

Gospodar in gospođinja

LETO 1935

23. JANUARJA

STEV. 4

O pridelovanju semen vrtnih rastlin

Večino semen zelenjadi in cvetlic, ki jih gojimo po naših vrtovih, moramo vsako leto kupiti. Doma pridelanega semena je tako bore malo, da niti v poštev ne hodi pri ogromni množini semenja, ki ga vsako leto potrebujemo. Dandanes že skoraj ni večje vasi, kjer ne bi bila v tej ali oni prodajalni zaloga zelenjadnih in cvetličnih semen. V lepo slikanih papirnatih vrečicah prodajajo navidez poceni (po 1—2—3 dinarjev vrečico) karkoli si v tem predmetu srce poželi. Če pomislimo, da se nahajajo take zbirke in zalogice vrtnih semen po tisočih prodajalu po vsej banovini in sploh po vsej državi, si lahko predstavljamo kako silne množine semenja so potrebne, da se vsako leto napolnijo te zaloge. Poleg tega so pa po vseh večjih mestih velike semenske trgovine, ki kupčujejo z vrtnimi semeni na veliko, kar po centih in vagonih. In skoro vse to seme, ki se vsako pomlad razpeča po naših krajih in ki predstavlja večmilijonsko vrednost, je tujega inozemskega izvora — uvoženo v državo in plačano z našim denarjem. Večino vrtnih semen dobivajo našim semenskim trgovinam veletrgovine v Nemčiji. Erfurt in Quedlinburg sta središči proizvodnje in svetovne trgovine z vrtnim semenjem. Nekaj malega dobimo tudi iz drugih evropskih držav (iz Italije, Madjarske, Francije, Holandske i. dr.).

Vsakomur, ki sliši o tem ogromnem vsakoletnem uvozu vrtnih semen, ki pa razmer ne pozna, se morate nehotе vsiliti dve vprašanji: Ali je ta uvoz, ki tako obremenjuje naše gospodarstvo, res tako potreben in neizogiben? Ali vrtnega semenja res ne bi mogli pridelati doma? Na te dve vprašanji tale pojasnila: Za enkrat je uvoz vrtnih semen res potreben, ker je domači pridelek, — če sploh moremo govoriti o kakem pridelku — tako neznaten, da pri splošni potrebščini skoro nič ne

pomeni. Uvoz iz drugih držav bo toliko časa potreben, dokler se domače pridelovanje semen ne bo toliko razvilo, da bomo lahko krili potrebščino. Tu je treba pa zopet upoštevati nekatere okolnosti, ki zelo ovirajo vpeljavo in širjenje te nove kmetijske, ali boljše povedano, posebne vrtnarske stroke.

Vedeti moramo najprej, da so severne pokrajine naše države, h katerim spada vprav Dravska banovina, za pridelovanje vrtnih semen vobče mnogo manj ugodne nego pokrajine na jugu države ali celo nekatere pokrajine v drugih državah. Naše podnebje je precej hladno, zlasti pa premokrotno, kar zelo ovira razvoj in zorenje semenskih rastlin. S tem pa nikakor ni rečeno, da bi v naših krajih nobenega semena ne mogli pridelati. Nasprotno! Z vso odločnostjo lahko trdimo, da bi doma lahko pridelali semena v najboljši kakovosti od večine zelenjadnih plemen in sort. Sicer uvoza vrtnih semen na ta način ne bi nikoli popolnoma odpravili, pač pa bi ga lahko izdatno omejili samo na tista zelenjadna, zlasti pa cvetlična semena, ki jih v našem podnebju ne moremo pridelati.

O množinah domače uspešne produkcije vrtnih semen so prepričani vsi izkušeni strokovnjaki in tudi merodajne oblasti, pa se je kljub temu do sedaj v tem oziru storilo še prav malo, ker se za to nihče prav ne zavzema in pa, ker je to za naše razmere nekaj novega, neznanega in na prvi pogled nekaj negotovega.

Najhitreje in z najbolj zanesljivim uspehom bi se pridelovanje vrtnih semen vpeljalo in širilo potom primerne, nalašč v to svrhu ustanovljene organizacije, ki bo vodila produkcijo in prodajo pridelka.

Za posameznika, ki bi se hotel samostojno lotiti pridelovanja vrtnih semen, je stvar nekoliko težavnejša, vendar pa ne brezupna. Predvsem bi se

moral zavedati, da je pridelovanje semenja in trgovina s tem blagom, stvar zaupanja in vesti, stvar poštenja. Pridelovalec mora s svojim imenom jamčiti za prístnost sorte, ki jo prideluje. On mora biti tako prežet od čuta poštenosti in solidnosti, da bi za nobeno ceno ne hotel kake prevare ali sleparije, ki je vprav pri pridelovanju in prodaji semen tako lahko mogoča.

