

Gospodar in gospodinja

LETO 1938

26. JANUARJA

STEV. 4

Kako se branimo škrlupa

Iz zadnjega članka se je mogel pazljivi čitatelj do dobrega poučiti, kaj je prav za prav škrlup, kdaj in kako se pojavlja na jablanah in hruškah in kakšno škodo nam dela na teh dveh najvažnejših sadnih plemenih. Danes bomo pa skušali na kratko opisati, kako jablane in hruške obvarujemo pred tem hudim škodljivcem.

Škrlup ni nova bolezen, kajti že od nekdaj so bila jabolka krastava in so hruške že na drevju pokale. Pojavljale so se tudi druge poškodbe na listih in na mladju, toda ker niso poznali vzroka bolezni, se je tudi braniti niso mogli. Dandanes je to drugače. Natančno poznamo povzročitelja bolezni, čeprav je viden samo pod drobnogledom in preizkušeni so načini, kako se z uspehom borimo z njim.

Najprej treba odločno poudarjati, da se škrlup ne da pregnati, ako tros, ki se je na ta ali oni način zanesel na drevje, na listju, na mladju ali na plodovih izkali in požene svoje koreninice (podgobje) v živo staničje. Kar je napadeno, je brezpogojno izgubljeno. Bolezen zdraviti je torej nemogoče. Moremo jo pa preprečiti. Karkoli ukrenemo v obrambo pred škrlupom, mora biti odvrtačnega ali preprečevalnega značaja. Vsi tozadevni ukrepi merijo le na to, da zabranimo okuženje s trosi in pa da zabranimo, da bi mogli trosi, ako so bili zanešeni na drevje, izkaliti.

Okuženje naših jablan in hrušk s trosi škrlupa se izvrši spomladi, aprila in maja meseca. Takrat namreč se zimski trosi, kakor je bilo v zadnjem članku obrazloženo, oproste iz svojih zimskih oklepov in s hrče v zrak, odkoder jih zračne struje zaneso nekaj tudi na jablane in hruške. Da okuženje preprečimo ali vsaj močno omejimo, pograbimo vse listje pod sadnim drevjem že jeseni, na vsak način pa pred zimo, in ga sežgimo, ali pa porabimo za steljo že čez zimo, da se do pomladi pregnoji in pride že bolj globoko v gnoj. Ko bi vsi posestniki vestno opravili to delo, bi se bolezen zelo omejila. Toda žal, da se malokdo zaveda, kako napačno je puščati listje čez zimo pod

drevjem. Tudi ne zaleže mnogo, ako listje sicer pograbimo pa ga pustimo do pozne pomladi kje na kupih ali ga hranimo do pomladi v listnicah. Prav tako napačno je, devati ga na kompost, ako ga od vseh strani ne pokrijemo z zemljo.

Poleg te, tako imenovane mehanične obrambe, ki se navadno opušča ali pa izvaja površno, so potrebni še drugi ukrepi tehniškega značaja. Sadno drevje treba na kak način zavarovati, da trosi, ki se pojavijo na njem, ne morejo skaliti. To dosežemo z nekimi škropili.

Najstarejše in na vse strani preizkušeno tako škropilo je bakreno-apnena (bordoška) brozga, s katero škropimo zlasti spomladi, ko se začno brsti napenjati. V tisti dobi smemo vzeti 2% brozgo. Z brozgo, ki sme imeti samo ¼% bakrene galice, škropimo pozneje, ko se začne kazati cvetno popje, toda prej, preden se cvetje odpre.

Za poletno škropljenje, ko je drevje že zeleno, je bakreno-apnena brozga nevarna, ker se z njo lahko opali nežno listje. Zato so začeli v tej dobi uporabljati tudi z dobrim uspehom žvepleno-apneno brozgo, in sicer v 2% gostoti. Škropimo z njo prvič takoj, ko drevje ocvete, drugič pa kaka dva ali tri tedne pozneje. Če le kako mogoče, naj bi se škropilo z enakim škropilom še enkrat zopet 2—3 tedne po zadnjem škropljenju.

