo jajce, v obče pa računamo perutninsko leto od 1. novembra letos do 3. oktobra naslednjega leta.

Ako pustimo na strani zelo veliko ulogo, ki jo igra ta podedovanje in pa individualnost, zavisí rodovitnost kokoši od precejšnjega števila činiteljev. Taki činitelji so:

1. *Čas*, v katerem se je *puta izleglo*. Najbolj rodovite so kure, ki so bile izležene zgodaj, to je meseca februarja do aprila. Mnogo slabše so pozno — maja, junija, julija — izležene kokoši.

2. *Starost*. Če tudi ne velja za vse primere brez izjeme dejstvo, da nese kura največ v prvem letu (včasih je število jajec v drugem letu večje), vendar danes nobena praktična gospodinja ne drži kokoši dalje časa kakor 2 leti. Veliko število poizkusov je namreč dokazalo, da je kura rentabilna, da se torej izplača njena nega in prehrana samo 2 leti. V tem času dobra kokoš — samo o takih govorimo, kajti slabe je treba čim prej poslati na trg ali v kuhinjo — ne samo poplača krmo in trud, ki smo ga imeli z njo, ampak dà tudi večji ali manjši dobiček svoji gospodinjí. Zato pa spravite tretje leto vse kokoši te starosti z dvorišča, izvzemši samo primer, da bi bila kaka žival posebno plemenitega

izvora ali izredno dobra jajčarica. Tako kokoš bomo seveda zavoljo jajec za nasad pridržali še tretje, pa magari tudi četrto leto.

3. *Pasma*. Imamo sicer pasme, ki so vzgojene prav namenoma za dobre jajčarice, na pr. bele leghorn, vendar je pa mogoče z izbiranjem (selekcijo) in ustvarjanjem elitnih (izbranih) družin v vsaki pasmi doseči prav izvrstne nosiljke. Težje pasme kakor rodajlendke, plimetke, orpingtonke itd. so redoma slabše jajčarice kakor pa njihove tovarišice lahkíh pasem, ki se odlikujejo po svoji živahosti in gibčnosti.

4. *Velikost jajec*. Ta lastnost, da nese kura debela ali drobna jajca, je dedna lastnost. Če tehtajo prva jajca, recimo 53 gramov, dosežejo čez 4 do 5 tednov teža 54 do 55 gramov, na koncu prvega leta leženja teža 57 gramov, v drugem letu pa 60 gramov ali več.

5. *Kvočenje*. Četudi trdijo nekateri, da kvočenje, ki ovira kokoši blizu 2 mesecev v leženju, pri umni prehrani ne upliva vidno na celokupno število letnih jajec, je vendar popolnoma nedvomno, da bo dala kokoš, ki je kvočila in še vodila piščance, precej manj jajec na leto.

6. *Goljenje*. Najboljše jajčarice se golijo pozno in proces traja prav kratek čas. Dobra nosilja se goli koncem septembra ali v oktobru.

7. *Vpliv petelina*. Kokoši lahko ležejo jajca tudi brez petelina na dvorišču

ali v vasi, torej neoplojena jajca. Tega danes marsikaka gospodinja enostavno ne ve, zato toliko nepotrebnih petelinov po naših dvoriščih čez vse poletje in zimo. Petelin ne samo da nič ne vpliva na količino jajec, ampak je dokazano, da utegne z oplojevanjem jajca celo okužiti. Zato zahtevajo marsikje za uživanje neoplojena jajca! Petelin je pač potreben par pomladanskih mescev, da oplodi jajca za nasad, čez leto pa ne. Zato hrani marna gospodinja samo toliko petelinov, kolikor jih je nujno potrebno za ravno kar označeno svrhu. Neoplojena jajca se tudi hranijo dalje časa in so bolj gotovo zdrava.

8. *Kurnik*. Kurji stan (hlev) igra zelo važno ulogo pri pridobivanju jajec. V zimskem času ni niti misliti na obilno proizvajanje jajec, ako kure nimajo na razpolago zdravega, suhega, svetlega, prostornega in primerno toplega kurnika. In ravno ta zadeva je rak-rana našega perutninarstva! Najugodnejša toplota v kurniku pozimi je 8 do 15 stopinj, na vsak način pa mora biti temperatura nad ničlo.