Potem bi si moral prisvojiti vsaj temeljne pojme o pridelovanju semenja sploh, kar tudi ne bo težko, ako ima dobro voljo in potrebno zanimanje. (Kratka navodila bomo priobčili v prihodnjih številkah »Gospodarja«.) Začeti je treba seveda v malem, kajti pridobivati si moramo prakso, izurjenost

in pa zaupanje pri odjemalcu pridelka. Seje tekom let, ko bi se na vse strani izpopolnili in izurili v pridelovanju in prodaji pridelane robe, bi lahko razširili podjetje čez meje svojega posestva na ta način, da bi pritegnili k sodelovanju bližnje, sposobne sosede.

Začeti je treba vedno le s tistim plemenom, o katerem je znano, da v takem kraju dobro uspeva. Ponekod n. pr. že sedaj pridelujejo korenjevo, drugod repno seme. Na ljubljanskem barju pridelajo že sedaj na leto par vagonov semenah od motovilec itd. Povsod bi se dalo pridelovati seme od solate, čebule, peteršilja, zelene in še od raznih drugih zelenjadnih, pa tudi od nekaterih cvetličnih plemen. H.

Vrednost rednega snaženja goveje živine

Pozimi je goveja živina prisiljena biti mnogo bolj v hlevu, radi česar je tudi prilika za njeno onesnaženje tem večja. Zato pa je neobhodno potrebno, da govejo živino še posebno v zimskem času vsak dan redno snažimo in s čiščenjem odstranimo raz njeno kožo predvsem neprijeten prah, prhljaj in izpadlo dlako. Pa tudi govno ali blato, s katerim se živina tudi pri dobro urejenih stajah ali ležiščih in rednem nastiljanju le prevečkrat onesnaži, moramo vedno sproti spraviti preč z vsakega mesta na živali.

Kakšno vrednost ima in kako koristno je redno snaženje goveje živine, lahko vsakdo razvidi iz teh-le točk:

1. Ako živino redno snažimo, ostanejo kožne luknjice odprte, radi česar lahko izločajo žleze v koži razne snovi, ki bi bile sicer živalskemu zdravju le v škodo.

2. Odprte luknjice kože pospešujejo tudi kožno dihanje živali. Ako se to dihanje ne more redno vršiti radi (po nesnagi) zamašenih luknjic kože, trpi prav tako zdravje živali.

3. Z rednim snaženjem živali tudi dražimo kožno živčevje, s čemur pospešujemo boljše kroženje krvi.

4. Redno snaženje zabrani in prepreči, da se ne morejo naseliti na kožo živali razni živalski škodljivci in zajedavci, kakršne so uši itd. Redno sna-

ženje je potemtakem najboljše pa tudi najcenejše in najuspešnejše sredstvo proti ušem in drugim kožnim nadležnostem, ki jemljejo živalim mir in počitek ter tako škodujejo donosu.

5. Pri rednem snaženju se živali tudi dobro privadijo na osebo, ki jih sicer vedno streže. Takšne živali se potem ne bojijo toliko človeka, ko jim je treba pomagati v sili ali bolezni.

6. Redno snažena živina je po vsej svoji zunanosti navadno lepa, čedna in zdrava. Krma takšni živini vse bolj tekne in več zaleže, kakor pa oni, ki jo v tem pogledu zanemarjamo. To nam tudi potrjuje zelo resnični pregovor, ki pravi da je snaga živine polovica krme. Odtod tudi boljši donos živali, ki jih redno snažimo.

7. K negi in snaženju goveje živine pripomore posredno tudi splošno snaženje in vsestranska čistoča v hlevu, zlasti pa kidanje in spravljavanje gnoja vsak dan iz hleva na gnojnik, skrb za dober odtok gnojnice v gnojnično jamo ter zadostno nastiljanje živini z zdravim nastiljem.

Kdor hoče shujšati, se mora ogibati vsake maščobe in mora uživanje kruha in sploh močnatih jedi, sladkorja, krompirja in riža znižati na najmanjšo izmero. Priporočljiva sta pa sadje in zelenjava vseh vrst, kolikor le moremo užiti. To dvoje nas more popolnoma nasiliti in nas ne odebiliti.

Pridelovanje zgodnjega krompirja

Vsako leto uvažamo iz Italije stotine vagonov zgodnjega krompirja, ker ga doma še nimamo. In vendar imamo tudi pri nas tople kraje, zlasti v Sloveniji, kjer bi ga lahko gojili. Zgodnji krompir najde lahko odjemalce v mestih, industrijskih središčih, zlasti pa v letoviščih, kjer doseže prav ugodno ceno. Zato se je samo čuditi, zakaj se naši kmetje iz toplejših krajev še niso oprijeli pridelovanja zgodnjih vrst, da bi s tem omejili uvoz iz inozemstva, obenem si pa storili nov vir dohodkov iz svoje zemlje.

