

Gospodar in gospođinja

LETO 1935

15. MAJA

ŠTEV. 20

Pletev in okopavanje vrtnih sadežev

Maja meseca je vrt večinoma obsajen. Le nekaj malega je rastlin, ki jih sejemo in sadimo še pozneje. Ko se zemlja ogreje, začno vsi sadeži bujno rasti; z njimi pa raste tudi plevel. To opazamo posebno po starejših vrtovih, kjer plevela niso nikdar temeljito zatirali. Vobče bi v dobro oskrbovanem in negovanem vrtu ne smeli trpeti plevela, da bi bila potrebna posebna pletev kakor po njivah. Vrt obsega razmeroma majhen prostor, ki je lahko temeljito in vzorno obdelan. Na takem prostoru, kjer opravimo lahko vsako delo s posebno pazljivostjo in natančnostjo, tudi plevel lahko skoraj popolnoma zatremo. Posebno velja to za trajne plevelne rastline, ki se razmnožujejo s koreniki. Ako ob vsaki priliki, ko zemljo obdelujemo, dosledno pobiramo korenike, je trajni plevel kmalu zatrt.

Drugače je pa z enoletnimi plevelnimi rastlinami, ki se razmnožujejo in širijo s semenom in se vsako leto iznova zasejejo ali занesejo v vrt z gnojem in na razne druge načine. Takega plevela se seveda ne moremo drugače iznebiti nego s pletvijo. Pa tudi te vrste plevela ni toliko, da bi ga ne mogli pobrati obenem ko okopavamo. Glavno opravilo je torej okopavanje, pletev se pa opravi, ako je sploh potrebna, skoraj vedno le med okopavanjem.

Ljudje okopavajo vrtno rastline iz izkušnje, ker se vsako leto iznova prepričujejo, da z okopavanjem izredno močno pospešujejo rast vrtnega rastlinja. Malokdo pa si zna razložiti zakaj vprav okopavanje tako ugodno vpliva na rast.

Vsaka rastlina potrebuje poleg hrane, ki jo mora dobiti v zemlji, tudi še primerno toploto, zrak in vodo. Dokler je vrhna plast zemlje rahla, je za rastlino ugodna, ker taka zemlja, je razmeroma topla, vanjo pride dovolj zra-

ka in tudi vlago kaj dobro drži v sebi. Toda površina zemlje ne ostane dolgo tako rahla, kakor je bila tedaj, ko smo jo obdelali. Nalivi in dolgotrajno deževje njeno površino zbijejo, da se ugodni grudčasti zlog spremeni v trde neprodirno skorjo, ki zapre zraku pot v zemljo, ob enem pa zelo pospešuje izhlapevanje vode iz zemlje. Poleg tega pa strjena gorenja plast ovira uha-
janje ogljikove kisline iz zemlje, kjer je škodljiva, ako se je preveč nakopiči.

Zaradi pomanjkanja zraka, ali prav za prav zaradi pomanjkanja zračnega kisika v zemlji, rastline ne morejo dihati in tako zelo važni zemeljski bakteriji ne morejo delovati. Posledica je slaba rast in hiranje. To je torej umljivo.

Čudno bi se pa utegnilo komu zdeti, da iz zemlje, katere površje je strjeno, skorjasto, voda hitreje izhlapeva, kakor iz zemlje, ki ima rahlo površje. Pa je tako! Skozi gosto strnjeno in zaradi tega tankoluknjičasto površje stopa zemeljska vlaga, kakor olje po stenu, kaj naglo do površja, kjer hitro izhlapi. Ako pa to skorjo raztrgamo, vlaga ne more do površja in ostane ohranjena za rastline. Pravočasno okopavanje zaleže skoraj toliko kakor zalivanje. Sadeži, ki rasto na večkrat okopanem zemljišču, izlepa ne čutijo suše, zlasti ne v močni, globoki zemlji.

V okopano zemljišče tudi deževnica laže in hitreje prodira, nego če je površje trdo in skorjasto, da voda odteče, preden more v zemljo.

Sedaj še nekoliko praktičnih migljajev glede časa in načina okopavanja. Prav za prav bi morali rastline okopati vselej, ko se površje zemlje zaradi naliva ali dolgotrajnega dežja strdi v neprodirno skorjo. Vendar pa zadostuje, ako rastline okopamo dvakrat ali izjemoma tudi večkrat. Okopavanje največ zaleže, ako ga opravimo kmalu

po izdatnem dežju. Seveda, mokre zemlje ne smemo nikdar okopavati. Počinkati je, da se toliko obsuši, da se ne prijemlje orodja. Tudi je zelo važno, da se okopano zemljišče **presuši**, kajti ako ga sproti, ko ga okopamo, zalije dež, je bilo delo zastoj ali celo škodljivo. Zato je treba paziti na vreme in je bolje okopavanje odložiti, dokler se vreme ne ustanovi, nego okopavati v dežju, oziroma ob negotovem vremenu, ko je nevarnost, da nam ravno kar okopano zemljišče zalije dež.