9. *Letni čas*. Po vsem svetu neso kokoši najboljše v času, ko se zbujajo narava iz zimskega spanja in se prične zunaj rast — torej na spomlad. Potem se število jajec vedno zmanjšuje, dokler svojega minimuma (najnižje stopnje) v času hudega letnega časa: v jeseni in pozimi v pokrajinah z vročim podnebjem. Prehrana more v neki meri oblažiti upliv podnebjaja.

10. *Meteorološke (vremenske) izpremembe*. Prevelik hlad škoduje proizva-

janju jajec manj kakor pa prehuda vročina.

11. *Krmljenje*. Jasno je, da zadostno in pravilno krmljenje prav odločilno vpliva na večjo ali manjšo nosnost kur. Saj kokoš v bistvu ni nič drugega kakor stroj, četudi živ, ki pretvarja hrano iz rastlinstva in živalstva v jajca, meso in druge perutninarske proizvode. — Na nosnost slabo vpliva tako preobilna kakor tudi preslaba ali prepričala hrana: niti od debele, niti od mršave kure ne pričakuj številnih jajec!

12. *Sredstva za povečanje števila jajec*. Razni praški in dražila menda bolj pospešujejo čas izleženja, kakor pa kakovost jajec samih. Med temi sredstvi naj omenim: kuhinjsko sol, ki je potrebna živalskemu organizmu in ki napravi vso ostalo hrano okusnejšo, čebulo, razne fosfate, ki vplivajo ugodno na oplojevanje, konopljeno seme, ki je obenem dobra piča, pa tudi dražilno sredstvo.

13. *Rudninske snovi*. Dober upliv prahu od lesnega oglja je nedvomen, četudi še ne dovolj pojasnjen. Apno je potrebno za tvorjenje jajčne lupine, pokladamo ga ali v obliki prahu med drugo hrano ali kot drobno zrnje ali v obliki ugašenega apna.

14. *Umetno razsvetljevanje kurnika*. Umetno so začeli razsvetljevati kurnike iz enostavne želje in potrebe, da v zimskem času podaljšajo dan na 12 polnih ur. To pa zavoljo dejstva, da potrebuje zadostna prehrana kure, ki naj leže jajca, kolikor mogoče redno tudi po zimi, dnevne svetlobe v izmeri vsaj 12 ur.

Pg.

„Domoljub“ in čebelarstvo

Malo čuden naslov, kajne, češ, kaj ima neki »Domoljub« opraviti s čebelarstvom. Kdor tako misli, še vse premalo pozna »Domoljuba«, oziroma Domoljubove brave širimo lepe slovenske temelje.

Mogoče se še kdo spominja, kako je pred par leti, okrog Božiča, bilo po naših župniščih, društvenih domovih in drugod, nabitih živobarvnih plakatov, ki so

predstavljali pravi tip slovenskega kmetiča-čebelarja, z »Domoljubom« v roki pred čebelnjakom. To je bil pač preprost novoletni pozdrav Domoljubovim bravcem. Toda takih prizorov, da naš kmet zelo rad bere »Domoljuba« pri čebelnjaku, seveda ob nedeljah, vidiš lahko na stotine po deželi.

Prav iz srca sem pozdravil članka čebelarske vsebine, objavljena v Domo-

V KRALJESTVU GOSPODINJE

Nevarnosti pri uporabi elektrike

Tekom počitnic sem imela priliko videti, da na kmetih že zelo veliko uporabljajo elektriko, pa ne samo za razsvetljavo, temveč tudi za likanje in kurjavo v gospodinjstvu. Na deželi je namreč elektrika cenejša kakor v mestu, zato je hvalevredno, da izrabljamo to silo, kjerkoli imamo priliko. Koliko si pomaga gospodinja samo z električnim likalnikom, ki sem ga videla že v precej kmetijskih gospodinjstvih.

