

Nekaj o letošnjem sadnem pridelku in trgovini

Kadar govorimo o naši sadni trgovini, predvsem mislimo na jabolka, ki jih vsako leto izvozimo v večji množini v zamejstvo. Povprečno izvozimo iz Slovenije letno okrog 1000—2000 vagonov jabolk, kar prinaša našim sadjarjem prav lepe dohodka.

Letošnjo pomlad smo v Sloveniji pričakovali prav dobro, v nekaterih krajih celo odlično sadno letino. Toda ko bi moralo sadno drevje najlepše cveteti, je naenkrat nastalo slabo vreme, ki je trajalo skoraj ves mesec. Slabo vreme v cvetju je močno vplivalo na oploditev. Zraven tega pa se zaradi deževja cvetni popki niso mogli hitro odpreti — razcveteti. Zato je cvetožer imel dovolj časa, da je opravil svoje uničevalno delo. Takoj po cvetju smo lahko videli, da bo sadni pridelek znatno manjši, kakor smo pričakovali. Kolikor ni uničilo posrednim potom slabo vreme, so bili pozneje v razvoju plodovi in sadno drevje podvrženi stalno različnim sadnim škodljivcem in boleznim, katerim je letošnje leto posebno ugajalo. Predvsem je bilo letošnje leto zelo ugodno za razvoj škrlupa, pa tudi jabolčni zavijač je naredil precejšno škodo. Sadjarji, ki letos niso škropili proti škrlupu in jabolčnemu zavijaču, so pridelali zelo malo zdravega sadja. Še celo tisti, ki so škropili le dvakrat ali trikrat, tarnajo, da je bil pridelek črviv in škrlupast. Namiznega sadja so naši sadjarji pridelali prav malo. Le slabi sadni letini in izrednim razmeram v Evropi se lahko zahvalimo, da smo sadni pridelek letos dobro vnovečili.

Sadna letina je bila letos v polnem razmahu. Prvotne cene, okrog 3 din za namizno in 2.60 din za gospodarsko sadje, ki s obile določene za izvoz v Nemijo, niso v celoti ustrezale cenam drugih proizvodov. Cena sadja splošnega ni

bila višja kot lansko leto, kljub temu, da so se letos cene vsem ostalim proizvodom zvišale. Vendar je zanimivo, da smo izvozili največ jabolk v septembru, ko so veljale gornje cene. Sicer moramo k gornji ceni prišteti še 0.25 din za kg izvoženih jabolk. Ta znesek so dobili izvozniki do 25. septembra od »Prizaga« kot izvozno premijo. Tako so dobili izvozniki okrog 3.25 din, oziroma 2.85 din za kg jabolk, pri čemer pa niso upoštevani stroški izvoznikov do naše meje, ki znašajo od 0.5—0.75 din. V začetku izvozne sezone so izvozniki ali njihovi zastopniki-nakupovalci plačevali jabolka po 1.50—2 din, tako da je primerno zaslužil mešetar in izvoznik. Toda po taki ceni ni bilo kupljenih mnogo jabolk. Majhen sadni pridelek, veliko povpraševanje in konkurenca sadnih trgovcev je kmalu zvišala ceno jabolk na 2.25—2.50 din, proti koncu septembra so že trgovci plačevali sadjarjem jabolka od 2.60—3 din. Cena jabolkom je stalno rasla, dokler se ni v oktobru zvišala na 3.50—4.50 din, v začetku novembra celo na 5 din kg. Po taki ceni so trgovci plačevali sadjarjem navadno nič preveč izbrano blago. Izbrano blago so letos sadjarji prodali še po znatno višji ceni, sicer ne za izvoz, temveč za domači trg.

Konec septembra in v oktobru je izvoz kar naenkrat zastal, kljub temu, da je Nemčija s 1. oktobrom cen za uvožena jabolka nekaj zvišala. Vzrok zastoja v izvozu so bile verjetno prenizke cene, deloma pa pomanjkanje blaga. Kolikor je še ostalo zimskega sadja, so pridno začeli kupovati domači kupci, ki so boljše plačali, kakor je bila določena cena za izvoz. Nekateri sadni trgovci so večje količine zimskih jabolk spravili v skladišča in čakajo še na ugodnejšo ceno. Največ jabolk smo izvozili v Nemčijo.

Dokler ni bila češka vključena v nemško carinsko območje, smo dosti jabolk izvozili tudi v Češko, kjer so nekaj boljše plačali. Čim je bila Češka vključena v nemško carinsko območje, so bile cene izenačene.

Letos smo jabolka res dobro prodali, kljub slabi kakovosti, ker kupec ni bil prevč izbirljen. Vendar zaradi letošnje dobre kupčije ne smemo postati brezbriz-

ni, ker ne bo vedno leto 1940, ko smo lahko vnovčili jabolka brez razlike na kakovost. Pri tem pa moramo poudariti, da so tudi letos marljivi sadjarji, ki so pridelali lepše sadje, boljše odrezali. Špet bočo prišla leta, ko bo kupec bolj izbirljen in bomo lahko vnovčili le dobro, kakovostno sadje. Dobro kakovostno sadje ča bomo pridelali, če bomo sadno drevje pravilno oskrbovali. — F. S.