Da dosežemo s škropljenjem popoln uspeh, moramo ravnanje natančno po preizkušenih navodilih, zlasti kar se tiče časa. Najvažnejša so: prvo škropljenje z 2% bakreno-apneno brozgo, ko drevje zabrsti, pa ono takoj po cvetju in še naslednje (obakrat z 2% žvepleno apneno brozgo). Dalje je važno, da razpršimo škropilo v čim manjše kapljice, ki naj v obliki meglice silno na gosto pokrijejo vse dele drevesa, torej veje, vejice, zlasti pa mladje, liste in plodove. Uspeh škropljenja je tudi močno zavisen od vremena, kadar škropimo. Škropilo se mora na drevju posušiti, zato je uspešno samo škropljenje v lepem, mirnem vremenu.

Škropilo, ki ima v sebi baker in žveplo, je strup za glivice, ki povzročajo škrlup. Ako pade na pravilno škropljen list tros od škrlupa, hoče ob prvi vlagi izkaliti, toda takrat se razmoči v vlagi (rosa, dež) tudi trohica škropiva (bakra ali žvepla), ki takoj v kali zamori glivico, še preden more prodreti s svojimi koreninami v list ali plod.

Da moremo s škropljenjem uspešno in zanesljivo zavarovati jablane in hruške pred škrlupom, moramo imeti primerno škropilko. Noben napreden sadjar dandanes ne more izhajati brez tega orodja, ako hoče pridelati zdravo in popolnoma razvito sadje, ki bo sposobno za kupčijo. Manjši posestnik, ki ima le nekaj malega sadnega drevja, bo shajal z dobro samodelno nahrbtno škropilko, ki drži 12 ali 16 litrov. Škropilka se načrpa na tleh in ima delavec potem obe roki prosti, da z lahkoto vodi razpršilnik. Za večje nasade je nahrbtna

škropilka nezadostna, ker je delo z njo prezaudno pa tudi zelo naporno. Tu se dobro obnesejo ročno prevozne škropilke. Jako pripravne so najnovejše škropilke, ki so prirejene tako, da jih sadjar sam lahko pritrdi na primerno dvokolnico s sodom za škropilo. V enem dnevu razškropimo z dobro prevozno škropilko do 1000 litrov brozge. Za odraslo, 30—40 let staro jablano potrebujemo za enkratno škropljenje 15—20 litrov brozge. Potemtakem bi mogli s 1000 litri škropila obdelati na dan 50—60 odraslih dreves.

Sedajle je skrajni čas, da si oskrbimo potrebno škropilko, pa tudi vse snovi za škropilo, da bomo imeli vse pri rokah, ko pride čas za škropljenje.

Da se termini za škropljenje ne zamude, bomo ob svojem času sadjarje sproti opozarjali na nje in obenem opisali, kako se brozge za škropljenje pravilno pripravijo. H.

Trošarina na vino

Z ozirom na članek v 2. številki Slov. Gospodarja »Tako pa ne več«, katerega je spisal član banskega sveta g. Janžekovič, priobčujemo sledeče pojasnilo Zupanske zveze:

Po svojih pravilih je Zupanska zveza dolžna zastopati koristi občin in njihove samoupravne interese, kamor brezdvomno spadajo tudi občinski efinance.

S trošarinskim zakonom iz l. 1932 je bila ukinjena vsaka kontrola nad prometom z alkoholnimi pijačami. Ukinitve te kontrole je porazno vplivala na občinske finance. Dohodki občinskih trošarin so padli za 50% in tudi več.

Prvotno smo mislili, da je padec trošarine naravna posledica zmanjšane porabe alkoholnih pijač, kar bi bilo z ozirom na tedanje gospodarsko krizo razumljivo.

