

Gospodar in gospodinja

LETO 1936

31. MAJA

ŠTEV. 22

Bolšice ali bolhači

Na jablanah in hruškah živita jablana in hruškova bolšica, razne poljske in vrtné rastline, zlasti kapusnice in repo pa zajedajo tudi neke vrste bolšice ali bolhači, ki uničijo včasih vse setve (n. pr. repo) in mlade rastline, ko jih posadimo na stalno mesto, (n. pr. zelje, karfijole itd.). Sicer si ta dva zajedavca nista v bližnjem sorodstvu, vendar spadata oba med hrošče. Eno in isto ime se ju je prijel zaradi tega, ker imajo živali, da so končale vso preobrazbo (ko so torej popolni hrošči), zmožnost, da skačejo prilično tako kakor navadne bolhe. Pri bolšicah na jablanah in hruškah prizadevajo škodo ličinke, pri bolšicah na zelju ali repi pa popolnoma razvita žival. Ker se oba škodljivca pojavljata v spomladni in poletni dobi, je potrebno, da opozorimo na nju in nasvetujemo, kako se zatirajo.

Jabolčni bolhač je pri nas bolj redek gost. Na Tirolskem n. pr. se je pa pojavil svoj čas v takem obsegu, da je ogrožal jabolčne nasade celih pokrajin. Bolj pogosto se nahaja pri nas hruškov bolhač. Najlaže opazimo ličinke, ki tesno druga poleg druge v večjem številu zasedajo eno — ali dvoletne vejice v pazduhah. Površno pogledano se vidi okrog vejice kakor temen obroček. Tam žde nepremično in izsesava drevesni sok izpod kože. Pozneje čez leto se razlezejo po drevesu in posamez izsesava listne peclje. Proti jeseni je preobrazba, ki je sicer nepopolna, gotova in ličinke se preleve v krilate skokice ali bolšice. Te prezimijo po raznih zatišjih na drevju. Od aprila do junija pa stavijo zalego (kupček jajčec) v pazduhe listov in mladih vej.

Zelo rad se naseli ta škodljivec na pritrilčne hruške, kjer ga seveda prav lahko opazimo in zatremo. Bržčas ga tudi po visokih hruškah ne manjka, vendar je tu težje priti do njega. Izdajajo ga pa tudi mravlje, ki z velikim užitkom zalezujejo in negujejo naselbine ličink, zlasti dokler so še vse skupaj.

Sedaj ko poznamo življenje bolšic, bomo tudi hitro našli, kdaj v kateri stopnji razvoja in kako se ga moramo lotiti, da ga zadenemo najbolj v živo. Vsakdo bo takoj ugotovil, da bomo največ dosegli, ako zatremo bolšice, ki prezimujejo po drevju in sicer s tem, da drevje škropimo čez zimo, (dokler je goło), z 10% arborinom. To sredstvo najbolj učinkuje, ako ga uporabljamo tik pred preden popje zbrsti, torej neke marca meseca. Ličinke, ki jih čez poletje najdemo, zlasti na pritličnih hruškah, lahko zmastimo, ali pa jih temeljito zmočimo z raztopino tobačnega izvlečka in maza vega mila (na 10 litrov vode 25 dkg (četrt kg) tobačnega izvlečka in 15 dkg mila.

Bolj znani so posebno našim gospodinjam bolhači na zelju, repi itd. Kadar je suho leto in zlasti v lahki zemlji, narede veliko škodo, ker ujedajo po sejalcih in po njivah mlade rastlinice, ko komaj ozelene. Boječe živalce, ki jih na rastlinah jedva opazimo, kot temne ali pa rumenoprogaste pikice, so majčkani hrošči. S svojimi čeljusticami posnemajo gorenjo kožico na nežnih listih, da so naposled vsi oglodani in luknjičasti ter se morajo posušiti. Ako se rastlini približamo ali ako se je dotaknemo, poskačejo bolhači z nje in se v vsej naglici poskrijejo po razpokah v zemlji. Ko začutijo, da je zopet vse varno, se podajo iznova na pašo.

Bolhačev je več vrst. Največ škode nam dela željni bolhač, na repi pa rumeno progasti bolhač, lahko bi mu rekli tudi repni. Zeljni bolhač se pojavi že kmalu spomladi. Jajčeca leže na razne druge rastline, sam se pase pa po zeljenatih rastlinah v sejalcih in pozneje po gredah, kjer je zelje nasajeno. Iz jajčec se zležejo ličinke, ki žive v dotični rastlini, kamor je bolhač zalegal jajčeca. Ko dorastejo, se zarijejo v zemljo, kjer prebijejo zimo. Spomladi se zabubijo in od aprila dalje prilezejo hrošči — popolno razviti bolhači iz zemlje.

Rumenoprogasti bolhač, ki zajeda posebno repo, leže jajčeca pa tudi na repo, ko je že odrasla. Ličinke rijejo po notranjosti lista. Sledimo jih lahko po belih, na vse strani zverženih črtah. Ostala preobrazba je taka kakor pri zeljnem bolhaču.

