

## Jesensko oranje

Enkrat na leto moramo zemljo globoko preorati. Ta »globoko« je sicer jako širok pojem. Večina kmetov smatra, da je dovolj, če je brazda 10–15 cm globoka. Globoko oranje je pa samo tedaj, če znaša globina brazde vsaj 20 cm. Le poskusite zmeriti vašo brazdo, ko boste orali, pa se boste prepričali, da je 20 cm že precej. Globoko oranje je iz sledečih razlogov koristno:

1. V globoko zrahljani zemlji se rastlinske korenine lažje razvijajo in se močneje razrastejo. Rastline, ki imajo močno razvite korenine, najdejo v zemlji več hrane, ker so ravno korenine tisti organ, s katerim sprejema rastlina hrano. Rastline, ki imajo več hrane na razpolago, se pa bolje razvijajo in dajo večje pridelke.

2. Z globokim oranjem poglobimo rodovitno plast zemlje. Skozi globoko zrahljano zemljo moreta zrak in ogljikov dvokis prodirati tudi v nižje plasti zemlje. Ogljikov dvokis v zvezi z vodo pretvori v vodi neraztopne mineralne snovi v take spojine, ki so raztopne v vodi in lahko rastlinam služijo za hrano. Ogljikov dvokis pretvori bogastvo zemlje v plodnost zemlje. Pod bogastvom zemlje razumemo hranilne snovi, ki so v vodi neraztopne in jih torej rastline ne morejo sprejemati za hrano; plodnost zemlje pa daje hranilne snovi, ki so v vodi raztopne. Čim globlje je torej zemlja zrahljana, tem globlje lahko prodira zrak in ogljikov dvokis in tvori vedno nove zaloge rastlinske hrane, ki bi ostale neizrabljene, če zemlje ne bi obdelovali na večje globino.

Najprimernejši čas za globoko oranje je jesen. In to iz sledečih razlogov:

1. Jeseni imamo največ časa. Ko pospravimo že skoraj vse pridelke z njiv, bomo lahko našli toliko primerne časa, da bomo njivo preorali.

2. Z globoko jesensko brazdo izložimo večje količine zemlje delovanju vode in

mrazu. Zakaj je to važno? Da bomo to razumeli, se moramo spomniti na sledeče: Pozimi steklenica polna vode na mrazu počí. Pozimi poka drevje, mogočne skale itd. Zakaj? Zaradi prirodnega zakona, ki se glasi: Vsa telesa se raztezajo, če jih grejem, in krčijo, če se ohlajajo. Tračnice niso nikoli tesno spojene, ker se v veliki vročini močno ugrejejo in raztegnejo. Če ne bi imele prostora za raztezanje, bi se upognile. Vsa snov na zemlji je podvržena temu zakonu, samo voda ne. Pa ta nepravilnost vode ni slučajna, ampak je smotrna, kakor je vse smotno v naravi. Voda je najbolj gosta pri 4°C. Če jo grejemo, se širi, če jo pa ohlajamo pod 4°C, se spet širi. Steklenico, ki smo jo pri 15°C napolnili, bo pri 0°C počila, ker pri tej temperaturi voda zmrzne, led pa ima večjo prostornino, kakor voda. Da bi led mogel zavzeti svojo prostornino, je morala steklenica počiti. Drevje se v mrazu krči, voda, ki je v njem, se pa razteza in tako mora počiti. Če bi bila voda podvržena istim zakonom, kakor vsa ostala telesa, da bi se namreč stalno krčila in s tem zgoščevala, ko se ohlaja, bi začela zmrzovati od dna proti površini. Tako bi bilo uničeno mnogo življenj na dnu vodá, razen tega bi se tudi kmalu naredil sloj ledu po več metrov debel in mnogo sončne toplote, ki zdaj spomladi vzbuja naravo k novemu življenju, bi bilo porabljeno za toplotenje tega debelega sloja ledu. Ta lastnost vode je pa tudi naš najboljši pomočnik pri obdelovanju zemlje. Nimamo orodja in stroja, ki bi tako dobro obdelal zemljo, kakor mraz. Zato ga pa moramo čim bolj izkoristiti. V jeseni globoko preorana zemlja se čez zimo napije vode kakor goba. Pozimi ta voda zmrzne, se pri tem širi in drobi zemljo. Jeseni zorano njivo mraz privzdigne, da je do spomladi kakor testo. Taka zemlja je spomladi rahla in brez grud. Stari ljudje pravijo, da je po ostri zimi na-

vadno dobra letina, ker mraz zemljo globoko zrahlja.