Izkazalo pa se je, da to ni tako. Trošarine so padle daleč bolj, kakor je padla poraba, ko je kriza ponehala, se dohodek trošarine ni zvišal. Številni uradno ugotovljeni slučajni tihotapstva z alkoholnimi pijačami so pokazali, kje je iskati vzroke. Začele so prihajati pritožbe ne samo od občin, ampak tudi od onih poštenih obrtnikov, ki so trošarinske dajatve v redu oddajali, poleg tega pa plačevali tudi vse druge neposredne davke, ki so v zvezi z izvrševanjem obriti Slo je tako daleč, da več občin ni moglo uravnovesiti občinskega proračuna, poštenim točil-

cem pa je bil ogrožen obstoj. Saj so točili in prevažali slabo, manj vredno vino, ki je izviralo od kdo ve kje, razni krošnjariji in prekupčevalci, ki niso plačali niti pare ne trošarine, ne direktnega davka, po tako nizki ceni, da jim domač obrtnik, ki je plačal vse javne dajatve, ni mogel konkurirati.

Z namenom, da zaščiti občinske finance na eni strani in poštene obrtnike davkoplačevalce na drugi strani, je Zupanska zveza predlagala, da se ponovno uvede kontrola nad prometom z alkoholnimi pijačami. Kaj pomaga občini v proračunu odobrena trošarina, ako pa ni zagotovila, da bo trošarina res prišla v občinsko blagajno.

Zupanska zveza niti od daleč ni mislila, oškodovati interese vinogradništva ali da bi te okoliše sploh kakorkoli zapostavljala nevinorodnim okolišem; saj velik del njenega članstva izhaja tudi iz vinorodnih krajev. Zupanska zveza je imela pred očmi koristi vseh občin, katere mora v prvi vrsti zastopati.

Pa ne samo to. Od izdanega trošarinskega pravilnika ne bodo imele koristi samo banovine in občine, korist bo imel tudi naš vinogradnik. Krošnjariji in prekupčevalci niso vtihotapljali vin naših vinogradnikov, ampak so uvažali slaba, manj vredna vina od raznih strani. To pa je izpodrinilo priznana vina naših vinogradnikov. S tem, da

se je preprečilo tihotapstvo, bodo dobra vina vinogradnikov zopet lažje šla v promet.

V kolikor pa vsebuje pravilnik tudi trdote, pa smo prepričani, da jih bo skušala pristojna oblast omiliti in bomo tudi s svoje strani upravičene težnje vinogradnikov radi podpirali.

Kar se tiče obdavčevanja alkohola v splošnem, moramo poudariti, da tvorijo alkoholne pijače v vseh državah — tudi v najbolj vinorodnih — predmet obdavčenja države in samoupravnih teles, ker jih smatrajo povsod za luksuz. Vzporejati alkohol z nujnimi življenjskimi potrebščinami, kakor je mleko, krompir itd., ni mogoče. Temu ne bodo pritrdili samo poborniki protialko-

holnega gibanja in finančniki, ampak vsakdo, ki ima količjak vpogleda v življenje in potrebe naših občin in v življenje naroda.

Trditev, da bi pa bil novi pravilnik o banovinski trošarini na vino in žganje plod prizadevanja Zupanske zveze, je povsem neumestna. Zupanska zveza je v svojih vlogah izražala vedno samo zahtevo po uvedbi kontrole nad prometom z alkoholom. Novi pravilnik v splošnem tudi ni uvedel nikake nove obremenitve, ako izvezemo čl. 6, t.č. d, po katerem mora plačati banovinsko trošarino tudi zasebnik, ki kupi vino neposredno od vinogradnika. To določilo pa je utemeljeno v načelu enakomernega obdavčenja kakor tudi s socialnih vidikov.

V KRALJESTVU GOSPODINJE

Zrak in sonce

Za zdravi razvoj mladega telesa je čist in svež zrak in sonce neobhodna potreba; o tem smo si vsi edini. Kljub temu pa trpi marsikateri otrok na pomanjkanju obeh teh neobhodnih pogojev za zdravje, ker velikokrat mati iz pretiranega strahu že pred najmanjšim hladnim zrakom trepeta in zato tudi soncu ne zaupa.

Zrak in sonce naj imata prost vhod k otroku, tudi v spalnici. Otroku naj bo čim več na prostem in naj se tudi na soncu igra. Toplota sobe naj ne bo prevelika. Poleti naj otrok dela in spi pri odprtem oknu.