Bolhačem vseh plemen ugaja suho toplo vreme in suha, lahka prst. Mokrote in sence ne marajo. Zato jih zanesljivo preženemo, ako večkrat na dan okužene gredi popršimo z mrzlo vodo, da je površje vedno vlažno. Na takih gredah nimajo obstanka. Vendar pa ima ta način tudi slabo stran, ker s trajnim zmakanjem silno pospešujemo glivične bolezni. Poleg tega je ta način zatiranja bolhačev možen samo na majhnih vrtnih gredicah. Na njivah pa je to skoro nemogoče.

Bolhače tudi preženemo z zelja itd., ako rastline poprašimo s kakim jedkim

prahom: s pepelom, živim apnom, tobakovim prahom, cestnim prahom itd. Boljše je, ako rastline popršimo s kakim arzenikovim pripravkom (zelenilo urania). Na 100 litrov vode 150 gramov zelenila in 2 in pol kg gašenega apna.

Vrtnarji bolhače tudi lovijo, toda ne z roko, ampak s primerno pripravo, ki je prevlečena z lepilom. Tako pripravo si vsakdo lahko naredi sam. Na pol m dolgo in kakih 20 cm široko desko pribijemo navpično v sredi meter dolgo palico. Spodnjo plast te priprave namažemo z goseničjim ali pa z mušjim lepom (na 3 dkg staljene kolofonije 1 dkg lanenega olja in troho sladkorja). S tako pripravo gremo po gredi držče nasajeno desko v vodoravni legi nekoliko nad rastlinami. Bolhače s tem splašimo, da začne skakati kvišku in obtiči na lovilniku. To moramo ponoviti večkrat zapored v presledku nekaj ur, pa bodo grede kmalu brez bolhačev. H.

Narejeni roji

O narejenih rojih se v sodobnem čebelarstvu veliko govori in piše. To so roji, ki ne nastanejo toliko po naravnem nagonu čebel, kakor navadni roji, ki jih čebelarji love in ogrebajo po drevju, marveč jih čebelar sam naredi. Pravijo jim tudi umetni roji, ker so nekako umetno narejeni. Veliko se tudi piše o vprašanju, kaj je boljše: ali pustiti čebelar, da same rojijo, ali si roje krojiti po svojem okusu in potrebi. Ti kakor oni zatrjujejo, da imajo prav in navajajo v dokaz dokaj močne razloge. Preprost čebelar po vsem tem res ne ve, kaj in kako bi, da bo prav. Hočem na tem mestu našim kmečkim čebelarjem, ki goje svojo »muho« v modernih panjih s premičnim satovjem, dati nekaj koristnih smernic v tem pogledu.

Eno brezpogojno drži: nikoli »nadomestek« ne doseže izvirnega. Dandanes imamo sicer zares veliko nadomestkov, vendar ta okolnost ne pobije zgornje trditve. O tem smo si vsi na jasnem. Isto velja za čebelje roje. Tako, kakor narava izvede delitev družine v dve, pa je za vse poskrbljeno, ne more nikoli izvesti človeška roka. Iz te ugotovitve sledi, da so v bistvu naravni roji vedno boljši mimo narejenih in bodo tudi v bodoče ostali. Gre le za druge okoliščine, ki pri rojenju

pridejo v poštev. Če so te okoliščine tako važne, da njihova tehtnost preseže prednosti naravnega rojenja, je seveda razumljivo, da umetnih rojev ne kaže zametavati in njihove upravičenosti osporavati. Važno je sedaj ugotoviti, katere so tiste prednosti narejenih rojev.

Najpoprej čas rojenja. Znano je ne le starim čebelarjem, marveč tudi začetnikom, ki imajo opravka z modernimi velikimi panji, da se v teh čebele kaj pozno pripravijo na roj. Je popolnoma razumljivo. Družina v normalnih razmerah vse dotlej ne more misliti na delitev, dokler ni »hiša« polna in domala vse satje z zalego natrpano. To pa pri panjih velike mere ni zlepa, vsled česar dobivamo iz velikih panjev sicer velike, vendar pozne naravne roje. Pozni roji so pa po znanem čebelarskem reku, da je roj v maju vreden sena voz, roj v juniju mastno gos, v juliju pa je velik zos, po tem reku so torej pozni roji slabi, zelo pozni celo prav malo vredni. Vzrok tega je iskati v paši. Zgodnji roji morejo spomladansko pašo, ki je pri razvoju družin odločilnega pomena, še dobro izkoristiti, dočim jo poznejši izkoristijo ne deloma, pozni pa sploh ne. Nova družina pa, ki ji je treba veliko medenega donosa, da udejstvi silni naravni vzgon, je zapisana

počasnemu hiranju, če nabere zunaj komaj toliko, da životari, ali pa mora čebelar celo z loncem stati pri njej. Namen rojenja na ta način ni dosežen, ker si taka družina ne more niti toliko opomoči, da bi bila sposobna za zimo, in jo je treba jeseni spet pridružiti. Boljše je potem, da takšnih rojev sploh ni. Škoda je cepitve družine za prazen nič. Sicer tudi delati ni moči rojev ravno kadar bi človek hotel, vendar je v tem oziru lahko tako sukatil čebelarjenje, da so roji narejeni še o pravem času.

