

Gospodar in gospodinja

LETO 1936

19. AVGUSTA

ŠTEV. 34

Nekaj o breskvah

V dobi smo, ko zori naše najzlahtnejše sadno pleme — breskve. Nekatere najbolj rane in srednje rane ameriške sorte so že minule, druge pravkar dozorevajo. Najboljše bodo pa zrele šele proti koncu tega meseca in v septembru.

Priznati moramo sicer, da breskev pri nas ni tako važno sadno pleme, kakor so jabolka ali hruške. Res je tudi, da naše bolj hladno in mokrotno podnebje za breske ni tako ugodno, kakor v toplejših predelih naše države ali sploh v drugih državah s toplejšim podnebjem. Vendar pa nam kažejo mnogoletne skušnje, da naše podnebje ni tako slabo, da bi bila gojitev breskev nemogoča, tako bi sadili našemu podnebjem prikladne sorte v primerne lege in ako bi drevje pravilno negovali. Pridelovanje breskev bi bilo tudi iz tega razloga upoštevati, ker použijejo naša mesta, industrijski kraji in vedno bolj razvijajoča se letovišča ogromne množine tega sadja, ki se skoro vse uvažja iz inozemstva, dasi bi ga mogli pridelati doma.

Sirjenje breskovih nasadov je tudi zaradi tega tako priporočljivo, ker so taki nasadi prav poceni. Saj si drevje lahko vzgojimo sami brez vseh stroškov. Breskev je tudi tisto sadno pleme, ki hitro zarodi in rodi še dokaj redno.

V sledečih vrsticah nekaj najvažnejših mgljajev za napravo breskovih nasadov na najcenejši, najpreprostejši, pa vseeno prav uspešen način.

1. Podnebje. Breskev uspeva dobro predvsem v vinorodnem podnebjem. Kjer raste in na prostem rodi vinska trta, ondi se z gotovostjo lahko pričakuje, da bodo rastle in rodile tudi breskve. Skušnje nam pa kažejo, da se nekaj doseže tudi povsod ondot, kjer še dobro uspeva pšenica, kornja in fižol, tako izbiramo primerne lege.

2. Breskvi se hoče toplote. Zato je odločilne važnosti, da izberemo zanjo zavetne lege, nagnjene proti soncu (jugovzhod, jug, jugozahod). Višinske lege so po-

vsod ugodneje nego nižinske. Mrazne nižine in hudim vetrovom izpostavljeni izbrisi niso za breskve. Breskev ima namreč to slabost, da prerano cvete in rada v cvetju pozebe.

3. Poleg podnebnja in lege je odločilnega pomena zemlja. Predvsem moramo vedeti, da to sadno pleme ne uspeva v travnati ruši, kakor jablana in večina drugih sadnih plemen, ki jih gojimo v visokodebelni obliki. Zato so bile breskve v prejšnjih časih doma le v vinogradih, kjer so zemljo redno obdelovali in gnojili. Dandanes sadimo breskev v malem na vrtove pri hišah, ki so istotako redno obdelani, da imajo poleg zelenjadnih rastlin tudi breskve vedno odprto zemljo. Mokrotne zemlje z visoko podtalnico so mnogo bolj neugodne, nego presuha tla. V ne preveč suhih bregovih breskev še najbolj uspeva, ako je cepljena na lastni podlagi (na breskovem divjaku), ki je zrastle na licu mesta in ima močno razvito srčno korenino.

Da je treba zemljo za breskov nasad temeljito pripraviti: globoko preorati ali 50—60 cm na globoko rigolati, močno pognojiti z dobrim, predelanim hlevskim gnojem, ali zrelim kompostom, pomešati s cestnim blatom ali z živim apnom in po potrebi tudi še s kalijem (kalijeva sol) in fosforovo kislino (Tomaževa žindra, superfosfat), to bi moralo biti samo ob sebi umevno.

4. Način vzgoje. Navadno ravna jo tako, da cepljeno drevje kupijo in spomladi posade na stalno mesto. Ta način je ševeda najbolj lagoden, toda je razmeroma drag in ne najboljši, ker breskev, zlasti če je močno razvita in morebiti celo dve leti stara, hudo občuti presajanje. Če se posebno previdno z njo ne ravna, se še rada posuši. Najpreprostejši, najcenejši, pa izvrsten je način vzgoje mladih breskev kar na licu mesta, brez presajanja. V to svrho nabavimo aedaj, ko breskve zorijo, zdravih koščic od bolj divjih sort. Te koščice hranimo na zraku, da ne sple-

snijo. Na jesen, ko je zemljišče že pripravljeno, ga razmerimo in zakoličimo, da določimo mesta, kjer bodo breskve rastle. Razdalja v vrsti 5 m, vrst med seboj pa 6 m popolnoma zadostuje. Mesta zaznamujemo s količi in k vsakemu količu posadimo 3 koščice, 6—8 cm globoko. — Spomladi, ko koščice izkale, pustimo rasti eno samo najlepšo, drugi dve pa odščipnemo pri tleh. Še tisto (torej prvo) leto drevesa tako odrastejo, da jih lahko cepimo z očesom tekom avgusta meseca.