3. Z globokim jesenskim oranjem se najboljše zavarujemo proti suši. Letos sicer nismo imeli suše, narobe, preveliko močo. Kdo pa ve, kako bo drugo leto? Stari ljudje pravijo, da bo prihodnje leto suša, ker se je letos nebo zliło. Suša ni nikoli posledica premalo padavin, ker je v suhem letu povprečno prav toliko padavin, kakor v drugem letu, ki ni suho. Samo padavine v suhem letu niso enakomerno razdeljene. Mnogo padavin imamo jeseni in spomladi; čez leto pa premalo. Vsak dober kmetovalec mora zato jesensko vlago v zemlji vzkladiti. Opazili ste že, da nastanejo na neorani zemlji ob vsakem večjem dežju mlake. Nezorana zemlja je zbita in voda ne more prodirati v njo. Zato pa moramo zemljo jeseni na vsak način zorati, da je zrahljana in polna luknjic, po katerih odteče voda v nižje sloje. Čim globlje je jeseni zemlja, tem več vode lahko sprejme in zadrži v sebi, tem bolj bodo rastline preskrbljene z njo skozi vse leto. Ko nastopi vroče in suho leto, je kuruza na jeseni globoko preorani zemlji sveža, na sosednji njivi, ki pa jeseni ni bila preorana, pa vene. Seveda moramo znati vlago, ki se je v zorani zemlji čez jesen in zimo nabrala, tudi v njej ohraniti. Da ohranimo to rezervno vlago v zemlji, moramo opustiti spomladansko oranje. Zemljo, ki smo jo že jeseni globoko preorali, nima smisla spomladi še enkrat orati. Škoda časa in truda. S spomladanskim oranjem

naredimo čisto več škode, kakor koristi. Najprej spomladi težko ujamemo primeren čas za oranje. Zemlja je navadno dolgo mokra, moker zemlje pa ne smemo orati. Dalje s spomladanskim oranjem sloj zemlje, ki je natopljen z vodo, izložimo soncu in vetru in vlaga kaj hitro izhlapi iz zemlje, rastline pa potem pozneje mnogo trpijo zaradi suše. Če zemljo samo spomladi orjemo, je navadno zelo grudnata, ker voda in mraz nista mogla prodrati v zemljo in grude razdrobiti. Umnejši sosed se nam smeje, ko spomladi samo prevleče svoje jeseni zorane njive z brano, mi pa moramo še orati, razbijati grude, pa še ni zemlja tako pripravljena za setev, kakor bi morala biti. Velja torej pravilo: Jeseni orji globoko, spomladansko oranje pa opusti. Če je pa zemlja spomladi kljub jesenski brazdi tako zapleveljena, da jo kaže preorati, orji čim bolj plitvo. Največkrat pa je dovolj, če jeseni zorano zemljo spomladi obdelamo samo s kultivatorjem, ki nam ga lahko naredi tudi vsak boljši kovač. Če nimamo kultivatorja, je dobra tudi težja brana z dolgimi zobci.

Globlje moramo spomladi orati samo na zelo težki, vlažni in hladni zemlji, ki se drugače dolgo ne osuši in ne ogreje.

Pri povečevanju globine oranja moramo biti previdni. Če smo zemljo vedno plitvo orali, ne smemo kar naenkrat preiti na globoko oranje, ker bi tako prinesli mnogo zemlje na površino.

Na globljo brazdo moramo torej preiti postopoma. Inž. Rous.

## Kam s starim (krmskim) krompirjem

Letos je krompir obrodil v lahkih zemljah razmeroma dobro, v težkih in vlažnih pa prav slabo. Toda zaradi celoletnega deževja letošnji krompir nagiba k gnitju. Bati se je, da bo v veliki meri gnil v kletih celo popolnoma zdrav krompir, še veliko prej pa slab, nedozorel, ranjen in objeden krompir.

