

Gospodar in gospodinja

LETO 1941-XIX

2. JULIJA

STEV. 27

Vinograd in vsakdanji kruh

Kar bomo zapisali o vinogradih v rzezi z ostalim kmetijskim gospodarstvom, velja v prvi vrsti za naše Dolenjce. Zavedamo se, da je o vinogradih vsako razpravljanje, ki vinskih goric ne povečuje in jim ne pripisuje one veljave, kakršno ji prisoja dolenjski kmet, ki je obenem »vinogradnik«, nevarna in zelo kočljiva stvar. Kajti okrog vinske trte, vinskega hrama, bele zidanice in čevčka v jesenskem trtju se pletejo srčne nitke v duši dolenjskega človeka, ki so skrajno občutljive in od sile nežne. Šaj pojejo o tem naše dolenjske narodne pesmice, ki opevajo hribček s trtami in bratom, črčku in dolenjske »furmane«, ki prevažajo sladko vince po belih cestah. Zares, dobršen del srca je Dolenjec namenil vinogradu! Tako velik del, da je pri tem že zdavnaj pozabil pretehtati, ali je navdušenje za vinsko gorico in zidanico v pravem razmerju z gospodarskimi koristmi, ki mu jih donša in ali iz srčnega zavzemanja za vinograd ne izvirajo morda poleg dobrih in lepih tudi — slabe in zle posledice.

Poudariti moramo, da bomo to občutljivo vprašanje obravnavali z gospodarskega stališča naprej, prihodnjič bomo pa stvar osvetlili tudi z drugih vidikov, ki pa imajo posreden vpliv tudi na gospodarsko stanje dolenjskega vinogradnega kmeta.

Povejmo kar naravnost: v mnogih predelih, kjer gojimo vinograde, je ta gospodarska panoga danes dosti predraga. Mislim na tiste predele in lege, kjer se po stvarni presoji ne da določno ugotoviti, da bi bile izrazito vinorodne. Imamo sveda tudi na Dolenjskem in zlasti v Beli Krajini čisto izrazite vinorodne lege, kar se pravi, da bi na njih kakšna druga vrsta pridelkov glede na delo in stroške ne vrgla toliko ko vinograd ali bi pa sploh ne uspevala. Takšne lege in takšni kraji so sveda zares vinorodni in jim nihče na svetu ne more prigovarjati. Tudi nam ne pade kaj takega v glavo!

Toda poleg teh čisto vinorodnih okolišev, goric in leg, ki jih štejemo v prvo vrsto, imamo še dvojne vrste »vinorodne zemlje. V drugo vrsto bi šteli one kraje in lege, kjer trta (mislimo sveda žlahtno trto, ne samorodnice!) razmeroma lepo uspeva, vendar bi pa po gospodarskem računu bolj kazalo vpeljati kakšno drugo kulturo, ki bi bila donosnejša. V tretjo vrsto pa pridejo prav lepi in razsežni kosi sedaj vinogradniške zemlje, ki za žlahtno trto sploh niso; kjer grozdje slabo dozoreva, je kislo in sploh ne daje kakovostno vrednega vinskega pridelka.

O prvi vrsti vinogradov smo si — to smo že rekli — čisto na jasnem. Če je lega izrazito vinorodna, bi bil gospodarski greh, vinograde zanemarjati ali opuščati. Zakaj zemlja, ki danes kot vinograd dobro donša, bi ostala slabše izkoriščena ali bi pa bila sploh spremenjena v puščo. To pa ne gre!

Pri drugi vrsti vinogradov bi pa trebalo vzeti v roke svinčnik in računati: Koliko, me stane vinograd? Računati je treba vse izdatke za trsje, kolje, gnojila, galico itd., pa tudi pravilno oceniti vse delo lastne družine, vprege in vso zamudo časa, ki gre na rovaš vinograda. Sveda naš Dolenjec pri teh računih rad zmiži na eno oko ali pa kar na obe, češ, delo je od dela različno! V vinogradu delam rad in z veseljem, mnogo raje kakor kjer koli. To pa tudi nekaj velja. Je res. A časi so za kmeta taki, da se ne smeš v prvi vrsti vprašati, kaj rajši delaš, ampak, kje in kako več prideláš. Na žalost je tako, da od »prijetnega« dela nič ne vtakneš v žep — nasprotno od »prijetnosti« lahko gospodarsko propadeš. Tako ni samo na kmetiji, ampak tudi v drugih pridobitnih poklicih.

Ko si preračunal, koliko te stane obdelovanje vinograda, vzemi v račun dohodke. Lahko računaš tudi tiste »spithee« in »barilce«, ki ste jih popili domači, čeprav bi jih bilo precej manj, če bi ne bila pijača doma pridelana. Če račun

pokaže lep in primeren dohodek, ti ne more živ krst oponašati vinogradništva.

Kaj pa, če pokaže tole sliko: V vinogradu si v potu obraza rigolal, kopal, obrezaval, škropil; a kolikor si povprečno na leto pridelal, je bilo za prodaj komaj toliko, da so se pokrili dejanski izdatki za galico, kolje, gnoj in drugo. Ostalo ste popili domači in pa s sosedi in prijatelji. Saj res: ali ni nekaj imenitnega, če povabiš prijatelje v goro in preživite v hramu nekaj prijetnih uric? Ali ni kmečki človek tudi upravičen, da se oddahne in povese ob »svoji« božji kapljici?