Električna luč je gotovo najbolj praktična, pa tudi drugi električni gospodinjstvi pripomočki presegajo vse druge dosedaj znane. Vendar pa pri upoštevanju vseh prednosti elektrike ne smemo pozabiti, da vendar opravek z elektriko ni popolnoma brez nevarnosti, posebno, če ne vemo pravil, po katerih se moramo ravnati, da se nam ne pripeti nesreča, kateri je bila dostikrat vzrok samo nepoučenost o tem predmetu.

Res je sicer, da je tu nevarnost mnogo manjša kakor pa pri ravnanju s petrolejem ali plinom, vendar je precej paznje potreba tudi pri opravi z elektriko.

V prvi vrsti je treba paziti, da so vse električne naprave *dobre in v redu*. Površnost v teh stvarih je bila že dostikrat vzrok hudim nesrečam. Če smo opazili, da je pri električni napeljavi kaj pokvarjenega, dajmo te stvari čimprej popraviti strokovnjaku, t. j. osebi, ki to delo razume. Dostikrat se pokvari to ali ono tudi z nepazljivim ravnanjem. Kadar hočemo tok prekiniti, ne primimo in ne potegnimo *nikoli za vrstico*, ampak vedno za vtikalo. Porcelanasto vtikalo naj ne pada nikdar na tla. Vedno ga položimo na mizo ali kak drug varen prostor. Uporabljajmo le dobre vrvice in ne pustimo, da se nam zavijajo; na takih mestih se potem žica prelomi in tok je prekinjen. Vrvico od

električnih likalnikov, kuhalnikov, ki je več časa ne rabimo, shranjujmo lepo obešeno ali pa pazljivo navito na kako trdno ogrodje.

Če se je električno stikalo pokvarilo, ga dajmo nemudoma popraviti strokovnjaku. Že majhne poškodbe imajo lahko za posledico smrtno nesrečo. Ne prijemajmo stikal nikoli z mokrimi rokami. (Za kopalnico in stranišče je boljše, da je stikalo zunaj.) To tudi ni noben obešalnik; ponekod je namreč navada, da nanj obešajo obleko itd., kar je zelo graje vredno. Pripravna so stikala, ki jih lahko obrnemo s komolcem, če slučajno nimamo proste nobene roke. Brišemo jih vse samo s *suho krpo*. Isto velja tudi za snazanje drugih električnih naprav. Mokre krpe so lahko nevarne.

Pri uporabi električnega likalnika pazimo na to, da je napeljava v redu, vrvica v nepokvarjenem stanju, ter, da ga ne segrejemo preveč. Dobe se že likalniki, ki sami prekinejo nadaljnje segrevanje, če se je prekročila določena višina toplote. Ker pa ti likalniki niso še splošno v rabi, je paziti pri starejših tipih, da ne puščamo vročega likalnika na tkanini (na likalni mizi), če moramo med likanjem s prestora. Likalnik odložimo na podstavek ter prekinemo tok, če mislimo izostati delj časa. — Neka gospodinja, ki je pustila vključen likalnik na likalni mizi in se potem prepozno vrnila, je povzročila s svojo nepazljivostjo požar v hiši. Od vročega likalnika se je vnel najprvo prt na mizi, nato miza itd. Zgodilo se je tudi, da je gospodinja likala z nekoliko pokvarjenim likalnikom, bosa na pravkar poribanih mokrih tleh in se pri tem smrtno ponesrečila z električnim tokom. Istotako je paziti pri uporabi električnih kuhalnikov. Vedno je treba *najprvo napolniti posodo s vodo*, potem šele vključiti tok; po končanem kuhanju pa najprvo prekiniti tok, potem šele izprazniti kuhalnik. Če pa pustimo, da se nam *seževa suha posoda* (prazna), se ta takoj

preveč segreje in pregori in naprava je pokvarjena. Pokvarjen kuhalnik pa je prav tako nevaren kakor likalnik. Ne umivajmo teh posod nikoli v skledi vode, temveč umijemo na mizi notranjost posode, zunanje strani pa samo mokro in suho obrišemo do čistega.