Kdor zemljišča ne more pripraviti še pred zimo, naj koščice posadi na gosto kje na obdelani gredici. Spomladi, takoj ko izkale, in se jim razvije prvi značilni listič, vsekakor pa prej, nego posušite jedrovi polovici, jih dvignemo iz zemlje in presadimo na stalno mesto, prilično tako, kakor presajamo solato. Tudi take, spomladi presajene breskvice krasno rastejo in so avgusta meseca godne za požlahtnjevanje z očesom (okolacija). Mi-

nulo pomlad sem posadil (pikiral) par sto takih ravnokar vzklilih breskvic, ki mi jih je poslal v mahu zamotane g. Dolinšek iz Kamnice pri Mariboru. Dasi so bile nežne rastlinice, ki so komaj pogledale iz lupine, 48 ur iz zemlje, so se vse brez izjeme prijele in so danes, ko to pišem, že blizu meter visoka drevesca s prst debelimi deblci. Zadnji teden avgusta jih bom požlahtnil z očesom in drugo leto (1937) bodo iz teh očes zrastle zastavna drevesa, ki bi, ako bi ostala na mestu (ako bi jih ne presadil) leta 1938 že cvetela in v ugodnem slučaju tudi že pokazala sad. Take enoletne breskve, ki jih razpošiljajo drevesničarji vsako leto na tisoče med svet, imajo že večinoma polno cvetnega popja, ki ga moramo pa vsega odstraniti, ker je treba drevesca pri presajanju močno skrajšati. Vse bolj naravno se razvija breskev, ki ostane na mestu, kjer je zrastle iz koščice in bila požlahtnjena. (Dalje prih.) H.

Aljozij Obersne, posestnik,

O organizaciji mlekarstva v ljubljanski okolici

Koristi, ki bi jih imeli od take mlekarne, bi v glavnem bile te:

1. Odpadla bi vsaka konkurenca za Vas in z njo tudi stalno padanje cen mleka.

2. Odpade Vam dovoz in razvoz mleka, s čimer bi si marsikdo izmed Vas prihranil kako delovno moč, kateri tudi konja. Ljubljanski kmet pa bo lahko razprodal svoje mleko v neposredni bližini svoje kmetije.

3. Pri taki organizaciji boste lahko vnovčili vse mleko, ne samo kakor danes, kolikor imate pač strank, ali pa, kolikor se poljubi prekupcu, da ga vzame od Vas.

4. Odpade tudi za Vas riziko neplačila mleka od strank v Ljubljani, kar se čim dalje tudi bolj občuti, ker boste dobili od svoje zadruge skupno denar za vse oddano mleko.

5. Na banovini že leži izdelana uredba o prometu z mlekom. Glasom te uredbe bi v bodoče bilo prepovedano vsako pretakanje in prelivanje mleka po cestah in ulicah. Vsak kmetovalec bo moral že doma naliti mleko v toliko mlečnih vrčev, kolikor ima strank, da vsako prelivanje na cestah odpade. Iz tega sledi, da boste morali nakupiti precej mlečnih vrčev, kar bo dalo precejšen izdatek. Na-

dalje bo vsako dokupovanje mleka najstrožje zabranjeno; prodajali boste lahko le mleko, pridobljeno v lastnem gospodarstvu. Ker pa danes marsikateri od Vas dokupuje mleko, ker se mu ne izplača voziti v mesto samo lastno mleko, mu bo to v bodoče onemogočeno. Uredba predvideva še razna določila glede čistote pridobivanja mleka, in kontrole oseb, ki so pri mleku zaposlene, in kontrole zdravja krav. Vse to bi za Vas odpadlo, če se organizirate in združite v mlekarsko združno.

S tem sem Vam opisal misel o zbiralnih mlekarskih zadrugah in o ustanovitvi skupne Osrednje mestne zadr. mlekarne. V to nas silijo na eni strani potrebe novega časa, t. j. nauk o čistoti in higijeni mleka ter večje zahteve do kvalitete mleka od strani kupujočega občinstva, na drugi strani pa razdrapanje gospodarske razmere in kriza. Poglejte nazaj in videli boste, da so se v dobrih 20 letih prilike pri oskrbi Ljubljane z mlekom že dvakrat temeljito izpremenile, sedaj pa smo na pragu tretje izpremembe. Do vojne so delale naše najbližje mlekarske zadruge na Dobrovi, Brezovici, Grosupljem, Komendi itd. samo za kopalniške kraje Primorja, Trsta,