Nobenega dvoma ni in biti ne more, da imaš do tega pravico. Tudi ni nič hudega, če se ga kdaj ob modrovanju v zidanci — kakor ga je mojstrsko popisal naš pisatelj Fran Levstik v črtici »Od Litije do Čatežac — ta in oni nekoliko naleze, samo da ga ni preveč. Vse to je v redu. Ali nekaj je: Ta božja kapljica je veliko predraga! Dandanes pa še posebno, ko se kmet bori za vsakdanji kruh.

Kar premislimo, vsaj površno! Koliko je vreden ves ogromni trud in napor, ki ga je rodbina vložila v delo v vinogradu!

Kako vse drugače bi se poznalo pri bihi in v gospodarstvu, koliko več bi bilo kruha, če bi bili toliko truda in napora posvetili recimo polju ali živini, ali sadnemu drevju! In koliko dragocenega časa je šlo za vsa mogoča dela v vinogradu! Če bi pa bili porabili za druge panoge, bi bil dom zmeraj trdnjši in boljši — pa bi si še vedno ob slovesnih prilikah in ob težkem delu lahko privoščili kozarec vina, ki bi bil lahko celo boljši od lastnega pridelka. Takšno gospodarjenje z vinogradom je »luksus«, je razkošje za naše skromne kmečke gospodarske razmere. Tak vinograd troši ogromno delavnih sil, požira množico časa, a posestvo se radi tega ne premakne na boljšo gospodarsko stopnjo. Večkrat je ravno narobe: vinograd in zidanka je cokla, ki zavira napredek grunta. Prilika za pitje — čeprav v lastnem hramu — ne pospešuje treznostnega življenja, ki je za trdnost grunta neobhodni predpogoj, ampak vodi le prerada v pijančevanje. Pijančevanje je pa grobar doma in družine.

Toda o teh važnih stvareh se bomo pomenili še pri tretji vrsti »vinogradov« — prihodnjič.

Ureditev obrestne mere

Moramo priznati že vnaprej, da je bila nezdružljiv razmer na denarnem trgu, ki je povzročila krizo naših denarnih zavodov v prejšnjih letih, v nemali meri kriva obrestna mera. Po zadnji svetovni vojni se je pojavilo veliko število novih denarnih zavodov, ki niso imeli prave življenjske podlage. Ti zavodi so gnali navzgor obrestno mero za vloge, da bi si na ta način pomnožili število vlagateljev. Mnogi drugi denarni zavodi so se podali na nevarno pot zvišanja obrestne mere za vloge zato, ker so bili le preveč navdahnjeni misli, konkurirati za vsako ceno in izvleči čim več denarja k sebi. Pri tem pa niso pomislili, kakšne posledice nastajajo zaradi previsoke vložne obrestne mere, ki nujno vpliva tudi na obrestno mero za posojila.

Tako je, kakor rečeno, visoka obrestna mera za vloge povzročila tudi visoko obrestno mero za posojila. Te pa številni dolžniki niso mogli prenesti in so omagali pod težo svojih dolgov. To je povzročalo velike izgube upnikom, predvsem denarnim zavodom, ki so hoteli te izgube izenačiti s čim višjo obrestno mero za ostale dol-

žnike in s pritiskanjem obrestne mere navzdol. S krizo leta 1931 in v naslednjih letih se ni mnogo spremenilo. Prišla je sicer zakonita ureditev obrestne mere na splošno in za posamezne vrste dolžnikov, vendar so bile razlike med posameznimi zavodi in pa napetost med obrestno mero na vloge in za dolgove le prevelike, tako da ni bilo pravega reda.

Sicer so se denarni zavodi sami, posebno uglednejši, zavedali, da je treba napraviti red. Vendar se je vedno našel kdo, ki ga ni bilo mogoče pregovoriti, da bi spoštoval dogovore. Treba je bilo klicati na pomoč oblasti, ki pa tega vprašanja tudi niso rešila, češ da nimajo za poseg zakonite podlage. Posebno se je občutila pri nas konkurenca državnih zavodov iz Beograda, ki so plačevali vedno višje obresti in je potem zanje odtekal naš denar iz naših krajev v druge pokrajine bivše države.

Sedaj je prišlo do nove ureditve obrestne mere. Z odredbo Visokega Komisarja za Ljubljansko pokrajino je bila izvedena najprej delitev vseh vlog pri de-

sternih zavodih. Ustanovili so tri skupine vlog:

Prva skupina obsega vloge na vista. Te vloge bodo vlagateljem takoj in brez omejitve zneska na razpolago.

Drugo skupino tvorijo vezane vloge. S temi vlogami lahko vlagatelji razpolagajo na osnovi 3 ali 6 mesečne odpovedi, kar pomeni, da jim je znesek na razpolago šele po 3, odnosno 6 mesecih, vračunajoč dan odpovedi.

V tretjo skupino spadajo navadne vloge, s katerimi vlagatelji le delno razpolagajo po svoji volji. Vlagatelj lahko dvigne denar, če ima tako vlogo n. pr. takole: pri vlogah do 50.000 din največ 30 odstotkov vsak mesec, odnosno omejeno nenkrat na 5000 din mesečno. Če ima pa založenih več kot 50.000 din, lahko dvigne samo 10 odstotkov mesečno.

