

Gospodar in gospodinja

LETO 1936

16. DECEMBRA

ŠTEV. 51

Še o zimskem zatiranju sadnih sajedarcev

V zadnjem spisu so bili omenjeni le tisti zajedalci našega sadnega drevja, ki se vidijo pozimi na drevju že od daleč ali vsaj od blizu, toda vedno lahko z golim očesom (omela ali ptičji lim, rak, sadne mumije, gosenčja gnezda in jajčeca prstaničarja ali gobarja). To pa še ni vse in tudi ne najhujše, kar čaka po drevju prihodnje pomladi. Mnogo več je zajedalcev, ki jih zato ne vidimo, ker so se poskrili v razna zatišja in zavetja zlasti po starejšem in slabo negovanem sadnem drevju, ali pa zato ne, ker so tako silno majhni, da jih še tako bistro oko ne more opaziti.

Najugodnejše skrivališče in zavetišče imajo sadni zajedalci živalskega rodu, torej hrošči, metulji, njihove bube in ličinke, jajčeca itd. po raznih razpokah, globinah in udrtinah v skorji, pod mahom, v rakovih ranah itd. Pa ne samo po deblu, nahajajo se tudi po debelejših vejah pod staro skorjo v drevesnih pazduhah in v raznih drugih bolj ali manj zavarovanih skrivališčih.

Zalega raznih hroščev, metuljkov, ušic itd. v obliki jajcec se pa nahaja tudi po najtanjših vejicah in po brstju (n. pr. jajčeca malega zimskega pedica, listnih ušic, ličinke raznih sukačev itd.). Po vejah in vejicah do njihovih skrajnih koncev prezimujejo pa tudi zimski trosi najbolj škodljivih glivičnih zajedalcev (boleznih), kakor je na sadju zlasti škrlup, ki dela na plodovih znane in tako nevshečne kraste in bradavice, trosi gnilobe, kodre itd.

Vsi ti in še nešteti drugi zajedalci oziroma njihova zalega so predaleč od tal in premajhni, da bi jih mogli videti in zasledovati posamezno na drevesu.

Treba se jih je torej lotiti skupno in takim »orožjem«, da jih zadenemo čim več naenkrat.

Najprej sežemo po preprosti strgulji in jekleni ščetki (krtačji). S strguljo teme-

ljito odgrnemo z vej visoko, dokler so gole in z debel vse mrtvo lubje — skorjo, mah, lišaje in sploh vse, kar bi utegnili kakorkoli služiti zajedalcem za zimsko skrivališče in zavetje. Ko smo s strguljo gotovi, gremo po istem mestu s ščetjo. Obakrat začnemo z vejami v vrhu, a končamo na deblu pri tleh. Trebeža, ki ga nastrgamo z drevja pa nikakor ne smemo pustiti, da bi padal po tleh, kjer bi se razgubil po travi in po zemlji, ampak na vsak način ga je treba prestreči na rjuhe ali na velike plabte, ki jih razgrnemo pod drevesom. Stresamo ga v primerno posodo (zabojček) in ga nazadnje vržemo na ogenj. Manj nego polovično bi bilo naše delo, ko bi rebež strgali kar na tla, ker bi tako ostali vsi zajedalci, oziroma njih zalega, živi in nepoškodovani in bi bili spomladi vsak ob svojem času na svojem mestu na sadnih drevesih.

Ko očistimo na ta način debelejšje veje in debela, pa delo še ni končano, kajti s tem delom še nismo zadeli zajedalcev, ki so na tanjših vejah in vejicah in na raznem brstju. Sedaj pa vzemimo v roke drugo hujše »orožje« — škropilnico ali bolje povedano brizgalko in eno izmed preizkušenih sredstev za zimsko škropljenje sadnega drevja. S takim sredstvom obrizgamo drevje od vrha do tal tako v živo, da ne ostane suha niti trohica na drevesu. Kar smo zgrešili ali nismo mogli doseči pri čiščenju, to zadenemo s škropilom in je nemogoče, da bi delo ne imelo popolnega uspeha, ako smo vzeli pravilno raztopino (gostoto), ako smo delali temeljito in ob pravem vremenu.

Sadno drevje obrizgavamo lahko celo zimo, toda le tedaj, ko ne zmrzuje ko ne dežuje in ko je mirno ozračje (brez vetra). December in januar sta vobče za to delo malo primerna, ker je navadno neugodno vreme, (ali je dež ali pa mraz) in ker je dan prekratek; pa je tudi

ozračje prevlažno, čeprav je vreme vedro. Važno je namreč, da se škropilo na drevju posuši oziroma, da ga kmalu po brizganju ne izpere dež.

Najbolj zanesljivo dosežemo zaželeni uspeh — uničenje vseh zajedalcev in zalege, ki prezimuje na drevju — ako brizgamo tik preden začne drevje brsteti, to je preje ali pozneje marca meseca.

Sredstvi, ki ste pri nas splošno znani, ste arborin in žvepleno apnena brozga. Za pečkasto šadje vzamemo na 1 liter arborina 8 do 12 litrov vode, na 1 liter žveplenoapnene brozge pa 3 do 5 litrov vode. Dokler drevje ne brsti, se s tako gostoto na pečkastem drevju ne more narediti nikake škode. Izmed koščičastega drevja so posebno občutljive breskve, ki jih škropimo pozimi — najkasneje februarja meseca — s 2 do 3% bordoško

brozgo (bakreno — apneno brozgo); o tem pa več kasneje, o svojem času. S tem zanesljivo preprečimo znano in zelo škodljivo bolezen kodro.