Opatije in drugih letovišč. Vsi ti kraji niso silili v Ljubljano z mlekom. Druga sprememba: Po vojni je tem mlekarnam odpadel njihov trg. Pritisnili so v Ljubljano. V tem času sem našel eksport za Avstrijo. Ljubljana je bila pred navalom mleka rešena, kajti že nekoliko oddaljeneje mlekarne so takrat izvažale v Avstrijo. Po letu 1930 so se razmere zopet izpremenile. Izvoz je popolnoma izostal, vse sili le na domači trg. V kratkem času so si zunanje oddaljeneje in organizirane mlekarne, ki prej niso imele interesa na ljubljanskem trgu, osvojile četrtino vsega konzuma na mleku v Ljubljani in to na škodo bližnje okolice in na škodo cene mleku. Ta pojav pa gre stalno naprej. Kdor nima zavezanih oči, lahko v Ljubljani vidi vsak teden nov lokal kake organizirane mlekarne. Katastrofalno pa bi bilo za ljubljansko najbližjo okolico, kakor hitro bi našla nekoliko daljša okolica v krogu 15—25 km oddaljenosti od Ljubljane dovolj sposobnih, organizatoričnih in inicijativnih ljudi, ki bi doma izvedli organizacijo, kajti takoj bi prišli z množino 10 tisoč litrov dnevnega mleka v Ljubljano. Naj Vam omenim, da bi samo centrum Grosuplje dal dnevno 4.000 litrov mleka, drugi okoliš okrog Horjula okoli 2.000 litrov itd. Oddaljenost za mleko pa danes ne igra nobene vloge več, ko je avtomobil postal ceneno in zanesljivo transportno sredstvo.

Potrudil sem se, da sem Vam položaj narisal, kakor je, Vi pa zavzemite stališče, ali da se organizirate, kajti le v organizaciji je moč, ali pa pustite, da se Vam trg počasi trga

Strnišč ne pustiti nepreoranih!

Strnišča ne smejo ostati čez poletje, še toliko manj pa do spomladi nepreorana. Dasiravno zna večina kmetovalcev vsak najmanjši kos zemlje temeljito izrabiti, se dogajajo še vedno slučajji, da ostane tu in tam strnišče do jeseni nepreorano, kar pa zemljišču celo škoduje.

Vsako zemljišče pa naj še tako majhno, moramo znati vedno pravilno izkoristiti in dobiti iz njega čim več pridelkov; prav posebno važno je to še v današnjih časih. — Na strnišče pridejo vedno razni strniščni sadeži kot repa, ajda itd. Ako pa strniščnih sadežev iz kateregakoli vzroka nismo presegali in smo pustili njivo prazno, moramo strnišče takoj vsaj 5 do 9 cm globoko preorati; njiva ne sme ostati niti en dan nepreorana. Vsak zgubljen dan pomeni znatno po-

iz rok in da padajo cene stalno navzdol. Pri tem Vas naj ne motijo osebno-krajevne razmere. Opozoriti hočem, da imamo kmetovalci že danes zelo različne interese, ki se med seboj križajo. Omenim naj, da bo ljubljanski kmet, t. j. Vičan, Barjan, Moščan, Šiškar, ako do organizacije mlekarne ne pride, primoran zahtevati že omenjeno zaščitno povišanje trošarine, da si ohrani gospodarsko propadanje. Šentvidčani, Ježičani, Rudničani in drugi, ki mleko sami direktno prodajate, vidite v današnjih razmerah, še najboljši izhod, tisti oddaljenejši kmetovalci pa, ki mleka sami ne dostavljate v Ljubljano, pa ste gotovo za tako rešitev. Še bolj pa je za tako rešitev oni kmet, ki danes v ljubljanski okolici (t. j. kmet v smeri Dolenjske in Notranjske) sploh ne more vnovčiti mleka, ampak se trudi z izdelavo kmečkega masla. Tako vidite, da so Vaši interesi že na tem tako malem prostoru 20 km ljubljanske okolice različni, a vendar skupni, vsled česar apeliram na Vas, da se združite za ustanovitev omenjene organizacije in da stopite v stik z občino Ljubljana in banovino, s čimer boste v gospodarstvu vsi pridobili. Po vsem svetu vidimo, da prodira misel načrtnega gospodarstva in povsod se je dosedaj še dobro obnesla. Prepričan sem, da je načrtno gospodarstvo tudi v mlekarski stroki za našega kmeta največjega pomena in gospodarske koristi.

Ravnokar opisana organizacija pa spada v celoten načrt dviga celokupnega slovenskega mlekarstva, vsled česar bo morala biti prej ali slej izvedena.

slabšanje zemlje; nasprotno pa nam zrahljanje zgornje plasti olajša vsako nadaljnje obdelovanje. Če je njiva dobro sprasena jo jeseni mnogo lažje in bolje obdelamo in pripravimo za setev, kakor pa če moramo orati šele trda tla. — Vsakdo, ki je dosedaj po tem pogledno nepravilno postopal, mora gledati na to, da vsaj v bodočnosti ne bo več delal takih napak.

V pravočasno preoranem zemljišču se ohrani veliko vlage, od česar imamo brezdvomno velike koristi. Če njive s katere smo spravili žito, takoj ne preorjemo, se zemlja zelo strdi in zbije ter globoko posuši, ker pride vlaga iz spodnjih plasti na površino in tam izhlapi. Na njivi nastanejo vsled tega velike razpoke.