Seveda je tudi v teh stvareh važna srednja pot in prava mera, na kar naj mati tudi pri tem misli. Umevno je, da mati slabotnega otroka ne bo utrjevala na enak način, kakor zdravega in krepkega, ampak vsakega na njemu primeren način.

Mevža ni za vzgojitelja

Zadnjič smo rekli, da je treba vselej dvakrat prej premisliti, preden otroku kaj ukazemo.

Ko pa smo si enkrat na jasnem, kaj od otroka hočemo in da je to, kar od njega zahtevamo, tudi zanj koristno in potrebno, moramo svoj ukaz izdati odločno, čeprav ne sirovo. Nič ti ne kvari bolj ugleda in veljave, kakor če se ukloniš pred otrokovo trmo. Ukaz, ki je bil enkrat izdan, mora otrok brezpogojno izvršiti. Ne prošnje, ne

solze nas ne smejo ganiti, da bi odjenjali. Saj bi res človek dostikrat raje odnehal, samo da bi imel mir. Toda, kdor je enkrat odnehal, bo moral odjenjati tudi še drugič in tretjič. Seveda pa s tem nikakor nočem reči, da ne bi smeli izdanega povelja včasih tudi preklicati, če smo se zavedali, da je bilo to povelje napačno ali za otroka pretežko. Tudi vzgojitelj ni nezmotljiv, tudi oče in mati lahko kaj pogrešita. Okoliščine ga lahko prisilijo, da dano povelje prekliche. Toda otrok mora vedeti, zakaj je bilo povelje preklicano. Bolj bi trpel ugled očeta in matere, če bi trmasto vztrajala na neminem povelju, kakor če ga prekliceta pod vidikom razmer. Torej še enkrat: premisli povelje, preden ga izdaš.

Zimsko oskrbovanje perutnine

Zima je za kmetovalca eicer v obče čas počitka. toda pri perutnini (kokoših) zahteva ravno zima dvakrat skrbnejšo nego kakor pa topli letni čas. Večina gospodinj si misli: »Saj pozimi kokoši itak ne neso, torej se ni treba dosti brigati zanje!« — Zato se nikar ne čudite, če je pozimi pri nas v resnici tako malo jajec. Kakor bi vam krava ob goli slami dala komaj mleka za prehrano domače mačke, tako tudi kura pozimi ne more nesti brez pravilnega oskrbovanja in krmljenja. Ravno pozimi zahteva kokoši od gospodinje mnogo več, ker potrebuje za ogrevanje svojega telesa toplotnih snovi, torej piče bogate na maščobi.

Zato bi morala obstojati zimska hrana kokoši vsaj iz ene tretjine beljakovin in tolsče živalskega izvora. To vam bo popolnoma umljivo, ako pomislite, koliko pobere in porabi kura spomladi in čez leto hroščev, črvov in druge golazni, katere pa nikakor ne požira iz same sladkosnednosti, ampak samo zaradi tega, ker potrebuje živalske hrane za tvorbo jajec! Ker pozimi kokoši ne morejo dobiti take hrane zunaj v naravi, zato jim jo morate preskrbeti ve, gospodinj, v obliki kostnega zdroba, mesne, krvne ali ribje moke; na ta način jim daste snovi, potrebnih za tvorbo jajec. Ribjo, mesno ali krvno moko mešamo navadno med opolnasko mehko pičo v množini 10—15 gramov na dan za vsako žival. Če bi se pojavila pri kokoših driska, znižamo to količino mesne hrane ali pa jo za nekaj dni sploh opustimo.

Poleg živalskih potrebuje kokoš pozimi tudi rastlinskih snovi; te jim dajmo najboljše v obliki krmne pese, pa tudi razrezano listje od zelja (kapusa) služi dobro. Če ni pese, si lahko pomagamo s kaljenim ovsem ali pa z nežno rezanico dobrega sena, najboljše deteljinega. Seno je pa treba prej temeljito spariti, sicer bi se napravile kuram v gošči kepe, ki bi ne mogle preiti v želodec in bi se zaradi tega gošče nevarno trdo zabasale. Peso najboljše podaš, ako jo razpoloviš in obesiš v kurnici nekoliko višje, da so kokoši prisiljene nekoliko poskakovati, da pridejo do nje; to gibanje je pozimi zelo potrebno, ker se na ta način grejejo in ne debele, dočim je pa »lenoba« tudi pri kurah vseh nesreč (bolezni) grdo-ba.