Res pa je, da pridelovanje zgodnjega krompirja ni tako enostavno, kakor ono poznega, ampak zahteva nekoliko več dela, bistroumnosti in v začetku celo več izdatkov. Predvsem si treba pravočasno oskrbeti pravo vrsto zgodnjega krompirja, ki hitro raste in kmalu dozori. Med take vrste štejemo zgodnji rožnik, julijski biser, zgodnji Holandec in razne druge holandske vrste. Holandska je namreč dežela, kjer se prideluje največ zgodnjega krompirja in ga v ta namen predkalijo v posebnih silnicah. Za začetnike je priporočati, da si nabaviš samo eno teh vrst pri kakem zanesljivem dobavitelju. Letos bo najbrž primanjkovalo zgodnjih vrst, ker si jih glavne zadruga in drugi dobavitelji niso pravočasno priskrbeli. Umetno bi torej bilo, da se oblasti same pobrigajo za dobavo, bodisi domačih vrst, bodisi takih iz inozemstva, ker bo med kmetovalci za nje znatno povpraševanje.

Zgodnje vrste krompirja, od katerih hočemo imeti zgodnji pridelek, moramo drugače gojiti kot navaden krompir. Mi jih moramo predkaliti, da pridobimo nekaj tednov razvojne dobe, še predno pridejo v zemljo, da dorastejo že do polovice junija. Kaj pa razumemo pod predkaljenjem krompirja? To je način, s katerim krompir umetno prisilimo, da napravi zgodnje klice, ko je zunaj zemlja še prehladna in vreme premrzlo za saditev. Predkaljenje izvedemo v svetlih, zračnih, suhih prostorih pri naravni toploti, ki pa ne sme presegati 10 stopinj Celzija, in ne sme pasti izpod 5 stopinj. V ta namen primeren prostor je n. pr. klet, hlev ali kaka shramba, v katerem ne zmrzuje,

ki ni teman, ampak svetel, kvečjemu nekoliko mračen.

V tak prostor spravimo krompir za predkalnitev ter ga zložimo v plitve plasti, kajti le tedaj poženejo iz njega debele zelene 3 do 5 cm dolge, krepke klice. V to svrho nam najbolj služijo plitvi zaboji ali štirioglate lese, kakor jih rabimo za sušenje sadja. Take kalilne zaboje si lahko zbijemo sami iz lelev, najboljše 60 do 70 cm dolge, 30 do 40 cm široke in 10 cm visoke. Lahko pa uporabimo tudi druge primerne zaboje, kar imamo pri rokah in kar je najceneje. Na štirih koncih zaboja naj bodo do 30 cm visoki držaji, na katerih sloni drugi zaboj. Tako je nanizati zaboj vrh zaboja, da izrabimo prostor. Nato začnemo v zaboje zlagati cel semenski krompir po možnosti tako, da je vsak gomolj s tajnim koncem, na katerem je največ oči, obrnjen navzgor. Vsak gomolj je natanko pregledati, da je zdrav, nepoškodovan in da ima dovolj krepke oči.

V splošnem se priporoča saditi le celo gomolje jajčje velikosti v teži 60 do 90 gramov (17—12 gomoljev na 1 kg). Pri saditvi predkaljenega krompirja se gomolje ne sme rezati. Pri primerni toploti bo krompir poglaval krepke klice. Ker ima pri predkaljenju dovolj svetlobe, bodo klice zelene, ne pa blede, kakor jih najdemo v temnih kletih. Po šestih do osmih tednih postanejo klice močno razvite, četudi so kratke in dobijo že nekake bele izrastke kot znak nastavka korenin. Čim je gomolje tako daleč razvito, ga ob ugodnem vremenu lahko posadimo na njivo.

Ko je zemlja dovolj suha in ogreta, navadno marca meseca, in se ni več bati hujših mrazov, zapeljemo zaboje s krompirjem na polje ter ga naravnost iz njih posadimo. Pri tem postopamo tako previdno, da vložimo krompir v brazde s poganjki navzgor in pazimo, da se nam ti pri saditvi ne odlo-mijo.

Razume se samo ob sebi, da mora biti tudi njiva v ta namen skrbno izbrana in obdelana. Zemlja naj bo dobro zrahljana, da je saditev lažja in da klice prej prodrejo na dan. Kar se tiče gnojenja, je najboljše zagnojiti jo že jeseni. Če pa do tega nismo prišli, te-

daj moramo čimprej spomladi podorati le dobro vležan hlevski gnoj, ki naj hitro učinkuje. Zgodev krompir zahteva namreč v zemlji že pripravljeno hrano, ker ima le malo časa za rast. Nadalje da se pred saditvijo potrosi na njivo kakih 200 kg kalijeve soli na hektar ali 120 kg na oral.

Kalij ne vpliva samo na rast gomolja, ampak tudi na njegov okus in hranilno vrednost, kar je bilo dokazano že s ponovnimi poskusi. Da je večina krompirjevih bolezni posledica nezadostne kalijeve hrane, je bilo tudi že večkrat ugotovljeno. Če torej pomisli-

mo, da postane zgodnji krompir po kalijevem gnojenju odpornejši proti boleznim, da nam da bolj okusno gomolje in vrže mnogo večji pridelek, tedaj je za kmeta tudi v današnjih časih vprašanje glede gnojenja krompirja s tem umetnim gnojilom rešeno.