Vsaka zemlja, ki je zbita se zelo močno osuši. Čim gostejša in zveznejša so tla, tem lažje in hitreje prodira voda iz spodnjih plasti na vrh. To se ravna po zakonu kapilaritete (lasničavosti). — V zemlji so namreč večje luknjice, ki tvorijo cevke s precej velikim premerom (večji kot 1 mm), poleg njih pa tudi zelo majhne luknjice, ki tvorijo tanke lasovite cevke. Voda prodira po teh drobnih cevkah kvišku in to tem višje čim drobnejše so cevke. Čim bolj je zemlja stlačena tem več lasnic je v njej. Ko pride voda pri težki, zbiti zemlji na površino, izhlapi in s tem omogoči nadaljnje prodiranje vode iz spodnjih plasti. — Zato so za časa suše zbite zemlje globoko v dno suhe; zemljišča, ki so dobro zrahljana, so na vrhu sicer suha, v notranjosti pa vlago ohranijo. — Zemlja ohrani svojo vlažnost samo tedaj, ako je zgornja plast rahla. Tedaj voda izpodnebni padavin lahko pronica v zemljo in se tam nabira v lasovitih prostorih nižjih plasti, ki jo ves čas zadržujejo. Ob suhem vremenu se dviga voda po lasnicah samo do one višine, do katere je zemlja zbita; skozi rahlo zgornjo plast pa ne more, ker je tam samo malo lasnic. Izhlapevanje na površini je majhno in voda se iz spodnjih plasti ne izgublja v zrak.

Popolnoma drug slučaj pa nastopi, če je zemljišče na površini zbito. — Ko dežuje, voda težko pronica v zemljo, zato odteka po nagibu ali pa zastaja na po-

g Cene kmetijskih potrebščin: Tomaževa žlindra baza 18% Din 134; rudninski superfosfat v vrečah po 50 in po 100 kg á Din 98; kalijeva sol po 100 kg Din 156; kostni superfosfat Din 118; apneni dušik v pločevinastih bobnih Din 200; apneni dušik v papirnatih vrečah Din 185; kostna moka Din 100; nitrofoskal v vrečah Din 143; klajno apno Din 275; lanene tropine Din 2; modra galica Din 4,95; žveplo Din 3. — Mlatilnice z tresali in reto Din 4100; slamoreznice Din 1700 do 2000; čistilnik 10 sit 1500 Din; plugi Lesce Din 880 do 995; reporeznica M. R. Din 550; trijerji Din 2000 do 3500; mlatilnice na ročni pogon Din 2200; robkači Din 900; sadni mlini Din 1400 do 1700; brzoparilniki Din 1050 do 2800; kosilni stroji Din 2000; travniške brane z zvezduatimi členki 900 Din; travniške brane z jeklenimi špicami Din 800; patent motike »Rappe« Din 70.

vršini, ako je svet raven. Takšna zemlja se za časa padavin zelo slabo preskrbi z vodo medtem ko v zgornji plasti voda zastaja. Ker je v zbiti zemlji tudi v zgornji plasti mnogo lasnic, prideka voda po lasnicah v veliki meri na površino, kjer izhlapeva. — Za časa suše je to izhlapevanje še prav posebno močno in suša taki zemlji mnogo bolj škoduje kot pa deževje.

Rahla zgornja plast uravnava talno vlažnost in zvišuje njeno enakomernost v raznih dobah. Vse, kar rahlja zemljo, služi temu namenu in sicer pravilno in pravočasno obdelovanje; to opažamo tudi pri raznih okopavinah. — Tam, kjer skrbno plevemo, okopavamo in držimo zgornjo plast zrahljano, ne trpijo rastline toliko vsled suše kot pa na nezrahljanih tleh. — To je najboljši dokaz, da je v spodnjih plasteh zadosti vlage, katero črpajo rastline tudi za časa suše, medtem ko je na neobdelanem in trdem zemljišču voda že večinoma izhlapeva.

Z rahljanjem zemlje omogočimo tudi boljši dostop zraka, toplote in vlage; vsled tega se razne rudninske snovi, ki se nahajajo v zemlji hitreje razkrajajo in so pozneje rasilnim koreninam lahko dostopne. — Izpodnebna voda ni kemično popolnoma čista, ampak vsebuje tudi ogljikov dvokis in amonijak, ki sta v njej razstopljena. Talna voda preskrbuje rastlinam hranilne snovi ki jih raztaplja, je pa obenem tudi sama neobohodno potrebna rastlinska hrana. Voda se razkraja s pomočjo ogljikovega dvokisa in drugih kislin tudi mineralne in organske snovi in tvori na ta način rastlinam nov vir hrane.

Zelo živahno je v zrahljani zemlji delovanje raznih bakterij, katere pospešujejo razpadanje poginulih rastlinskih in živalskih ostankov.

Z preoranjem obenem uničimo ves plevel; v zemlji pozneje strohni in razpade, ter jo obogati na sprstenini. — Pa tudi plevelno seme spravimo dovolj globoko v zemljo; ako je v njej zadosti vlage, vskali in ozeleni.

Iz vsega navedenega sledi, da ne smemo pustiti strnišč nikdar nepreoraanih. — Zemljo se s tem zelo poslabša in jo pozneje zelo težko obdelujemo; stroški so vsled tega znatno večji. — Pa tudi razni pleveli se preveč močno razširjajo. Če pa strnišče pravočasno preorjemo, dvignemo s tem rodovitnost zemlje.

V KRALJESTVU GOSPODINJE

Rastlinska olja

Novodobna zdrava prehrana jako priporoča uporabo olja, ki je za surovim maslom ena najboljših maščob. Olje se po svoji sestavi razločuje od drugih maščob in v marsičem presega živalske, n. pr. mast. Zato bi bilo dobro, da si to važno rastlinsko živilo malo natančneje ogledamo.