Druga upoštevanja vredna prednost umetnih rojev je v tem, da jih delamo lahko iz več družin, ne le iz ene same. Znano je, da po velikem roju (le veliki so pa kaj vredni) izrojenec zelo opeša in si često vse leto ne more opomoči. Če je roj v redu in se lepo razvija, izrojenec pa oslabi, je spet rojenje zgrešilo svoj pomen, ker je treba jeseni družiti.

Tretje veliko dobro narejenih rojev je, da ni treba vun in vun prežati pri čebelnjaku na roje, jih potem včasih z ve-

likimi težavami ogrebat in imeti še druge sitnosti z njimi. Vse to pri narejenih odpade. Odpade tudi nevarnost, da bi jo roj popihal z drevesa ali celo iz panja. Zlasti je ta okoliščina važna, če imaš čebele kje v paši, ali če jih imaš toliko od doma, da jih nimaš vedno pred očmi. Kdor ima večje število panjev, mu pa tudi doma naravni roji povzročajo mnogo skrbi in zamude časa. Pa je še nekaj manjših prednosti, ki jih imajo narejeni roji, a jih tu zaradi malega prostora ni mogoče naštevati.

Vsak mečki čebelar naj vrže na tehtnico premisleka: kaj mi bolj kaže. Če upa, da bo dobil vsaj do srede junija naravne roje iz velikih panjev, in mu je ljubo delo z roji, naj lepo mirno pusti prve izleteti. Jamči se mu lahko, da bo pri ugodnih vremenskih in pašnih razmerah imel veselje z njimi in tudi uspeh. Če pa kaže, da naravnih rojev ne bo, ali pa da bi imeli biti zelo pozni, potem pa kar narediti jih nekaj! Samo to je dobro pomniti: roje je treba znati delati. Kdor ne zna, se lahko opeče, kdor pa zna, Bog daj srečo!

Negovanja rastlin za časa rasti

V dobi rasti moramo naše poljske rastline skrbno in pravilno negovati, ako hočemo da bomo dosegli povoljne pridelke. Ko smo na dobro pripravljeno in zadostno pognojeno zemljo posejali prvovrstno seme, to še ni zadosti; za rastline moramo skrbeti tudi za časa rasti in jim nuditi vse predpogoje za uspešen razvoj. — Zelo važno delo v dobi njihove rasti je brezdvomno okopavanje, pri nekaterih pa tudi osipavanje.

V tej dobi imajo rastline mnogo sovražnikov, ki jih ovirajo pri njihovem uspešnem razvoju. Napadajo jih razne bolezni in živalski škodljivci. — Vreme jim istotako ni vedno naklonjeno; včasih preveč padavin, potem pa zopet dolgotrajna in nezaželjena suša. Med največje sovražnike rastlinstva pa spada plevel. — Kmetovalec se mora truditi, da odstrani čim več teh zaprek; zelo dobro pa se tudi zaveda, kolike koristi mu nudi okopavanje rastlin.

Z okopavanjem zemljo rahljamo. V rahli zemlji se korenine bolje razvijajo kot pa v trdi; zrak in toplota prodirata mnogo lažje in omogočata delovanje tal-

nih bakterij, katere razkrajajo rastlinske hranilne snovi. — Taka zemlja vsrka za časa deževja mnogo vode, jo bolje ohrani in ji zato tudi suša mnogo manj škoduje. Rastlinske korenine v rahli zemlji lažje prodirajo in se v njej močneje razrastejo. Rastline z močno razvitimi koreninami najdejo v zemlji več hrane in dajo zato večje pridelke.

Z okopavanjem omogočimo živahno delovanje bakterij v zemljišču; bakterije so velikega pomena, ker pripravljajo hrano rastlinam. V vsaki zemlji se vršijo stalne spremembe njenih mineralnih kakor tudi organskih sestavin, ki jih povzročajo kisik, voda z ogljikovim dvokisom, kisline rastlinskih korenin in pa bakterije. Največ bakterij živi v globini kakih 10—20 cm; večina teh bakterij potrebuje za svoje delovanje zadostne količine zraka. Bakterije pospešujejo razpadanje poginulih rastlinskih in živalskih teles; ravnotako razkrajajo brezdušičnate organske snovi kot vlaknine, škrob itd. Različne vrste bakterij, ki povzročajo to pretvarjanje imenujemo gnilobne bakterije; za dihanje potrebujejo

zračni kisik. Trohnenje se vrši zato le v zgornji plasti, ki mora biti dosti rahla in suha.

Bakterije razkrajajo tudi dušičnate organske snovi kot n. pr. beljakovine in sorodne spojine. Razkrajanje dušičnate organske snovi je posebno važno, ker je v zemlji glavni vir dušičnate rastlinske hrane. Za to svoje delo potrebujejo bakterije predvsem zrak in vlago; to razkrajanje, ki ni nič drugega, kot trohnenje, se more vršiti pravilno in dosti hitro samo v rahli, ne presuhi, pa tudi ne premokri zemlji in le do neznatne globine. Ako pa je zemlja trda in zaskorjena, tako da ne more vanjo prodreti zrak se nabere vsled tega v notranjosti mnogo škodljivih plinov, kateri uničijo bakterije, obenem pa tudi v znatni meri škodujejo rastlinam; da to preprečimo, moramo zemljo skrbno okopavati.