Na tak način predkaljen, zasajen, zagnojen in skrbno obdelan krompir bo zgodaj dozorel in bo na trgu dosegel ugodno ceno. Je sicer z njim nekoliko več dela, vendar se to dobro izplača z višjo ceno, ki se jo doseže s takim zgodnjim pridelkom. L.

Razlika med deteljico in lucerno glede gojitve

B. F. Sp. I. je vprašal, je-li bi lahko sejali domačo (črno) deteljo, ki jo imenuje zeleno deteljo, in lucerno med rž brez brananja, oziroma na sneg, ter pridelal od obeh seme. Na to vprašanje podamo tu nekaj pojasnjenj glede teh važnih krmskih rastlin, ki se glede pridelovanja med seboj znatno razločujeta.

Domača ali črna detelja je rastlina hladnejšega, bolj vlažnega podnebja, ki dobro uspeva le dve leti, potem opeša. Glede mraza ni občutljiva, zato jo lahko sejemo tudi po snegu; naravno, da jo ni treba z brano zavleči. S snegom zleze polagoma v zemljo, se pri tem napoji z vošjo in iskali precej zgodaj, ker ji tudi pozne slane ne škodujejo. Pač pa ji ne prijeta premočno solnce in suša, zato jo vedno sejemo med rž, pšenico ali kako drugo žito, ki jo varuje tako dolgo pred osuševanjem, dokler se ne do žetve dovolj okrepi. Po košnji žita dobimo v istem letu dve košnji detelje za krmu, v prihodnjem letu pa tri, izjemoma štiri. — Za pridobivanje semen doraste domača detelja šele v drugem letu in tedaj je za to samo druga košnja primerna, ker prvo zgodnje cvetje slabo obrodi. Seme domače detelje so lani prodajali po 20—24 Din kilogram.

Lucerna ali nemška detelja je rastlina toplejšega podnebja, posebno pripravna za suhe, peščene lege. Ker je občutljiva proti mrazu, jo sejemo pozneje (koncem aprila ali maja), ko se

je zemlja že ogreela. Zaščitni sadež slabo prenaša, zato jo navadno sejemo med redek oves ali ječmen, in to v bolj sušnih krajih. Ta zaščitni sadež moramo pa pokositi še zelenega o pravem času, da ne zmanjka mladi lucerni zraka in svetlobe. Lucerna je zelo bogata na beljakovinah, zato zelo tečna krma. Enkrat posejana raste šest, pa tudi do deset let in da letno štiri celo do pet košenj. Za seme jo je pustiti šele v tretjem ali četrtem letu, vedno pa le drugo košnjo. Lani je imelo njeno seme ceno 24—27 Din za kg. L.

g Hmeljsko tržišče. Po božičnih praznikih je po hmelju nastopilo bolj živahno povpraševanje. Srednji in dobri hmelj se je trgoval po 20—35 Din kilogram, slabši po 10—20 Din kg. — V Vojvodini je bilo živahnejše zanimanje po neizpremenjenih cenah. — Na Češkem prodajajo hmelj v naši vrednosti po 76—82 Din kg, v Nemčiji pa različno v raznih okoliših po 56 do 105 Din kg, v Franciji pa 47—49 Din.

g Vinsko tržišče. V dravski banovini je v tem mesecu deloma tudi zaradi neugodnega vremena vinska kupčija prenehala. Izostal je tudi uvoz iz južnih pokrajin naše države. Cene vinu v dravski banovini se gibljejo pri producentu kakor pri vinskih trgoveih med 4 in 5 Din za srednja namizna med 5,50 in 6,50 Din za boljša in med 7—8, celo 9 Din za močna sortna vina, nova in stara.

V KRALJESTVU GOSPODINJE

O pozdravljanju

Pozdrav je najlažji, najnežnejši duševni dotik med ljudmi. Traja samo nekaj trenutkov in vendar pove neizmerno mnogo.

Znati lepo pozdraviti, je božji dar. So ljudje, ki pozdravijo tako lepo, da najlepši dan zažari še lepše, a siv se zjasni. Kdor sprejme tak pozdrav, gre srečen dalje, kot da je sprejel dragocen dar.

Najdejo pa se ljudje, ki pozdravljajo, kot bi pes pokazal zobe. Tako pozdravljanje je prej žaljivo kot vljudno.

Marsikdo pozdravi ljubeznivo in priključljivo, toda samo na videz. Srce pa ostane mrzlo.

Koliko lepši je pozdrav, ki izžareva notranje, ljubezni polno mišljenje. Kot solnce se tak pozdrav smehlja revnim in bogatim, pravičnim in krivičnim, posebno tistim, katerim življenje ni prizaneslo. Kot bi hotel reči: Prijatelj, rad bi ti daroval več kot ta pozdrav, ker vem, da je življenje šlo trdo mimo tebe. Toda danes te pozdravlja Bog po meni.