Ne napeljujmo za razne premakljive svetilke in podobno električnih žic sami. Take začasne oziroma nepravilne napeljave so lahko nevarne. Kupujmo tudi samo dobre, pravilno napravljene svetilke. Prav posebno pa je graje vredno popravljanje in krpanje pokvarjenih varovalk. Ne nadomeščajmo jih z žico ali žebli, temveč kupimo le nove, pravilno umerjene varovalke. Š. H.

KUHINJA

Riževi cmoki za v juho. Najprej oprazim dve pesti riža na žlici razbeljenega surovega masla ali masti. Oprazenemu prilijem tri osminke litra juhe ali kroga. To kuham četrť ure. Ohlajenemu rižu pridenem drobno zrezan zelen peteršilj, malo čebule, ščep popra, primerno soli, pest drobtin, pest sesekljanega kuhane- ga ali pečenega mesa, eno debelo jajce in žlico moke. To vse dobro premešam ter napravim z roko cmoke. Cmoke napravim tako, da v zmoceni dlani zaokrožim testo. Zakuham cmoke v vreli juhi. Kuham jih deset do dvanajst minut.

Svinjske zarebrnice v paradižnikovih omaki. Posamezno zarebrnico operem, malo potolčem, osolim in po eni strani potrese s moko. Pražim jih v kozici na masti. Za duh pridenem nekaj koščkov čebule. Kose polagam v ponev tako, da je z moko potresena stran zgoraj. Ko so zarebrnice na eni strani pečene, jih obrnem in še na drugi strani opečem. Ko so zarebrnice na obeh straneh opečene, jim odlijem nekoliko masti. Na ostalo mast vlijem osminko litra juhe ali kroga in polno žlico pretlačenih paradižnikov. V tej polivki pražim meso še kakih deset minut. Nazadnje pridenem še žlico kisle smetane in jed je gotova. Zarebrnice zložim na krožnik, polijem z omako in obložim s praženim rižem, z makaro-

ni, s krompirjevim pirejem ali z različnimi žličniki ali s cmoki.

Dober šartelj. V skledi mešam 10 dkg surovega masla, tri rumenjake, 6 dkg sladkorja, malo drobno zrezanih limonin- nih lupinic in malo vanilije. Ko je to prav dobro zmešano, prilivam počasi tri osminke litra toplega mleka. V to vmešam pol kile lepe moke, osolim, primešam shajan kvasček, ki sem ga napravila iz štirih žlic toplega mleka in žličice sladkorja. Testo prav dobro stepem. Med stepanjem primešam 8 dkg rozin. Lončeno kozo dobro namažem z mastjo ali maslom. Testa naj bo v kozi le do polovice posode. Posodo pokrijem, postavim na toplo, da vzide, nakar spečem v pečici. Pečem dobro uro. Pri peki različnih močnatih jedi je treba vedeti to-le: Začetkoma ne sme biti pečica pre- huda. Ko postavim kozo vanjo, obrnem obe zaklopki tako, da je njih odprtina zgoraj. To pustim odprto osem do deset minut. S tem ravnanjem ima zrak dostop do peciva, ki se zaradi tega še dvigne. Potem zaprem zaklopke in pustim ves čas zaprte. Pečice ne odpiram prej, kot po polurnem pečenju. Da se vročina v pečici ojači, priložim še par polen. Ko je šartelj pečen, ga še enkrat spečem s sladkorjem.

Kadar jeste črvido sadje

Ni dovolj, da izrežete črvojedino, »črva« (pravilno: zavijačevo gosenico) pa samo brnete na tla, ali jo pustite živo v obrezkih. S takim ravnanjem pospešujete črvidost že za drugo leto. Ne mislite, da bo »črv« v smeteh ali v obrezkih kar sam od sebe poginil. O kaj še! Le opazujte ga, kako jadrno se bo skopal iz kakršnekoli neprijetne okolice in jo urnih krač ubral do bližnje stene, kjer si bo poiskal v kaki razpoki blizu okna udoben kotiček za zimo. Ondi se razprede v pajčevinast mešiček in preživi zimo. Najhujši mraz mu ne pride do ži- vega. Maja meseca se v svojem skrivališču zabubi in čez par tednov prodere budo zavijač metuljček - ponočnjak, ki