Dejstvo je, da izhlapeva iz zbite zemlje vlaga hitreje kakor pa iz rahle. Zemlja ohrani svojo vlažnost na primerni stopnji samo tedaj, ako je zgornja plast rahla. V tem slučaju voda lahko pronica v zemljo in se nabira v lasovitih prostorih nižjih plasti in je tako dostopna rastlinskim koreninam.

Ko je vreme suho, se dviga voda po lasnicah samo do one višine, do katere je zemlja zbita. Skozi rahlo gornjo plast pa ne more, ker je tam le malo lasnic. Izhlapevanje je vsled tega na površini zelo majhno, rastlinske korenine pa vodo s pridom izkoristijo.

Popolnoma drugačen slučaj pa nastopi, ako je zemlja na površini zbita. Za časa deževja voda na takem zemljišču zelo težko pronica v zemljo; ako je zemljišče ravno, naravno zastaja na površini in ne prodre v spodnje plasti. Tako zemljišče se za časa padavin zelo slabo preskrbi z vodo. V takšni zbiti zemlji je v spodnji kot v zgornji plasti mnogo last-

nic; po teh prihaja voda na površino, kjer hitro izhlapeva. Zelo močno je izhlapevanje za časa suše. Ako pa zrahljamo plitvo zgornjo plast zemlje, napravimo v njej večje praznine, katere prekinemo nadaljne dviganje vode; vsled tega ostane voda v spodnjih plasteh, ne more izhlapevati in je rastlinskim koreninam tudi v sušni dobi na razpolago.

Zrahljana zgornja plast zemlje uravnava talno vlažnost; zato moramo zemljo pravilno in pravočasno obdelovati, posebno pa okopavati. Ohranitev primerne talne vlažnosti je za rastlinstvo zelo velikega pomena.

V zbito zemljo tudi zrak nima dosti dostopa. Po dežju se vrh zemlje napravi navadno skorja, katera prepreči dostop zraka; raditega se marsikatera mlada rastlina v zemlji zaduši. Da se temu izognemo moramo po vsakem spomladanskem dežju raztrgati zemeljsko skorjo, katera se je napravila, da omogočimo dostop zraka v zemljo, brez katerega tudi večina bakterij ne pride do pravega delovanja.

Z okopavanjem zatiramo obenem tudi plevel; tega moramo začeti uničevati takoj ko se pokaže, ker nam sicer povzroči veliko škodo.

Da si prihranimo čim več časa in dela, uporabljamo za okopavanje razno vprežno orodje, okopalnike, planete in slično; zato pa morajo biti rastline posejane v vrstah in sicer v primerni razdalji. S tem se okopavanje zelo poceni in lahko pogosteje vrši. Na manjših njivah pride vpoštev ročno delo, ki pa je veliko bolj zamudno.

Prav tako važno je tudi osipavanje; pri nas osipavamo navadno krompir in koruzo. Z osipavanjem rahljamo zemljo in jo pritegnemo k rastlinam; obenem pa jo tudi čistimo od plevela. Č.

Način zatiranja nekaterih bolezni na krompirju

Poleg plesni se pojavljajo na krompirju tudi druge bolezni, katere škodljivo vplivajo na pridelek. Tako opazimo večkrat rjavenje krompirjevih listov. Na prvi pogled je podobna ta bolezen krompirjevi plesni; povzroča jo posebna glivica in sicer popolnoma druga kot pa

krompirjevo plesen. Pri krompirju, ki je napaden od imenovane bolezni, se pojavijo na listih temnorjave lise, katere se suše in nastopijo najprej na končnih, pozneje pa tudi na stranskih listih. Od krompirjeve plesni jo lahko razlikujemo no tem, ker ne opazimo na lisah, oziroma

okoli njih nikake prevleke. Jeseni se tvorijo trosi v posebnih glavicah, ki so pogreznjene v listno staniče; ti trosi kalijo prihodnjo spomlad. Rjavenje krompirjevega listja nastopi zelo pogosto, toda večje škode navadno ne povzročijo. Vse vrste krompirja niso enako odporno proti njej; najbolj napade zgodnje vrste. Najzanesljivejše sredstvo za zatiranje rjavenja krompirjevega listja je škropljenje z barenopapno brozgo; ako škropimo krompir s to raztopino samo pridobimo, ker zatiramo z njo obenem tudi krompirjevo plesen.

V vlažnih letih se začno listi na krompirjevki zvijati. Zvijanje krompirjevih listov povzroča neka glivica, katera se naseli v notranjosti listov in tam odvzema hrano stanicam; s tem pa povzroči, da se začnejo listi zvijati. Lističi glavnih listov se začno zvijati po dolgem in navzgor; svojo zeleno barvo izgube ter postanejo rdečkasti ali pa rjavkasti. Krompirjeve rastline se slabo razvijajo in znatno zaostajajo v rasti; ker so listi bolni se asimilacija ne more vršiti kot treba, gomolji ostanejo majhni in pridelek krompirja je slab.