Ali ne bi hoteli pomagati tudi mi, da bo našim bližnjim topleje in bolj domače na tem mrzlem svetu?

Koliko priložnosti imamo, da krepčamo druge s temi malimi dokazi našega sočutja, ki naj se kot dobrotljivo solnce sklanja nad trpečimi.

Šivanje tenkih nogavic

Tenke nogavice se kaj kmalu strgajo, posebno na peti in pri prstih. Ako jih potem zamašimo z običajno prejico za nogavice, je peta nekaj časa cela, a se kmalu zopet izrabi, da je treba ponovno šivati.

Lahko pa zamašimo nogavice na močnejši način s svilo za šivanje (ne prejico) iste barve, kakor je nogavica. Mašimo tako, da šivamo v vrstah sem in tja na tale način: Najprvo napnemo čez luknjo počez od desne proti levi eno nit, ki jo nazaj grede (od leve proti desni) gosto obzanjamo. Obenem vhadamo pri prvi vrsti tudi še v pletenino

nogavice. Nato zopet napnemo drugo nit od desne proti levi ter jo nazaj grede zopet obzanjamo, a tako da vhadamo v rob (zobčke) prejšnje vrste in vzamemo obenem napeto nit. To se ponavlja toliko časa, dokler ni vsa luknja zamašena. Pri zadnji vrsti vhadamo zopet tudi v nogavico, da s tem pritrdimo mašenje. Tako zašita nogavica nam traja mnogo dalj časa; svila je namreč močnejša od prejice, pa tudi način šivanja je mnogo trdnjši, čeprav je bolj zamuden kakor običajni. Ta način uporabljamo posebno na peti in nad peto, pa tudi na prstih, kjer nohti kaj radi preglodajo nogavico. Svilo za šivanje je dobili v vseh zaželenih barvah, da nismo v zadregi, naj bi bila nogavica že kakršnekoli barve.

S. H.

KUHINJA

Pretlačena krompirjeva juha. Olupljen in na ploščice zrezan krompir, skuham v slani vodi. Nato ga pretlačim skozi cedilko in ga zalijem z vodo, v kateri se je kuhal. V kozici napravim prežganje iz 10 dkg masti in 8 dkg moke. Ta množina masti in moke zadostuje za tri četrt kg krompirja. Prežganje razredčim z vodo ter ga primešam stlačenemu krompirju. Za dober duh pridenem en lovrov list, vejico majarona in drobno zrezan zelen peteršilj. Nazadnje pridenem še dobro pest na kocke zrezane šunke, dve žlici kisle smetane in v mrzi vodi stepen rumenjak.

Korenje kot solata. Ostrgano, oprano in v slani vodi skuhano korenje zrežem na listke, ter še gorko polijem z oljem in kisom, odišavam s ščepom popra in z drobno zrezanim zelenim peteršiljem. Na mizo dam kot pridatek h pečenki.

Kisla repa. Da se kisla repa hitro in mehko skuha, mora zelo hitro zavreti. Počasno parjenje jo strdi, da postane steklena. Ko repa nekaj časa vre, ji primešam zmes, ki sestoji iz mleka in moke. Mleko in moko prav dobro zmešam, da je tekočina gladka, brez svalj kov. To se doseže, če v začetku mešam mleko in moko precej gosto in potem

prilivam mleko v toliko, da postane testo tekoče. Ko zlivam zmes med repo, prav dobro mešam, da se ta pridatek enakomerno razdeli. Nato repo zabelim z vročo mastjo, v kateri sem zarumenila odrezek čebule. Repa je veliko boljša, če se zabeljena dalj časa kuha. Predno dam repo na mizo, ji odstranim čebulo.

Žemljice z jabolki. Stare okrogle žemljice (kajzerce) prerežem čez pol. Odstranim jim sredico, da nastane izdolbina. Žemljice namakam v oslajenem vinu, v katerega sem dejala skorjico cimeta. Ko se žemljice odteko, jih povaljam v raztepenem jajcu ter ocvrem na masti ali maslu. Sredico zdrobim ter primešam jabolčni mezgi, ki je nastala iz olupljenih koščkov jabolka, malo vina in vode. Kuhano in malo ohlajeno mezgo naložim v izdolbene žemljice, potresem po vrhu s sladkorjem in dam na mizo.

Suhe češplje kot kompot. Češplje prav dobro operem in denem v posodo tako, da jo do polovice napolnijo. Vode nalijem toliko, da je posoda polna. Poleg vode pridenem še odrezek limonine lupinice, skorjico cimeta, par žlic vina in po okusu sladkorja. Kuhane ne smejo biti preveč, ker razkuhane zgubijo dober okus. Shlajene dam na mizo kot kompot.