junija meseca zatega jajceca na mlade plodove po jablanah in hruškah. Vsak »črv« torej, ki ga v jeseni pustimo pri življenju, se bo drugo pomlad preobrazil v metuljčka, ki bo že v prvem rodu pokvaril 30—50 plodov. Če pa se razvije celo drugi zarod, bo uničenih lahko $30 \times 30 = 900$ plodov. Iz povedanega je jasno razvidno, kako važno je, da vsake-

ga »črva«, ki ga naletimo v črvivem sadju, brep usmiljenja pohodimo ali kako drugače pokončamo. Važno in potrebno je, da se o življenju in razvoju zavijača temeljito pouče že otroci v šoli, da ne bodo mislili, kot dandanes še marsikdo med odraslimi, da se »črv« v jabolku ali v hruški kar sam od sebe »zaredi«. H.

GOSPODARSKE VESTI

ŽIVINA

Zagrebaški živinski sejem v pretečenem tednu. Dogen je znašal 10 bikov, 113 volov, 311 krav, 10 juncev, 11 junic, 73 telet, 355 konj in žrebet, 2 kozi, 514 prašičev in 502 pujska. Cene za 1 kg žive teže so bile: biki 3—4 Din, krave 2.60—3.25 Din, krave za klobase 2—2.1. Din, junice za klanje 3—4 Din, voli 1. vrste 4.50—5 Din, II. vrste 3.75 Din, bosanski voli 2.75—3 Din, junci 3 Din, živa teleta 5.50—7 Din, zaklana teleta 8.50 do 9 Din, pitani prašiči 8—8.75 Din, nepitani prašiči 6—6.50 Din, prašički do 1 leta 10.75—11 Din, koze 6.50—7.50 Din, konji za klanje 1.25—1.50 Din. Junice za rejo so bile po 700—850 Din glava. Par lahkkih konj je stalo 4000—5000 Din, par srednjih pet do šest tisoč Din, par težkih pa šest do sedem tisoč Din. Žrebeta so bila po 1200—1500 Din, težka tudi po 2000 Din glava.

CENE

Ljubljanska blagovna borza. Blago v vagonskih pošiljakih, postavljeno na vsako slovensko postajo, plačljivo v 30 dneh, so nudili po naslednjih cenah: pšenica bačka 79-80 kg, zdrava, suha, rešetana, mlevska voznina 162.50—165 Din za 100 kilogramov; bačka pšenica 80 kg, 1% primesi, zdrava, suha, rešetana, mlevska voznina 165—167.50 Din za 100 kg; koruza suha, stara, sposobna za mletev, navadna voznina 150—152.50 Din, umetno sušena letošnja 122.50—125 Din za 100 kilogramov; moka bačka, nularica 260 do 265 Din, banatska, nularica 265—270 Din za 100 kg

Somborska blagovna borza 28. sept.: Pšenica bačka okol. Sombora 109—112 Din, gornja bačka 112—115 Din, slavonska 110—113 Din, gor. banatska 112 do 115 Din za 100 kg. Rž bačka 107.50—110 Din za 100 kg. Ječmen bački in sremski 63-64 kg 108—110 Din, sremski jari 67-68 kilogramov 120—125 Din, baranjski jari 67-68 kg 122.50—127.50 Din za 100 kg. Koruza bačka železnica prompt. 84—86 Din, bačka ladja kanal 85—87 Din, bačka ladja Donava in Tisa 86—88 Din. Bačka in sremska sušena 73—75 Din, bačka in sremska sušena za oktober 71—73 Din, bačka in sremska sušena za oktober 76—78 Din za 100 kg.

NJUHANJE V PARLAMENTU

Malokomu je znano, da je v angleškem parlamentu pred vsakim zasedanjem pripravljena škatljica njuhalnega tobaka za poslance. Tobak se kupuje iz obresti kapitala, ki ga je vložil v ta namen pred sto leti neki poslanec, ki je bil pozabil svojo dozo s tobakom doma. Zato naj bo vselej v parlamentu pripravljen tobak za one poslance, ki bi ga pozabili doma.