Krmljenje kokoši

Od pravičnega in dobrega krmljenja je veliko odvisen uspeh v kokošarstvu. Znan je izrek: »Krava molze pri gobcu«, enako lahko rečemo: »Kokoš nese pri kljunu«. V prehrani kokoši naše gospodinje še precej grešijo. Hrana za kokoš je na kmetih vse preveč enostranska. V glavnem dobiva perutnina koruzo, nekaj skuhanega krompirja in malo otrobov. To je napačno. Koruza kokoši samo debeli, ne daje pa dovolj onih snovi, ki so potrebne za tvorbo jajc, t. j. beljakovin. Zato morajo kokoši-nesnice dobivati čim več beljakovinske hrane.

Najvažnejša in najboljša hrana za kokoši je dobra paša, razen tega je pa paša tudi najcenejše krmilo. Zato je prvi pogoj za dobičkanosno kokošarstvo na deželi, da je dovolj paše za kokoši. Računamo, da mora imeti ena kokoš vsaj 15 kvadr. metrov dobre paše. Razen obilne trave, ki vsebuje vse redilne snovi, posebno pa dosti beljakovin, dobi kokoš na paši najrazličnejše ličinke, črve in žuželke, ki so najboljše in najizdatnejša hrana. Kokoši moramo spusti na pašo ob prvem jutranjem svitu. Pod nobenim pogojem jim pa ne smemo zjutraj dajati zrna ali druge krme.

Poleti krmimo kokoši samo enkrat na dan in sicer proti večeru, ko se kokoši vračajo s paše. Kokošim lahko dajemo odpadke od zrnja, nikakor pa ne pokvarjeno zrno. Na dan računamo na kokoš 2 do 3 dkg, to bi bilo na 20 kokoši dobrega pol kilograma zrnja na dan.

Zimsko krmljenje kokoši je veliko težje in dražje. Od pravičnega zimskega krmljenja je veliko odvisna dobra zimska nesnost kokoši. Pozimi krmimo kokoši trikrat na dan. Glavna hrana je še vedno zrnje, po možnosti čim več ječmena, pšenice, ovs, prosa in tudi nekaj koru-

ze. Pozimi dobi kokoš 5—6 dkg zrnja na dan, to bi bilo za 20 kokoši 1 kg zrnja. Razn zrnja pa morajo kokoši dobivati pšenične otrobe zmešane s kuhanim krompirjem v obliki žgancev, suho deteljico, ki vsebuje mnogo beljakovin, kuhan fižol in oljnat tropine itd. Zelo važna hrana za kokoši pozimi so razni mesnati odpadki. Posneto mleko bi morale kokoši dobiti vsak dan; še boljše je naravno mleko. Važna beljakovinska krma je kostna moka za zimo, katero si lahko sami doma napravimo iz svežih kosti.

Pozimi kokoši mnogo pogrešajo zelene hrane. To pa lahko nadomestimo s surovo peso, katero obesimo na motvoz tako visoko, da jo kokoši lahko kljuvajo. Pesa mora biti stalno v kokošnjaku. Najboljša zelena hrana za zimo je skaljen oves ali ječmen. Pripravimo ga na sledeč način: V plitko posodo razgrnemo plast ovs, ali ječmena, da zamočimo in postavimo v topel prostor. V 10 dneh že imamo za pedenj visoke rastline. Zelo dragocena krma za zimo so jajčne lupine, ki jih v teku leta shranjujemo za zimo. Izborna sveža hrana za kokoši pozimi je sveže zelje. V ta namen v jeseni pustimo cele zeljate glave ter jih zakopljemo v kleti v pesek. Ko pozimi ni druge sveže hrane, vzamemo od časa do časa nekoliko zeljnih listov in jih obesimo na vrh v kurnico.

Pri krmljenju kokoši se držimo tehle navodil: Pokladajmo le toliko hrane, kolikor jo kokoši enkrat pojedjo. Hrano pokladajmo vedno svežo in v čistih posodah, če le mogoče v posebnih krmilnih koritih. Vsaj vsak drugi dan krmo menjavajmo.

Pitna voda za kokoši mora biti snazna, vedno sveža in pozimi ne premrzla.

Ing. Tone Greif.

Ravnanje z gnojem na njivi

Zdaj je najprimernejši čas za razvažanje gnoja za krompir in koruzo. Časa je zdaj dovolj in jesen je bila še kolikor toliko lepa, da zemlja ni preveč mokra.

Čim večjo skrb smo posvečali gnoju na gnojišču, tem več paznje mu moramo posvečati tudi na njivi. Nespametno bi ravnali, če bi pripravljali dober gnoj na dobrem, za drag denar zgrajenem gnojišču, pa bi potem z njim tako postopali, da bi polovico hranilnih snovi ostalo neizkoriščenih.

Ko vzamemo gnoj na njivo, ga nakladajmo s kupa vedno tako, da ga kopljemo od vrha do tal. Tako se dobro pomeša svež, slamnat gnoj s starejšim, že dobro preperelim.

Gnoj na njivi takoj raztrosimo in čimprej zaorjimo. Kako vpliva ravnanje z gnojem na njivi na velikost pridelka, nam pokažejo zanimivi poskusi, ki so bili izvršeni v 15 krajih na Danskem. Od teh poskusov navajamo samo tri.