RAZNO

Limone ali citrone ne more nobena količaja dobra kuhinja pogrešati. Pa tudi v gospodinjstvu limona dobro služi. Sreča, da limone ob vsakem letnem času prodajajo. Limona je za dober okus marsikateri jedi neobhodno potrebna, pa je tudi zdravilna. Čaj nima pravega okusa, če ni limoninega soka zraven. Pomagajo si nekateri z rumom in žganjem; toda kdo ne ve, da je alkohol strup predvsem za mlade želodčke! Limonin sok pomešan v gorki vodi (brez sladkorja) je priznано zdravilo za grgranje, če te grlo boli. — Čaša močne črne kave, ki vanjo ožame pol citrone, je priznано zdravilo, če te glava boli. (Kava mora biti precej topla.) — Steklo, kozarci se jasno osnažijo, če si pomagаш pri čiščenju z razrezanimi koščki izžetih limon. — Limonin sok odstranja tintne madeže iz oblek. Umazani del obleke se razpne na majhen krožnik, na madež nato nakapljaš to-

liko soka iz citrone, da je moker. Sveži madeži takoj izginejo; pri starejših je treba več potrpežljivosti. Ako je blago barvano, se mora poprej na kakem manj opaznem delu poskusiti, če barva ne bo bledela. — S citrono se dajo razni predmeti iz medi (mesing) lahko in urno osnažiti in ličiti. — Noži, ki imajo duh po čebuli ali slanikih, izgube to neprijetnost, če jih parkrat podrgneš z limonovo lupino. — Če si umažeš roke ali obleko z borovnicami, črnicami, uporabi citrono, pa je vse čisto.

Les, ki ne gori. Les rabimo že od pamtiveka za kurjavo. Zato nam je kar težko razumljivo, da bi se dal les tako pripraviti, da ne bi gorel. Danes pa imamo tudi že negorljiv les in je zasluga moderne kemije. Dandanes les lahko silno segrevamo, pa se ne bo vnel. Les so poskušali napraviti negorljiv že stari Rimljani. Ti so namakali les v neko slano tekočino in ta tehnika se je obdržala v različnih oblikah do današnjega dne; posebnih uspehov pa ni rodila, ker se ni dalo lesa nacediti z eno ali drugo tekočino dovolj globoko. V lesu je namreč precej smole in masti, ki brani tekočini prodreti dovolj globoko v les. Nemška industrija pa je našla snov, ki omogoča raznim tekočinam prav globoko prodiranje v les. Tej snovi so dali ime »aktivator«. Če primešamo to snov že znanim solnim raztopinam, je les lahko že nacejen na površju s karbo-linejem, pa tekočina vseeno prodre globoko v les. Les, ki je pripravljen s to tekočino, ne gori s plamenom. Če pride tak les v vročino, se tvorijo v njem plini, ki zamorijo vsako gorenje. Na površini se les pač nekoliko osmoli, ne zgori pa ne. Poskusi so dokazali, da lahko leseno hišo poliješ z bencinom in jo vžgeš, pa bo zgorel samo bencin, les pa ostane. Z »aktivatorjem« pripravljen les pa ima še drugo dobro lastnost, da namreč ne gnije in tudi razne živalice se ne morejo držati v njem. S to iznajdbo so se odprle za les nove možnosti uporabe, posebno v stavbarstvu, ker se sedaj ne bo treba več bati ognja v lesenih hišah, ki bodo še bolj varne pred požari kakor stavbe iz kamena ali iz betona.

Visok krvni pritisk še nikakor ni znak bojnega srca ali bolnih krvnih cevč (arterioskleroze). Mogoče je tak pritisk samo posledica razdraženega živčevja, zaradi česar dobí srce močnejši pogon, da požene kri v cevke.

Koža mleka, ki se tvori pri vročem mleku obstoji v prvi vrsti iz strnjene beljakovine, ki ji je primešano nekaj maščobe in kazeina; zato je ta koža zelo redilna.

Boljše biti moder, pa izgledati priprosto, kakor da si priprosto in se delaš modrega.

GOSPODARSKE VESTI.

DENAR

g Ljubljanska borza. Kakor zgoraj navedeno, se objavljajo sedaj tečaji inozemskega denarja na ljubljanski borzi po njih dejanski vrednosti. Dosedanji uradni tečaji so bili za 28,5% nižji, ker se uradno ni hotelo javno priznati nižje vrednosti dinarja v inozemstvu. V pojasnilo tega navajamo povprečno uradno beležko prejšnjih in sedanjih tečajev inozemskih deviz:

	prejšnji	sedanji
Angleški funt . .	167.84	215.67
ameriški dolar . .	34.17	43.97
holandski goldinar . .	23.15	29.75
nemška marka . .	13.72	17.63
švicarski frank . .	11.09	14.25
belgijski belga . .	8.00	10.28
italijanska lira . .	2.93	3.76
francoski frank . .	2.26	2.90
češka krona . . .	1.43	1.84

V zasebnem kliringu so prodajali angleški funt po 223.40 Din, avstrijski šiling po 8.15 Din, špansko pezeto po 5.50 Din in grško drahmo po 30 para.