932 KRAT JE DAL KRI

V Parizu obstoji organizacija, katere člani so pripravljani vsak čas priti v bolnišnico in dati kri temu ali onemu bolniku, seve proti gotovi odškodnini. Organizacija šteje tisoč članov. Obstoji iz dijakov, delavcev, trgovskih pomočnikov in drugih. Med temi je Gabriel Lechien, ki je dal v teku desetih let že 932 krat kri. Navadno da naenkrat po 300 gramov krvi, včasih pa tudi en liter. V vsem je dal ta človek 320 litrov krvi za bolnike. To mogoče si lahko predstavljamo, če pomislimo, da vsebuje človeško telo le pet do šest litrov krvi. Kljub temu je Lechien popolnoma zdrav in pravi, da zanj ni ničesar lepšega na svetu, kot če more dati kri za svojega bližnjega in mu s tem rešiti življenje.

ljubovem gospodarju št. 27. in 31., zlasti me je zanimal članek v št. 27. »Zakaj čebelarstvo na kmetih nazaduje«, dalje, da bo »Domoljub« sem in tja spregovoril tudi o čebelarstvu in dal kmečkim ljudem nekaj koristnih smernic, kako ukreniti, da se čebelarstvo — pesem kmetijstva — povrne v novi obliki na naše kmetije.

Vzroki, ki jih podaja pisec v omenjenem članku, zakaj da nazaduje čebelarstvo po naših kmetijah, so resnični. Da bi pa bilo neznanje o čebeloreji glavni vzrok propadanja čebelarstva, je pa vendarle dvomljivo. Le pogledjmo.

Naša kmečka mladina — naš up, je vsekakor živa tam, kjer je najmanj potreba. Le pojdi ob nedeljah popoldne skozi naše vasi, pa boš videl, da ni skoro nikjer najti kakšnega fanta. Morebiti so pa pri popoldanski službi božji? Tudi tu jih ni videti, saj je skoraj prazna cerkev. Pogledj pa po naših cestah, boš pa videl cele trume kmečkih fantov, prašnih, dirjajočih na kolesih od vasi do vasi. Zapišem: »Dokler se vsaj del te mladine ne bo zanimal za čebelorejo, bo ta bolj propadala kot pa napredovala«. Saj ima vendar kmetijski fant-čebelar ob nedeljah največ časa, da se poglobi v skrivnostno življenje čebel.

Drug važen vzrok, da ne napreduje naše čebelarstvo, je pa ta, da naši kmetje premalo sejejo medeče rastline, zlasti take, ki poleg obilnega medenja nudijo še splošno korist in vrhu tega jih lahko gojimo kot postranski pridelek.

Komur so znane čebelarske razmere v Sloveniji, ve, da se pri nas še vedno čebelari na dva načina, in sicer na stari način s kranjiči, in novi način s panji na premično satje, ki so pri nas večinoma A2 sistema (Znidaršiči). Čebelariti na stari način s kranjiči se skoro ne izplača več, novi način, s popolnoma moderno opremljenimi panji, je pa za navadnega kmečkega čebelarja nekoliko drag.

Zivimo v dobi, ko hoče vse v napredku tekmovali. Tudi čebelarstvo ne zaostaja za drugimi panogami. Ni vse eno, na kakšen način napredujemo; kdor ima

dovolj denarja, da si more omisliti najnovejše pridobitve, lahko začne po svoje, komur pa denarja manjka (in tega kmečkim ljudem najbolj), si mora pač iskati čim priprostejših in cenejših sredstev, da doseže čim večji uspeh. Hvala Bogu, da slovenski čebelarji nismo še vrgli puške v koruzo, ampak še pridno čebelarimo vsak po svojem »načinu«, pa tudi vsak po svojem uspehu uživamo svoj »dobiček«. Da pa ne bomo hodili vsak svojo pot, hočem za Domoljubove bravce-čebelarje opisati priprost način, kako čebelariti od kranjiča do A2 panja, in ne bomo imeli znatnih stroškov, pa primeren dobiček. Ivan Nakrst, Preserje p. Lukovica.