Okopavamo lahko na razne načine in z različnim orodjem. Ako so grede plevelne, opravimo delo najbolje, ako okopavamo z majhno motiko ali kapuljo, da izpodkopamo plevel, ki ga seveda pobremo. Gorenjo plast zemlje pa lahko zrahljamo tudi z železnimi grabljami, ali s triroglatim rahljačem —

orodjem, ki je bilo opisano v lanskem letniku tega časopisa. Z grabljami ali z rahljačem pa moremo delati le v lahki zemlji, ki je brez plevela in pa na gredah, kjer raste zelenjad v vrstah. Pri okopavanju vrtnih rastlin glejmo kolikor mogoče tudi na to, da po okopani zemlji **ne hodimo**. To se da prav lahko doseči pri normalno širokih gredicah (1,20 m) na ta način, da okopavamo stezice od vsake strani do polovice grede. Tako nam ni treba nobenkrat stopiti na gredo.

Nekatere vrtno sadeže tudi **osipavamo**, ko nekoliko porastejo. Z osipavanjem jih bolj zasidramo v zemlji in pospešimo tvorbo novih korenin. Osipavamo razen krompirja zlasti paradižnike, vse kapusnice, grah, fižol; nikdar pa ne solate, korenate zelenjadi in čebulnic. H.

Bolezen stržena na vinski trti

Vinogradniki res ne morejo priti na kraj z boleznimi na trtah. Najprej jim je grozдна plesnoba začela nagajati, da so jo morali omejevati z žveplanjem. Potem je nastopila peronospora, ki so jo začeli zatirati s škropljenjem z galično-apneno brozgo. Konečno jim je trtna nš uničila vinograde, da so bili prisiljeni jih popolnoma obnoviti. Teh troje bolezni je temeljito spremenilo vinogradništvo vse Evrope. Razen njih nastopajo ponekod in v nekaterih letih številni trsni škodljivci, na pr. trtni zavijač, grozdni molj in drugi, ki povzročajo na grozdju znatno škodo. Toda s tem še ni konec vseh ujm, ki grozijo temu zlahtnemu trsu. V zadnjih letih so vinogradniki raznih dežela opazili, da nekatere trte pešajo, četudi ni bilo boleznih ali škodljivcev. Ko so pa rezali trsje, se jim je stržen pokazal bolan, rjav, pozneje črn. Zaradi tega so imenovali ta pojav **bolezen stržena vinske trte**. Ta bolezen izgleda tako nevarna, da se je čutila banska uprava dravske banovine primorana potem dnevnega časopisja izdati uradno opozorilo vinogradnikom, naj pazijo na njo, da se preveč ne širi.

V svetovnem vinogradništvu je ta bolezen znana že več let. Tako so jo ugotovili v Franciji, Italiji in v zadnjih letih tudi v Avstriji, od koder se

je verjetno zanesla tudi k nam. Sele v minulemu letu so jo naši strokovnjaki našli tudi v Jugoslaviji in so dosedaj vinogradniki še najbolj okuženi v nekaterih okrajih donavske banovine; pa tudi pri nas so ji prišli že na sled. Dognali so jo na pr. v Konjicah, Slovenjgradu, Slov. Bistrici in v Gornji Radgoni. Morda je ta bolezen stržena razširjena tudi že drugod, kar pa dosedaj še ni ugotovljeno.

Potrebno je pa vedeti, **kako se ta bolezen pojavlja**. Vinarski strokovnjak profesor Fritz Zweigelt jo v januarski številki vinarskega lista »Das Weinland«, ki izhaja v Klosterneuburgu, opisuje približno tako-le: Najprej opazimo splošno hiranje vinogradov. Trte zaostajajo v rasti, poganjki in členi so včasih skrajšani, lubje je razcefedrano, očesa poganjajo nepravilno, barva listov je bolj bleđa, ponekod rjavkasto-rdeča, listi pogosto skortovičeni; grozdje je redko in drobno in se v evetju rado osiplje. Bolezen nastopa le v strženu trte ter se razširja ali iz podlage navzgor in cepič ali iz cepiča navzgor in navzdol; vsa trta slabeva in zaostaja v rasti.

Stržen v mladikah pa tudi v trtinem deblu se sicer dobro razvija, toda sčasoma porjavi in konečno počrni. Mejiča, ki je pri zdravem trsju enoletnih

poganjko, zelena, počrni in v strženu nastanejo na tem mestu razpokline, ki se kasneje širijo, in stržen polagoma razpada. Opazilo pa se je, da bolezen stržena ne napada vseh sort enako. Najbolj ji je baje podvržen rizling, vendar to ni povsod merodajno.

Kaj povzroča to bolezen in kako se širi? Bolezen stržena povzroča poobena glivica, ki se razvija v strženu trte; zato je tudi po dosedanjih izkustvih vsako zdravljenje bolnih rastlin nemogoče. Je pa to kužna gljivična bolezen, ki se razširja na različne načine: potom podlage ali cepiča okuženega trsa; potom zemlje, v kateri se nahajajo klice te bolezni, če vanjo vsadimo zdravo trsje; potom motike ob kopi, s katero prenašamo bolezenske klice; potom rezilnega orodja, s katerim pridejo pri rezi klice iz obolelih na zdrave trse.