Ako ne moremo obrizgati vsega sadnega drevja, pa ne opustimo tega dela vsaj pri najzlahotnejših sortah in pri tistih, ki obetajo prihodnje leto obilen pridelek.

Z obžalovanjem moramo priznati, da je med sadjarji, kar se tiče čiščenja sadnega drevja in načrtnega zatiranja zajedalcev sploh, še zelo mnogo malomarnosti in površnosti. Premnogo jih je še, ki tako nujno potrebnemu delu ne pripisujejo nobene važnosti in se ga niti ne lotijo, ali ga pa opravijo le tako mimogrede brez kakega globljega prevdarka. Zato pa je toliko raznih poškodb in bolezni na sadnem drevju in vsako jesen toliko pokvarjenega sadja. H.

Pravilno ravnanje s hlevskim gnojem

Gnojišče se mora nahajati kolikor močje v bližini hleva in sicer v senci, po možnosti na severni strani. Zrak, zlasti pa sonce in voda močno kvarita gnoj. Če je gnoj izpostavljen sončnim žarkom, izhlapeva ta radi sončne topote iz njega amonijak in dušik, ki sta tako rekoč njegovi najboljši sestavini. Priporočljivo je, da zasadimo ob sončnih straneh gnojišča razna drevesa, ki delajo gosto senco, tako da ne more sončna toplota kvarno vplivati na gnoj. Pravilno bi moralo biti vsako gnojišče pokrito. V nekaterih krajih vidimo gnojišče pokrito s streho iz slame, desk ali pa iz koruznih stebel, katera je postavljena na lesanih stebrih. — Taka streha je zelo prikladna, ker dela senco in zadržuje padavine. Gnoj se prav dobro ohrani, le škoda, da je naprava take strehe združena s precejšnjimi stroški.

Gnoj moramo spravljati vsak dan sproti iz hleva na gnojišče. Tam ga moramo takoj razgrniti, poravnati in dobro stlačiti. Nikdar ga ne smemo pustiti v manjših kupih, ker na ta način nudi zraku večjo površino in se izgubi vsled tega mnogo njegovih dragocenih sestavin. Vedno ga moramo dobro stlačiti in v te svrhe lahko uporabljamo tudi živino. Zrak ne sme imeti nikakega dostopa v gnoj; obenem pa mora biti isti vedno primerno vlažen. Ako je gnoj premalo vlažen in stlačen, začne kaj hitro plesniti. Kakor hitro ima zrak, kateri je za

življenje in delovanje nekaterih bakterij neobhodno potreben, dostop, začnejo iste gnoj takoj razkrajati; tako izgubimo najboljše sestavine gnoja. Pri takem nepravilnem postopanju imamo veliko škodo; stroški za napravo gnoja ostanejo brezuspešni, rastlinske hranilne snovi, s pomočjo katerih bi lahko znatno dvignili razne njivske pridelke pa vsled nepravilnega ravnanja z gnojem, izgubimo. Da se temu izognemo, moramo gnoj večkrat dobro stlačiti in polivati z vodo. Po vsakem polivanju moramo gnoj ponovno stlačiti, tako da spravimo iz gnoja popolnoma ves zrak. Na krajih, kjer ga živina ne mora dobro zgaziti, ga stlačimo z ного. Čim večkrat ponovimo to delo, tem boljši gnoj bomo imeli.

Gnoj ne sme biti nikdar preveč moker, pa tudi ne preveč suh, ampak primerno vlažen. Nikoli ga ne smemo premočno polivati; ako stoji v njem voda, se nepravilno razkraja in nastane šota. Prav tako ne sme biti preveč suh; tak gnoj leži rahlo, ima polno odprtino, skozi katere vhaaja zrak. Če je gnoj vlažen, se mnogo bolje vleže in prazni prostori so napolnjeni z vodo. Tam, kjer so gnojišča pokrita, moramo gnoj večkrat polivati z vodo; če pa je gnojišče nepokrito, pa polivanje ni tolikokrat potrebno, ker ga namaka dež. Samo ako nastopi dolgotrajna suša in ni padavin, tedaj je večkratno polivanje gnoja na odkritih

gnojščih neobhodno potrebno. Nekateri polivajo gnoj z gnojnico; to pa ni ravno potrebno, kajti gnojnica nam služi predvsem v druge še bolj koristne namene. Za polivanje gnoja popolnoma dobro služi voda.

Tam, kjer imamo več vrst živine, je priporočljivo, da zlagamo od vsake vrste na poseben prostor, kjer se potem enakomerno razkrajajo.