I. poskus v Askoru z ječmenom:

1. parcela, negnojena, 23,7 q pridelka zrna na ha,

2. parcela, gnojena z 200 q hlevskega gnoja, gnoj raztrošen in takoj podoran 36,7 q pridelka zrna na ha,

3. parcela, gnojena kakor 2., gnoj raztrošen in podoran po 24 urah, 33,8 q pridelka zrna na ha.

4. parcela, gnojena kakor 2., gnoj razpridelka zrna na ha,

5. parcela, gnojena kakor 2., gnoj raztrošen in podoran po 4 urah, 32,3 q pridelka zrna na ha,

6. parcela, gnojena s 100 q hlevskega gnoja, ki je bil raztrošen in takoj podoran, 32,7 q pridelka zrna na ha.

S polovično množino hlevskega gnoja, ki je bil takoj raztrošen in podoran, je bil dosežen torej isti pridelek, kakor z še enkratno množino gnoja, ki je bil podoran po 4 dneh.

II. poskus v Tylstrupu z ovsom:

1. parcela, negnojena, 27,8 q pridelka zrna na ha,

2. parcela, gnojena z 200 q hlevskega gnoja, gnoj raztrošen in takoj podoran 35,7 q pridelka zrna na ha,

3. parcela, gnojena kakor 2., gnoj pa je bil podoran po 24 urah, 35,6 q pridelka zrna na ha,

4. parcela, gnojena kakor 2., gnoj pa je bil podoran po 4 dneh, 30,5 q pridelka zrna na ha,

5. parcela, gnojena z 100 q gnoja, ki je bil raztrošen in takoj podoran. 31,3 q pridelka zrna na ha.

III. poskus v Tylstoftu s peso:

1. parcela, negnojena, 507 q pridelka na ha,

2. parcela, gnojena s 400 q hlevskega gnoja, gnoj raztrošen in takoj podoran 787 q pridelka na ha,

3. parcela, gnojena kakor 2., gnoj podoran po 24 urah, 738 q pridelka na ha,

4. parcela, gnojena kakor 2., gnoj podoran po 4 dneh, 688 q pridelka na ha,

5. parcela, gnojena s 200 q gnoja, ki je bil takoj podoran 696 q pridelka na ha.

Gnoj torej razvozimo, ga raztrosimo in takoj podorjimo.

Najslabše je gnoj puščati na njivi v kupčkih vse do spomladi. Obilna voda izpere namreč iz gnoja vse raztopne dušične in kalijeve snovi, tako da je zemlja na tistih mestih, kjer je bil gnoj, pregnojena. Na teh mestih dobijo rastline preveč dušika in kalija, premalo pa fosforja, zato rastejo rastline predvsem v listje. Razen tega ima v tak kup zrak pristop, gnoj se hitro razkraja in mnogo dušika v obliki amonijaka izhlapi. Spomladi ostane od takega kupa samo nekaj nepreperle slame.

Če že gnoja, ko smo ga razvozili, ne moremo tudi takoj podorati, ker nam nagaja vreme, ga vsaj raztrosimo. Tako se hranilne snovi, ki se izpirajo iz gnoja, enakomerno razdelijo na vso površino. Seveda izgubi gnoj vseeno mnogo na svoji vrednosti, če ga takoj ne podorjemo.

SEJMI

9. 12.: živ. in kram. Litija, gov., svinj. in kram. Mokronog, svinj. Središče, gov. in kram. Dobrova. — 10. 12.: živ. in kram. Metlika, Kamnik, svinj. Ormož, konj. in gov. Maribor, živ. in kram. Sv. Jurij pri Celju, svinj. Dol. Lendava. — 11. 12.: svinj. Celje, Ptuj in Trbovlje. — 12. 12.: svinj. Turnišče. — 13. 12.: živ. in kram. Gor. Logatec, Mengeš, Radovljica, Zalec, svinj. in drobn. Maribor, gov. Jurklošter, živ. in kram. Sv. Peter pod Sv. gorami, Trbegovci, Zalec. — 14. 12.: živ. in kram. Sv. Lovrenc, Ormož, svinj. Brežice. Celje in Trbovlje.

Otrokova verska vzgoja

Včasih se mati pritožuje: »Kaj jaz vem, kaj bo z našim otrokom? Kar nič pobožen ni in nič pobožnega nima v sebi. Pri molitvi se smeje in govori! Večerno molitev na hitrico zbrblja, pokriža se pa samo napol.«

Vse to in prav nič obupno. Bog ve, kako je molila mati tede zatoženčka, ko je bila v njegovih letih.

In danes je globokoverna, skrbna žena in dobra mati.

Otrok ne more prav pri nobeni stvari, pri nobenem opravku in delu dolgo vztrajati. Hitro misli, hitro se premisli, kmalu utruji, naveliča. Brzo kroži njegova mlada kri po žilah, vse v njem kipi in vre, vse hoče izprememb.

Zato otrok tudi pri dolgi molitvi ni strpljiv. Saj še odrasel včasih ne ve, kaj moliti in mu misli zaidejo daleč stran od prošenj v molitvi. Otroka ne siliti z dolgo molitvijo! Kratka, lepa molitev bo gotovo zalegla prav toliko.