Ko smo tako spoznali to bolezen, nastane vprašanje, **kako preprečiti njeno razširjevanje.** Da bi to omejili, nasvetuje banska uprava sledeče mere: Trte, pri katerih se je ta bolezen ugotovila, naj se takoj izkopljejo in na mestu sežgo. Pri izkopavanju je paziti, da se korenine preveč ne ranijo, ker pridejo sicer klice bolezni v zemljo in povzročajo tam novo okuženje. — Pri reznji sumljivih vinogradov je rezilno orodje večkrat razkužiti v čistem alkoholu in pri kopi je paziti, da se trte ne ranijo in pri tem ne prenašajo z orodjem klice te bolezni. — Za nove nasade moramo uporabiti samo take podlage, o katerih smo gotovi, da so zdrave in nikjer ranjene, pri cepičih pa, da so cepljena mesta dobro zaraščena. Podlage in cepljenke naj bodo pri saditvi kratke, komaj 20–35 cm dolge.

Da razkužimo zemljo, priporočajo globoko obdelovanje v trsnicah, da tla temeljito premrznejo; pri novih nasadih naj se v isto svrhu izkopljejo globoke jame, da v njih zemlja premrzne; okuženo zemljo je polivati z apnenim beležem. Povdariti pa treba, da tu navedena sredstva še niso tako preizkušena, da bi se o njih moglo trditi, da so popolnoma zanesljiva, ampak tozadnji poskusi se šele izvajajo in bo treba nekaj let, preden pridemo v tem pogledu na čisto.

Banska uprava bo sama pazila, da se bolezen stržena ne bo preveč širila. Da se cepljenke iz okuženih krajev ne

bodo razpošiljale, bo preprečila na ta način, da bo pred prodajo ves trsni material strogo pregledala in šele nato dovolila razpečevanje.

Večina naših vinogradnikov pa te bolezní še ne pozna; zato jim banska uprava priporoča, naj takoj, ko na svojih trtah opazijo zgoraj navedene sumljive znake, pošljejo potom občine posamezne okužene dele ali najboljše celo trto s koreninami vred v zaprtem zavoju banovinski kmetijski poskusni in kontrolni postaji v Mariboru in istočasno tudi enološki postaji v Vršcu v preiskavo. Preiskava in pošiljka je brezplačna in prosta vsakega koleka.

Da bi se mogla bolezen stržena trte temeljito proučiti, je potrebno, da se o njej zbero čimprej vsi podatki in izkustva, da se preizkušajo razna sredstva proti njej in ugotovi pravi način zatiranja ali vsaj omejevanja. Zlasti trsnicarji so v to poklicani, da čim skrbneje vzgajajo podlage, ključce in cepljenke in pazijo na vsak sumljiv pojav glede te bolezni. Pa tudi vinogradniki naj opazujejo svoje trte in če se jim katere zde bolne, se naj ravnajo po navodilih banske uprave. Le s skupnim delom vseh: strokovnjakov in vinogradnikov, bo mogoče biti kos tej novi nevarnosti, ki grozi žlahtnemu trsu.

L.

Našim slovenskim gospodarjem, ki streme po napredku pri živini, na polju, hiši, vrtu, gozdu itd. priporočamo sledeče knjige:

Humek, **Sadno vino ali sadjavec**, kako ga izdelujemo in kako z njim ravnamo, da dobimo okusno in stanovitno pijačo 128 strani, cena 10 Din.

Legvat, **Govedoreja** — 146 strani — obsega knjiga veliko slik govejih pasem in dragocenih navodil za rejo goveje živine, cena nevezani knjigi je Din 60.

Logar, **Kubična računica** za remeljne, polmorale morale, madrierje, tavole, testone, žagance (deske) in plohe — knjižica obsega 312 strani in stane vezana Din 45.

Znidaršič, **Naš panj**, Opis in praktičen navod, kako naj čebelarimo v njem — pojasnjeno s 107 slikami v besedilu, ter obsega 134 strani in stane nevezana Din 35, vezana Din 40.