Za konserviranje gnoja priporočajo dandanes razna kemična sredstva in delajo za nje velike reklame. V očigled resnice pa treba povedati, da so to predvsem ljudje, ki jim je v prvi vrsti pri srcu hiter in dober zaslužek, učinek predmeta samega, ki ga razpečavajo, pa seveda postranska stvar. Med ta sredstva spadajo dungit, kajnit, žveplena kislina itd. Navedena sredstva uporabljamo na ta način, da jih potresamo že v hlevu in tako pridejo z gnojem vred na gnojščice. Vsa ta sredstva pa so razen tega, tudi precej draga in nekatera tudi nimajo onega učinka, kot jim ga večkrat pripisujejo. Zato naj se vsak kmetovalec dobro zaveda tega, da bo dobil dober gnoj samo tedaj, ako bo z njim v hlevu in na gnojšču pravilno ravnal in uporabljal tudi dobro steljo. Od dobre stelje je odvisno zelo mnogo. Kdor z gnojem pravilno ne ravna, mu tudi razna kemična sredstva prav nič ne pomagajo.

Tekom let so na najrazličnejše načine poskušali, kako bi prišli do prvovrstnega gnoja in to s čisto majhnimi stroški. Končno se je to tudi posrečilo. Tako imamo dandanes že čisto priprost način postopanja s hlevskim gnojem, katerega se lahko poslužuje vsak kmetovalec, da pride res do prvovrstnega gnoja. Izvaja ga prav lahko, brez vsakih posebnih stroškov in truda. Ta način obstoji v sledečem:

Stalno vsak dan izvozimo gnoj iz hleva na gnojščice in ga zložimo tam na čisto majhen prostor (ta prostor lahko znaša dva do štiri kvadratne metre); tu ga vedno dobro stlačimo. To delamo tako dolgo, dokler ne doseže kup višine približno enega dobrega metra. Ko je dosegel kup to višino, ga dobro stlačimo in nato pokrijemo z zemljo. Takoj poleg prvega kupa napravimo drug kup, ki sega do iste višine, kot prvi in ga nato prav tako dobro stlačimo in pokrijemo z zemljo. Poleg teh dveh kupov napravimo še dva, tako da imamo vsega skupaj štiri kupe, ki tvorijo obliko čveterokotnika. Ko je

gotovo, začnemo na prvi kup ponovno nalagati gnoj in isto ponovimo tudi pri ostalih treh kupih. Skupna višina kupa mora znašati sedaj vsaj dobra dva metra. Zgornjo plast izravnamo, jo temeljito stlačimo in nato pokrijemo z plastjo zemlje. Da preprečimo izsuševanje gnoja, pokrijemo stene kupa s slamo. Na tak način dobimo prvovrsten gnoj, kateri predstavlja za vsako gospodarstvo veliko vrednost.

Ko gnoj dozori, ga moramo čimpreje spraviti na njivo ali pa na travnik. Nikdar ga ne smemo puščati predolgo na gnojšču, ker se sicer preveč razkroji in premočno sprhni ter vsebuje samo majhne količine dušika; od takega gnoja imamo prav malo dobička.

Po preteku treh mesecev je gnoj popolnoma dozorel; organska snov se je v tem času zadosti razkrojila. Ko postane gnoj črn, ni več toliko vreden, ker se je že preveč razkrojil in je v njem še samo malo dušika. Toplota v gnoju od dneva do dneva narašča in povzroča velike izgube.

Vsekakor moramo gnoj, ko je enkrat dozorel odstraniti že vsled tega z gnojščice, da napravimo prostor novemu gnoju. Včasih se dogodi, da gnoja ne moremo takoj podorati. V tem slučaju postopamo tako, da odpeljemo gnoj z gnojščice na njivo in ga naložimo tam v večje kupe. Ti kupi so lahko visoki poldrug meter pa tudi več. Vsako plast moramo dobro stlačiti in poravnati. Na vrhu pokrijemo kup z 20 do 25 cm debelo plastjo prsti, katera ima ta namen, da vstrkava pline; če je mogoče, pokrijemo gnoj tudi ob straneh. Okoli kupa pa napravimo primeren jarek, kamor se steka deževnica. Če točno tako postopamo, bomo na vsak način preprečili nadaljnje razkranjanje gnoja.

S kupa moramo nakladati gnoj vedno tako, da ga kopljemo od vrha do tal. To je potrebno vsled tega, da se mešajo med seboj plasti različne starosti.

Kakor hitro smo izvozili gnoj na njivo, ga moramo čimpreje enakomerno raztrositi in podorati; pri tem ne smemo odlašati niti enega dneva. Veliko napako delajo mnogi kmetovalci ravno v tem, ker pustijo dostikrat ležati gnoj v manjših kupih na njivi. Res je, da nastopijo včasih nepričakovane ovire, da ne moremo gnoja takoj raztrositi in podorati in je to tedaj opravičljivo; v večini slučajev pa je kriva temu malomarnost.

Letina koruze je bila letos dobra

Pred kratkim časom je izdalo kmetijsko ministrstvo statistični pregled o letošnjem pridelku koruze v naši državi. Celokupni pridelek koruze znaša letos 51.05 milijonov meterskih stotov. Letošnji pridelek koruze je rekorden; v preteklem letu pa je znašal samo 22.6 milijonov meterskih stotov. Za spoznanje boljše letine kot letos, smo imeli edino leto 1934; takrat je znašal celokupni pridelek koruze 51.54 milijonov meterskih stotov.