Za gospodarje nastane vprašanje, kam letos s krmskim in sploh slabim krompirjem, ki gotovo ne bi vzdržal čez zimo. Pokrmiti ga večji posestnik ne more vsega, takoj, v podpisnice ga tudi ne sme zakopati. Edino, kar nam preostane, je — ensiliranje.

Posebno letos, ko je bilo vprav ob času sušenja otave toliko lepega vremena,

da so skoraj povsod lahko otavo posušili, se bo našlo pri marsikaterem posestniku v ensilajni jami prostora za krompir. V vinorodnih krajih pa lahko za ensiliranje krompirja v sili uporabijo tudi kadi za vrenje črnine in za shranjevanje tropin — saj bo letos večina praznih.

Takoj spočetka moramo naglasiti, da moramo krompir za ensiliranje pariti. Parjen ensilirani krompir izgubi samo 5% svoje krmilne vrednosti, dočim izgubi krompir, shranjen na kupu v kleti, v teku zime do 30% svoje vrednosti zaradi dihanja in notranjega presnavljanja. Iz teh razlogov bi bilo najbolje vsako leto pariti in ensilirati sploh ves krompir, ki je namenjen za krmo živalim.

Če krompir za ensiliranje parimo, se s tem izognemo tudi škodam, ki bi mogle nastati na krompirju zaradi zmrznjenja, klitja itd. Nadalje potrebujemo za shrambo parjenega krompirja tudi mnogo manj prostora kot pa za shranjevanje surovega krompirja v kletih. In končno se parjen ensiliran krompir dobro drži — če je potrebno, tudi več let, vsekakor pa do pomladi, ko nam krmil najbolj primanjkuje.

Parjen ensiliran krompir je dobra in okusna krma za svinje. Zaradi tega bi bilo priporočljivo, če bi se tudi naši gošpodarji navadili ensilirati parjen krmški krompir, kakor je to splošno v navadi v kmetijsko-naprednih državah.

V tej želji prinašamo naprednim gošpodarjem nekaj navodil za ensiliranje parjenega krmškega krompirja, kakor jih navaja češki kmet. strokovnjak inž. K. Segeta:

Ensiliranje parjenega krompirja temelji na istih načelih, kot ensiliranje ostalih krmil: trave, detelj, zelenih delov rastlin itd., to je na izločitvi in zabranitvi pristopa zraka k ensilirani krmji ter na podpiranju tvorbe mlečne kisline, tega nepogrešljivega sredstva za konzerviranje, ki varuje ensilažo pred pokvarjenjem, predvsem pred gnitjem. Da pa dosežemo dobro krompirjevo silažo, moramo paziti na naslednje:

1. Krompir moramo pred parjenjem temeljito oprati, da ga očistimo zemlje in drugih snovi, ki bi povzročile razvoj drugih, ne mlečno-kislenastih glivic. Pri večjih kmetijah imajo itak za pranje pese, repe in krompirja posebne stroje, manjše množine pa operemo v kadi in oplaknemo z vodo še enkrat, ko je krompir že v košu.

2. Parjenje krompirja izvršimo v manjših količinah lahko v navadnem brzoparilniku, ki ga ima že skoraj vsaka kmetija. Na večjih posestvih pa imajo posebne parilnike, da gre delo hitreje od rok. Kjer pa nimajo niti brzoparilnika, naj nalijejo v navaden svinjski kotel nekaj vode, položijo nad njo mrežo, na katero nasujejo krompir in kotel dobro pokrijejo ter kurijo toliko, da se tvori v kotlu para. Krompir je treba pariti toliko časa, da postane mehak. Ne dovolj parjen krompir ostane trd, vsebuje preveč vode, slabo se da tlačiti in rad se kvari. Nasprotno pa dobi krompir, ki je bil parjen predolgo in pri previsoki to-

ploti slab okus in rjavo barvo. V srednjem velikem brzoparilniku lahko dnevno oparimo 10 do 15 q krompirja.

3. Parjen krompir se ne ensilira takoj vroč, temveč ga, ko smo ga vzeli iz parilnega kotla, razgrnjemo na suhem mestu, najbolje po lesenem, nekoliko nagnjenem odru, da se odcedi z njega voda, ki bi, če bi jo s krompirjem vred spravljali v silažno jamo, bila samo v kvar.