Košnja travnikov ne sme biti prepozna

S prezgodnjo košnjo travnikov bi ne imeli nikdar tolikšno škodo, kakoršno imamo leto za letom s prepozno košnjo. Pri nas začne košnja na splošno vedno prepozno. Navadno začnemo s košnjo šele tedaj, ko so trave ponajveč ali že popolnoma odevetele, ko so postale že trde in so že zlesenele. Sicer dobimo nekaj več, zato pa manj vredno krmo. Pa tudi ta ne posebno višji pridelek sena pri prepozni košnji gre vedno le na račun količine otave. Radi prve prepozne košnje zraste navadno manj otave, ki jo moremo tudi šele pozno kositi, ko so že dnevi krajši in je za sušenje otave že manj ugodno vreme. Kakor od nege in gnojenja travnikov je odvisna dobrota sena tudi od časa košnje. Z dovolj zgodnjo ali pravočasno košnjo dobimo kakovostno dobro seno, s prepozno pa manj dobro seno. Kdor prepozno pokosi svoj travnik, ravna prav tako napačno, kakor če travnik redno ne neguje in ne gnoji. Razlika je le ta, da nas redno negovanje in gnojenje travnika nekaj stane, dovolj zgodnja košnja pa nas nič več ne stane kakor prepozna košnja. V primeri s prepozno košnjo nam donese dovolj zgodnja ali o pravem času izvršena košnja še dobiček, ker dobimo seno, ki je bolj redilno, ki pokladano živini bolj tekne ter tudi več zaleže in izda.

Glede košnje pa niso vsi travniki enaki in jih zato tudi ni treba istočasno kositi. Navadno je tudi na eni in isti kmetiji med posameznimi travniki večja ali manjša razlika v razvoju in rasti krmskih rastlin, trav in detelj. Čas košnje pa je odvisen in se mora pred vsem ravnati po razvojnem stanju krmskih rastlin. Najboljši čas košnje in zanesljiv znak za začetek košnje je tukaj tedaj, ko začnejo cveteti na travniku zgodaj cvetoče trave. Med takšne spadajo travniška bilnica, pasja trava, francoska pahovka in lisčji rep. Ko opazimo, da so na travniku te trave ali ena ali druga teh trav v cvetju, ne odlašajmo prav nič več s košnjo, ako hočemo priti do res dobrega in čim bolj prebavljivega sena. Najprej pridejo na vrsto za kositev takšni travniki, ki smo jih gnojili tudi z umetnimi dušičnimi gnojili. Tudi travnike, ki so bili gnojeni (razen z drugi-

mi gnojili) obilo z gnojnico, je treba prej začeti kositi nego druge. Na takšnih travnikih zraste izvrstna beljakovinata krma. Če jih pokosimo, dokler so krmske rastline še mlade, dosežemo zelo redilno seno. Ako pa zamudimo pravi čas košnje ali odlašamo s košnjo tako dolgo, da trave in detelje zlesenijo ter postanejo prezrele in prestare, dobimo le trdo manjredilno seno. Potem tudi vse gnojenje ni doseglo popolnoma svojega namena, zlasti ne gnojenje z dušičnimi gnojili. Po travnikih, ki jih obilo gnojimo z gnojnico in hlevskim gnojem ali drugimi dušičnimi gnojili, zelo rada raste pasja trava, ki postane kmalu trda, ako jo ne pokosimo, ko začne cveteti. Pravočasno moramo pokositi tudi vse umetne travnike, ki so bili posejani z dobrimi travnimi mešanici. Čim manj je travnik oskrbovan in zagnojen, tem pozneje lahko pride na vrsto za košnjo. Najpozneje pokosimo takšne travnike, kjer je manj vredna travniška zemlja ali kjer rastejo le bolj pozno cvetoče trave in ki so premalo ali nič gnojene. Na takšnih slabših travnikih rastejo krmske rastline na splošno bolj počasi in zato lahko pridejo bolj zadnji na vrsto, ne da bi s tem zapoznili njih pravočasno košnjo.

Uredimo si vso košnjo tako, da bodo vsi travniki dovolj zgodaj pokošeni. Z dovolj zgodnjo ali pravočasno košnjo travnikov uničujemo tudi travniški plevel, ker s tako košnjo zabranimo, da seme plevelnih rastlin ne dozori in se potemtakem tudi ne oseje in zaseje.

Dovolj zgodnja ali pravočasna košnja nam na boljših travnikih omogoči tudi zgodnjo drugo in tretjo košnjo, povsod pa najmanj dobro jesensko pašo, ki je zelo važna zlasti v krajih brez pravih pašnikov.

Torej glejmo in skušajmo doseči, da bodo letos vsi travniki res pravočasno pokošeni. To nas ne stane nič. Za živino pa na ta način lahko pridelamo boljše seno, ki bo pripomoglo k njeni večji donosnosti v prihodnji zimski dobi krmljenja.

J. P.

Nekoč so se pogovarjali, čemu je morska voda tako slana. »Bo pa ja slana,« je segel v besedo rojak. »ker je toliko arnikov v njej.«

V KRALJESTVU GOSPODINJE

Kako pečemo ceneje

Ob večjih praznikih ali drugih slavnostnih prilikah bi gospodinja dostikrat rada postregla tudi s kakim pribojlskom, kakor je n. pr. torta, kolač ali kako drugo pecivo. Toda, ko prične listati po svojih kuharskih zapiskih in knjigah, ji kmalu upade pogum za pečenje raznih dobrot. Večina zapisov zahteva namreč obilo dragih sestavin, kakor je sladkor, sirovo maslo, jajca, rum itd. Manjša pa je izbira pri zapisih za ceneno pecivo, ki bi ustrezalo skromnim razmeram.