S koruzo posejana površina se pri nas od leta do leta stalno povečava; to nam dovolj jasno povedo statistični podatki zadnjih let, kot je točno razvidno iz naslednje razpredelnice:

Leto	Površina v tisoč ha	Pridelek v mil. met. stot.
1927	2.066	21.1
1928	2.031	18.2
1929	2.318	41.5
1930	2.398	34.65
1931	2.388	32.0
1932	2.521	47.9
1933	2.538	35.8
1934	2.696	51.54
1935	2.727	22.6
1936	2.610	51.05

Kakšen je bil letošnji pridelek koruze posameznih banovinah, nam pove sledeča razpredelnica:

Banovina	Pridelek v tisoč met. stot.	Pridelek na 1 ha
dravska . . .	601	14.4
savska . . .	7.063	18.4
donavska . . .	23.198	25.5
vrbska . . .	3.318	14.5
drinska . . .	6.198	19.2
primorska . .	753	14.2
moravska . .	59.69	16.8
varždarska . .	1.844	11.2
zetska . . .	1.057	11.7

Najboljše pridelke na 1 ha imajo donavska, savska in drinska banovina. Na prvem mestu je donavska banovina, kjer znaša pridelek na 1 ha preko 25 meterskih stotov. Večina krajev v donavski banovini ima odlično zemljo za pridelovanje koruze, zlasti Baranja. Poleg tega pridelujejo koruzo na večjih površinah, kakor pa pri nas in uporabljajo večinoma stroje, bodisi za obdelovanje zemlje, setev itd. Za časa rasti posvečajo negovanju

koruze veliko pažnje, zlasti okopavanju iste.

V Sloveniji znaša pridelek na 1 ha 14.4 met. stotov. Naša zemlja je ponekod zelo slaba ter plitva in zato je tudi razumljivo, da ne moremo doseči tako visokih pridelkov, kot v nekaterih južnih krajih. Če pa je letina za pridelovanje koruze kolikor toliko ugodna, pa bi mogli kljub temu pridelati vseeno nekoliko večje količine koruze. Zemljo za koruzo moramo dobro pripraviti in gledati da je zadostno gnojena tako da vsebuje vse potrebne količine hranilnih snovi. Za setev moramo uporabljati prvovrstno semensko blago.

V Sloveniji so bili pridelki koruze v zadnjih letih sledeči:

Leto	Požeta površina v ha	Pridelek v met. stot.
1934	43.000	654.000
1935	43.000	529.000
1936	42.000	601.000

Največji pridelek koruze smo imeli v Sloveniji leta 1934, ko je znašal celokupni pridelek 654.000 met. stotov, medtem ko znaša letos le 601.000 met. stotov. Iz tega je jasno razvidno, da nima letos Slovenija od dobre letine koruze tiste velike koristi, kot jo imajo nekatere druge banovine.

Od celokupnega pridelka 51 milijonov met. stotov koruze v celi državi, bomo potrebovali znaten del za domačo prehrano in seme, velik del pa bo ostal na razpolago za izvoz. Brezdvomno bo to zelo dobro vplivalo na našo trgovsko in plačilno bilanco in s tem na celokupno narodno gospodarstvo.

g Letošnje cene tobaka. Tobačna monopolska uprava plačuje letošnji tobak povprečno po 20 din kg. Letos je cena tako zvišana, da so sadilci tobaka prav zadovoljni z izkupičkom. Monopolski upravi se je namreč posrečilo tekom lanskega in letošnjega leta odprodati v inozemstvo skoro vse zaloge, tako da je sklenila letošnje spomladi zvišati produkcijo z oddajo večjega števila sadik pridelovalcem. Toda mnogo tobačnih sadik je ostalo nezasajenih, ker so se ti-le bali, da bo vsled prevelike množine cena tobaku padla.

V KRALJESTVU GOSPODINJE

Sušenje volnenih pletenin

Opranih volnenih pletenin ne smemo sušiti obešenih kakor drugo perilo, ampak jih je treba spraviti v pravo obliko in ravno položiti na rjuho ali drugo čisto blago. Tako razprostrto perilo pa zavzame dosti prostora, ki ga navadno povsod manjka; zato moramo mokre volnene stvari, ki so povsod napoti, velikokrat prenesti iz kraja v kraj, preden so suhe. Tu nam mnogo odpomore praktična naprava, ki si jo lahko naredimo sami doma, t. j. mreža za sušenje pletenin. Ima to prednost, da jo pritrdimo tako kakor vsako vrv pa sušenje, obenem pa propuša obilo zraka in se pletenine na njej mnogo hitreje suše kakor na mizi ali drugi podlagi.

Naprava sestoji iz dveh 50 cm dolgih okroglih palic (premer palice 2 cm), ki naj imata na vsakem koncu leseno glavico ali gumb. Nadalje pa si nakvačkamo mrežo, ki meri po širini 50 cm, po dolžini pa kakih 75 cm. Nakvačkamo jo iz močne bele prejice za kvačkanje ali podobnega materiala v križnem ali drugačnem vrodu, ki da redko mrežo. Gotovo mrežo prizanjamo na palici tako, da pride na vsako ožjo stranico mreže ena palica. Na vse štiri konce prišijemo navadnej vrvice (ali pa verižico iz iste prejice) za katero mrežo obesimo, kadar jo uporabljamo za sušenje. Shranjujemo jo v omari, da se ne naprašja in je čista, ko jo napremo. Nanjo položimo oprani kos te ali one pletenine, ki se kaj hitro suši, ker ima zrak dostop od vseh strani. Večji otroci nam kaj takega napravijo lahko čisto samostojno.