Nadaljna važna snov za kokoši je lesno oglje, ki ohranja notranje organe v dobrem stanju in podpira prebavo. To je pa zelo važno, kajti samo kokoši, ki dobro prebavljajo in se redno gibljejo, nam morejo dati pozimi jajce. Zmleto lesno oglje lahko primešaš mehki opoldanski piči ali pa je pokladaš v posebnem koritu skupaj s kremenastim peskom in zmletimi jajčnimi lupinami ali zidnim ometom, da si kure izbirajo po potrebi.

Kjer je mogoče, odberite že zdaj v januarju ali vsaj v februarju najboljše kure, od katerih boste vzele jajca za valjenje. Seveda ne zabite pridružiti jim prvovrstnega petelinu tuje krvi, na 12—13 kokoši naj pride en petelin. To »plemensko družino« ločite od druge perutnine, skrbite, da ima dovolj veliko izletišče in kar najboljšo oskrbo. Pri dobri gospodinjji ne manjka pozimi

v kurnici nizko ograjenega prostora s pre-sejanim pepelom, v katerem si kokoši lahko privoščijo nadvse všečno in potrebno prašno kopel. Zelo važno je pozimi tudi brskališče, ki ga napravite čisto preprosto. Tla kurnice nastelajte kakih 10 cm na debelo s slamo ali steljo in v to raztrosite jutranjo kakor tudi večerno porcijo zrnja. Tako prisilite kure, da si izbrskajo iz slame zrno za zrnem; ako pa jim daste zrnje kar v koritu, ga pogoltajo kar mimogrede, potem pa čepi in prezebajo ves ljubi božji dan brez dela. Zvečer, ko se stemni in so kokoši že na gredah, raztresemo po vsej kurnici majhno porcijo zrnja za prihodnje jutro — slabo pergisče za 3 kokoši — in ko se drugo jutro zdani, gredo živali takoj na delo. Opoldne damo putam vlažno mešanico iz več vrst žitnega zdroba in otrobov, zvečer pa natresemo po tleh novo porcijo zrnja. Pozimi dajemo kokošim zmes iz pšenice, ovsu, ječmena in zdrobljene koruze.

Ameriški rejci priporočajo, dajati v zimskem času na 100 kokoši sledečo zmes: 4 l drobne turščice, 2 l pšence in 2 l ovsu. Oves se najbolje prilega, če je vskaljen. To pravilo velja za bele leghorne, ki preneso veliko mero koruze ne da bi se zaradi tega odebelile, druge pasme (plimetke, rodajlendke, najbrž tudi naša štajerska) pa bi vtegnile zaradi tega postati predebele, zato nadomestimo del koruze z ječmenom ali ovsem. Pri težjih pasmah moramo sploh budno paziti, da nam živali ne postanejo pre-tolste, kajti tolsčoba povzroča hude jetrne bolezni.

Pozimi, zlasti zjutraj, ne zabi dati kuram vode, ker so zelo žejne; če jim daš ledeno mrzlo, jim prav lahko nakoplješ na glavo hude katare. Če hočeš jajec pozimi, skrbí za dobro ventilacijo (prezračevanje) kurnice. Najbolje je, če opokdne odpreš okno, ki je obrnjeno proti jugu, kamor naj bi bilo sploh obrnjeno pročelje kurnice.