Za gospodinjo pa je izbira lažja in večja, ako zna tudi drag zapis popraviti po svoje, t. j. izpremeniti ga v cenejšega, ne da bi pecivo s tem izgubilo kdovekaj na okusnosti. Da moremo zapise izpreminjati po svoje, je treba najprvo dobro poznati vse potrebne sestavine po njih učinku v testu. Sirovo maslo, jajca, sladkor, pa tudi rum so tiste tvarine, ki napravijo pecivo drago, oziroma predrago za naše razmere. Nadomestimo z onimi, ki so poceni, ne da bi se nam bilo treba bati, da s tem pokvarimo kolač ali torto.

Važno je, da vemo, da imata pecivni prašek in tekočina (mleko ali voda) v vmešanemu (piškotnemu) testu isti učinek kakor sirovo maslo, jajca in alkohol, t. j. da rahljata tvarino.

Poglejmo nekoliko natančneje posamezna rahljalna sredstva. Pecivni prašek, ki ga navadno kupujemo v trgovinah, je zmes različnih rudninskih snovi (jedilna soda, vinski kamen) in moke. Pod vplivom vlage in toplote razvijajo omenjene mineralne snovi ogljikovo kislino, ki potem rahlja testo. Ta ogljikova kislina nastane kemičnim potom; ravno radi tega pa pecivnega praška ne smemo uporabljati na isti način, kakor kvas, ki ga najprvo zmešamo s tekočino. Pecivni prašek dodanemo testu vedno suh (pomešan z malo moke) in čim bolj proti koncu, ko smo s testom že skoraj gotovi, t. j. tik preden primešamo sneg iz belja-

kov. Če ravnamo nasprotno, se razvije oglj. kislina že med vmešavanjem testa v topli kuhinji ter je velike del izhlapi, ne da bi dvignil testo. V pečici pa se potem torta ne more dosti dvigniti in ostane nizka. Isto se zgodi tudi takrat, kadar pravilno ne uravnavamo toplote v pečici. Vmešano testo potrebuje (v obliki za torte, za kolač ali piškotni kruh) prvih 25 minut male manjšo vročino (160° C) nato pa enakomerno, a ne prehudo vročino do konca (ne več kakor 200° C)! Oblike smemo napolniti samo do polovice.

Namesto pecivnega praška pa pri denemo testu za pecivo včasih samo sodo bikarbono, ali samo vinski kamen; ravno tako rahljalna sredstva so tudi jelenova sol in pepelika. Tudi tu rahlja testo ogljikova kislina; paziti moramo le, da ne ostanejo po teh rahljalnih sredstvih v pecivu amonijak ali soda, kar povzroča lugast okus in neprijeten duh, kar pokvari pecivo. Zato so zanesljivejši kupljeni pecivni praški, pri katerih je količina vsake posamezne snovi natančno preizkušena in določena.

Vsaka tekočina, pa naj bo smetana, mleko ali voda tudi rahlja testo. Približno pri 100° C preide tekočina v paro, ta pa se hoče razširjati in s tem rahlja testo.

Št. M.

(Se nadaljuje.)

KUHINJA

Šparglji z oljem in kisom. Šparglje ostržem in operem ter jih skuham v slani vodi. Kuhane in ohlajene zabelim z oljem in kisom, potresem s ščepom popra ter dam na mizo.

Špargljeva juha. Tanjše šparglje operem, zrežem na koščke, razdelim tako, da zgornje mehke dele ločim od spodnjih, ter vsake zase pristavim z osoljeno vodo. Med trde koščke zrežem en debel olupljen krompir. Ko so mehki kosi kuhani, jih z vodo vred zlijem na prežganje, katerega sem naredila iz dveh žlic surovega masla in zvrhane žlice bele moke. Za duh sem sesekljala zelenega petršilja in čebule. Trde kose šparglja pretlačim s krompirjem vred, ter jih primešam juhi. Nato zalijem s

šropom toliko, kolikor potrebujem juhe. Po potrebi še osolim ter pustim da dobro prevre. Prevreto zlijem na na kocke zrezane in opečene žemljice.

Šparglji s surovim maslom. Šparglje ostržem, pristavim z vrelo vodo ter jih kuham, narahlo zrezane, pol ure. Osolim proti koncu kuhanja. Ko so kuhani, jih z lopatico vzamem iz kroga, jih odvežem ter zabelim s surovim maslom, v katerem sem zarumenila žlico drobtin.

Šparglji v kisu. Šparglje osnažim, jim odrežem spodnje trde dele, ter jih prevrem v slani vodi. Ko se voda ocedi, jih polijem v skledi z vrelo vinskim kisom. Drugi dan jih ocedim, kisu prilijem malo vode, ga zopet prevrem in zlijem čez šparglje. Tretji dan pobrem koščke iz kisa, zložim v kozarec ter zalijem s svežim malo z vodo zmešanim in prevretim kisom. Na vrh zlijem par žlice olja in kozarec povežem

s pergamentnim papirjem ter spravim na suh prostor.