Rastlinska olja niso nič drugega, kakor tekočine z mnogo maščobe, ki jih pridobivamo na ta način, da iztisnemo semena in plodove nekaterih dreves, grmov in drugih rastlin. Zato so rastlinska olja najbolj čiste maščobe, ki zaležejo. Ker jih lahko zelo štedljivo uporabljamo, so tudi poceni. Seveda pridejo v poštev samo olja, pridobljena naravnim, mrzlim potem. Samo v takih so važne snovi kakor fermenti, lipoidi, lugaste in dopolnilne snovi. Olja, ki jih pa kuhajo in na razne načine čistijo, izgube mnogo hranilnih snovi, posebno fermente, ki pospešujejo presnavljanje, zato se čutijo v želodcu težka. Olj je cela vrsta, od najfinjšega olivnega do navadnega repnega in lanenega olja. Izmed naših domačih vrst je zelo dobro makovo olje, ako je svetlorumene barve in milega okusa. Če pa je temno in gosto tekoče, je to znak, da je zadnji iztisek maka in ni posebno priporočljivo. Makovemu olju je najbolj podobno olje iz semen sončnice, ki se odlikuje tudi po tem, da je eno najlažje prebavljivih rastlinskih maščob. Ima tudi to prednost, da pozimi ne zmrzne. Laneno olje in olje iz repnega semena v kuhinji manj uporabljamo. Zaradi zdravilnih vrednosti pridejo bolj v poštev v zdravstvu, kot uspešen pripomoček pri raznih črevesnih obolenjih in kamnih. Se pa zelo rada in hitro pokvari, zato za domačo zalogo niso prikladna. Zelo dobro in tudi poceni je olje iz zemeljskih orehov, ki je tudi primerno za pripravljane presne hrane. Izmed tujih olj pa je največ naprodaj sezamovo olje iz sezamove rastline, ki je doma v Vzhodni Indiji in Južni Afriki.

Najboljše, pa tudi najdražje je fino olivno olje, ki je naprodaj v najrazličnejših kakovostih, pa tudi mešanicah z makovim oljem, oljem iz zemeljskih orehov

in drugimi. Te mešanice sicer niso škodljive, vendar je pri njih težko dognati, če je olje čisto in pristno in kar je ravno tako važno, ali je bilo iztisnjeno mrzlo ali potem segrevanja. Ako hočemo, da nam olje res koristi kot prvovrstno živilo, nam ne sme biti vseeno, kakšno je. Zato ne zadostuje, ako zahtevamo kratko »namizno olje« ali »olje za solato«. Tako lahko zagrešimo, da izdamo denar za malo vreden izdelek. V takem primeru je boljše, če uporabljamo domačo slanino ali mast. Če le mogoče, kupujemo olje le v trgovini, kjer se zanesemo, da prodajajo dober in pristen ter mrzlo pripravljen izdelek.

Zelenjad, ki jo pripravimo z oljem namesto z mastjo, je zelo dobrega okusa. Ker traja kuhanje v olju le kratek čas se živilo le malo spremeni, kar je tudi zelo važno. Tudi druga jedila, kakor n. pr. jajca na različne načine, pečen krompir in druge krompirjeve jedi pridobijo na okusu, če jih pripravimo z oljem. Pečenje in praženje živil v olju proizvaja tudi posebne okusne snovi, ki poživljajo tek.

S. H.

Beljakovina — nosilka življenja

Ne le v jajcih, tudi drugod se nahajajo beljakovine: v mladi travi in detelji, v žitu in v vseh tako zvanih močnih krmilih.

Najbolj zanimivo pa je, da so beljakovine povsod tam, kjer je življenje. Meso in kri, to so beljakovine. V jajcu je beljak in je rumenjaki beljakovina. V mladi rastoči rastlini je mnogo beljakovin. Isto v semenu, kjer je nastavek bodoče rastline. — Brez beljakovine življenja sploh ni in ne more biti.

V krmi je beljakovina tista snov, ki daje »moč«. (Vsa močna krmila krmimo radi beljakovin, ki jih vsebujejo.) Otroku in mladi živali je prisodila narava prvo in edino hrano mleko, ki je bogato na lahko prebavljivih beljakovinah.

Kmet, ki polaga svoji živini krmo, v kateri je dovolj beljakovin, ima krave, ki dobro molzejo, prašiče, ki hitro rastejo in se hitro debelijo, kokoši, ki prid-

no nesejo. Glavno vprašanje pri krmljenju je v naših razmerah: preskrba z beljakovinami. Le, kdor v krmi poklada dovolj beljakovin, bo imel tudi uspeh v živinoreji.

Kdor krmi svojo živino zgolj s krmo, revno na beljakovinah, na primer s slamo in staro travo z negnojnih travnikov, s peso, repo, korenjem ali krompirjem, nikdar ne bo zadovoljen z uspehom. Seveda so tudi ta krmila potrebna, le da imajo bolj malo beljakovin v sebi. Čim več daš pese, repe, slame, krompirja, tem močnejše mora biti dodatno krmilo, ki naj vsebuje mnogo beljakovin. To je na primer ribja moka, razne tropine, otrobi, posneto mleko (posneli smo le maščobo, beljakovina je ostala) in žito (zdrob).