Če govorimo otroku o angelih, o angelu varuhu, mu lahko povemo in razložimo tudi ono lepo molitev o angelu varuhu. Gotovo si bo otrok molitvico, ki je kratka, a lepa, hitro zapomnil. Pomnim še, kako mi je mama razlagala to molitev. »Stoj mi noč in dan ob strani, vsega hudega me brani, prav prisrčno prosim te, varuj me in vodi me!«

Spočetka me je morala zvečer opomniti, naj molim, pozneje ne več. Če sem ponoči kaj hudega sanjala, me je mama potolažila, zjutraj pa je rekla: »Gotovo si pozabila moliti k angelu varuhu!« Zato sem vedno rada in zvesto molila.

Prazniki so kot nalašč, da takrat vzbujamo in poglobimo otrokova pobožna čustva.

S kakim veseljem občuduje otrok jaslice, kako se mu iskre oči, ko gleda Jezusčka v jaslih. Najrajši bi se stegnil do njega, ga stisnil k sebi, poljubil ali vsaj pobožal. In Velika noč! V kratkih, lepih besedah pove mati otroku mnogo lepega. Ni treba govoriti ure in ure, otrok se še tako lepega pripovedovanja naveliča. Mati naj govori malo, a to lepo. K božjemu grobu gre otrok in če tam opazujemo otroke, vidimo, kako žalotno strme v krvave rane na Jezusa.

Včasih starši zidajo. Lepo, skrbno, a pride otrok v svet, v slabe družbe in vsa

stavba dobrih, lepih besed in molitve se sesuje. Včasih samo navidezno. Temelj je še tu. In zrel mož, zrela žena se spomnita, kako je bilo lepo doma ob praznikih. Kako mu je govorila mati ob takih svetih dneh. Besede ožive, vsi prizori in dogodki svetega večera, polnočnice, velike noči, potrkajo na srce in dušo. In človek zopet išče in išče, prižiga v svojem srcu, dokler pod pepelom tleča vera zopet v vsem sijaju zagori.

Človek je zopet našel vero, ki jo je v svetu izgubil, našel pa zato, ker je bila mati ona, ki mu jo je zarana vsadila v srce.

Kadar čutiš, da je otrok izmučen, zaspán, raztresen, ne sili vanj z dolgo molitvijo. S tem vse samo poslabšaš.

Neka deklica je zelo rada gledala podobice. Njena teta ji je pri vsaki povedala življenje dotičnega svetnika. Četrte ure je otrok z največjim zanimanjem poslušal, potem pa vzel teti iz rok knjigo in jo zaprl. S tem je povedal, da je danes dovolj za njegove majhne možgane.

Neko nedeljo vzame teta otroka s seboj v cerkev. Otroka so zelo zanimala slike križevega pota. Teta razlaga, otrok posluša. Ves je v solzah, ko gleda trpečega Jezusa. Ko pa vidi ljudi, ki so Jezusa bičali, požuga s pestjo proti sliki in glasno reče: »Al' ti grdi možje Jezusa matrajo.« Otrok je dojel in teta je lahko z lepo besedo razložila otroku Kristusovo trpljenje. Vendar ne preveč naenkrat. Kdaj ima otrok dovolj razlage, je povedal tako, da je teti pri šesti postaji, ušel iz cerkve. Tudi pesem je molitev. Nam je še v šoli rekla č. M. Egičija, ki je pela kot slavček na nunskem koru: »Kdor enkrat poje, dvakrat molit!«

Tudi otrok naj zna kako lepo nabožno pesem. Tako bo tudi molil. In otrok zelo rad poje.

Kako in v koliki meri starši otroka versko vzgajajo, se najbolje vidi v šoli. Otrok se ne zna niti prekrizati. Kaj pravilno, niti narobe ne! Nima niti pojma o Bogu in o božjih stvareh. Res so redki taki starši, a niti redki ne bi smeli biti. Vsa otrokova verska znanost je v tem, da mu prinese Miklavž, Dožiček in »zajček« igračk in bonbonov.

Klavrna verska vzgoja versko klavrnih staršev!

P. L.

Kako se oblači

— Toliko se sliši: »Je moderno, to ni več moderno,« da bi bil človek vedno sit, ko bi se dalo hraniti od te besede.

Vsaka stvar ima svojo modo. Obleka, čevlji, lasje, stavbe, perilo, vozovi in še tisoče drugih stvari. V kolikor se je spremenil način zidanja v večjo pripravnost ali kakor rečemo praktičnost, je to pametno. Hiša z raznimi okraski in nepotrebnimi robovi samo več stane in je popravilo take hiše bolj zamudno in dražje. Na pohištvo so bili včasih vsi mogoči stolpčki, okraski, robčki, ki so bili sijajna stanovališča prahu in golazni.

Ta sedanja enostavnost je zelo hvalevredna v vsakem oziru.

Drugače pa je včasih pri oblekah. In kar je za enega, to ni za vse: Kar pristojno morda mestnemu dekletu, če mu pristojno, ne pristojno kmetiškemu. In tu prav greše kmečka dekleta. Tega naj se zaveda kmečko dekle, da je preprostost tisto, kar jo privlači, ne pa izumetničenost in neokusno oblačenje.