Zdrobov pečenjak. V pol litru mrzlega mleka zgodljam dve celi jajci, potem malo osolim in primešam en četrt litra zdroba. To pustim pol ure stati. Potem stresem na pekačo, v kateri sem razbelila sedem dlkg surovega ali kuhanega masla. V pečici pečem toliko časa, da površina zarumeni. Potem raztrgam pečenjak z vilicami, ali pa razrežem na poljubne kose. Te kose potrese s sladkorjem in dam s kuhanim sadjem na mizo. Ako hočem dati ta pečenjak s solato na mizo, ne potrese s sladkorjem.

Ocvrti smrčki (mavrahi). — Večje smrčke osnažim, operem, razpolovim in nasolim. Nato jih pavaljam v moki, namočim v rastepen jajcu in osušim v drobtinah. Ocvrem jih na masti ali na maslu. Na mizo jih dam kot samostojno jed ali kot prikuho in okrasek k mesu.

GOSPODARSKE VESTI

CENE

g Ljubljanska blagovna borza. V Ljubljani se nudi žito in drugo borzno blago po cenah, ki veljajo za 100 kg pri vagonskih dobavah naloženo v vagone franko nakladalna postaja, in sicer: pšenice abaška 78 kg težka, po 127—129 Din, banatska 78 kg, 125—127 Din, oves slavonski 97—99 Din, koruza baška 71 do 73 Din, banatska 70—72 Din; moka baška in banatska ničla 200—220 Din, št. 2 po 180—200 Din, št. 5 po 160—180 Din, otrobi baški debeli 95—100 Din. — V Vojvodini so zaloge blaga še vedno znatne tako v koruzi kot v pšenici. Promet je izredno slab. Zadnja slana je napravila nekoliko škodo na koruzi.

g Vinsko tržišče. V zadnjem času je vinska kupčija zastala. Prišla pa je zadnji teden slana, ki je napravila v vinogradih ogromno škodo, ponekod do 80 odst. letine. Posledica je dvig cen vinu, ki je zlasti v Vršen poskočilo od 1.25 na 2 Din liter. Tudi od drugod prihajajo slične vesti.

g Hmeljske cene. Kupčija s hmeljem se povsod slabo razvija. V Savinjski dolini je bilo iz prve in druge roke prodanih nekaj manjših množin lanskega pridelka po cenah od 12—35 Din kg. Tudi nekaj predlanskega hmelja je bilo

že prodanega po 15—18 Din kg. Tudi v svetovni kupčiji je manj prometa, cene so pa več ali manj iste kot pred mesecem. Najvišje dejansko plačane cene zadnji čas za 1 kg najboljšega hmelja raznega izvora so bile naslednje: Nemčija (Hallertan) 106 Din, Češkoslovaška (Zatec) 76 Din, Francija (alzaški) 56 Din, Jugoslavija (savinjski) 35 Din, Belgija 23 Din, Amerika (Oregon) 17 dinarjev.

DENAR

g Ljubljanska borza. Denarni promet na ljubljanski borzi se je v minulem tednu razvijal kakor navadno brez velikih izprememb v tečajih. V zasebnem prometu izkazuje avstrijski šiling stalen dvig in se je trgoval povprečno po 8.85 Din. Slično je tudi z angleškim funtom, ki beleži v zadnjih dneh 232.74 Din. Dvig izkazuje tudi španska pezeza na 6.02 Din, medtem ko so grški boni ostali na 32 para. Uradni tečaji pa notirajo povprečno takole: 1 angleški funt 213.82 Din, 1 ameriški dolar 43.81 Din, 1 holandski goldinar 29.80 Din, 1 nemška marka 17.63 Din, 1 švicarski frank 14.24 Din, 1 belgijski belga 7.45 Din, 1 italijanska lira 3.63 Din, 1 francoski frank 2.90 Din, 1 češka krona 1.84

Din. — Na svetovnem denarnem trgu je opaziti stremljenje Švice, da zavaruje svoj frank in prepreči odtok zlata, s čimer je v zvezi tudi zvišanje obrestne mere emisijske banke. V Belgijo je prišlo v zadnji dobi toliko zlata, da je že krita vsa izguba pred devalvacijo franka.

ŽIVINA

g Ptujski živinski sejem 7. marca. Ta sejem je bil dobro založen, kupčija pa je bila srednja. Prigon je znašal 675 glav živine, prodanih pa je bilo le 225 glav. Cene za kilogram žive teže so bile: voli 3—4.50 Din, krave 1.50—3 Din, biki 2—4 Din, junci 2.75—3.25 Din, telice 2.50—4 Din, teleta 4—5 Din. Konji so bili po kakovosti od 600—2800 Din, žrebata pa od 290—750 Din eden.

g Mariborski prašičji sejem 10. maja. Kmetje so pripeljali na sejem 366 prašičev in jih prodajali po naslednjih cenah: mladi prašiči 5—10 tednov stari 45—90 Din, 7—9 tednov 120—140 Din, 3 do 4 mesece 150—160 Din, 5—7 mesecev 200—250 Din, 8—10 mesecev 300—340 Din, 1 leto stari 480—500 Din. Kilogram žive teže 4—5.50 Din, mrtve teže 7—9 Din.