Sedaj je na vlagateljih da se izjavijo, v kakšno skupino naj bi prišle njihove vloge. Obrestna mera je določena takole: 1% za vloge a vista, 2,5% za vezane vloge s trimesečnim odpovednim rokom, 3% za vloge s šestmesečnim odpovednim rokom in 2% za navadne vloge, ki se smejo dvigniti vsak mesec do gornjega zneska.

S tem je obrestna mera pri nas znižana, kar bo imelo ugodne posledice, saj mora na osnovi tega prej ali slej priti tudi do znižanja obrestne mere za dolžniki oz. upnike.

Važna pa je nova ureditev tudi za vlagatelje. Če hoče kdo imeti vedno na razpolago svojo vlogo, mora uvideti, da bo zato dobil nižjo obrestno mero, saj morajo denarni zavodi, če hočejo takoj izplačati vlogo, imeti kolikor mogoče veliko denarja v blagajnah, ne pa izposojiti obrestonosno naprej. Kdor pa bo vetal svojo vlogo na daljši rok, bo dobil višjo obrestno mero, ker bo pač denarni zavod v okviru odpovednega roka sam lažje posojal denar proti obrestim proizjemcem za posojila.

Komur je varnost in vedna pripravljenost denarja pri srcu, bo razumel, da je treba za to prejemati manjše obresti. Čim nižje so obresti, tem večja je varnost in pripravljenost vloge, da jo bo vlagatelj dobil. Tega pravila smo se v polpreteklem času odvadili. Sedaj pa bo to pravilo moralo zopet priti do veljave.

Žetev se bliža

Bliža se čas, ko bo nastopila žetev — plačilo za zaupanje, ki ga ima kmet do svoje zemlje in za trud, ki ga je vložil vanjo. V nekaterih deželah proslavljajo po končani žetvi takozvani praznik žetve. Naše ljudstvo v svoji skromnosti ne prireja nikakih svečanosti, ampak občuti v sebi tiho veselje, zadovoljstvo in zahvalo za božji blagoslov, računajoč, kako bi se čim rentabilneje porabile zaloge, ki jih je prinesel ta letni čas.

V knjigah navadno naštevajo trojno zrelost pri žitu, to so zelena, mlečna in polna zrelost. Žito preide ob lepem vremenu, te stopnje zrelosti v zadnjih 14 dneh. Pri zeleni zrelosti izgleda zrno že dopolnjeno in slama prične rumeneti. Vendar je za časa zelene zrelosti v zrnju še mnogo vode, ki mu daje videz polnosti in mnogo manj — kakor v polni zrelosti — škroba in beljakovin, katerih pretežni del se nakopiči v zrnju v zadnjih dneh: za mlečne zrelosti. V zeleni zrelosti požeto žito daje drobn o zrnje, ker voda se izsuši, drugih sestavin pa še ni bilo dovolj v zrnju.

V mlečni zrelosti se sladkor, ki se je nabiral doslej, pretvori v škrob in sestavni deli beljakovin (amin) se zložijo v beljakovine. Te nove stvari (substance) izpodrivajo iz zrnja preobilno vodo, sestav zrnja postaja vse bolj kašnat in končno zbit.

Za časa polne zrelosti so procesi izgradnje zrnja takorekoč že dovršeni ter zrnje v glavnem izgubi še vodo, ako pustimo žito na polju pade % vode tudi do popolne osušenosti zrnja (12—15% vode).

Kdaj naj torej žanjemo? V zeleni zrelosti zrnje še nima nabranih vseh rezerv in bi bilo torej škoda žeti; kajti čez dobrih 8 dni žito to izpopolni, ako raste seveda glavni dotok in izpremembe nastopijo pač v prvi polovici mlečne zrelosti in je na kraju mlečne zrelosti izgradnja že dovršena. Zrnje se še dobro drži v plevah in pri žetvi še ne izpada. Iz tega se vidi, da je najprikladnejši čas za žetev koncem mlečne zrelosti, to je takrat, ko zrnje postane že toliko trdo, da se ne dá med prsti več zdrobiti, pač pa se da prelomiti še z nohtom. Pri polni zrelosti, postane zrnje povsem trdo in se z nohtom ne dá preklati. Ako bomo želi v tem času, bo zrnje imelo polni sestav,

V vsako hišo »Domoljuba!

obenem pa ne bo izpadalo ob žetvi, kar se dogaja, če je žito »prezrelo« (polna zrelost).

Po žetvi se snopje pri nas navadno deva v kozolec, kjer se posuši slama in zrnje. Kjer nimajo kozolcev, delajo kar na njivi t. zv. križe. Križi morajo biti vedno tako postavljeni, da se voda s strani dobro odteka in da klasje ne pride v dotiko z zemljo, kjer bi se navlažilo in vzkalilo ali pa bi ga že prej požrle miši. Obenem pa naj se gleda tudi na to, da se klasje čim bolj zakrije s slamo, da se ne izpostavlja raznim pogoltnežem, ki prežijo na žito.