Opomba uredništva. Za naš list imamo obljubljenih še več člankov od pisca-strokovnjaka, ki je sestavil že zgoraj omenjena članka. Tako o zboljšanju paze, o boleznih čebel itd. Veseli nas, da kaže naše kmečko ljudstvo zanimanje in bomo po možnosti objavili tudi druge spise, če bodo dobri in aktualni.

Dunajski goveji sejem 24. septembra. Prignanih je bilo 871 volov, 455 bikov in 482 krav, skupaj 1808 glav, od teh iz Avstrije 1289, iz inozemstva pa 519. Cene so bile v šilingih (1 šiling = 8.55 Din) za kilogram žive teže: voli 0.80—1.42, biki 0.76—1, krave 0.80—1, klavna živina 0.60—0.75. Pri mirni tendenci so cene za vole I. in II. padle za 3—5 grošev, za vole III. pa za 3 groše pri kg.

Mariborski živinski sejem 25. septembra. Prignali so 8 konj, 12 bikov, 90 volov, 348 krav in 14 telet in so prodali skupno 324 glav. Cene so bile za kg žive teže: debeli voli 3.50—4 Din, poldebeli 2—2.75 Din, vprežni voli 3—3.75 Din, biki za klanje 3—3.50 Din, debele klavne krave 2.50—3.50 Din, plemenske krave 2—2.50 Din, krave za klobase 2—2.25 Din, molzne krave 2.50—3 Din, breje krave 2.50—3 Din, mlada živina 3—4 Din. Cene za 1 kg mesa: volovsko I. vrste 8—10 Din, II. vrste 6—8 Din, meso bikov, krav in telic 5—6 Din, telečje meso I. vrste 8—12 Din, II. vrste 6—8 Din, sveže svinjsko meso 10—12 Din.

PRAVNI NASVETI

Dosmrtno gospodarske pravice. I. T. K. Prevzeli ste posestvo od očeta svoje žene, ki je sebi izgovoril priboljšek v denarju, ostalim hčeram pa doto. Poleg tega je zadržal sebi dosmrtno gospodarstvo. Sedaj pravi tast, da bo les v gozdu posekal in prodal, denar pa uporabil za gospodarske potrebe. Vprašate, če to sme storiti, ker o tem ni nič napisanega v notarskem pismu. — Ker si je Vaš tast pridržal dosmrtno gospodarske pravice, je on ostal gospodar na posestvu, ki je samo zemljeknjižno na Vas prepisano, dočim nimate, dokler Vam tast ne izroči gospodarstva, nobene pravice razpolagati s posestvom. Vaš tast kot gospodar lahko proda les iz gozda in lahko po svoji volji razpolaga z denarjem, ki ga bo dobil za prodani les. Tastu sedaj ne morete zabraniti prodaje lesa iz gozda; pri sestavi notarskega pisma bi morali na to misliti, kaj se pravi »dosmrtno računa prosto gospodarstvo« in bi takrat mogli vsaj nekaj teh gospodarskih pravic, na pr. glede izsekavanja gozda, omejiti v Vašo korist.

Večja uporaba poti. P. F. S. Sosed si je priposestvoval s svojimi predniki vozno pot od občinske poti čez Vaše parcele. To pot so uporabljali sosedomi le, da vozijo drva in steljo in nekoliko krme z neke svoje parcele. Voznjo so opravljali vedno le z govejo živino. Letos je sosed kupil konje in začel z njimi voziti ne samo z domače parcele za hišno uporabo, ampak tudi z bližnjih parcel je kupoval stoječ les, ki ga sedaj vozi čez Vaše parcele na svoj dom in potem dalje na trg. S temi novimi voznjami je Vaša parcela vsa razvožena in imate škodo. Vprašate, če to lahko zabranite. — Sosed je priposestvoval pravico vožnje le za pridelke iz svoje parcele. Če vozi sosed sedaj pridelke tudi iz tujih parcel, s tem postaja breme služnostne pravice poti čez Vaše parcele težje in je po postavi tako razširjenje služnostne pravice nedopustno. Svetujemo Vam, da se s sosedom dogovorite za primerno odškodnino glede večje uporabe poti, morda Vam da dva koša sena. V tožbo pa se ne podajajte, ker škoda res ni tolikšna, da bi se Vam pravda plačala.