Najboljša in najcenejša beljakovina pa se nahaja v mladi detelji, lucerni in grahorici, v mladi travi z redno gnojenih travnikov, seveda tudi v raznih semenih, kakor zlasti v bobu, fižolu in grahu. ok.

KUHINJA

Okisana juha. Kos vampov, kos pljuč in kos govejega gobca skuham v slani vodi s pridatkom čebule, zelenega petrišilja, vejice majarona, vejice timeza in enega lavorovega lista. Ko je mesovje mehko, ga poberem iz juhe, zrežem na rezance in denem na svetlorjavo prežganje, katero sem naredila iz žlice masti in žlice moke. Potem dobro premešam in zalijem z juho, v kateri se je kuhalo to mesovje. Ko parkrat prevre, okisam juho s kisom ali limoninim sokom.

Kumare z majonezo. Kumare olupim in zrežem na ribežnik, ki je za kislo repo. Ko pol ure osoljene počivajo, jih ožmem in dobro pomešam z majonezo, ki sem jo naredila iz enega kuhanega in pretlačenega in enega surovega rumenjaka ter iz par žlic olja in primerno kisa. Površino potresem z drobno zrezanim drobnjakom in s poprom.

Stročji fižol s kumarami. Fižol obrežem, operem in skuham v slani vodi. Še gorkega zabelim z oljem, potresem z drobnimi seseklimi drobnjakom in pokrijem. Ko se shladi, mu primešam primerno kisa in par pesti počitih, osoljenih in ožetih kumar.

Kumare z zaseko ali slanino. Slanino zrežem na kocke in dobro razbelim. Me-

sto slanine vzamem lahko tudi zaseko. V razbeljeno denem žlico moke. Ko moka zarumeni, primešam osoljene in ožete kumare, jih kisam s kisom in zalijem z juho ali z vodo. Predno dam na mizo, pride nem jedi kuhan in na rezine zrezan krompir in odišavam s ščepom popra.

Breskvina kolač. 25 dkg surovega masla zdrobim v 32 dkg moke. V to zmes denem 4 rumenjake in zgnetem v testo. Počivati pustim testo na hladnem pol ure. Počito testo razdelim na dva dela, in sicer tako, da je ena polovica večja kot druga. Večjo polovico testa razvaljam in položim na pomazano pekačo. Iz manjšega kosa testa naredim omrežje, pomazem z jajcem in spečem v pekači. Breskve olupim, razpolovim in dušim s sladkorjem v vodi. Ko so breskve mehke, jih poberem iz soka. Sok še malo časa pražim, nakar obložim pečeno testo s sadovi, sok pa polijem po površini.

Cela jabolka za kompot. Srednje debela jabolka olupim, jim izločim peščiče ter jih zložim tesno drugo poleg drugega v kozico. Prilijem jim do polovice vode, potresem jih s sladkorjem in poškopim z limoninim sokom. Denem jih v pečico ali pa jih na ognjišču pokrite pražim. Ko so na eni strani rumena, jih obrnem, da se še na drugi strani zmehčajo. Pražene ali pečene zložim na krožnik. V sredino jim nadevam kake mezge ali ribizlja ali češpljeva. Potem jih potresem še z sladkorjem in dam na mizo.

DOMAČA LEKARNA

Majaron prevrež na maslu in maži si s tem zadelani nos. Pri bolečinah v glavi, če ne moreš spati, potegni v nos malo majaronovega soka. Gorak majaronov čaj žene na vodo, omeči kamne, pomaga pri tiščanju v trebuhu, krčih in klanju. Za vse to devaj tudi gorke majaronove obkladke. Pri napenjanju uživaj majarona v juhi. Na otrdele ude devaj obkladke majaronovega olja, na izvinjene pa na olju prekuhanega majaronovega zelišča. Pri božjasti otrok je majaronov sok znano zdravilo. (Dobiva se v lekarni.) Hudo grižo pozdravi in ustavi majaronov gorak obkladek. Nekdo, ki je bil grižev 14 dni se je zatekel k majaronu. Tri dni je imel majaronov obkladek in pomagalo je. Gospodinje preskrbite se z majaronom!

GOSPODARSKE VESTI

DENAR

g Ljubljanska denarna borza. Denarni promet v prošlem tednu je znašal le 3,5 milj. din, medtem ko je bil prošli teden 5,2 milj. V zasebnem kliringu so se tuje valute kupčevale po naslednjih cenah: angleški funt 238,25, nemška marka 15,60, avstrijski šiling 8,53, španška pezeta 6,20, italijanska lira 3,19, grški boni 0,50 din. — Uradni tečaji s primom so pa povprečno beležili: angleški funt 220,30, ameriški dolar 43,54, holandski goldinar 29,74, nemška marka 17,64, švicarski frank 14,28, belgijski belga 7,39, francoski frank 2,88, češka krona 1,81 din.