g **Važne finančne odredbe vlade.** — Nova vlada, zlasti pa novi finančni minister Stojadinović, je storila energične korake za zboljšanje denarstva v državi. Najprej je odredila, da pridejo vse štiri poldržavne banke: Narodna banka, Poštna hranilnica, Hipotekarna banka in Privilegirana agrarna banka pod finančno ministrstvo. Nato je finančni minister odredil, da se naj objavljajo notacije našega dinarja v inozemstvu tudi v domačih listih, ne da bi se to prikrivalo kakor dosedaj. S tem se lahko odkrito pove, da je naš dinar v Švici vreden 7 švicarskih centimov. — Sedaj je šel korak dalje in določil, da se zlato kritje dinarja ne sme obremeniti z inozemskimi posojili, ki se morajo takoj povrniti. S prihranki na obrestih za te kredite se omogoči Narodni banki znižanje eskontne obrestne mere od 6,5%, ki je bila dosedaj skoro najvišja izmed vseh držav, na 5%. Ta stopi v veljavo 1. februarja t. l. To pomenja največjo pomoč dolžnikom, ne samo onim Narodne banke, ampak posredno tudi dolžnikom bank, ki so pri njej zadolžene. Ta ukrep je najdalekosežnejšega pomena za vse naše gospo-

darstvo in je prvi korak za njegovo ozdravljenje. — V zvezi z objavo pravičnega tečaja dinarja v inozemstvu se tudi na domačih borzah morajo beležiti inozemske devize po njih pravi vrednosti, da se na ta način izogne pomotam in pokaže interesantom pravi tečaj, ki se je dosedaj mogel izračunati le z doklado (ažijem) od 28,5%.

ŽIVINA

g Ljubljanski živinski sejem 16. januarja. Zaradi slabega vremena je bil dogon živine na ta sejem zelo slab in tudi kupčija je bila pičla. Dovoz je znašal 51 konj, 50 volov, 31 krav, 9 telet, 40 velikih in 30 mladih prašičev. Vseh skupaj je bilo odprodanih 79 glav. Cene so ostale neizpremenjene: voli prvovrstni po 4—4.50 Din za 1 kg žive teže, II. vrste 3—3.50 Din, III. vrste 2—2.75 dinarjev, krave debele 2—3.50 Din, krave klobasarice 1.50—2 Din, teleta 4 do 5.50 Din, prašiči 5—7 Din. Prašički za rejo so bili po 85—100 Din kos, konji po 500—3.500 Din po kakovosti in velikosti.

g Mariborski prašičji sejem 18. januarja. Dovoz je bil zelo slab in je dosegel komaj 66 prašičev, od katerih je bilo 39 prodanih. Cene so bile neizpremenjene in so beležile: mladi prašički 7—9 tednov stari kos po 85—120 Din, 3—4 mesece stari po 140—160 Din, 5 do 7 mesecev stari 220—250 Din, 8—10 mesecev stari 300—360 Din, 1 leto stari 500 do 650 Din; za 1 kg žive teže 4—5 Din, mrtve teže 6.50—8.50 Din.

CENE

g Ljubljanska blagovna borza. Zadnje ponudbe na ljubljanski blagovni borzi se glasijo: Pšenica bačka 79 kg težka po 125.50—127.50 Din, koruza času primerno suha bačka po 68—70 Din, banatska 66—68 Din; moka ničla bačka in banatska po 202.50—225.50 Din, št. 2 bačka 187.50—202.50 Din, št. 5 bačka 167.50—185.50 Din; oves bosanski 89 do 94 Din, otrobi debeli 100—105 Din, drobni 85—95 Din; vse za 100 kg franko nakladalna postaja v Vojvodini oziroma ob izvozu.

Boj se malih stroškov; male luknjice v ladjah so že mnogo ladij potopile.

PRAVNI NASVETI

Dozdevna krivica. U. M. B. Imate njivo v bregu, nad njo pa ima sosed svoj travnik. Da vam ob hudih nalivih deževje ni odnašalo z njive preveč prsti, ste imeli ob gornjem koncu njive izkopen jarek. Pred dvema leti ste sporazumno s sosedom zvrnili mejo med njivo in travnikom ter je en del jarka, ki je prej bil popolnoma na vašem svetu, pripadel sosedu. Zato ste pa vi na drugem koncu njive dobili nekaj sveta od sosedu. Sosed tisti del jarka zdaj zasipa, tako, da se voda ne more več odtekati po jarku. Istotako brani vam voziti po onem delu njive, ki je po razmejitvi pred 2 leti pripadla njemu. Vprašate, če vam sme sosed delati tako krivico. — Sosed vam ne dela krivice. Ker je po sporazumni razmejitvi pred 2 leti sosedu pripadel del jarka in njive, sosed povsem opravičeno ta del jarka zasuje, kakor tudi vam lahko zabrani, da vozite po zdaj njegovem svetu. Si morate pač ob gornjem robu njive nanovo izkopati jarek in po svojem svetu prirediti primerno pot za dovoz na njivo.