KUHINJA

Cvrenje slanine. Slanino zrežem na majhne kocke ali pa jo zmeljem v stroju. Zmleto slanino dam v veliko kozo in ji prilijem nekaj žlic vode. Množina vode se ravna po množini slanine. Slanino cvrem od kraja na precej hudem ognju, pozneje pa na slabšem. Iz skušnje vem, da mi najdalj ostane tedaj, če je ne solim in ji ne pridevam nikakih dišav. Ko ocvrki zarumene, precedim slanino v posode. Te posode so cementni

piskri ali pa veliki kozarci, taki kot za marmelade, kumarice in podobno. Kozarce dobro segrejem in vlivam vanje malo shlajeno mast. Kozarec ne popije prav nič masti in je zaradi tega zelo priporočljiv. Ocvirke pa prav dobro stlačim in pustim na njih toliko čiste maščobe, da jih pokriva. — Za suho slanino narežem primerne kose in jih z mesom vred nasolim in v dimu posušim. — Zaseko napravim takole: Slanino kuham četrto ure. Ko je popolnoma shlajena, jo prav na drobno sesekljam ali zmeljem in prav tesno stlačim v lončeno posodo.

Klobase jetrnice. Svinjska jetra kuham četrto ure. Svinjsko glavo kuham posebej do mehkega. Med kuhanjem glave dodam koreninico peteršilja, odrezek korenja, kos čebule in strok česna. Kuhano glavo z zelenjavo vred dobro sesekljam, jetra pa zmeljem ali na krušnem strgalniku nastrgam. Riža skuham poldrug liter na pol. Riž stresem nato na rešeto, da se popolnoma shladi. V ohlajen riž primešam sesekljano glavo in jetra. Za dober duh pridenem pest majaronovih plevic, dva stroka s soljo strtega česna, žlico drobno sesekljane in v masti

ocvrte čebule, ščep cimeta, ščep popra in ščep dišave (gvirca). Potem prilijem juho, v kateri sem kuhala glavo. Juhe naj bo dobrega pol litra. Vse te snovi še prav dobro premešam in napravim klobase. Klobase skuham kot je bilo zadnjič napisano. — Ko napolnjujem čreva, pustim v njih malo praznote, ker nadev pri kuhanju naraste.

Špehovka brez ocvirkov. Testo napravim iz litra moke, četrto litra toplega mleka, dodam primerno soli, en rumenjaka, za oreh surovega masla in žlico sladkorja. Te snovi dobro premešam in pridenem shajan kvas, ki sem ga napravila iz treh žlic tople vode ali mleka, žličice soli in 2 dkg kvasa. Vse skupaj še zmešam in prav dobro stepem. Skledo pokrijem in dam na toplo, da testo vzide. Shajano testo razvaljam in namažem s sledečim nadevom: V skledi mešam 12 dkg svinjske masti. Masti pridenem dva rumenjaka in ščep popra. Površino potresem z žlico sladkorja in s pestjo drobtinic. Testo tesno zvijem, denem v pomazano kozico in postavim na toplo, da zopet vzide. Shajano potico pečem v pečici eno uro. Potico dam gorko na mizo.

GOSPODARSKE VESTI

ŽIVINA

g Na ljubljanskem sejmu 19. januarja je imela živina tee-le cene: voli I. vrste din 5.75 do 6, II. vrste din 4.25 do 5, III. vrste din 3.75 do 4; telice I. vrste din 5.75 do 6, II. vrste din 4.25 do 5, III. vrste din 3.75 do 4; krave I. vrste din 4.25 do 5, II. vrste 3.75 do 4, III. vrste din 3 do 3.50; teleta I. vrste din 8, II. vrste din 7; prašiči, sremski din 9.50 do 10, domači din 8 do 8.50, pršutarji din 7 do 7.50, vse za 1 kg žive teže. Na sejmu so prignali 78 volov (prodali 38), 56 krav (17), 21 telet (14), 140 prašičkov v starosti od 6 do 10 tednov, ki so jih prodajali po din 110 do 180 glavo.