Strnišče za požetin žitom, naj se takoj plitvo podorje, tudi, če ne sejemo nič. Zemlja, ki že dolgo ni bila zorana (od jeseni) in ne prekopana, se je jako zbila in vlaga, ki jo ni porabilo žito zase, odhaja iz te zbite zemlje v zrak tem več, čim toplejši so dnevi. Lahko se nam dogodi, ako strnišče takoj ne podorjemo in orjemo šele takrat, ko nameravamo sejati ajdo t. j. 10 dni kasneje, da nam ajda radi premalo vlage v zemlji ne bo vzkalila. Ako pa še celo do jeseni puščamo nepreorano zemljo, nam bo postala naravnost siromašna na vlagi, bogata pa na plevelih, ki dobijo v strnišču dovolj svetlobe in prostora. J. F.

Deteljni pojalnik

Govorili smo že o deteljni predenici, ki je najbolj nevarna zajedalka detelj. Druga, tudi zelo škodljiva zajedalka je deteljni pojalnik. Pojavi se zlasti močno takoj po prvi košnji; rastlina izgleda mastna, izpitana, čeprav živi čisto na račun hrane, ki jo zbirajo deteljne koreninice in listi. Nima namreč zelenih listov, da bi si z njimi sama delala hrano, tudi nima pravih korenin za črpanje hranil iz zemlje. Njene korenine obstoje samo v toliko, da sesajo že gotovi sok iz deteljnih korenin. Zato jo imenujemo zajedalko. Kjer se deteljni pojalnik pojavi v večjem obsegu, se detelja kar posuši, povsod pa zelo opeša njena rast. Tudi detelja rabi dosti hrane za sebe, da si opomore po košnji; to hrano si včasih s težavo pridobi, posebno v suhih in vročih poletnih dneh, in je čisto razumljivo, da shira, če mora hraniti takega požeruha, kot je pojalnik. Da bo druga košnja lepa, moramo poskrbeti, da ga iztrebimo čim prej. V kratkem dozore cveti na vrhu stebela; v semenskih glavicah je silno veliko prav drobnih semen. Izračunali so, da ena sama rastlina napravi okrog 100.000 semen.

V dobri zemlji, kjer detelja hitro in gosto raste, se pojalnik ne pojavlja tako kot v pusti zemlji. Bujno rastoča detelja namreč zamori vse drugo rastlino in z njim vred tudi to zajedalko. Na suhi zemlji, kjer detelja ne uspeva tako hitro, moramo na vsak način preprečiti zoričev pojalnika. Če se je pojavil v izredno močnem obsegu, nam ne preostane drugo, kot da vse skupaj podorjemo. Košnja bi itak

bila zelo slaba in se gotovo ne izplača zaradi nje zasejati sto in sto tisoče tega nevarnega plevela po vsej okolici. Na tako preorano deteljšče 10 let ne smemo sejati detelje, ker se šele v tem času uničijo vsi ostanki.

Če je detelja manj napadena in je mogoče vse pojalnike izrjaviti, je treba to storiti čimprej, gotovo pa, preden bi dozorel. Če ga sproti porujemo, da ne pride do semena, bo njiva čez pet ali šest let, ko bi spet sejali deteljo na ta prostor, že popolnoma očiščena in zato sposobna za setev detelje. Ako se hočemo varovati deteljnega pojalnika, je treba predvsem sejati čisto seme. Setev mora biti gosta in zemlja dovolj pognojena, da detelja bujno uspeva. Deteljnega semena bo prihodnje leto malo. Prav bi bilo, da si vsak sam poskrbi vsaj za svojo potrebo dovolj dobrega semena. Dobro seme pa boste pridelali na čisti zemlji. Zato tisti del, kjer boste odločili za pridelavo semena, prav posebno skrbno pregledajte ne samo zaradi predenice, ampak tudi zaradi pojalnika. Lahko je plevel odpraviti, ko je detelja še na njivi, zelo težko in z navadnimi čistilci čisto nemogoče, ko je detelja že omlačena. Zato z vso skrbnostjo pregledajte semensko deteljo večkrat in čim opazite plevel, ga odstranite, bolj plevelna deteljšča pa nikakor ne morete uporabiti za pridelovanje semena. V teh časih, ko bo morda primanjkovalo dobrega semena, bi morda celo spravili v denar tudi slabo seme. Toda pošteno ne bi bilo. Bolje je, da kmet sploh ne seje detelje, kot pa, da seje

plevelno, ki mu prvo košnjo zelo zmanjšuje, drugo pa sploh uniči. Najhujše pa je to, da na tako njivo potem najmanj deset let ne more sejati detelje.

Torej pridelajmo letos čim več semena detelj, bodimo pa pri tem zelo natančni in vestni.

S. L.

Delo na kmetiji v juliju

Na sadnem vrtu bo tudi v mesecu juliju največ opravka z zatiranjem raznih boleznih in škodljivcev, predvsem škrlupa in jabolčne plesni. Nujno je potrebno jabolane in hruške drugič škropiti s pol odstotnim nosprisitom ali 2 odstotno žvepleno-apneno brozgo z dodatkom 300 gramov aresina, kdor tega dosedaj še ni storil. Proti koncu julija se pa priporoča s sadjem obloženo drevje še enkrat poškopiti s pol odstotno žvepleno-apneno brozgo brez dodatka arzenikovih pripravkov (meritela oz. aresina). Škropijo se le pozne jesenske in zimske vrste jabolk in hrušk in sicer v prvi vrsti po plodovih, da s tem postane sadje bolj zdravo, trpežno in dobi lepšo barvo. To škropljenje je letos zadnje in ga ne sme nihče opustiti, kdor hoče imeti trpežno sadje. Mladike, ki jih je napadla jabolčna plesen, odrezujemo in sezigamo, plodove pa, ki se jih je lotila monilija, pobiramo in v zemljo zakopavamo, da ne okužijo zdravega sadja.