Šele tako ohlajen, lahko tudi zmečkan krompir nasipamo v silažno jamo, in sicer v plasteh po 10—20 cm. Vsako tako plast posebej dobro stlačimo, da nastane iz krompirja enolična zmes, brez praznih medprostorov. Na dno silažne jame pa razgrnemo 10—15 cm na visoko zdravih, ne plesnivih žitnih plev, da vsrkajo vlago, ki se iz krompirja izloča pri tlačanju. Jama je treba napolniti vso naenkrat, ker bi se sicer lahko v medčasu začelo razkrajanje silaže.

4. Silažna jama se napolni do približno 10 cm pod gornjim robom, površino s temeljitim tlačanjem zravnamo, nato pa pokrijemo krompir s plastjo parjenih plev, to pa zato, da ga obvarujemo onesnaženja po glini ali ilovici, s katero zadelamo silažno jamo. Silažo moramo toliko vtlačiti, da stlačimo v jamo vsaj do 40 cm debelo plast gline, ozir. ilovice. To je treba od časa do časa navlažiti, da se ne razsuši in razpoka, kar bi povzročilo pokvarjenje ensilaže.

Na vsak kub. meter prostora v silažni jami se da natlačiti 8—10 q parjenega krompirja. Da je treba varovati silažne jame pred zunanjo vlago, tako talno kot izpodnebno, menda ni treba posebej naglašati. Zato morajo biti silažne jame nepropustne za vlago in v pokritem prostoru, ali pa imeti lastno streho.

Po dveh ali še bolje po štirih mesecih je kisanje vložnega krompirja dovršeno in ga moremo začeti krmiti. Odvzemanje ensilaže v ozkih, visokih jamah, ozir. stolpih se vrši v vodoravnih plasteh od vrha, v plitvih, koritastih jamah pa v navpičnih plasteh, počenši z enega konca. V obeh primerih moramo odjemati ensilažo vsak dan, in sicer najmanj 5 cm debelo plast na vsej odkriti površini, ker se odkrita, zraku izpostavljena ensilaža zelo rada in hitro pokvari. Po odvzemu ensilaže vsakokrat pokrijemo odkrito površino z lesenim pokrovom ali še bolje z vrečo, namočeno v slano vodo.

Ako hočemo dobiti na beljakovinah bogatejšo krmo, mešamo pri vlaganju ensilaze parjen krompir z mlado zeleno lucerno ali pa navadno deteljo, ki je obeh ravno jeseni navadno na pretek, in sicer v takem sorazmerju, da pride na vsakih 5—7 q parjenega krompirja 1 q detelje ali pa lucerne. Vse skupaj je treba tako pomešati in stlačiti, da se detelja docela zmeša s krompirjem. Spodnja in vrhna plast ensilaze pa naj vsebuje sam parjen krompir brez detelje. Če ni več na razpolago sveže mlade detelje ali lucerne, smemo primešati parjenemu krompirju tudi drobno zrezanega sena ali pa deteljnegro drobirja, ki ga mnogo nastane pri sušenju detelje in lucerne v skednjih.

Parjenemu krompirju smemo pri ensiliranju primešati tudi peso, repo, korenje in druge okopavine, katerih pa ne parimo pred ensiliranjem, temveč samo dobro operemo in zrežemo na reporeznici. Na 1 q parjenega krompirja smemo k ensilazi primešati 25—30 kg pese, oziroma 15—20 kg korenja. Tudi v tem primeru

se mora parjen krompir dobro premešati pri tlačenju s peso ali korenjem in tudi v tem primeru vložimo v spodnjo in vrhno plast sam krompir.

Končno lahko tudi mešamo in skupaj ensiliramo: parjen krompir, svežo peso ali korenje in mlado deteljo ali lucerno. V tem primeru mešamo v razmerju: na 1 q sveže detelje ali lucerne 1—2 q svežih zrezanih okopavin in 3 q parjenega krompirja. Tako mešanico je treba še posebno temeljito zmešati med seboj in dovolj stlačiti v ensilazni jami.