g Na Antonov sejmu v Novem mestu dne 18. jan., ki velja za glavni letni sejem, so prignali 631 glav goveje živine, 66 konj in 993 glav prašičev. Kupčija pri živini ni bila prida; prodali so samo 59 repov in med temi le tri lepo rejene vole, ki so dosegli najvišjo ceno din 5.25 za 1 kg žive vage. Druga goveja živina je šla od din 3 do 5 za 1 kg žive teže, mnogo kupčij se je sklenilo na čez in bi pri teh prišla živina za zakol na din 3 do 4, plemenska živina pa na din 4 do 5 za 1 kg. Zelo živahna pa je bila kupčija

s prašiči. Mladi pujski so v ceni poskočili in se ustalili na din 100 do 150 za glavo (v starosti 8 tednov), pršutniki so šli po din 6 do 7, špeharji pa po din 8 za 1 kg žive teže.

g V Kranju so na sejmu 17. januarja prodajali živino po sledečih cenah: voli I. vrste din 6.25, II. vrste din 5.50, III. vrste din 5; telice I. vrste din 6.25, II. vrste din 5.50, III. vrste din 5; krave I. vrste din 5.50, II. vrste din 5, III. vrste din 4.75; teleta I. vrste din 8, II. vrste din 6 do 7; prašiči, špeharji din 10.50, pršutarji din 8, vse za 1 kg žive teže. Mlade pujske so prodajali po din 110 do 135 za komad v starosti 7 do 10 tednov. Na sejmu so prignali 56 volov (prodali 38), 15 krav (14), 2 junici (2), 119 prašičev (79).

g Mariborski sejem 11. jan. je pokazal sledeče cen goveje živine: voli I. vrste din 5 do 5.50, II. vrste din 4 do 4.75, III. vrste din 3.50 do 4.50; krave za zakol, debele din 3.50 do 4.75, plemenske din 3.40 do 3.90, klobasarice din 2.25 do 3.40, mladovne krave din 3 do 4.25, mlada živina din 4 do 5.50, teleta din 5 do 7 vse za 1 kg žive teže. Na sejmu so prignali 444 komadov živine, prodali pa so je 223 komadov. Na prašičjem

sejmu v Mariboru 14. jan. so se cene sukale tako-le: mladi prašiči 5 do 6 tednov din 80 do 100 za glavo, 7 do 9 tednov din 100 do 120, 3 do 4 mesece din 140 do 160, 5 do 7 mesecev din 230 do 330, 8 do 10 mesecev din 400 do 410, 1 leto din 700 do 780. Za 1 kg žive teže so plačevali din 5.50 do 7, za 1 kg mrtve teže pa din 8.50 do 11.

CENE

g Ljubljanski trg. Pšenica za 100 kg din 230, ječmen din 195, rž din 195, oves din 165 do 180, koruza din 145 do 150, proso din 185 do 230, ajda din 190 do 200, fižol, ribničan din 225, prepeličar din 260, leča din 550 do 900, krompir din 80. Krma: Seno, sladko din 45 do 60 za 100 kg, polsladko din 40 do 50, kisto din 40, slama din 35. Kurivo: premog tona din 380 do 405, trda drva 1 m³ din 95 do 115, trda drva žagana din 120, mehka drva din 70, oglje din 1.75 do 2 za 1 kg. Mleko in mlečni izdelki: mleko din 2.25 do 2.50 za 1 liter, surovo maslo din 28 do 36 za 1 kg, čajno maslo din 32 do 38, kuhano maslo din 28 do 30, bohinski sir din 26, sirček din 6, polementalec din 26, trapist I. vrste din 24 do 26, II. vrste din 18 do 22 za 1 kg. Jajca din 1 do 1.25 za komad. Pijače: vino belo, novo 1 liter din 10 do 12, staro belo din 12 do 16, rdeče vino din 12 do 14, črno novo din 8 do 10, črno staro din 10 do 12, žganje din 25 do 28 za 1 liter, malinovec din 20 do 25 za 1 kg, mineralna voda din 6 do 8 za 1 liter. Sadje: jabolka I. vrste din 5, II. vrste din 4, III. vrste din 2 do 3 za 1 kg; suhe češnje din 10 do 14, suhe hruške din 4 do 6, orehi din 6 do 8, luščeni orehi din 18 do 20 za 1 kg. Špecerijsko blago: kava din 54 do 76 za 1 kg, pražena kava din 68 do 100, kristalni sladkor din 14, kocke din 15.50, kavna primes din 17, riž din 8 do 11, namizno olje din 18 do 24, jedilno olje din 15 do 18, vinski kis din 3, navadni kis din 2 za 1 liter, morska sol din 2.75, kamena sol din 4 za 1 kg, petrolej din 7.50 za 1 liter, lug, pralni din 4 za 1 kg. Zelenjava: solata endivija 1 kg din 10, motovilec merica din 1.50, radič, domač din 15 za 1 kg, inozemski din 20, cvetača din 6 do 8, pozno zelje din 2, rdeče zelje din 2, kisto zelje din 4, ohrovt din 3, karfižola din 6 do 8, kolerabice din 3, kolerabe din 1, špinaca din 15, konoplja din 5 do 7, laneno seme din 5, luščen fižol din 3 do 4, čebula din 2.50 do 3, por din 2, česenj din 6 do 9, repa din 1, kisto repa din 2.50, korenje din 4, peteršilj din 12.