V juliju je čas, da se lotimo izredčevanja sadnih plodov. Znano je, da se hitro in dobro razvije le gotovo število plodov na določenem delu veje. Pri navadnih sortah in na visokem drevju se izredčevanje seveda ne izplača, pač pa naj se izvrši na vsak način na zlahtnih sortah na ta način, da se odstrani vse krhljivo in pokakano sadje, pa tudi zdravi plodovi do takolne mere, da ostane na 1 meter vejne dolžine le 8—10 plodov. Kjer so po dva ali trije plodovi skupaj, pustimo le en plod. Izredčevanja pa ne opravimo naenkrat, marveč dva ali trikrat v presledkih po 14 dni. S tem dosežemo, da nam drevo rodi po večini sadje prvovrstne kakovosti, ki doseže boljši dohodek, kakor bi ga imeli od količinsko morda večjega, pa kako-motno mnogo slabšega pridelka.

Med škodljivci nam dela največ glavice listna uš, ki napada vse vrste sadnega drevja in mu zelo škoduje. Pri mladem drevju je treba napadene vršičke

pridno škropiti z 1 do 1,5 odstotno raztopino tobačnega izvlečka in mazavega mila. Naravna zavezница sadjarjeva je osica aphelinus mali, ki jo opažamo na naselbinah krvave uši, pa tudi sedmeropikčasta polonica, katere ličinke uš uničujejo.

Vesten sadjar nikoli ne pozabi sproti rahljati zapleveljenih drevesnih kolobarjev, zlasti po vsakem naliivu, da zemlja ohranja vlago. Prav tako ne pusti, da bi odpadlo sadje ležalo vsevprek, ker ve, da je v njem vse polno jabolčnega zavijača (črva), ki potem napada tudi še zdravo sadje.

Proti koncu julija bo prišel čas obiranja breskev in marelic, pa tudi prvih, zgodnjih hrušk in jabolk. Nujno priporočamo, naj nihče sadja ne trga prehitro, pa tudi ne prepozno. Postati mora — ko kor pravimo — drevesno zrelo, to se pravi: ko opaziš, da zdravi plodovi začno odpadati in da se lahko odtrgajo, ne da bi se poškodoval pecelj ali rodni les. Če obiraš prej, je sadje neokusno in se kmalu začne kvariti, če ga pa predolgo pustiš na drevesu, izgubi kislino in postane moka-sto, kar mu je v kvar. Vsekakor je pa rano sadje malo trpežno in ga je čimprej treba spraviti v denar. Da je s sadjem bogato obloženo drevje treba podpreti, je samo po sebi razumljivo in tega dela ne sme opustiti noben sadjar, ki mu je do ohranitve drevja.

Pri vinski trti, ki letos po večini dobro kaže, bo vse vinogradnikovo delo usmerjeno v to, da ohrani trto zdravo in da pospešuje razvoj grozdja. V juliju bo treba vršičke še enkrat poškopiti z 1,5 odstotno raztopino modre galice, pa tudi ostali trti bo to škropljenje koristilo. Pri tem škropljenju se primeša bordoški brozgi tudi 120—150 gr urania zelenila ali pa 300 do 400 gr kakšnega apnenega arsenata na 100 litrov škropiva zaradi obrambe proti kiseljaku ali grozdnemu sukaču, ki spet nastopa v drugi polovici julija. Njegove gosnice se zavrtajo v jagode in jih uniču-

Kmetje, obdelajte vsako ped zemlje!

jejo, zaradi česar je treba obdati jih z arsenovim škropivom.

Tudi proti grozdni plesni se bo treba ta mesec še boriti. Ravno letos se je pri količkej večji vlagi in toplem vremenu bati nevarnega pojava te bolezni. Da to preprečimo, bomo takoj vinograde zažveplali s fino zmletim in presejanim žveplom, če tega še nismo storili. Žveplamo vedno ob toplem in sončnem vremenu in pazimo, da dobro oprašimo predvsem mlado grozdje. V vinogradih, kjer se je plesen (to menda vsak ve, da se ji s tujim imenom pravi oidij) lansko leto močno pojavila, svetujemo čez kakih 10 dni trto ponovno zažveplati. Povsod naj bo vinogradnik skrbno na straži: kjerkoli zapazi oidij tudi v majhni meri, naj to nevarno bolezen takoj zatre in s tem njeno širjenje prepreči.