Če ne bo drugače kot na pisane obleke in poceni okraske dobila ženina, je boljše, da ostane vedno teta.

Kako vedo sejmariji, kaj je vseh kmečkim dekletom, ko pripeljejo na semenj vse mogoče in nemogoče reči. O tem se lahko prepriča vsakdo, če gre enkrat po takem semnju.

Razne volnene jopice v vseh kričočih barvah vise na stojnicah in vabijo dekleta k nakupovanju: zelene, rdeče, pomarančne barve se kar tepo med seboj. Dekle, ko kupuješ, ne glej na neokusno barvo, ampak na trpežnost reči, ki jo hočeš kupiti. Kupi obleko tako, da jo boš, ko bo odslužila praznikom in boljšim dnem, lahko imela tudi za delo vsepovsod.

Kako boš gledala na njivi, pri pletju in v hlevu v jopici kričeče rumene ali rdeče barve? Kako boš prala to reč, ko bo vso barvo odnesla voda?

Če hočeš za modo, kot mestno dekle, pomisli, če bi skromno, okusno mestno dekle obleklo kaj takega? Za isto ceno si lahko izbereš jopico bolj mirne, solidne barve, ki bo primerna za svetek in petek.

In dalje! Ženska se rada lepotiči. Malo je izjem. Pa vidim kmečko dekle, zdra-

vo, čedno ko ima vse mogoče in nemogoče okraske. Uhani, katerim se zdaleč vidi, da so kupljeni na sejmu za par kovačev, okrog vratu koralde, na bluzi velika broša s ponarejenim kamnom, na rokah prstan, ki pusti na prstu zelen rob, znamenje, da ni zlato, ampak navaden mesing.

Zakaj tako in toliko teh neokusnosti? Ali naj mar vsa ta navlaka kaže okus ali bogastvo? Ne eno, ne drugo, pač pa neokus in domišljavosti.

Dobro, bodi lepa. Hrani in nahrani si toliko, da si kupiš skromen zlat prstan, ali primerne, majhne, zlute uhane. Saj ne bodo veljali več, kot vsa ta navlaka iz stekla in pleha, ki jo imaš morda na sebi.

Kdor nima prirojenega okusa, si ga lahko privzgoji.

Pri neokusnosti obleke greše tudi matere. Zakaj ne bi kmečke deklice šolarke nosile na glavi rut? Topla ruta greje otroka tudi po vratu, bradi in mu lepo pokriva ušesa.

V šolske knjige rišejo mlade šolarke, kako moško korakajo z ruto na glavi proti šoli. Pa je malo kmečkih deklic, ki ruto v resnici nosijo. Volnena čepica, lapa, kričeče barve pokriva otroku glavo in ga dela neokusno neotroškega. Čemu to, ko velja taka nelepa kapa prav toliko, kot lepa in topla ruta, pristojna ji pa mnogo boljše k dolgemu krilu. Zato dekleta, žene, matere, trikrat izbirajte, preden enkrat izberete.

Danes je denar drag, in kadar si človek nekaj kupi, naj kupi tako, da bo vseh tudi drugim, ne samo sebi. Ničesar se človek prej ne naveliča kot oblek kričočih barv.

Če nimaš sama čuta za okus, naj gre s teboj katera tvojih znank, ki ima okus za barve. Skupno bosta gotovo našli in izbrali kaj, kar ti bo dobro pristojalo.

Isto naj velja, ko kupuješ za otroka, posebno za deklice. Proč s kapami vseh nemogočih pisanih barv. Daj hčeri na glavo pozimi ruto, da se lepo ovije vanjo, ko pristopica s sneženih hribov dve uri daleč v šolo. Nič bolj ne bo neokusna kot v tej nesrečni pisani kapi. G. L.

Kuhinjski in lekarniški nasveti

Korenje kot krema. Pol kilograma korenja operem, ostržem in zbršim s snažno krpo ter zrežem na tanke rezine. Korenje oprahim na razbeljenem surovem maslu ali na masti. V maščobi sem zarumenila pol žličke sladkorja in malo sesekljane čebule. Ko je korenje mehko, mu prilijem mešanico, ki jo napravim takole: Dve žlici kisle smetane dobro zmešam z dvema rumenjakoma, dodam malo stopljenega surovega masla, malo sesekljane peteršilja in malo soli. Kozico potegnem na stran in pustim nekaj časa stati. Zavreti ne sme, pač pa se lepo spoji, nakar serviram.

Čebuljina prikuha. Za to prikuho rabim pol kilograma čebule, polno žlico moke, tri žlice kisle smetane, dve žlici surovega masla in malo kumine. Čebulo zrežem na rezine in čenem na razbeljeno surovo maslo in pokrito pražim 20 minut. Nato zgodljam kisló smetano in moko v gladko testo, malo osolim in potresem s kumino. Z zmesjo polijem čebulo in kuham pokrito še 20 minut.