Parjen ensiliran krompir, še posebno, če je pomešan z deteljo ali pa lucerno, tvori v naprednih deželah poglavitno krmo za svinje v času, ko svinjske krme najbolj primanjkuje, to je v pozni zimi in zgodnji spomladi.

Priporočamo našim kmetovalcem, da letos napravijo vsaj poskus z ensiliranjem parjenega krompirja, v kar naj porabijo ranjen krompir in izbirek, ki bi jim sicer najbrž v kratkem segnil brez haska.

## Nabiraj polže!

Jeseni smo; po svetu divja vojska, zato sta draga moka in meso. Pa imaš vendarle na razpolago na ducate in ducate kilogramov dobrega, redilnega mesa — zastoj; samo poiskati ti ga je treba. Koliko je grmovja po naši slovenski zemlji, pod njim je ob koreninah rahla prst, v nji pa spava sladki zimski sen na stofine in tisoče — velikih vrtnih polžev. Gospodar, gospodinja, pošljita otroke, da jih nakopljejo košarico! Če jih skušaš za opoldne, odpreš še v toplem stanju apneni pokrovec, potegneš z vilicami kuhano žival iz lupine in odrežeš z ostrim nožičem drob z malenkostno vsebino, ter pomočiš tolsti zalogaj na vilicah v nastrgan hren z octom in oljem, stavim, da ti bo v 80 izmed 100 slučajev ta priboljšek h kosilu prav povšeč. Saj jaz sem imel v mladih letih to jed za poslastico, pa tudi pozneje v službi sem bil priča, kako gre polž v tek tudi odraslim in starim ljudem. Boljše kuharice imajo cel ducat načinov, po katerih pripravljajo svoji gospodi polžje meso. Za Francoze je polž slaščica, po kateri hrepene stotisoči ljudi. Tam, kakor tudi na Nemškem in nekaterih drugih državah

imate cele vrste velikih podjetij, katerih specialna stroka je trgovina s polži, največkrat tudi v zvezi s praktično polžerejo. Tudi pri nas bi se v normalnih, mirnih časih mnogim družinam izplačalo nabirati polže v krajih, kjer jih je mnogo, posebno po vinorodnih predelih dežele, saj se kupci zanje vedno lahko dobe. Železniške uprave vedo povedati o številnih zabojih, napolnjenih s polži, ki romajo v mesecih sezije za ta posel iz naših postaj proti češki, francoski in nemški zemlji, v kateri je vedno dovolj kupcev zanje. Naši severni bratje v češko-moravski deželi se bavijo zelo mnogo tudi s praktično polžerejo in se polhvalijo z njo.

Vse to poudarjam z namenom, da ovržem popolnoma napačno naziranje onih naših bralcev, ki menijo, da bi utegnila biti ta navidezno nova stvar samo v zabavo maloštevilnih čudaških športnikov. Kaj še! Le pomislite, da so izvažali Čehi še nedavno — današnje stanje je le izjemno in bo minilo, kakor minejo strašne sanje — velik del svoje polžereje v inozemstvo, četudi so sami največji ljubitelji polževega mesa. Po-

vpraševanje po polžjem blagu je namreč tako veliko, da mnogokrat ne morejo postreči kupcem zaradi premajhnega domačega pridelka. Najbolj se zanimata za polže Francija in Nemčija. Francozi so porabili v preteklem času vsako leto po ca. 80 milijonov teh zalizanih mehkužcev, to je okoli 270 vagonov. Pariz sam jih je pogoltnih na leto po 5 vagonov ali 50.000 kg. Zadnja leta pa je tudi v Nemčiji silno naraščal konsum teh zvitihi lupinarjev.

Kakor imamo pri govedu, konjih, prašičih, perutnini in drugih domačih živalih razne pasme, tako je tudi več pasem (vrst) konzumnih polžev. Za naše nabiranje, kakor tudi za gospodarsko rejo in pitanje najbolj pripraven pa je belosivi veliki vrtni polž, ki ga vsi dobro poznate. Njegova lupina ali »hišica« meri okoli 3 cm v premeru. Hrani se samo z rastlinami in je zelo požrešen. Na leto izleže po 50 do 60 okroglih, lepkih jajčec, ki so prevlečena s tenko apnenasto kožico. Čez 20 dni se izležejo v rahli prsti iz njih mladi polžki, ki so še lepo dvostransko somerni, starejši pa zgubijo somernost zaradi enostransko zavite lupine. V času razplodbe je dobro, če tapciraš svet, kjer rediš polže, z gozdnim mahom; vanj namreč samice najraje polagajo jajčeca. Čudno je pri polžu to, da ni eden samec, drugi samica, ampak je vsaka žival istočasno samec in samica, torej dvospolnik.