RAZNO

g Kako drugod zatirajo voluharja. Na Bavarskem se je voluhar baje tako razmnožil, da ogroža skoraj vse pridelke. Pravijo, da ne uničuje samo sadnega drevja, krompirja, pese in drugih poljskih pridelkov, ampak, da je ponekod opustošil celo travnike. Da bi vsaj omejili to silno kugo, so organizirali v 300 občinah 600 mož, ki se bavijo samo z zatiranjem voluharjev. V okraju Rosenheim so polovili v minulem letu od marca do julija blizu 93.000 voluharjev, pa pravijo, da je to komaj 20 odst. od vseh, ki gospodarijo pod zemljo v dotičnem okolišu.

g Izgledi letine. Stanje žit je ugodno. Ozimine: pšenica, rž in ječmen se dobro razvijajo in tudi jare setve kažejo dobro. Koruza pa je trpela po slani predzadnjega tedna in so jo morali ponekod nanovo zasejati. Vinogradništvu je slana začetkom maja prizadela ogromno škodo. Zlasti so trpeli vinogradi v nižjih legah. Tako poročajo iz Vršca v Vojvodini in iz Bele Cerkve, da je tamkaj slana pobrala štiri petine pridelka. V Sloveniji računajo pone-

kod škodo na polovico zaroda. Zaradi teh vesti so tudi cene vinu poskočile in je tudi več povpraševanja po njem iz inozemstva. O slični škodi poročajo tudi iz Avstrije in Madjarske. **Sadjarstvo** pri nas ni tako ugodno, kakor je kazalo. Marelice in breskve je že prva slana razredčila, slana začetkom maja pa je povzročila ogromno škodo na jabolkah, ki so tedaj cvetela. Tudi Češka toži o škodi na sadnem drevju. V **hmeljarstvu** so izgledi dosedaj ugodni. Rastlina je v splošnem dobro prezimila, le v razvoju je precej zapoznala vsled dolgotrajnih pomladanskih mrazov. Sedaj hmelj dobro odganja in se ponekod že privezuje. Rastlina je zdrava in krepka, potrebuje pa toplega vremena. Opažajo se pa že kuštroveci, znak peronospore, zato hmeljarji že škropijo rastline z modro galico. Ponekod so tudi že bolhači na hmelju, ki jih skušajo pregnati z novim sredstvom »Drepina«.

g Povečanje ozimine v Jugoslaviji. Po podatkih kmet. ministrstva o ozimnih posevkih minule jeseni se je površina istih znatno povečala. Skupno je bilo posejanih 2.741.693 ha, kar pomeni v primeri s preteklim letom zvišanje za 62.707 ha. Zvišale so se naslednje kulture: pšenica za 59.101 ha to je za 2,8% oljnata repica za 49,7%, mak za 29%, soršica za 4,9%, lan za 1,7%, rž za 1%. Zmanjšanje posejane površine izkazuje oves za 21,8%, grašica za 7,4% in ječmen za 0,2%. V Sloveniji smo posejali 61.685 ha pšenice, 15.650 ha ječmena, 32.786 ha rži, 3810 ha ovsa, 682 ha lanu.

g Proizvodnja medu 1934. Po uradnih podatkih kmetijskega ministrstva se je lani število panjev zvišalo za 47.705 ali za 7,1% in je znašalo koncem 1934 718.668 panjev. Največ jih je imela savska banovina 119.056, najmanj primorska 44.579, naša banovina pa 75.006 — Lansko produkcijo medu ceni kmet. ministrstvo na 5.896.654 kg, to je v primeri z letom 1933 povečanje za 1 milj. 993.507 kg. Dravska banovina je imela samo 405.848 kg medu. Pridelek voska je cenjen na 568.583 kg, višji od leta 1933 za 209.146 kg.

Popravek. V spisu »Da bo manj kokelj o nepravem času«, ki je bil priložen v »Gospodarju in gospodinjici« dne 8. maja t. l. štev. 19, citaj prav »Pa tudi sicer se zgodnji piščanci spravijo boljše v denar nego pozni.«

PRAVNI NASVETI

Nepredvidni upniki. A. P. Posodili ste obrtniku večjo vsoto denarja in se vknjižili na prvem mestu na njegovo hišo. Sedaj so se oglasili še drugi upniki, češ, da so pred vami v raznih zavodih podpisali poročstvo za tega obrtnika in trdijo, da so oni prvi upniki, a ne vi, četudi niso vknjiženi. Vprašate, če imajo ti upniki pred vami prednost. — Če ste vi prvi vknjiženi na hišo, bo v slučaju prisilne prodaje hiše vaša terjatev iz izkupička od hiše, po odbitku za davčne zaostanke, prva prišla do pokritja, brez ozira na to, da so drugi upniki temu obrtniku pred vami posodili denar ozir. podpisali poročstva, a niso bili toliko previdni, da bi se zemljeknjižno zavarovali.