Obešalnik s torbico

Vse boljše obleke in zimske plašče moramo shranjevati v omari na lesenih obešalnikih, kjer pravilno vise in se jim ne more pokvariti oblika kroja. Istočasno z obleko rabi gospodinja tudi ruto za na glavo, pozimi rokavice, šal in slično. Tega ne bo šele iskala, ko bo sicer že oblečena, ampak bo imela vse spravljeno na stalnem prostoru. Še boljše pa je, če so našteje drobnarije shranjene čim bližje oble-

ke oziroma plašča. To dosežemo, ako si napravimo obešalnik s torbico.

Iz kakega ostanka blaga si urežemo vrečico, ki naj bo globoka 30 cm, široka zgoraj tako kakor je obešalnik dolg, spodaj pa malo ožja. Zgoraj, kjer je odprta, jo malo porežemo, da ima isto obliko kakor obešalnik. Nato jo nanj prišijemo, da visi na njem. Še prej pa jo spredaj malo pokončno prerežemo in napravimo razporek, skozi katerega devamo rokavice in drugo v vrečico, pa tudi jemljemo iz nje. Na tako opremljen obešalnik obesimo plašč kakor običajno, v torbici, ki visi na njem, pa imamo vse ostalo, kar istočasno potrebujemo. Š. H.

Da bo mast užitna

Slanino zrežemo in nasolimo ter je pustimo en dan na hladnem prostoru. Naslednji dan jo pričnemo cvreti. Ko se slanina že nekoliko razpusti, ji dodamo kovorjevo listje in zrezano čebulo in sicer vsakega po okusu. Ko se čebula zarumeni in postanejo ocvirki lepo rumeni, mast odcedimo v dobro osnažene lonce ali pa v to določene pločevinaste posode, ter jo postavimo na hladen, suh prostor. Ko se je mast po preteku nekaj dni popolnoma ohladila in strčila, lahko posodo pokrijemo in lonec zavežemo. Posebno moramo paziti na to, da hranimo mast čez poletje v hladnem, suhem in zračnem prostoru, nikakor pa ne v toplih, vlažnih in zatohlih shrambah, ker postane vsled tega mast žaltava, nikakor pa ne zaradi tega, če bi jo preveč solili.

KUHINJA

Različne kruhove rezine k čaju. Malo rženo štrugo zrežem na pol prsta debele rezine. Površino rezin namažem s sardelnim maslom in jih posujem posevno in menjaje z drobno sesekljano šunko ali suhim tudi drobno sesekljanim jezikom. Posujem tako, da je po sredini šunka ali jezik, ob straneh pa v trdo kuhan in sesekljan beljak in rumenjak.

Sardelino maslo. Sardelice osnažim, stolčem in skozi sito pretlačim. Surovega masla rabim še enkrat več kot sardelice. Oboje skupaj prav dobro zmešam in postavim na hladno.

Drug način kruhovih rezin. Narezane kruhove rezine namažem s svežim surovim maslom. Šunko zrežem na podolgate tanke in ozke zrezke in jih polagam po

kruhu. V vmesne prostorčke posujem drobno sesekljan kuhan rumenjak, drobnjak in kupčke kaviarja, poskropljenega z limonovim sokom.

Kruhowe rezine za postne dni. Narezane koščke rženega kruha namažem s surovim maslom. Osnažene sardelice zrežem na rezance in jih v obliki mrežice pokladam po koščkih. Vmesne dele napolnim s sekljanimi kuhanimi jajčki, s kaprami in gorčico.

Kruhowe rezine s surovim mesom. Košček surovega govejega mesa (najboljši je košček pljučne pečenke) strem, stlačim in še sesekljam. Meso pomešam s soljo, poprom, strtim česnom in naribano čebulo. Narezane rezine namažem s surovim maslom in z zgoraj omenjeno mešanico. Tej mešanici lahko pridenem tudi sesekljanega majarona ali drobnjaka in timeza. Vsako namazano rezino pokrijem z drugim samo s surovim maslom pokritim koščkom kruha.

Keksi. Za te rabim 56 dkg moke, en četrt kilograma sladkorja, osminko litra smetane, 2 dkg surovega masla, troje jajc in en pecilni prašek. Iz teh snovi naredim testo, dobro pregnetem in razvaljam

za nožev rob debelo. Razvaljano testo zrežem na poljubne oblike, pokladam na namazano pekačo in spečem v pečici.

Čajni kolački. Testo napravim iz četrtr kg sladkorja, četrt kg surovega masla, dveh celih jajc, pol kg moke, treh žlic mleka, polovico pecilnega praška in primerno soli. Ugnetenno testo razvaljam za nožev rob debelo in razrežem v poljubne oblike. Na pomazano pekačo, naložene pečem deset minut v pečici.

Kakaove zvezdice. Za te zvezdice rabim 20 dkg moke, 15 dkg sladkorja, štiri dkg kakava, polovico pecilnega praška, dve žlici mleka, eno celo jajce in en rumenjak. Za duh pridenem ščep cimeta in ščep zdrobljenih nageljevih klinčkov. Iz vseh teh snovi naredim testo, ga tanko razvaljam in zrežem z obodom zvezdice. Zvezdice spečem na pomazani pekači v srednje topli pečici.