CENE

g Žitni trg na ljubljanski borzi. Na žitnem trgu je postalo nekoliko živahnejše in se cene precej utrjujejo. Za pšenico veljajo sicer cene »Prizada«, kakor jih je določila vlada, toda mnogokje so te že prekoračene po zasebni ponudbi izvoznikov. — Na ljubljanski borzi se je za drugo žito plačevalo naslednje cene: koruza bačka 99—100, prekmurska 113 do 114, činkvantiin sremski 117—118, oves slavonski 110—115, ajda postavljena v Ljubljano 130—135, ržena 72 kg težka 104 do 105, moka ničla bačka in baranjska 210—215, štev. 2 190—195, štev. 5 170—175, otrobi debeli bački 105—110, drobni 95—88 din. — Na borzi v Somboru je notiral novi oves 82,50—87,50, rž nova 105—107,50, ječmen spomladanski 67—68 kg težki 110 do 115, bački in sremski 63—64 kg 92,50—95, baranjski spomladanski 67—68 kg po 120—125, koruza bačka 91—93 din.

g Mariborski živinski sejem 11. avgusta. Dogon živine je znašal 6 konj, 14 bikov, 150 volov, 440 krav, 15 telet, skupaj 605 glav. Kupčija je bila precej živahna in je bilo prodanih 392 glav. — Cene so bile za 1 kg živi teže sledeče: debeli voli 3,50—4,25, poldebeli 2,80—3,25, voli za rejo 3—3,80, biki za klanje 2,80—3, klavne krave debele 2,50—2,80, za rejo 2,50—3, krave za klobase 1,75—2, molzne krave 2,25—3, breje krave 2,75—3,50, mlada živina 3,25—3,65, teleta 3,50—4 din. Mesne cene: volovsko meso I. vrste 8—10, II. vrste 6—8, meso od bikov, krav in telic 4—6, teletina I. vrste 8—10, II. vrste 5—6, svinjsko meso, sveže, 8—12 din.

g Ptujski Ožbaltov sejem. — V dveh dneh, ko je trajal ta sejem, so nanj prignali 115 volov, 753 krav, 23 bikov, 90 juncev, 138 telic, 13 telet in 272 konj, skupaj 1404 glav. Tudi kupčija je bila precej dobra, saj je bilo prodanih 472 kosov; od teh so dva vagona odposlali v sosedno Avstrijo. Cene se od zadnjega sejma niso mnogo spremenile in so za 1 kg žive teže beležile: voli 2,70—4, krave 1,80—3,50, junci 2,50—3, telice 3—3,80, teleta 3,75—4, konje so prodajali po kakovosti od 250—3800, žrebata 900—1800 din.

RAZNO

g Izvoz naše koruze in sliv v Francijo. Po časopisnih poročilih je francoski senat sprejel zakonski načrt, ki pooblašča vlado, da se pogaja z jugoslovansko vlado za izvoz naše koruze v Francijo. — Istočasno nam je francoska vlada odobrila kontingent 200 vagonov svežih češpelj, ki jih bomo v kratkem izvozili v Francijo. Te ugodnosti sicer niso bogve kako znatne, ki nam jih nudi naša zaveznica, vendar so znak, da hoče še nadalje ohraniti zveze z nami, ne da bi nam, kakor dosedaj, pošiljala le svoje parfeme in avtomobile, ničesar pa od nas ne jemala.

g Pridelek koruze v Ameriki izredno slab. Kmetijsko ministrstvo Združenih držav je izdalo cenitev letine koruze, ki bo dala samo 1439 milj. bušljev (1 bušelj je 27 kg) in bo tako najslabša letina od leta 1881 sem. Zaradi pomanjkanja krmil je bilo nujno potrebno zaklati velik del živine, kar bo imelo za posledico znaten dvig cen v jeseni. Tudi letina pšenice kaže slabo, enako slaba bo letina sadja, zelenjave in krompirja.

g Hmeljarji, pazite na nakupovalce. V hmeljski trgovini so upravičeni poslovati samo tisti, ki so v posesti pravih listin, to so nakupovalske legitimacije ali obrtna pooblastila. To objavlja predsedstvo Okrajnega združenja trgovcev v Celju, ki podaja svojim članom, trgovcem s hmeljem, navodila glede zaposlitve nakupovalcev hmelja. Opozarja tudi, da bo ta organizacija nadzorovala delo hmeljskih nakupovalcev ter bo takoj odvzela legitimacije tistim, ki bodo pri kupčiji prekršili uzone in splošne trgovske običaje. Zato naj tudi hmeljarji pazijo na nje in vsako zlorabo takoj javijo na merodajno mesto.

PRAVNI NASVETI

Služba paznika v kaznilnici. A. T. R. - Za službo paznika v kazenskem zavodu — kakor n. pr. v Mariboru — je treba vložiti prošnjo pri pravosodnem ministertvu. Kolikor nam je znano, so v kaznilnicah za leto vse službe oddane. Za službo paznika v jetnišnicah okrožnih sodišč pa je treba prositi pri predsedništvu apelacijskega sodišča v Ljubljani. Prošilec mora imeti vsaj osnovnošolsko izobrazbo.

Zavarovanje delavcev pri poljedelskih strojih. B. L. - Zavarovanje poljedelskih delavcev, ki delajo pri strojih predpisuje zakon o zavarovanju delavcev. To zavarovanje je torej obvezno in nikakšni izgovori ne pomagajo.