Jarek na travniku. A. K. Sosed je za mejo na vašem svetu izkopal jarek. Vprašate, če ga smete zasuti, ali pa ga morate tožiti. — Niste povedali v kakšno svrhu je sosed izkopal jarek. Morda smatra, da je tam še njegov svet. V tem slučaju bi bilo potrebno, da ga pokličete na odgovor, če ne gre zlepa, pa s sodnijo. Ako pa je jarek nesporno na vašem svetu, ga lahko zasujete, ker s tem ne posegате v nobene pravice tega drugega.

Prodaja cerkvenega zemljišča. J. F. Cerkvono zemljišče se more prodati samo s pristankom škofa in z odobritvijo državne oblasti, kakor Vas je gospod župnik pravilno poučil.

Komasacija ali zložba zemljišč. R. N. Vsled zložbe zemljišč ste izgubili nekateri posestniki pot čez zemljišča, ki so jih zložili in nato pot zorali. Ko ste nato vseeno začeli hoditi preko zloženih zemljišč vas lastniki tožijo. Radi bi zvedeli, kakšen bo uspeh pravde. — Načrt o zložbi zemljišč je moral biti razgrnjen v občinski pisarni in vse osebe, ki so imele na teh zemljiščih kakšne pravice, ki niso razvidne iz zemljiške knjige, so mogle svoje pravice prijaviti. Tudi so se mogle proti odločbi o zložbi zemljišč prijaviti. Če so vse to zamudile, bo težko kaj doseči, ko je že cela stvar izvedena. O uspehu tožbe ne moremo prorokovati, posebno, ker nam ni znana vsebina tožbe. Če je pa dotična pot občinska, kakor pišete, je gotovo občina pristala na to, da se tudi pot privzame v zložbo. Če ste nato hodili po zoranem zemljišču, so vas pač lastniki lahko tožili ali radi motenja posesti ali na priznanje, da nimate pravice pota.

Terjatev, ki poteka iz dedovanja. B. F. C. Po uredbi o zaščiti kmetov so izvzete od zaščite terjatve, ki potekajo iz

dedovanja. Če se naj del zapuščine v naravi ali najti del izplača v denarju, se izvzema denarna terjatev po tej osnovi samo v primeru, če dedič pristane, da se izplačaj po vrednosti tega dela ob času izplačila. Tako določa uredba. Sodne prakse po tem členu pa še ni. Zato vam kaj več ne moremo povedati.

Banovinska taksa od živinskih potnih listov. M. B. Za prenos lastništva na živinskem potnem listu se pobira banovinska taksa in sicer: a) za drobnico 2 dinarja; b) za posamezno veliko žival 4 dinarje. To takso plača kupec.

Zakonita dedna pravica zakonskega drugega. Š. I. Ako ni testamenta, podeduje zakonski drug po umrlem zakonskem drugu, ako žive otroci, eno četrtino zapuščine, če pa ni otrok, pač pa žive starši zapustnika ali njihovi potomci ali stari starši, pa podeduje preživeči zakonski drug polovico zapuščine. Če pa ne žive niti zakoniti dediči prve ali druge linije, niti stari starši, podeduje preživeči zakonski drug celo zapuščino. Poleg dednega deleža pa ima preživeči zakonski drug pravico tudi do stvari pokojnika, ki so po potrebi za gospodinjstvo.

Služba pri železnici. P. L. Radi službe pri železnici se obrnite naravnost na direkcijo državnih železnic. Gospodarstvene železnice v Ljubljani pa je »Maloželezniska družba« in se obrnite na njeno ravnateljstvo.

Neosnovana ovadba. V. K. V ovadbi na okrajno načelstvo je pisec razžalil vašega sina, ki bi rad vložil tožbo proti neznanemu piscu. Vprašate, če bi lahko tožili s pomočjo ubožnega spričevala, ker denarja za advokata nimate, in kako. — Tožbo radi žalitve mora vložiti pri okrajnem sodišču. Za takšno tožbo ni obvezno zastopanje po advokatu, ampak stranka lahko tožbo sama napiše, ali pa jo da na uradni dan pri sodišču v zapisnik. Ako ne more plačati takš, naj na podlagi potrdila o imovinskem stanju, ki ga dobi pri županstvu, zaprosi za siromašno pravico.

Prevoz gradbenega materiala po tujem svetu. F. P. Sosed je imel za vašo hišo skedenj, v katerega je vozil seno in slamo po vašem svetu. Pred 17 leti mu je skedenj pogorel in namerava sedaj na istem prostoru zgraditi shrambo. Vprašate, če se mu mora dovoliti prevoz gradbenega materiala po vašem svetu — Ako je imel sosed samo pravico voziti po vašem svetu seno in slamo, ne pa tudi material za popravo in obnovo skednja, bi vožnja gradbenega materiala pomenila razširjenje služnostne pravice poti. Samolastno razširjevanje služnosti pa ni dovoljeno.