Ruski čaj. Za eno osebo se rabi četrt litra vode. Ko voda zavre, pristavim čaj in sicer toliko, kolikor ga primem s tremi prsti. Posodico s pristavljenim čajem potegnem takoj na stran in pustim dve minuti stati. Potem čaj precedim, osladkam in pridenem ruma ali limono.

GOSPODARSKE VESTI

DENAR

g Ljubljanska denarna borza. Promet v tujih devizah na ljubljanski borzi je bil srednji ter se je gibal v istih merah kot v prejšnjih tednih. V zasebnem kliringu so se kupčevale devize povprečno po naslednjih tečajih. Angleški funt 259 din, nemška marka 15.77 din, avstrijski šiling 8.40 din, italijanska lira 2.48 din, grški boni 31 par. — Uradni tečaji s primom so povprečno beležili: Angleški funt 213.29 din, ameriški dolar 42.22 din, holandski goldinar 25.67 din, nemška marka 17.60 din, švicarski frank 10 din, belgijska belga 7.36 din, italijanska lira 2.29 din, francoski frank 2.03 din, češka kruna 1.34 din. — Na svetovnem denarnem trgu ni bilo opaziti nikakih posebnih sprememb v gibanju valut in zlata.

ŽIVINA

g Gibanje živinskih cen v Sloveniji. V zadnjem tednu so se živinske cene (za kg žive teže) na raznih sejmihi v Sloveni-

ji gibale v sledečih mejah, pri tem vpoštevaje štiri glavna sejmska središča.

Ljubljana: Voli I.—III. vrste 3.50 do 5 din, krave I.—III. vrste 2 do 4.50 din, teleta I.—III. vrste 6 do 7 din.

Kranj: Voli I.—III. vrste 5 din, krave I.—III. vrste 3.50 do 4.50 din, telice I.—III. 4 do 5 din, teleta I.—III. 7.50 do 8 din.

Maribor: voli I.—III. vrste 3.50—4 din, krave I.—III. vrste 1.75 do 3.70, telice I.—III. vrste 3.75 do 4.50 din, teleta I.—III. vrste 4.50 do 5.50 din.

Ptuj: Voli I.—III. vrste 2.75 do 4 din, krave I.—III. vrste 1.75 do 3.75 din, telice I.—III. vrste 3 do 3.75 din.

Goveje meso je skoraj po vseh mestih približno enako: I. vrste 10 do 12 din, II. vrste 8 do 10 din, meso od bikov, krav in telic 6 do 8 din; telečje meso I. vrste 12 do 14 din, II. vrste 10 do 12 din, svinjina je dražja v Kranju in Ljubljani: po 16 din kg, cenejša v Mariboru 10 do 14 din.

Goveje sirove kože so po 13 din, te-

PRAVNI NASVETI

rečje sirove po 15 din, svinjske sirove kože po 5 din kg. Neprana volna 24 din, oprana volna 32 din kg.

Večja razlika je v cenah prašičev, ki veljajo za 1 kg žive teže, oziroma za mlade prašiče 6 do 12 tednov stare za 1 glavo:

Ljubljana in Kranj: Prašiči špeharji 9.50 din, prašiči pršutarji 8.50 din, pujski 6 do 12 tednov stari 100 do 200 din,

Maribor: prašiči špeharji 7 do 7.50 din, prašiči pršutarji 5 do 6.50 din, pujski 6 do 12 tednov 65 do 140 din.

Ptuj: prašiči špeharji 6.50 do 6.75 din, prašiči pršutarji 5 do 6 din, pujski 6 do 12 tednov 55 do 140 din.

Te številke nam povedo, koliko nižje so cene na Štajerskem v primeri s Kranjsko. Sicer pa je deloma tudi kakovost v okolici Ljubljane boljša, medtem ko vpliva na Gorenjskem industrija in torej lahek odjem blaga na cene, deloma pa tudi pomanjkanje domače živine in prašičev. Nasprotno pa je na Štajerskem dogon in dovoz na sejme vedno mnogo večji nego na Kranjskem.

g Žitno tržišče. Na našem žitnem trgu se je kupčija umirila in cene kažejo stalno tendenco ob srednjem prometu. Tako beležijo cene na novosadski žitni borzi: Pšenica bačka, ladja Tisa, Begej, 164—166 din, za 100 kg, slav., sremska, bačka 157—159 din, banatska 154—158 din, sremska ladja Sava, Donava 160—162 din, bačka ladja kanal 162—164 din; koruza bačka, sremska, nova 71—73 din, banaška 69—71 din, sremska nova sušena Indija 84—85 din. Rž bačka 120—122.50 din, ječmen bački, sremski 65—64 kg težak, 115—120 din, pomladanski 124—126 din; oves bački, sremski 104—106 din, fižol bački 120—125 din — Moka bačka Og in Ogg 240—250 din, štev 2 220—225 din, štev. 5 180—190 din, otrobi drobní 82—86 din, debeli 105—110 din.

g Živinski sejem v Kranju 7. decembra. Cene na tem sejmu so bile sledeče: voli I. vrste 5 din, II. vrste 4.50 din, III. vrste 4 din za 1 kg žive teže; telice I. vrste 5 din, II. vrste 4.50 din, III. vrste 4 din za 1 kg žive teže; krave I. vrste 4.50 din, II. vrste 4 din, III. vrste 3.75 din za 1 kg žive teže; teleta I. vrste 8 din, II. vrste 7 din; prašiči špeharji 9 din, prašiči pršutarji 8 din za 1 kg žive teže.