Karfijola s sirom. Karfijolo razdelim na posamezne cvete ter jih skuham v slani vodi. Kuhane cvete odcedim in stresem v segreto skledo ali na krožnik. Posebej zarumenim na žlici in pol surovega masla, žlico moke in malo zalijem, da nastane gladka, gosta tekočina. To tekočino polijem po karfijoli, potresem s tremi žlicami parmezana in poskropim s dvema žlicami limoninega soka. Jed okrasim s krompirjevimi kroglicami.

Pečeni kolač. Za kolač rabim 10 dkg surovega masla, 6 celih jajc, 25 dkg sladkorja in 20 dkg moke ter od polovice limone lupine. Surovo maslo, šest rumenjakov in 25 dkg sladkorja prav dobro zmešam, potem pridenem limonine lupine, moko in trd sneg šestih beljakov. Obliko za kolač ali pa torto dobro namažem z maslom, potresem z moko in zravnám zmes v obliko. Potem ga spečem v srednjetopli pečici. Ko je kolač pečen, ga zvrnem na krožnik, potresem s sladkorjem in ohlajenega zrežem na kose.

Pražen riž. V dveh žlicah masti zarumeni malo čebule, prideni pol kilograma opranega riža, tri četrt litra vrele vode in 15 gr soli, premešaj in pokrij, da zavre. Vre naj počasi toliko časa, da je riž kuhan. Med kuhanjem ga ne mešaj.

Korenčkova juha z graham. Kakih 4 do 6 korenčkov ostržem, operem in zrežem na kocke ter skuham do mehkega v

slani vodi. Posebej skuham četrt litra suhega, že zvečer namočenega graha. Med kuhanjem dodam grahu prežganje, napravljeno iz žlice masti, žlice moke, sesekljane čebule in sesekljane zelenega peteršilja. Ko so grah in dodatki mehko skuhani, pretlačim skozi sito v posodo s korenjem. Naj še dobro prevre in jed je pripravljena za na mizo. Ko imam zelen grah, pripravim to jed s svežim grahamom.

Francoška omleta z gobami. Iz petih beljakov napravim trd sneg. V sneg polagoma stepam 5 rumenjakov, četrt litra mleka in 5 žlic moke. Iz te zmesi napravim tri precej debele omlete ter jih spečem na dobro pomazani ponvi na štedilniku ali v pečici. Ko so omlete pečene, jih vzamem iz pečice in namažem s sledečim nadevom: na 3 dkg surovega masla zarumenim sesekljano čebulo, zelen peteršilj in 3 dkg suhih, dobro opranih in na drobno sesekljanih gob. Za duh dodam strok s soljo strtega česna in četrt litra mleka; nazadnje pa še gobic malo popram in jih namažem na pripravljene omlete. Omlete zapognem čez pol ali na tri dele ter takoj serviram.

DOMAČA LEKARNA

Udarci po glavi škodujejo vidu in sluhu. Večina staršev in tudi drugih ljudi misli, da je glava najbolj pripravna za plačilo, ki ga oelimo za hudobijo ali nerodnost v obliki klofut. Če dobi odrasli človek klofuto, te gre tožiti, otroka pa še zasmehujejo, če joka. Če je kazen potrebna v obliki udarcev — samo ne po glavi! To škoduje vidu in sluhu. Ko so pri vojakih tolkli novince po glavi, je prišel marsikateri vojak naglušen ali gluha domov. Tako je tudi v dobi, ko so mojstri in pomočniki uhljali vajence, postal marsikateri vajenec slaboviden in naglušen. Prepetanje vajencev, novincev in učencev je prepovedano, veliko oči in ušes se pa pokvari na slavnih fantovskih pretepih, ki so posebna odlika naše dežele.

Koža bolne živine je strupena. Gospodinja v Slov. Bistrici je dobila izpuščaje na nogah, ki so žgali in se gnajili. Zdravnik je oognal, da je bila vzrok nova obutev. Tako škoduje taka koža tudi, če je predelana za rokavice, boe ali kožuhe. Strupena je tudi s strupenim barvilom pobarvana koža,

GOSPODARSKE VESTI

CENE

Kranj. Pšenica 1 kg 4.50 din, ječmen 4.25—4.50, rž 4.25—4.50, oves 3.75—4, koruza 3.75, fižol 7—10, krompir 1.75—2, lucerna za krmo 1.25—1.50, seno 1.25—1.50, slama 0.75 din. Jabolka kg II. vrste 8—10, III. vrste 4—8 din. Meso: govedina kg 15 do 18 din, svinjina 22—24, slanina 24—25, svinjska mast 26—28, med 28—32, volna neoprana 68—72 din, oprana 84—96, mleko liter 2.25—3, maslo kg 48—52, drva 1 prm 140—150 din.

Litija. V okraju so cene pridelkov naslednje: pšenica 1 kg 4.25 din, ječmen 3.50, rž 3.50, oves 3.75, koruza 3.05, fižol 4, krompir 1.50—1.80, lucerna 1.25, seno 1, slama 0.50 din. Meso goveje kg 16 din, svinjsko 16—20, slanina 26, svinjska mast 28, goveje surove kože 28—30, telečje 28 do 30 din; mleko liter 1.50—2.50, surovo maslo kg 36, trda drva 1 prm 110 din.