Polže smo včasih nabirali samo spomladi; pa ni bilo pametno. Kajti najbolj okusni so zdaj, v jesenskem času in ob pričetku zime! V tej dobi so tudi najbolj rejeni, kakor so tolsti tudi polhi, jerebice in draga divjad. To je važno vedeti konsumentu in njegovi slasti, pa tudi producentu, nabiralcu polžev in njegovemu žepu, ker so zdaj tudi najtežji. Zato pri nas ravnamo popolnoma narobe, ko nabiramo polže šele spomladi, namesto jeseni, ko bi jih dobivali še pri polni toščobi!

Pri nas so kraji, kjer je posebno mnogo velikih vrtnih polžev. Tukaj bi kazalo organizirati (kmetijsko društvo, trgovec, kak dobrohoten zasebnik) vsako leto nabiranje polžev jeseni, da bi na ta način izkoristili izvrstno blago, ki sicer nima nobene cene. Koliko ljudi prosjači po hišah, ki bi si z nabiranjem polžev lahko prislužili stotake, če bi jih ponudili

v mestu, ali tudi v premožnejših hišah na deželi.

Gospodinje pa prosim: Le poizkusite vsaj enkrat pravilno pripraviti polže in jih uživati brez predsodka; večini izmed vaših gostov se bo ta hrana priljubila za vse življenje. Saj tudi žabjih bederc mnogi ne marajo; in vendar ni izlepa kaj bolj okusnega in zdravega ter lažjega za prebavo kot žabja bederca, bodisi ocvrta ali v obari ali pripravljena na drugačen način.

Iz takih na vrtnem polžu obilujočih krajev bi si lahko tudi morebitni rejci preskrbeli material za nove polzarne. Največ vrtnih polžev dobite po listnatih gozdovih in hostah, po vrtovih, vinogradih, parkih, posebno po posekanih gozdnih tratah (jasah, tratah), sploh tam, kjer je rahla prst (rahlica) in dovolj vlage. Najbolje opraviš, če se podaš na polžji lov zgodaj v jutro ali pa na večer. V teh časih namreč prileze polž iz svojega skrivališča na pašo.

Polže lahko rediš na majhnem vrtu; mesto mora biti pa tako izbrano, da ne bo trpela reja niti od prevelike mokrote, niti od prevročega sonca. Zato mora biti »polžja farma« na senčnem prostoru, bolj v kotu pri zidu. Da se ti polži ne razlezejo po vsej okolici, moraš ta vrtič ograditi, bodisi z deskami, še bolje pa s kako staro žičnato mrežo, ki jo pogreznj tudi v zemljo kakih 20 cm globoko. Zemlja te farne naj bo dobro predelana in zrahljana, po vrhu pa posuta z drobnim peskom. Hraniš pa polže zelo preprosto: z ostanki zelenjave, solate, zelja itd., z odrezki repe, korenja in podobno, z listjem vinske trte, s plevelom, travo, listjem sadnega drevja, z olupki kumar in takimi stvarmi. Tako ravnaš vse leto, jeseni pa imaš čredo krasno rejenih živali. Živeža pokladaš vselej samo za sproti; neprestano skrbi za največjo snago! Vsako pokvarjeno, nagnito krmilo takoj odstrani! Če bi kdaj nastopilo izredno deževje, moraš seveda skrbeti, da farma ne pride pod vodo in ti potop ne uniči vsega podjetja.

Ko se prične jeseni močnejše hladiti, se prične tudi naši vrtni polži pripravljati za zimsko spanje; izpraznijo si čreva in se pokrijejo preko ustja z apnenim pokrovcem, zalijejo se. Zalizane polže zbiraj in jih hrani na hladnem prostoru do časa, ko jih uporabiš, bodisi za

domačo kuhinjo ali za kupčijo. Tudi v zimski shrambi mora vladati največja čistota. Najbolje je, da imaš naložene lupine na pletenih lesah iz vrbovih šib, da ima zrak povsod prost dostop.