Goveje surove kože 12 din, telečje surove kože 14 din, svinjske surove kože 5 din za 1 kg.

Podpora za vzdrževanje občinske poti. J. K. Podpora more dobiti občina, ne pa vi. Glede popravljanja se pač zmenite z občino, katere dolžnost je, da skrbi za občinska pota.

Za mlekarno prodana voda. J. K. S. Izvirek na vašem posestvu so uporabljali štirje posestniki in vam zato letno plačevali vsak 10 din. Pred kratkim so med temi hišami zgradili mlekarno, kateri ste prodali uporabo vode za 400 din. Mlekarna in dosedanjí uživalec vaše vode so skupno nabavili cev, mlekarne pa je na izviru zgradila rezervoar. Voda teče vsem sedaj v hišo plačali vam pa niso ničesar. Vprašate, če lahko odstranite rezervoar. — Ker so posestniki plačali letno odškodnino 10 din za vodo, so s tem priznali, da nimajo do vode nobenih priposestovanih pravic in ste vi lahko po svojem prevdaru razpolagali z vodo. Če ste vi mlekarne prepustili uporabo vode za dogovorjeno odškodnino 400 din, potem je smela mlekarne zajeti vodo v rezervoar in jo napeljati k sebi. Odvisno vodo lahko mlekarne odda komur sama hoče, torej tudi posestnikom, ki so jo popreje dobivali od vas. Ne smete rezervoarja podreti, pač pa imate pravico zahtevati od mlekarne pogojeno plačilo 400 Din. Če ne plačajo zlepa, morate pač tožiti.

Čevlji po naročilu. T. K. Kot brezposeln pomočnik ste napravili nekemu delavcu par čevljev za 50 Din. Obljubil je plačilo, ko prejme mezdo. Med tem je že dvakrat dobil izplačano mezdo, vam pa ne plača, češ, da sploh nimate pravice delati in tudi ne računati. — Morda boste dobili plačilo, če zadevo razložite dolžnikovemu polirju, ki bo morda kar sam odtegnil delavcu in vam plačal. Če se pa polir ne bo hotel v to mešati, boste morali dolžnika tožiti pri sodišču, ki ga bo obsodilo v plačilo dogovorjene kupnine 50 din.

Mejaš ob vodi. K. J. S. Vaše zemljišče meji napram sosedu reka. Sosedovi predniki so stalno, najzadnje pa pred 40 leti, odgnjali reko na vašo stran, tako da ima sosed nad 200 m² vaše zemlje, kakor je to ugotovil zemljemerec, ki je sedaj tudi zarisal nove dejanske meje, tako da ne boste od te, od sosedu že priposestovane zemlje v bodoče plačevali davek. Vprašate, če lahko za 40 let nazaj zahtevate od sosedu, da vam vrne, kolikor ste vi plačali davka od te zemlje mesto sosedu. — Za zadnja tri leta je sosed gotovo dolžan da vam povrne, kar ste vi za teh 200 m² plačevali davka. Glede nadaljnjih 37 let pa sosed lahko uveljavlja, da je vaš zahtev zastaran. Menda davek za 200 m² zemlje v vašem kraju ne znese toliko, da se bi sploh splačalo pravdati. Bolj pametno je, da v bodoče pazite na svojo mejo ob vodi in vsako poseganje sosedu v vaš breg takoj preprečite, v sili tudi z morebitno tožbo radi motenja posesti.

Kdaj se plača taksa od kupnih pogodb? J. H. Z. neko žensko ste se pogodili, da kupite njeno posestvo za določeno vsoto in da se bo napravila pogodba do Velike noči 1937, do takrat pa se tudi še lahko vi premislite. Vprašate, v kolikem času in kam morate javiti ta odgovor, da ne boste kaznovani radi take. — Vaš dogovor še ni določena kupna pogodba, ker ste si vi pridržali pravico odstopa. Davkarji se morajo radi odmere pristojbin prijaviti vse pismene kupne, oziroma prodajne pogodbe v 15 dneh po sklenitvi. Ustne kupoprodajne pogodbe, katerih obstoj ni izražen ali potrjen s pismenim aktom (epis, izjava, zaslišanje, potrdilo itd.) prizadetih strank, niso zavezane k plačilu takse.

Tudi porok je zaščiten. I. J. G. Leta 1926 ste šli za poroka dolžniku, ki ni kmet. Vprašate, če bo za vas veljala zaščita, ako dolžnik ne bo plačal dolga. — Tudi obveznost, ki izvira iz poročstva, se smatra za kmetijski dolg, ako je porok kmet v smislu uredbe o likvidaciji dolgov.