Če napade bolezen samo nekatere rastline, potem jih zaznamujemo tako, da vtaknejo k bolnim grmom paličke in njih gomolje posebej izkopljemo. Gomoljev od bolnih rastlin ne smemo saditi. Drugih bolj zanesljivih sredstev proti tej boleznini zaenkrat ne poznamo.

Dosedaj navedene bolezni se pojavljajo na listih in steblovju krompirja; dostikrat pa so nevarnejše one bolezni, ki napadajo gomolj krompirja. Teh bolezni ni mogoče zdraviti, ampak jih samo omejimo, s tem da odstranimo vse bolne gomolje. O obročkasti bakteriozi krompirjevih gomoljev se je že pred kratkim zadržali poudarjalo; omenimo naj še krastavost krompirja in krompirjev rak.

Krastavost krompirja povzroča znana glivica *Spongospora scabies*; ta preide v gomolje in povzroči na koži krompirja male vdrtine. Na razvoj te bolezni vpliva v veliki meri kakovost zemljiča samega. V suhi zemlji se vdrtine, katere povzroča imenovana glivica, prerastejo s plutovinastimi krastami in bolezen tako sama od sebe preneha; čisto drugačen pa je slučaj v mokrih zemljah. Glivica prodira vedno globlje v meso in vdrtine na koži postajajo večje.

Krastavost krompirja pospešuje po-

sebno premočno gnojenje s svežim hlevskim gnojem; zato je dobro in priporočljivo, da uporabljamo umetna gnojila, predvsem pa 40% kalijevo sol. Na njivi, kjer se je pojavila ta bolezen, moramo saditev krompirja za nekaj let opustiti; za seme pa moramo vzeti samo zdrave gomolje.

Med najnevarnejše krompirjeve bolezni spada krompirjev rak; v Sloveniji se dosedaj še ni pojavil, pač pa v nekaterih drugih predelih naše države. Za vsak slučaj moramo biti zelo previdni in to bolezen že vnaprej poznati in obenem vedeti, kakšna sredstva imamo na razpolago za njeno zatiranje. Krompirjev rak povzroča glivica *Chrysophlyctis endobiotica*. Glivica živi v notranjosti gomoljnih stanic, zlasti pa v stanicah tik pod kožo. Za časa cvetenja nastanejo na krompirjevem gomolju nabuhli izrastki v velikosti oreha, včasih pa tudi večji. — Ti izrastki so v začetku sivi, pozneje pa postanejo črne barve. Ako je krompir hudo napaden od raka, se spremeni ves gomolj v gobavo snov, ki začne v vlagi nenavadno hitro gniti.

Trosne glivice proizvajajo veliko množino plavajočih trosov s pomočjo katerih se glivica širi poleti; trajni trosi pa prezimijo in razirjajo bolezen zopet drugo leto. Trajni trosi ostanejo v zemlji kaljivi 5—6 let. Po raku okuženi gomolji okužijo zemljo, v kateri se potem bolezen prenaša na posajeni zdrav krompir od leta do leta. Krompirjev rak je zelo močno razširjen v Nemčiji in na Angleškem; zato pri nas iz inozemstva uvoženi krompir vedno točno pregledajo. Mi pa moramo gledati v prvi vrsti na to, da bomo vzgajali samo domače vrste krompirja, ki so še dovolj zdrave. Sicer pa popolnoma zanesljivih in preizkušenih sredstev za zatiranje krompirjevega raka zaenkrat še nimamo na razpolago. Gotovo pa je, da igra pravilno kolobarjenje veliko vlogo, na eno in isto njivo naj sadimo krompir samo vsako šesto leto.

V splošnem pa je treba poudariti, da moramo za časa rasti dobro paziti, ako se pojavijo na njivi bolne rastline; te moramo potem izločiti. Vse zdrave gomolje pa moramo dobro shraniti na suhem prostoru in jih po potrebi razkužiti z apnenim prahom.

S točnim in vestnim postopanjem bomo odstranili očitoma omejili marsikatero bolezen na krompirju.

V KRALJESTVU GOSPODINJE

Kako si olajšamo dvojno kuhanje

Otroci morajo dobivati nekoliko drugačno hrano kakor odrasli, zato je treba sestaviti zanje kosilo ali večerjo drugače. Marsikatero jed moramo skuhati posebej, mnogo živil pa pripraviti na drug način ali z drugačnimi dodatki. Ravno tako mora gospodinja dostikrat posebej kuhati za bolnika, pa tudi za starejše ljudi. Ponekod kuhajo posebej celo za izbirčnejše, kar pa ni prav niti z vzgojnega, niti z gospodarskega stališča.

Kuhanje na dva kraja pa daje gospodnji zelo veliko opravka in podvoji delo v kuhinji. Razen tega se pomaže še enkrat toliko posode, kar zopet povzroča več dela. Kjer se stalno kuha dvojna hrana, bodisi da so pri hiši manjši otroci, bolniki ali stari ljudje, je dobro pomisliti, kako bi to delo poenostavili, ne da bi bilo komu v škodo. Obilo delo, ki ga povzroča dvojno kuhanje, si olajšamo in zmanjšamo, če skušamo obe vrsti hrane nekako združiti in sicer tako, da pridejo jedila, ki jih morajo dobiti otroci ali bolnik, vpoštev za odrasle oziroma zdrave člane družine, ter jih po potrebi samo še izpopolnimo s kako drugo jedjo.