Zemlja za doto. C. P. V. Z bratom ste se lani pogodili, da vam mesto izplačila dote v denarju, odstopi kos gmajne in gozda, da si tam postavite svojo hišico. Zemljemerec je v naravi določil kos sveta odmeril. Vi ste posekali les v gozdu ter nekaj drv prodali, z drugim lesom pa ste si napravili malo bajto. Ker pa je na bratovem posestvu vknjiženega preveč dolga, ste letos bratu rekli, da zemlje od njega ne marate ter da zahtevate doto v denarju. Brat pa pravi, da od pogodbe ne odstopi. Vprašate, kako bi sebi mogli obvarovati svoj svet, če bratovo posestvo pride na dražbo. — Brat vam je odstopil kos sveta, katerega ste začeli že uživati, pa ne morete pogodbe zdaj enostransko razrušiti. Zahtevajte od brata, da vam da listino, na temelju katere lahko zahtevate prepis tistega sveta na svoje ime. Istotako se skupaj z bratom pobrigajte, da bodo vknjiženi upniki dovolili bremen prost odpis vam odstopljene parcele. Ker je brat kot kmet zaščitene se vam prisilne dražbe zaenkrat ni bati.

Spasjeno kolo. Fr. P. N. Lani ste sodelovali pri neki veselici. Dva udeleženca sta vas prosila, da jima preskrbite pri vašem sosedu kolo, da se bosta peljala v sosednjo faro po vijolino. Dali ste se preprosti, stopili k sosedu, ki vam je dal kolo, katerega ste takoj pet korakov od sosedove hiše izročili prosilcema z naročilom, da imata kolo vrniti vam ali pa naravnost sosedu. Naslednji dan vam je sosed sporočil, da kolesa ni dobil vrnjenega ter je od vas zahteval kolo ali pa odškodnino. Kolesa niste mogli vrniti, zato vas je sosed tiral po

advokatu za odškodnino in ste se zavezali plačati za kolo in stroške 2000 Din. Zadevo radi nevtrjenega kolesa ste prijavili tudi orožnikom, toda tudi ti niso mogli izvedeti kam je kolo izginilo. Ker je bilo kolo staro in že tudi precej zbito, se vam zdi odškodnina 2000 Din pretirana. Vprašate, če lahko odškodnino znižate in na kakšen način bi najlažje dobili odškodnino od dejanskih izposojevalcev. — Sosed je povsem upravičeno od vas zahteval povračilo kolesa, ker ga je v vam posodil. Če kolo ni bilo toliko vredno, kot je sosed zahteval odškodnine, bi morali vi takrat takoj ugovarjati in zahtevati primerno znižanje. Če ste pa tedaj pristali na plačilo zahtevane odškodnine in se celo podpisali, potem ste dolžni plačati, kakor ste se obvezali. Pravico imate tekom treh let zahtevati povračilo vse škode od dejanskih izposojevalcev, ki so vam zapravili kolo. Ta dva lahko tožite, lahko jih pa daste tudi povabiti na pečat na sodišče, da pred sodiščem sklenele izvršno poravnavo, s katero se fanta obvezata poravnati vso Vašo škodo brez ložbe.

Smreke v meji. J. M. Š. Vaši predniki so zasadili v meji smreke. Ko so zrastle in so veje delale napolnje na cesti, Vas je pred 13 leti sosed prosil, da veje oklestite. To ste tudi storili in veje zvozili domov. Lani je sosed umrl. Pozimi ste smreke posekali in jih zvozili domov. Sosedov dedič pa zahteva od Vas, da se radi meje in smrek sporazumete. Vprašate, kdo ima pravico do smrek. — Če imate dokaze zato, kar ste preje navedli, potem so smreke v meji bile izključno Vaša last, ker ste jih upravičeno posekali in zvozili domov. Pokojni sosed je s tem, ko je Vas naprosil, da smreke oklestite, to priznal. Če pa nimate zanesljivih prič za te Vaše navedbe, Vam svetujemo, da se radi ljubega miru s sosedom smreke bratovsko podelita.

Pravice sina. F. Z. J. Oče Vam je padel v svetovni vojni in mati se je poročila vdrugič ter je prepisala polovico posestva na Vašega očima. Mati je zdaj smrtnonevarno obolela. Očim Vam je, prej večkrat obetal v prisotnosti prič, da Vam bo izročil posestvo, ako ostanete doma, toda sedaj noče o tem nič slišati. Večkrat se Vam je prej nudila prilika za službo, vendar Vas je očim vedno pregovoril, da ste ostali doma. Vprašate, če lahko zahtevate kakšno plačilo za Vaše delo in če lahko dobite delež iz materine polovice posestva. — Pravico imate zahtevati plačilo za Vaše delo in to za tri leta nazaj od očima in matere. Za prejšnja leta je Vaša pravica že zastarela. Če Vaša mati umrje brez oporoke, ste Vi zakoniti dedič za tri četrtine njene zapuščine, a Vaš očim do ene četrtine. Če pa je mati z oporoko vse zapustila svojemu možu, imate Vi pravico do dolžnega deleža, ki znaša v tem slučaju tri osminke zapuščine.