Porok in kmetiska zaščita. L. J. Leta 1924 je šel posestnik dolžniku-kmetu za poroka. Porok je umrl leta 1933 in se je posojilnica vknjižila na njegovo posestvo, ki ga je zapustil dediču. Vprašate, če ima dedič, ki je prevzel poročstvo od zapustnika, pravico do zaščite. — Za kmetiske dolge se smatrajo vse obveznosti zasebnopravnega značaja v denarju, ne glede na to, s katere osnove izvirajo in ali jih dolguje kmet kot glavni dolžnik ali kot porok. V primeru prenosa posestva s poročstvom na drugo osebo, bo po našem mnenju veljalo isto kar velja za dolžnike ako se prenese imovina z dolgovi na drugo osebo. V takem primeru uživa novi lastnik olajšave samo tedaj, če se je izvršil prenos po dedovanju in če je novi lastnik kmet po tej uredbi. Pripominjamo, da se obveznost poroka smatra za njegov dolg šele tedaj, kadar mora to obveznost izpolniti.

Domovinska pravica. A. J. Pravilno je stališče občine, ki trdi, da boste šele tedaj pridobili domovinsko pravico, ko bo minulo 10 let, odkar po vaši polnoletnosti stalno stanujete v občini. Maloletni otroci imajo očetovo domovinstvo in ga sami ne morejo pridobiti. Žena pa dobi možovo članstvo občine. Če stanuje kdo stalno najmanj deset let v isti občini in uživa častne pravice ter ni v sodni preiskavi ali pod obtožbo za dejanja, ki imajo za posledico izgubo častnih pravic, je pridobil po zakonu članstvo (domovinstvo) te občine in ga izgubi v občini, v kateri ga je dolejel užival, razen če izjavi, da obdrži dosedanje članstvo in dokaže, da pristojna občina na to pristaja. Spore o članstvu kake osebe med občinami rešuje upravno oblastvo prve stopnje. — Osebi, glede katere se ne da ugotoviti, kateri občini pripada kot član, se določi članstvo tiste občine, v kateri je rojena. Če se ta ne da ugotoviti, tiste občine, v kateri je v poslednjih petih

letih najdalj stanovala, če se pa tudi to ne da ugotoviti, pa tiste občine, v kateri biva, toliko časa, dokler se ne ugotovi njeno pravo članstvo.

Spor o zaščiti. N. I. Ako posojilnica trdi, da niste zaščiteni, vi pa mislite, da ste, predložite posojilnici potrdilo o tem, da ste kmet. Posojilnica bo lahko pri sodišču zahtevala, da se potrdilo, preizkusi in razveljavi, če ne odgovarjajo dejanskemu stanju. Kakor smo že pisali, se uredba o likvidaciji kmetiskih dolgov nanaša na vse dolge, ki so nastali pred dnem 20. aprila 1932 in sicer tistih kmetov, ki so bili v času zadolžitve in na dan, ko dobi ta uredba moč, kmetje in ki izpolnjujejo pogoje te uredbe.

*

Kako je treba postopati, da dobim iz domačega vina raben vinski kis? Če imamo na razpolago samo manjše količine vina, potem vzamemo pol litra do en liter in ga postavimo na primerno toplo mesto. Prav kmalu se zaradijo ocetno-kislinske bakterije, kar spoznamo po tem, ker se pojavi na površini mokra sluzasta masa. S to maso cepimo vse ostalo vino in ga postavimo v odprtih posodah na toplo mesto. Toplota naj znaša vsaj 20 stopinj C. Če je zadosti toplo, tudi bakterije delujejo; te namreč povzročijo oksidacijo alkohola v ocetno kislino. Pripomniti pa je treba, da ne smemo v te svrhe nikdar uporabljati takega vina, ki vsebuje razna antiseptična sredstva kot n. pr. žveplano vino; če je vino žveplano, s tem prepreči delovanje ocetno-kislinskih bakterij. Drugačen pa je slučaj, ako imamo na razpolago večje količine vina iz katerega hočemo napraviti vinski kis. Vino pretočimo v sode in sicer tako, da so napolnjeni samo do polovice. V zgornjem delu sode moramo skrbeti za primerno odprtino, da stalno prihaja zrak. V svrhu vrenja vzamemo zmes gotovega octa in vina. Zmes lahko vsebuje 2 odstotka kisline in 4% alkohola ali pa 3 odstotke kisline in 3% alkohola. V prostoru kjer poteka vrenje, mora znašati temperatura vsaj 20 stopinj C. Tekočina se že po pretku nekaj dni prevleče z kožico bakterij — Do končne tvorbe octa je potrebno navadno nekaj tednov. Končni proizvod dosežejo 5 do 6 odstotkov ocetne kisline. Velik del uspeha je odvisen v prvi vrsti od primerne toplote v dotičnih prostorih, kjer se vrši vrenje in pa od čistote posode.

ALI STE ŽE NAROČILI KOLEDARČEK KMEČKE ZVEZE ZA LETO 1937?

Člani Kmečke zveze nikakor ne smejo ostati brez njega. Vemo, da je pomanjkanje vsepovsod, a v 10 Din, ki jih daste za njega, je zapodaena tudi letužnja članarina glavnemu odboru. Vaša legitimacija je, pa tudi vaš priročnik, v njem je program vaše stanovske organizacije in tudi poročila o delovanju kmečkih organizacij po drugih državah. Segajte torej po njem!