Gornji grad. Pšenica 100 kg 325 din, ječmen 300, rž 350, oves 275, koruza 325, fižol 500—750, krompir 150, lucerna 100, seno 100, slama 50. Jabolka I. vrste 5, II. 4, III. 3.50; meso goveje 14—16, svinjsko 12—20, slanina 20—24, svinjska mast 24 do 26, med 28 din. Mleko liter 2—2.50 din, presno maslo kg 24—28 din, trda drva 1 prm 120—150 din. Vino navadno pri vinogradih liter 8 din, finejše sortirano 12 dinarjev.

Maribor — levi breg. Pšenica 100 kg 350 din, ječmen 300, rž 350, oves 290, koruza 350, fižol 700, krompir 200, seno 180, slama 85 din. Meso goveje kg 16—18 din, svinjina 20, slanina 24, svinjska mast 26, med 20 din. Mleko liter 2.50, surovo maslo kg 40, trda drva 1 prm 165 din. Vino navadno pri vinogradnikih liter 9 din, finejše sortirano 12 din.

ŽIVINA

Ljubljana. Na ljubljanskem sejmu dne 20. novembra so bile cene živine naslednje: voli I. vrste 8.75, II. 7.75, III. 6.75; krave I. vrste 7.50, II. 5—6, III. 4; teleta I. vrste 13, II. vrste 11 din; prašiči za rejo komad 200—350 din, konji 500 do 6000 din. Žrebata 1000—2000 din za komad.

Kranj. Na rednem ponedeljskem sejmu dne 25. novembra so prodajali živino

po naslednjih cenah: voli I. vrste 9 din, II. 8.50, III. 7.25; telice I. vrste 9, II. 8.50, III. 7.25; krave I. vrste 8, II. 7, III. 6.25; teleta I. vrste 10, II. vrste 9 din; prašiči špeharji 16—16.50, pršutarji 13—15 din za 1 kg žive teže. Mladi pujski od 7 do 8 tednov 210—310 din komad.

Šmartno pri Litiji. Na sejmu dne 18. novembra so plačevali živino po tehle cenah: voli I. vrste 8.50, II. 8, III. 7 (en par pa je bil prodan po 9.25 din za 1 kg žive teže); telice I. vrste 8.50, II. 8, III. 7; krave za meso I. vrste 7, II. 6, III. 5; za pleme I. vrste 7.50, II. 7, III. 6; biki I. vrste 7, II. 6; teleta I. vrste 9.50, II. vrste 7; prašiči 11 do 12 din za 1 kg žive teže. Ovce so bile komad po 150—200 din, jag-njeta pa 100—150 din.

Maribor — mesto. Na sejmu dne 26. novembra je veljala živina: voli I. vrste 9.50, II. 8.50, poldebili voli 7.50—8, voli za rejo 8—10 din, biki za klanje 6.50—8, krave I. vrste 8.50, II. 7—7.50, III. 4.75 do 5; mlada živina I. vrste 9, II. 8, III. 7; teleta I. vrste 12, II. vrste 9 din za 1 kg žive teže. Na sejmu so prignali 308 glav, prodali pa 282 glav.

Maribor — levi breg. Po poročilu od 22. novembra so bile cene živine v okraju Maribor — levi breg naslednje: voli I. vrste 9 din, II. 7.50, III. 6.50; telice I. vrste 8, II. 7, III. 5.50; krave I. vrste 8, II. 7, III. 6; teleta I. vrste 10, II. vrste 9; prašiči špeharji 12, pršutarji 11 din za 1 kg žive teže.

Ptuj. Na semanji dan 19. novembra so prodajali živino po tehle cenah: voli I. vrste 8, II. 7, III. 6; junci I. vrste 7.25, II. 6.50, III. 6; telice I. vrste 8.50, II. 7.50, III. 6.50; biki I. vrste 7.75, II. 6.50; teleta I. vrste 9, II. 8 din za 1 kg žive teže. Konji komad 600—3000 din, žrebata 1000 do 3000 din. V Nemčijo je bilo prodanih 8 volov in 2 konja.

Ljubljanski trg

Cena mesa in mesnih izdelkov. Govedina kg 13—18 din, jezik 18, vampi 10, pljuča 6, jetra 14, lečvice 16. Teletina 14 do 18, jetra 24, pljuča 15, ledvice 16; svinjina 18—24, pljuča 8, jetra 15, lečvice 19, slanina 28, salo in riba 25, mast 25. Šunka 28—30, prekajeno meso 26—28 din. — Drobnica: koštranovo meso 14—16, jag-

njetina 16—20, kozličevina 20 din. — Klobase: krakovske kg 30—35, hrenovke 28 do 30, safalade 28—30, tlačenke 16—20, sveže kranjske 30, prekajene kranjske 40, suhe kranjske 60 din, prekajena slanina 25—30. — Perutnina: piščanec kom. 18—30 din, zaklan kg 32—36 din, kokoš komad 25—40 din, zaklana kg 27—30, raca komad 25—35, zaklana kg 26, gos komad 30—50 din, zaklana kg 24—26 din, golob komad 5—6 din, kapun zaklan kg 36 do 40 din.