Zajtrka nam navadno ni treba kuhati na dvoje, tudi če hočejo odrasli kavo ali čaj. Za otroke je vedno na razpolago mleko, ki ga moramo itak segreti in čigar priprava ne daje posebnega dela. Ako pa kuhamo namesto prave kave žitno, jo dobe laho tudi otroci. Za odrasle je primeren za izpremembo domač čaj (bezgov, šipkov itd.) z mlekom in medom, otroci dobe mleko ali isto kakor odrasli. Črn kruh, sirovo maslo in sadje izpopolnjuje skupni zajtrk.

Pri sestavljanju opoldanskega obeda je treba malo bolj premisliti, vendar skuhamo za malčke lahko prav zdrav obed, ki je obenem precejšen del zadostnega kosila za odrasle ter si prihranimo precej dela, truda in časa. Če že ne morejo biti vse jedi enake, naj bo vsaj večina izmed njih taka, da je za vse. Otrokom pač ne dajemo dosti mesa, ali vsaj ne vseh vrst. Dalje tem jedem ne pridevamo ostrih začimb, ki še odraslim ne store dobro. Navadno bo za vse enaka lahko juha in

lažja zelenjad, včasih pa zopet napravimo ne pretežno prebavljivo sladico, ki je primerna za vsakogar. Ako damo otrokom opoldne semtertja malo mesa (ni potrebno), ga pripravimo na maslu in brez začimb. Za vsako kosilo izberemo nekaj jedil ki so primerna za otroke in jih izpopolnimo na ta ali oni način, da dobimo primerno kosilo za odrasle. Ako moramo skrbeti tudi za bolnika, ki mu je določil zdravnik posebno hrano, se moramo ozirati v prvi vrsti nanj in se glede določene hrane točno ravnati po danih navodilih.

Zvečer otroci nikakor ne dobe mesa, pa tudi za odrasle je bolje, da se zadovolje s skromno, lahko večerjo, ki naj bo dovolj zgodaj. Okusno in zdravo večerjo za vse nam nudi dr. Bircher. Bennerjeva zdravilna sadna jed; ki z dodatkom mleka ali domačega ter črnega kruha imamo najboljšo večerjo, posebno kadar imamo doma dovolj raznega sadja. Š. H.

KUHINJA

Zelični sok. V pol litra moke ubijem eno jajce, pridenem dobro sesekljane različne zelenjave, kakor: peteršilj, drobnjak, malo mete, malo majarona, malo zelene in par peresc kislice. Iz teh snovi napravim vsukanec ter ga zakuham na vrelem kropu. Vreti pustim četrt ure, narkar ga stresem v skledo in zabelim z v masti zarumenelimi drobtinami.

Mrzla drobnjakova polivka. Dve v trdo skuhanj jajci prav na drobno sesekljam. Da jih lahko olupim, jih iz vrelega kropa denem za eno minuto v mrzlo vodo. Na sesekljana jajca potresemo žlico drobno zrezanega drobnjaka, zabelim z oljem, primerno osolim in okisam. Dam k mesu kot prikuho.

Gorka drobnjakova polivka. V kozici razbelim žlico masti, primešam žlico moke. Ko se moka bledorumenno pobarva, pridenem žlico drobno sesekljane drobnjaka, zalijem z juho ali osoljenim kropom ter pusti par minut vreti. Nazadnje malo okisam in pridenem žlico kisle smetane. Omaka ne sme dolgo vreti, ker z vretjem izgubi duh in okus po drobnjaku.

Krompir s korenjem kot prikuha. Olupljen in na rezine zrezan krompir skuham v slani vodi. Korenje olupim.

zrežem na rezine, pristavim z mrzlo vodo, osolim in do mehkega skuham. Ko je oboje kuhano, stresem skupaj, potresem posodo, da se prikuha pomeša in pride nem za jajce debel kos surovega masla. Če je preveč tekočine, jo odlijem, predno sem surovo maslo pridejala. Ko dobro prevre, potresem z drobno sesekljanim zelenim peteršiljem ter dam pot prikuho na mizo.

Bifteč v omaki. Pljučno pečenko narežem na prst debele kose. Te kose posolim in samo po eni strani potresem z moko. Na razbeljeno mast denem zrezke tako, da je z moko potresena stran zgoraj. V mast narežem čebule. Ko so kosi po eni strani spečeni, jih obrnem in še po drugi strani opečem. Potem odlijem nekoliko masti, prilijem štiri žlice juhe in pridenem par žlic kisle smetane in pol

žlice kisa. Ko prevre, je jed gotova. Na mizo jo dam s cmoki, debelimi rezanci, testeninami ali s praženim rižem.