Poleg borbe proti škodljivcem in bo-

leznim vinske trte bo važno opravilo vinogradnikovo privezovanje mladja in odstranjevanja zalistnikov. Mladice se nahajlo privežejo h kolu, zalistniki se pa na dva lista okrajšajo. Na ta način dosežemo, da bo med trtami vedno dovolj zraka in toplote. Ako dosedaj vinogradov še nismo drugič okopali, bomo to storili čimprej. Ako smo pa opravili zimsko kop šele spomladi, bo to letos že tretja! Z njo ohranimo v zemlji potrebno vlago in dosežemo, da se grozdje ugodno razvija, poleg tega pa uničimo škodljivi plevel, ki ga pa sedaj ne kaže podkopati, ampak pustiti na površju, da se posuši. Če bi kje zadela vinogradnike nesreča — česar jih ljubi Bog varuj! — da bi jim trto poškodovala toča, je treba po toči škropiti proti peronospori, ki poškodovano trto takoj napade, zalist, nika pa, ki poženejo na poškodovanih mladiceh, na vršičkih poščipati.

KUHINJA

Koruzna polenta. V široki ponvi razbelim žlico masti. V razbeljeno mast stresem pol kilograma koruznega zdroba in ga med pridnim mešanjem kakih pet minut pražim. Nato ga zalijem z litrom osoljene vrele vode in mešam na ne prehudi vročini toliko časa, da se zgosti. Zgoščeno polento denem za deset minut v pečico. Potem pa stresem polento na desko in jo s tanko vrstico prežem na kose. Polento serviram s solato kot samostojno jed. Služi mi tudi namesto kruha h kavi k mleku.

Koruzni žličniki. Polento skuham kakor gori opisano. V kozici razgrejem žlico masti ali toliko surovega masla in devam v masčobo z žlico zajemane vložke, drug poleg drugega. Kozico z žličniki postavim za nekaj minut v pečico, nakar jih vzamem, iz nje in lepo, zložim po krožniku, ter potresem z nastrganim bohinjiskim sirom ali pa z mletim sladkorjem. Kot pridatek mi služi kakršna koli solata ali kuhane češnje. Kuhane češnje posebno takrat, ako sem potresla kose s sladkorjem.

Kuhane češnje. V lonček nalijem pol litra vode. Vodi pridenem odrezek limonine lupine, košček cimeta in dve žlici sladkorne sipe. Ko voda par minut vre, skuham v njej pol kilograma zbranih, pecljev očiščenih in opranih češenj. Češnje kuham pokrite do mehkega.

Koruzna torta. Za to torto rabim 40 dkg koruzne moke, 10 dkg bele ali enotne moke, 10 dkg stolčenega sladkorja; tri če-

trt litra nezavretega mleka, skodelico: kisla ali sladke smetane, 1 pecilni prašek in za duh te-le dišavnice: ščepec cimeta, ščepec nageljevih klinčkov in lupinice pol limone ter pol pomaranče. Vse te snovi prav dobro zmešam in pretresem v dobro namazano in z drobtinicami potreseno obliko. Torto pečem v neprevroči pečici tri četrt ure do eno uro. Pečenino stresem na desko. Ohlajeno torto prerežem po sredi in namažem z marmelado.

Koruzna pogača. V pol litra vrele osoljene vode stresem pol litra koruzne moke in toliko časa mešam na neprevročem ognju, da se mešanica zgosti kakor za polento. Shlajeno mešanico zrežem na kocke in stresem v dobro pomazano obliko ali v kozico. Kocke potresem s sledečimi dišavnicami: celo sesekljano čebulo, strok česna, sesekljan zelen petšilj, ščepec popra, ščepec maskata in polno žlico naribanega parmezana ali bohinjkega sira. Vse te snovi morajo biti dobro zmešane. Po površini nadevam prav majhne odrezke surovega masla. Pogačo pečem v precej vročji pečici 25—30 minut. Pogačo serviram kot močnatno jed.

Češnjev kolač iz pšeničnega zdroba. Dva rumenjaka mešam prav dobro s 5 dkg sladkorja. Med mešanjem dodam 3

V »Domoljubu« imajo oglašiti najboljši uspeh!

Hle kisle smečane, pol žličice limoninih lupinic in dve desetinki litra pšeničnega zdroba. Potem še polagoma primešam sneg 2 beljakov. Tortni model dobro pomažem z maslom ali mastjo. Nato zravnam testo po obliki. Površino nabodem z opranimi in od pečk in pecljev odstranjenimi češnjami in pečem v pečici 30–40 minut.

Rabarbara. Pol kilograma rabarbare, četrt kilograma sladkorja, kosček cimeta. Rabarbaro ostržem, zrežem na 2 cm dolge kose, zalijem z vodo, osladkam s sladkorjem, odišavam s cimetom in kuham 10 minut. Rabarbara je posebno pripročljiva za dobro prebavo.

Domača lekarna

Za krvavi kašelj in druge krvavitve nam pomaga — dresen. Ker je preblizu blis in ga je preveč, ga nikdo ne ceni. Nekaj gospodar na Dolenjskem je bral v nemški zeliščni knjigi o »Knöterichu« in nemški getiščni knjigi o »Knöterichu« in je pisal na Nemško ponj. Ta nemška zel mu je ustavila kašljanje in bljuvanje krvi. Ko je zel prišla, se je domislil mož, da bi jo nemara dobil na Slovenskem. Gre po lekarnah, izprašuje, pa iz zdrobljenih listkov niso mogli spoznati, kaka zel naj bi bila to. Šele gospod luvan v botaničnem vrtu mu je pojasnil, da je to prav navadni dreselj ali dresen. Stara knjiga pravi: Dresen kuhaj na rdečem vinu in pij za notranje krvavitve prehudo perilo, kolcanje, vročino v želodcu. — Dresna sok prežene mrzlico, namazan na den bladi in pozdravi. Na pol litra vina deni dve pesti listov, za oparek 25 gr na četrt litra, za tinkturo 30 gr na četrt l.