PRAVNI NASVETI

Vloga v hranilnici. J. A. Če se je hranilnica v kateri imate svoje prihranke, koristila z zaščito po uredbi o zaščiti denarnih zavodov, vam more in sme le toliko izplačati, kolikor predvideva njen izplačevalni načrt. Vse kar ste napisali v vprašanju o vaših težkih življenjskih razmerah, povejte načelstvu hranilnice. Morda bodo našli kakšno možnost, da vam iz zadrege vsaj nekoliko pomagajo. S tožbo pa proti zaščiteni hranilnici ne bi ničesar opravili.

Priposestovano zemljišče. B. A. Ko ste se priženili na posestvo, ste pregledali mapo in ste ugotovili, da del vašega vrta uživa sosed. Vaš tast vam je povedal, da sosed uživa ta del vrta, odkar on pomni. Pred letom pa je bilo sosedovo posestvo prodano na dražbi in ste vi tedaj mislili, da lahko dobite tisti del vrta nazaj. Zato ste odstranili staro ograjo in tisti del vrta prigradili k svojemu vrtu, kakor to kaže mapa. Novi sosed pa zahteva, da odstranite ograjo in jo napravite tako, da bo tudi on užival oni del vrta, ki ga je užival njegov prednik. Grozi vam s tožbo. Radi bi zvedeli, kdo ima prav. — Po vašem pripovedovanju izgleda, da je prejšnji vaš sosed sporni del vrta priposestvoval, ker ga je gotovo nad 30 let nemoteno užival. Pri prodaji posestva je kupec postal lastnik tudi priposestovanega vrta. Zato niste pravilno postopali, ko ste ograjo prestavili. Če se spustite v pravdo, jo boste po našem mnenju izgubili.

Hranilec. A. Ž. - Če bo sinu res priznana ugodnost hranilca, bo oproščen vojaške službe v kadru. Ker niste povedali nobenih podatkov o starosti članov hranilčeve družine in o višini davkov, vam ne moremo povedati, ali prosilec izpolnjuje zakonite pogoje za oprostitve.

Davek od prodanega posestva. A. A. Za osebo, ki živi v tujini, ste kupili posestvo, ki ni bilo obremenjeno z dolgi. Sedaj pa davčna uprava zahteva od novega lastnika poleg letošnjih davkov tudi

zaostale davke iz prejšnjih let. Vprašate, ali je novi lastnik res dolžan plačati davke, ki jih je ostal dolžan prejšnji lastnik? — Davčna uprava postopa pravilno. Po zakonu o neposrednih davkih jamčijo za davke od zemljišč in zgradb dotična zemljišča in zgradbe in to za 3 leta nazaj. Zato bo moral novi lastnik plačati davčne zaostanke do treh let nazaj.

Zidarski pomočnik. A. B. - Radi bi zvedeli, kam bi se obrnili za kakšno podporo, ker ste brez posla in morate preživljati družino. Poleti ste bili na orožnih vajah in se niste mogli preskrbeti za zimo. Za čas vaših orožnih vaj je žena prejemale podporo. — Čim ste bili odpušteni iz vojaške službe, žena ne more več dobiti podpore od odbora, ki take podpore deli. Če ne boste mogli dobiti prav nobene zaposlitve, se lahko obrnete s prošnjo za pomoč na domovinsko občino.

Sporna meja. A. K. T. Če mejnik že nad 30 let stoji na sedanjem mestu, ga bo moral tudi sosed priznati, čeprav pravi, da je neki inženir napravil novo mejo. Le tedaj je taka nova meja za vas obvezna, če ste se z mejašem dogovorili, da jo boste priznali tako, kakor jo bo določil zemljemerec.

Banovinski cestar. F. V. P. Uredba o minimalnih mezdah ne velja za javne (občinske, banovinske ali državne) uslužbence. V ostalem pa se obrnite s prošnjo na bansko upravo.

Brez službe. A. K. Niste povedali, zakaj so vam svoječasno odpovedali službo in tudi ne, kakšno službo ste opravljali ter kakšno bi radi zopet dobili. Če ste že prosili pri mestni občini za službo ali pri banovini, vprašajte tam, kako je z vašo prošnjo. Obrnite se tudi na borzo dela, morda bi vam tam kaj svetovali.

Mejnik je prestavil. C. L. Če je sosed prestavil mejnik iz hudobije, ga lahko kazensko sodišče kaznuje z zaporom in v denarju. Če pa je med vama meja sporna, pap rosite pri sodišču le za ureditev meje. O tem, kako sodišče pri ureditvi meje postopa, smo pa v našem listu že pisali.

Nepreskrbljeni otroci. M. Ž. J. Zadolženemu posestniku so prodali posestvo in je z vso družino sedaj na cesti. Ima več otrok. Vprašate, kako bi bilo poskrbeti za otroke? — Predvsem so starši dolžni vzgojiti svoje otroke in jim preskrbeti dostojno vzdrževanje. Dokler imajo otroci starše, zlasti očeta, pač ni dolžnost občine, da bi se vmešavala v dolžnosti staršev. Očetu, ki vzgojo in vzdrževanje otrok zanemara, sodišče lahko odvzame očetovsko oblast in postavi otrokom varuha. Če je pri vas to potrebno, se obrnite na sodišče.