Krompirjeva torta. Četrť kg kuhane ga in olupljenega krompirja prav drobno zribam. Ko se krompir nekoliko ohladi, mu primešam pet rumenjakov, petnajst dkg sladkorja in sok ene limone. Te snovi mešam pol ure, nakar pridenem trd sneg iz petih rumenjakov. Obod pomažem z maslom, potresem z moko, denem mešanico notri in pečem v srednje topli pečici celo uro. Ta torta je priprosta in poceni. Po okusu spominja na mandljevo.

Zabeljeni šparglji. Šparglje osnažim in operem. Potem jih na lahko z vrvice zvežem in skuham v slanem kropu. Kuhane odcedim, potresem z drobtinami in zabelim z razbeljenim surovim maslom.

GOSPODARSKE VESTI

DENAR

g. Ljubljanska denarna borza 25. t. m. Denarnega prometa v prošlem tednu je bilo precej; pa tudi tuje devize so nekoliko poskočile. V zasebnem kliringu so plačevali inozemske valute po naslednjih cenah: 1 angleški funt 250 Din, 1 ameriški dolar 49.75 Din, 1 nemška marka 13.78 Din, 1 avstrijski šiling 9.19 Din, 1 špansko pezeto 6.90 Din, 1 italijansko liro 3.20 Din, 1 grški bon 31 par. — Uradni tečaji s primom so pa beležili: 1 angleški funt 219.50 Din, 1 ameriški dolar 43.88 Din, 1 holandski goldinar 29.84 Din, 1 nemška marka 17.62 Din, 1 švicarski frank 14.28 Din, 1 belgijska belga 7.46 Din, 1 francoski frank 2.91 Din, 1 češka krona 1.83 Din.

CENE

g. Žitno tržišče. Žitne cene se še vedno niso ustalile, zato je tudi položaj v kupčiji miren in promet srednji. Večinoma le za kritje trenutnih potreb. Na novosadski borzi so bile zadnje dni naslednje žitne cene, beležene za 100 kg pri vagonski dobavi na nakladalni postaji: pšenica bačka iz okolice Sombora 125 do 127 Din, bačka 128 do 130 Din, sremska 127 do 129 Din, slavonska 130 do 132 Din, gornjobanatska 128 do 130 Din, bačka ladja kanal 130 do 132 Din, ladja Begej 135 do 135 Din, potiska 134 do 136 Din.

Koruza bačka in sremska 102 do 104 Din. Moka bačka in banatska og in ogg 207.50 do 217.50 Din, št. 2 187.50 do 197.50 Din, št. 5 167.50 do 177.50 Din, št. 8 102.50 do 105. Otrobi bački 98 do 100 Din, sremski 96 do 98 Din.

g. Nova tvornica sladkorja v Jugoslaviji. V Smederevu v Srbiji bodo junija začeli graditi združeno tvornico sladkorja, ki bo predelala 6000 vagonov pese na leto. Stroški za gradnjo bodo znašali 24 milijonov Din. Postavljena bo s finančno pomočjo neke kapitalistične skupine iz Čehoslovaške, potom Zveze nabavnih za drug državnih uslužbencev in Zveze za drug pridelovalcev pese v Smederevu. To bo osma sladkorna tvornica v naši državi, sladkor bo pa ostal še vedno tako drag.

g. Ptujski živinski sejem 19. t. m. Ptujski živinski sejmi se ponasajo navadno z velikim dogonom živine, ker je tu središče kupčije ne samo iz vzhodne štajerske, ampak tudi iz hrvaškega Zagorja. Tudi kupcev je mnogo, zlasti pre-kupčevalcev, ki nakupijo tu živino poceni ter jo ženejo na druge sejme z višjimi cenami. Kmetska zveza tu namreč ni mogla uspeti, da bi določila najnižje živinske cene, zato se tu lahko ugodno kupi. Na sejem 19. maja so prodajalci prignali 73 volov, 335 krav, 15 bikov, 69 juncev, 85 telic, 6 telet in 184 konj, skupaj 767 glav živine. Kupčija je bila srednj:

PRAVNI NASVETI

Advokatski stroški. M. D. Prejeli ste advokatski opomin in poziv, da plačate v opominu navedene stroške. Vprašate, če se da tak račun lahko sodno odmeriti. — Opomin ste prejeli gotovo od advokata nasprotne stranke. Če je opomin upravičen, ste seveda dolžni plačati stroške. Glede advokatskih stroškov je 1. marca t. l. stopila v veljavo nova tarifa. Če mislite, da ste vi dolžni plačati in če smatrate, da je račun previsok, vprašajte pri sodišču, koliko znaša tarifa za dotično delo in toliko plačajte. Če boste plačali po tarifi, vas advokat, ki vam je morda preveč računal, za ostanek gotovo ne bo tožil. Kar se tiče sodne odmere stroškov, lahko zahteva advokat, kakor stranka, dokler tožba zaradi plačila stroškov ni vložena, odmero advokatske nagrade in stroškov, ki so nastali iz zastopanja pred sodiščem, pri onem sodišču, pri katerem je bila stvar rešena na prvi stopnji. V vašem slučaju pa očitno še ni bilo zastopanja pred sodiščem in vas očitno terja advokat nasprotne stranke za svojo stranko, ki je advokata najela in ste ji dolžni povrniti stroške le, ako ste ji jih povzročili, t. j. ako ste jo n. pr. res motili v posesti in s tem povzročili opominjalne stroške.