Opešanemu otroku ali odraslemu dajaj na dan po dve žlici moke mečkovke korenine. Korenino naberj poleti, posuši in zmelji v prah. Tudi kukavični gomolji in ajdina korenina (Polygamum birt.) nam daje zdravilno in redilno moko, iz katere se peče dober kruh.

Želodova kava ustavi prehudo perilo, grižo in težave v mehurju, okrepi slabotne in grižave. Za hromenje in garje, za angliško bolezen dajaj želodove kave in kopeli od hrastovega lubja. Želod je treba parkrat opariti, potem posušiti in žgati. Drugače ima preveč čreslovine v sebi in zapira. Za zrago deni na jezik zelen hrastov list in drži nekaj časa v ustih.

Znaki, da ima otrok gliste, so: Otrok se slini, vrta s prstom po nosu, ker ga urbi kiha pogostoma. Iz ust prihaja otroku slaba sapa. Spanje je nemirno, otrok škriplje v spanju z zobmi. Je pogostoma brejen, včasih ga napada volčji glad, včasih se mu studi jed. Včasih je zaprt. Včasih leta, včasih ga kolie po trebuhu, trebuh je napet, voda odhaja obiloma in je

prozorno čista. Da ima otrok gliste, se pozna tudi, če mu ni dobro po uživanju korena, čebule, gorčice, redkve, slanika. Pri hudem napadu glist dobi otrok vročino, bolečino v glavi, močne oči in obložen jezik.

Preprij in ušesa. Uho je silno občutljiv del naše glave. Vsako bolezensko stanje života se odraža v ušesu. Če so živci opešani in vznemirjeni, ti zvonji in šumi v glavi, prha in žaga. Močan nahod spremlja bučanje v ušesu; pri omotici, pri padcu piska v ušesu; vrtoglavost je dostikrat posledica in znak ušesne bolezni. Novejši zdravniki menijo, da ni pri tistih, ki utonejo, toliko kriv krč, pač pa voda, ki je zašla v notranjost ušesa in je povzročila omotico. Neka vračarica v Istri zareže bolniku, ki ima bolečine v nosnici, malo pod vrhom uhlja majhno črto, toliko da pride kaplja krvi, in ljudje trdijo, da odleže bolniku. Ta dragoceni del telesa izpostavljam vsakemu preprihu in potem tožimo, kako nas trga in boli. Ušesne bolezni so močne in nevarne, povzročijo lahko smrt, naglušnost in gluhost se prenašata tudi težko.

Za bolečine v drobu užij nekaj žličk makovega olja in si gorkega utiraj. Če ne moreš zaspati, prevri žličko makovega semena na četrt litra kropla in žlico limoninega soka. Ohladi in pij toplo. Kdor ima dlje časa sitnosti s črevami, naj beli z makovim namesto v navadnim oljem in namesto s kisom z limoninim sokom.

Za želodčni katar priporoča dr. Wi-brand, da uživaj dopoldne malo čebulo z oljem ali z namazanim kruhom. Čebula ima v sebi dosti fosforja in žvepla; kjer uživajo dosti čebule, ni raka. Čebulni sok požiivi živce, izganja gliste in prenovi kri. Obkladek tople, v pepelu pečene čebule, žene zastalo vodo. Na olju, v žrjavici pečena čebula zbere in preje vsak tvor, ne da bi se potem poznalo na koži.

Javorjeve zelene liste pokladaj na vroča uljesa, na bodež stolci svežo javorjevo korenino.

Belolistne jagneti lubje odvzame hude bolečine v kolkih, če potolčeš mlado lubje in devaž obkladke. Mlado brstje prevri na maslu, je dobro mazilo za udnico. Iz brstja iztisni rmenkastj rasek, namoči ga v vinskem cvetu in jemlji po 5 kapelj na dan za krvotok, mehurjeve bolezni, bolečine v prsih.

Trepetilčine liste kuhaj na vinu in dajaj večkrat na dan po žlici tega listja opečenemu, ki ne more držati vode. Za skorbut in za zonoze kuhaj korenino, pij in koplji se v njej.

Murvin jasen (fraximus oruna) poti iz sebe belo smolo, ki okrepi in izčisti kri, če je jemlješ po par zrn na dan.

Jesenov (fraximus exil) notranji lub devajo lovci na rane.

PRAVNI NASVETI

Prenizek dedni delež. F. B., L. K. zapuščanski razpravi, pri kateri so cenili zapuščino po očetu, so bili vabljeni vsi otroci. Eden se z cenitvijo ni strinjal in je odšel. Sedaj pa preti, da bo zahteval dopolnitev dednega deleža in trdi, da je bila zapuščina prenizko ocenjena. Vprašate, ali bo nezadovoljni dedič res mogel izpodbijati cenitev, ki jo je potrdilo zapuščinsko sodišče in ali bo mogel še kaj dobiti? — Če navedeni dedič, ki je sin zapustnika, ni dobil niti toliko, kolikor znaša nujni ali dolžni delež, ima pravico zahtevati dopolnitev svojega deleža od ostalih dedičev. Če se ne boste zlepa zmečili, bo pač lahko vložil tožbo in bo v pravdi izposloval novo cenitev zapuščinske imovine. Ker niste povedali, koliko znaša vrednost zapuščine in koliko je nujnih dedičev, vam ne moremo izračunati, kolik je nujni delež. Nujni dedni delež zapustnikovega otroka znaša polovico tega, kar bi mu pripadlo po zakonu, če bi ne bilo oporoke.