Ali je dota tudi zaščiten. K. P. - Niste točno povedali, kdaj se vam je določila dota. Ako se je ista določila v izročilni pogodbi kot dedni odpravek ali pa v zapuščini po umrlih starših, ne spada pod zaščito, če se zadovoljite, da se vam izplača po vrednosti ob času izplačila.

Izbris sodbe. B. S. - Slišali ste, da se kazenska sodba po preteku nekaj let izbriše. Radi bi dobili točnejše pojasnilo o tem vprašanju. — Po preteku treh let, odkar je bila kazen prestana, zastarana ali odpuščena, sme proglasiti sodišče na prošnjo obsojenca, zoper katerega je bila izrečena izguba častnih pravic, za vrednega pridobiti izgubljene pravice, če se je v treh letih in v času, ko je prestajal kazen, dobro vedel, in če je oškodovancu po možnosti povrnili škodo, povzročeno s svojim dejanjem. Po preteku petih let, odkar je bila kazen prestana zastarana ali odpuščena, sme izbrisati sodišče na prošnjo osebe, ki je bila prvič obsojena, s svojo rešitvijo za bodočnost tudi obsodbo, izrečeno zoper njo, če se je v tem času dobro vedla in če je oškodovancu po možnosti povrnila škodo, povzročeno s svojim dejanjem. Toda z izbrišom obsodbe se ne smejo žaliti pravice tretjih oseb do povračila škode. Prošnja za izbris obsodbe se mora vložiti pri okrožnem sodišču v čigar okolišju obsojenec živi ali biva.

Trošarina. S. J. Vprašajte pri oddelku finančne kontrole, če je trošarina že plačana.

Lažna ovadba. J. Č. T. K. - Če ste bili ovaden orožnikom, da skrivate vojaške stvari, potem so morali orožniki poizvedeti, kaj je na tem resnice. Pregled vaše hiše po orožnikih je bil tedaj potreben. Če orožniki ničesar niso našli, potem lahko zahtevate od orožnikov, da postopajo proti ovaditelju zaradi lažne ovadbe. Z zaporom do petih let se kaznuje, kdor koga ovadi lažno zoper svoje prepričanje z namero, da bi se

začelo zoper njega kazensko postopanje. Če orožniki ne bi hoteli od vas sprejeti take prijave, naznanite sami lažnega ovaditelja državnemu tožilcu. — Civilno blago, ki vam je bilo odvzeto, zahtevajte nazaj pri okr. sodišču.

Razdelba skupnih zemljišč. M. P. V. — Z drugimi vred ste sosesestnik gozdov in pašnikov ter steljnikov, ki so bili od vaših prednikov že med seboj razdeljeni in omejitveni. Nekateri sosesestniki so svoje parcele izsekali, drugi pa ne. Sedaj so tisti solastniki, ki so svoj les že izčrpali, prosili, da bi se zopet razdelilo po zemljemercu drugi se pa temu protivite. Vprašate, če se bo dalo uspešno upreti. — V vašem primeru gre za skupno zemljišče, ki se ima razdeliti po zakonu o razdelbi skupnih zemljišč z dne 26. oktobra 1887., če za to zaprosi polovica vseh skupnih upravičencev. O vsakem ukrepu tekom tega stopka morajo biti prizadeti tudi obveščeni, ker imajo pravico se pritožiti. Če so res vaši predniki se sporazumeli glede uživanja posameznih parcel, in če tudi sedaj to vsi upravičenci še priznajo, potem lahko sporazumno predlagate krajnemu komisariju, da po dosedanjem uživanju napravi razdelilni načrt. Če pa tega sporazuma ni, vam svetujemo, da tudi oni sosesestniki, ki so doslej varčevali, še pred uvedbo razdelilnega postopka posekajo s »svojih« parcel les. —

Dosmrtno stanovanje. J. L. G. R. - Kupili ste hišo, v kateri si je prodajalec zgovoril eno sobo za dosmrtno stanovanje. — Prodajalec se je preselil iz te hiše in popolnoma izpraznil sobo. To sobo ste sedaj oddali. Prodajalec pa zahteva, da njemu odstopite najemnino od sobe. Vprašate, če ste jo dolžni dati ali ne. — Če bi sebi prodajalec zgovoril užitek sobe do smrti, potem bi smel to sobo do smrti uživati sam, bodisi da v njej stanuje ali da jo da drugemu v najem. Če si je zgovoril le dosmrtno stanovanje, sme to sobo le sam uporabljati kot stanovanje. Čim je soba prazna, lahko ž njo razpolaga gospodar. — Svetujemo vam kompromisno rešitev: vsak pol najemnine. Sicer bi prodajalec lahko nagajal, ker bi vsak čas lahko šel v svojo sobo stanovat in bi se mu sedanji najemnik moral umakniti.

Državni pravobranilec. F. F. — Državnega pravobranilca ni zamenjati z državnim tožilcem ali državnim pravdnikom. Državni pravobranilec štiti imovinsko-pravne koristi države in je nekaj državnih advokat. Državni tožilec (drž. pravdnik) pa zasleduje kazniva dejanja, ki se preganjajo po uradni dolžnosti. Državno pravobranilstvo je za Slovenijo le v Ljubljani, dočim imamo državno tožilstvo pri vsakem okrožnem sodišču.