Kako se pridobi nova pot. A. K. Imate parcelo, ki je bila nekoč vinograd, do katere tekom zadnjih 30 let niste imeli nobene vozne poti, ampak le pešpot. To parcelo ste sedaj zopet preuredili v vinograd. Mejaši vam branijo vožnjo po svojih parcelah, češ, da imate le pešpot in da si morate vozno pot kupiti. Vprašate, kaj vam je storiti, da dobite vozno pot. — Najcenejše bo, če se sami dogovorite s sosedji-mejaši, po katerih svetu bi bila najkrajša zveza do občinske poti, glede odškodnine za pot in to kupljeno služnostno pravico daste vknjžiti pri sodišču. Seveda, če bi zahtevali pretirano odškodnino ali pa, če bi se sploh protivili, potem boste morali pri okrajnem sodišču predlagati, da se vaši parceli določi pot. Vse stroške takega postopanja trpi predlagatelj. Sodišče bo na licu mesta razpravljalo in po zaslišanju izvedencev odločilo, če je zasilna pot sploh potrebna in določilo smer nove poti in tudi odškodnino prizadetim posestnikom. Proti sklepu okrajnega sodišča se lahko vsi prizadeji pritožijo na okrajno sodišče.

Z volili preobremenjena zapuščina. S. R. V. Posestnik je vzel na posestvo mlajšega gospodarja in mu obljubil, da mu bo po smrti toliko zapustil, da bo na starost prekrbljen. Po 14 letih je posestnik umrl. Zapustil je oporoko, staro 5 let, v kateri je cenil svoje posestvo na pol milijona dinarjev. V tej oporoki je svojega delavca — gospodarja postavil za dediča, raznim sorod-

nikom in ustanovam pa zapisal tako bogata volila, da dediču po izplačilu volil ne bi ničesar ostalo, ker se je vrednost posestva toliko zmanjšala. Vprašate, kako se je dediču ravnati, da sploh kaj dobi za 14 letni trud in če se lahko volila zmanjšajo. — Iz dediščine se morajo plačati volila, čeprav dediču nič ne bi ostalo. Če zapuščina ne zadošča za plačilo dolgov in za izplačilo vseh volil, potem se sorazmerno vsa volila zmanjšajo. Dediču prevzemniku svetujemo, da zahteva od zapuščine iz naslova obogatitve primerno nagrado za svoje 14 letno delo na posestvu v korist zapustnika. Ta nagrada se mora kakor drugi dolgovi predvsem izplačati iz zapuščine in to, kar preostane, dobe volilojemniki in če bi še kaj ostalo, dobi dedič kot dediščino.

Nepravilna odpoved članstva? J. M. Č. Teta vas je pred leti zapisala v neko konzumno društvo in plačala 50 K za delež. Čez nekaj časa ste v prodajalni podružnice konzuma izjavili, da izstopate, vendar niste prejeli vrnjenih 50 K. Sedaj, po preteku več let, ko ste na vse to pozabili, vas pa terjajo na doplačilo deleža za znesek 287.50 Din, ker je bil tekom let delež zvišan na 300 Din. Vprašate, če ste dolžni plačati ali ne, ker se ne smatrate več članom konzuma. — Pravice in obveznosti članov določajo pravila. Če ste v smislu pravil pravilno izjavili svoj izstop, potem so tudi vaše obveznosti kot člana prenehale. Če ne, vas pa še vedno opravičeno smatrajo za člana in boste morali doplačati članski delež. Poglejte torej v pravila, kaj določajo glede izstopa člana.

Dopolnitev nujnega deleža. Š. J. C. Leta 1927 je oče izročil posestvo najmlajšemu sinu za ceno, ki je bila le ena četrtina prave vrednosti. Sin prevzemnik se je zavezal dati očetu dosmrtni užitek, ob smrti očeta pa izplačati ostalim bratom dediščine, ki so znašale za vsakega eno petinko prevzemne cene. Oče je sedaj umrl in je sin prevzemnik izplačal dolžne dediščine. Ostali bratje se smatrajo prikrajšani in vprašate, če lahko spodbijajo to izročilno pogodbo. — Oče je lahko izročil posestvo v izročilno pogodbo, komur je hotel. Če je bila prevzemna cena nižje označena kot pa prava vrednost, je bilo to storjeno najbrž zaradi prihranitve na procentih in se je najbrž zato tudi očetov prevzitek nižje ocenil. Od brata prevzemnika lahko samo zahtevate dopolnitev nujnega deleža in sicer tekom treh let po očetovi smrti in to le tedaj, če vaša dedščina ne dosega nujnega deleža. Za preračunanje nujnega deleža se mora ugotoviti očetovo premoženje ob času izročitve in njegovo vrednost po odbitku vseh obveznosti (dolgov, užitka itd.). Če je n. pr. tedaj znašala čista vrednost 100.000 Din, otroci ste pa štirje, potem znaša zakoniti dedni delež za vsakega 25.000 Din, nujni delež pa polovico, t. j. 12.500 Din.