PRAVNI NASVETI

Drsanje na javni cesti. K. J. V vaši vasi se otroci neprestano sankajo in drsajo po javnem klanecu. Če jim to branite, odgovore, da so se vedno tu sankali in drsali. Cesta je zaradi tega tako zglijena, da je nevarno po njej hoditi. Vprašate, ali res ne morete zabraniti sankanja in drsanja po klanecu, ker so se tam »vedno« drsali in sankali. — Sankanje in drsanje na javnih cestah in torej tudi na klanecu, je po predpisih občnega cestnega reda prepovedano. Prestopke kaznuje okrajno glavarstvo z denarno kaznijo, ki se ob neplačilu spremeni v zapor. Zato menda ne bo težko zabraniti drsanja in sankanja na vašem klanecu.

Sprememba v obč. drž. zakoniku. J. F. V. Pišete, da § 887 obč. državlanskega zakonika pravi: »Ako se je o pogodbi pismo napravilo, tedaj se ne more ozir jemati na ustne dogovore, o katerih kdo trdi, da so bili obenem s pismom storjeni, a ne zapisani.« Vendar pa ste iz naših nasvetov večkrat povzeli obratno, da je kdo prišel do pravice, katere se v pogodbo ni zapisala. Vprašate, zakaj je potem še § 887 obč. drž. zak.? — Med vojno so bile s cesarskim ukazom uzakonjene tri novele k običnemu državlanskemu zakoniku, ki so marsikakšno določbo okinile oziroma spremenile. Tako je bila s tretjo novelo razveljavljena v celoti določba § 887 obč. drž. zak. V ravnotako noveliranjem § 914 obč. drž. zak. pa je določeno, da se pri razlagi pogodb ni držati doslovnega smisla izraza, preiskovati se mora marveč namen strank in umeti pogodbo tako, kakor to ustreza običaju poštenega prometa.

Nevknjižena služnostna pravica. J. T. V. Posestnik je prodal polovico gozda sosedu. Ustno sta se dogovorila, da bo smel kupec grabiti listje tudi na neprodani polovici gozda. Ta dogovor pa se ni zapisal v kupno pogodbo. Posestnik hoče sedaj prodati še prvotno pridržano polovico gozda in pravi, da prvemu kupcu ni prepuščaj steljo za vedno v last, ampak le začasno. Vprašate, ali ima prvi kupec pravico do stelje v drugi polovici gozda ali ne. — Stvarna pravica služnosti, grabiti steljo v prvi polovici gozda, se da pridobiti le z vpisom v zemljiško knjižo. Prvi kupec lahko od prodalca na temelju usnega dogovora pri prodaji zahteva, da dovoli vknjižbo te služnostne pravice. Če bi se branil, bi moral pač prvi kupec v pravdi dokazati tak dogovor. Če bi posestnik prodal prvotno pridržano polovico gozda, preden bi služnostna pravica grabiti steljo bila vknjižena, bi novi kupec dobil to polovico gozda brez bremena.

Naročajte »Domoljuba«!