Kdo dobi domačijo? F. M. F. Oče je umrl nenačadno, brez oporoke. Zapustil je šest sinov in pet hčera, ki so že vsi z doma, razen najmlajše hčerke, ki je ob očetovi smrti gosposinjila doma. Mati je umrla že pred desetimi leti. Vprašate, kdo izmed otrok bo dobil domačijo. — Ker je oče umrl brez oporoke, bodo otroci dedovali po očetu po enakih delih. Pri zapuščinski obravnavi se bo ustanovila čista vrednost zapuščine in vsak otrok bo po zakonu dobil eno enajstino te čiste zapuščine. Ker se pa posestvo ne da kar tako razdeliti — moralo bi se prodati in potem denar razdeliti — zato se boste mo-

rali dediči sporazumeti, kdo da prevzame posestvo v celoti, in potem izplača sodečiše takoj ali pa v teku nekaj let. Če se dediči ne bi mogli sporazumeti glede prevzemnika, boste morali domačijo na dražbi prodati in izkupiček bo sodečiše med vas po enakih delih razdelilo.

Težave radi nepravočasno prepisane zemlje. F. G. Leta 1922 je kupil oče nekaj njive in gmajne ter pred pričami prodajalki izplačal kupnino. Zemlja se ni odpisala od parcele prejšnje lastnice, ker je ta živela preko meje in ni imela obmejne karte. Prodajalka se je poročila, dobila hčerko in kmalu umrla. Njen mož se je vdrugič poročil in nato umrl. Sedaj zahteva vdova prodajalkinega moža, da ji vrnete zemljo, ki je od Vasega očeta kupljena, a ni bila prepisana. Posestvo prodajalke tudi po poroki ni bilo prepisano na njenega moža, po njeni smrti pa je bilo prepisano na njeno nedoletno hčerko. Vprašate, kako bi se to vse uredilo. — Zahtevati morate od nedoletne hčerke prodajalke, oziroma od njenega skrbnika, da Vam podpiše listino, s katero boste dosegli odpis in prepis kupljenega sveta na Vaše ime. Če ne bi hotela na to pristati, jo lahko k temu prisilite s tožbo. Vi ste dolžni, da prodajalki, oziroma njeni hčerki povrnete vse davštine, ki so jih plačevali za to prodano, a neprepisano parcelo namesto Vas. Sedanja žena prodajalkinega moža nima do te zemlje nikake pravice.

Še enkrat: menjalna pogodba. I. H. K. — V prvem odgovoru 12. septembra smo vam povedali, kakšno takso boste morali plačati od menjalne pogodbe. Taksa se plača v gotovini pri davčni upravi. Kakšna druga taksa v kolikih ni predpisana. Pogodba je veljavna, četudi jo napravite doma, seveda, ako jo boste pravilno napravili. Podpisati jo boste pa morali pred sodiščem ali pri notarju, kjer bodo vaše podpise overovali. Za overitev vsakega podpisa se plača taksa 10 Din. Ni treba da priče podpišejo pogodbo. Pač pa bosta morali dve sodišču ali notarju znani priči potrditi istovetnost pogodbenikov, ako jih sodišče ali notar ne pozna. Ako boste podpise overovali pri notarju, boste morali poleg takse plačati tudi notarske stroške. Predlog za vknjižbo daste lahko na uradni dan pri sodišču v zapisnik. Taksa za vknjižbo znaša 2% od vrednosti. Predlog pa je kolkovati po posebni lestvici. Ako znaša vrednost pravice, ki naj se vpiše, nad 1000 Din do 5000 Din, se kolkuje prva pola s kolkom za 8 Din.

Naročajte in čitajte naše katoliške liste:
»Slov.«, »Domoljuba« in »Božoljuba«!
— V vsako katoliško hišo katoliški časopis!