Jamstvo pri konjski kupčiji. M. Š. Kupili ste konja, glede katerega je prodajalec zatrjeval, da je popolnoma zdrav. Ko ste nekaj časa z njim vozili, ste opazili, da ima nadihu. O tem ste obvestili prodajalca in ste zahtevali, da vzame konja nazaj, česar pa noče storiti in še naprej trdi, da je bil konj pri njem zdrav. Vprašate, kaj bi storili in ali bi s tožbo uspeli. — Glede jamstva pri prodaji živine imamo posebne predpise. Če ste v dveh tednih, potem ko ste konja sprejeli, zapazili nadihu, zakon dopušča domnevo, da je bil konj že pred nakupom bolan. V tem primeru boste brez nadaljnega doslegi razdor kupčije. Drugače boste pač morali dokazati (po izvedencu), da je bil konj že ob sklenitvi kupčije bolan. Tako tožbo je treba vložiti v šestih tednih, drugače pravica do tožbe ugasne. Rok prične teči od dneva izročene živine; pri jamčevanju zaradi take napake, kakor je gornja, in za katere je določen dvotedenski rok za domnevo, da je bila žival že pred prodajo bolna, pa prične teči šesttedenski rok od dneva, ko poteče navedeni dvotedenski rok.

Nova ureditev posredovanja dela. G. Z. Z. naredbo Visokega Komisarja za Ljubljansko pokrajino je na novo urejeno posredovanje dela. Te posle bo opravljala Pokrajinski namestitveni urad pri Borzi dela v Ljubljani. V vsaki občini se bo pa ustanovil oddelek namestitvenega urada. Vsi brezposelni delavci se bodo morali prijaviti namestitvenemu uradu občine, kjer bivajo. Delodajalci bodo smeli sprejemati le take delavce, ki bodo prijavlje-

ni pri navedenem uradu. Samo v nujnih primerih, da se prepreči škoda, bodo smeli delodajalci delavce sprejemati tudi neposredno, kar pa bodo morali v treh dneh prijaviti namestitvenemu uradu. Vsako posredništvo dela, čeprav brezplačno, je prepovedano.

Odprava plačilnega odloga bankam in zavarovalnicam. J. A. S 16. junijem so bile sicer ukinjene omejitve plačil denarnih zavodov, ki so bile odrejene z naredbo z dne 14. maja t. l. Ta naredba pa ne spreminja predpisov o zaščiti kreditnih zadrug in njihovih zvez. Tudi posebni predpisi, ki so bili izdani za nekatere denarne zavode, ki so navedeni v gornji naredbi, ostanejo še v veljavi. V nezaščitenih denarnih zavodih se pa po najnovejših predpisih dele vloge v tri skupine in sicer: a) vloge a vista, ki so vlagateljem vsak čas in brez omejitve zneska na razpolago, b) vezane vloge, s katerimi morejo vlagatelji razpolagati s 3 ali 6 mesečnim odpovednim rokom, c) navadne vloge, glede katerih morejo vlagatelji razpolagati mesečno z 10%, pri vlogah manjših od 50.000 din pa s 30% do največ 5 tisoč dinarjev mesečno. Denarni zavod sme dovoliti vlagatelju v primeru dokazane nuje potrebe pretvoritev vezane ali navadne vloge v celoti ali deloma v vlogo a vista, pri čemer obremenil vlagatelja z razliko med obrestno mero za isto skupino in za vloge a vista.

Domovinska pravica v Ljubljani. I. J. Ker bivate že nad pet let stalno v Ljubljani, lahko zaprosite za sprejem v domovinstvo mestne občine Ljubljana. Mestni svet, ki o sprejemu odloča, sprejema ne sme odkloniti prošilcu, ki biva najmanj pet let stalno v občini, če uživa častne pravice, če ni v sodni preiskavi ali pod obtožbo za dejanja, ki imajo za posledico izgubo častnih pravic in ki more vzdrževati sebe in svojo rodbino. Če biva kdo stalno najmanj 10 let v občini in občina ne more ničesar, kar je gori navedeno, zoper njega prigovarjati, pridobi po zakonu domovinsko pravico v občini.

Poštarne pristojbine za razglednice. Kakor je bilo že objavljeno, velja od 27. junija t. l. tudi v Ljubljanski pokrajini poštna, brzotjavna in telefonska tarifa, ki je v veljavi v Kraljevini Italiji. Ta pozna posebne olajšave za frankiranje razglednic. Razglednice, ki je na njih samo podpis pošiljatelja in datum, se v notranjem prometu frankirajo z 0.10 lire, v prometu z inozemstvom pa z 0.25 lire. Razglednice z ne več kot 5 besedami, ki izražajo vlnudnost (voščila in pozdravi) ter neustrane dopisnice z enakim besedilom, se frankirajo v notranjem prometu z 0.20, v prometu z inozemstvom pa z 0.25 lire.