Stroški, ki so v zvezi s polžerejo ali pa z nabiranjem polžev, so seveda malenkostni. V informacijo naj povem, da zadostuje ploskev 200 kvadratnih metrov (n. pr. 20 m dolga in 10 m široka) za izrejo 1000 polžev. V Pragi so plačevali zadnji čas 1 kg zalizanih polžev po 20 čeških kron ali po 30 din. Na 1 kg gre 25 do 35 polžev, kakor so pač veliki, torej povprečno po 30 kosov. Deset tisoč polžev bi torej tehtalo svojih 334 kg, ki bi vrgli, če bi dobili za 1 kg tudi le 20 din 6660 din — ne majhna vsota za tako majhno podjetje. Z. A.

## KUHINJA

**Praženo korenje.** Korenje ostržem, operem in zrežem na rezance in denem na bledorumenem prežganje. Med praženjem ga potresem s peteršiljem, ki sem ga drobno sesekljanega v masti precvrila.

**Gorka jabolčna omaka.** Kakih pet bolj drobnih kislih jabolk skuham v četrto litru vode. Kuhana jabolka pretlačim z vodo vred skozi sito. Pretlačena jabolka denem na prežganje, ki sem ga napravila iz žlice surovega ali kuhanega masla, polovice žlice sladkorja in žlice moke. Ko omaka nekaj časa vre, jo polijem z nekaj žlicami vina, odišavam z

odrezkom limonine lupine, če treba še osladim in dodam skorjico cimeta. Med vrenjem, ki naj traja 10 minut, prav pridno mešam omako.

**Okisana sveža repa.** Repo olupim, operem in zribam na ribežnu, ki je za kisló repo. Tako pripravljeno repo potresem s kumno, osolim in okisam ter pustim celo uro stati na toplem prostoru.

To repo potem skuham v vodi, napravim zmes iz mleka in moke (namesto prežganja), zmešam z repo in zabelim z mastjo, v kateri sem zarumenila odrezek čebule. Čebulo odstranim prej, ko dam na mizo.

**Jabolčna čežana.** Jabolka, ki morajo biti kislá, olupim in zrežem na koščke ter jih denem v vrelo vodo, ki sem jo osladkala s sladkorjem, odišavila z odrezkom limone in skorje cimeta. Vode naj bo le toliko, da so jabolka komaj pokrita. To pustim toliko časa vreti, da se jabolka spuste in da se jed zgosti, nakar dam toplo ali pa mrzlo na mizo.

**Okisano zelje.** Zeljnato glavo razdelim na posamezna peresa, jim odstranim štoričke in jih zrežem na dolge, tanke rezine. Zelje prekuham v slani vodi z dodatkom kumne in z nekaj žlicami kisa. Zelje poberem iz vode in denem na bledorumenem prežganje, da se do mehkega opoži. Nato zalijem z vodo, v kateri se je kuhalo v toliko, da je gostlato. Nazadnje primešam še kisló smetano in dam h goveji pečenki s peré krompirjem na mizo.

## GOSPODARSKE VESTI

### ŽIVINA

**Kranj.** Na sejmu dne 14. oktobra t. l. je imela živina naslednje cene: voli: I. vrste 9.25, II. vrste 8.50, III. vrste 6.50; telice: I. vrste 9.25, II. vrste 8.50, III. vrste 6.50; krave: I. vrste 8.50, II. vrste 7.25, III. vrste 6; teleta: I. vrste 9, II. vrste 8; prašiči: špeharji 17—18, pršutarji 16—17 dinarjev kilograma žive teže.

**Novo mesto.** Na semanji dan 7. oktobra v Novem mestu je živina dosegla take cene: voli: I. vrste 8—9, II. vrste 7—8, III. vrste 7; telice: I. vrste 8, II. vrste 6—7; krave: I. vrste 7—8, II. vrste 7, III. vrste 6; teleta: I. vrste 10, II. vrste 9; pra-

šiči: špeharji 14, pršutarji 10—12 din kilograma žive teže.

**Kamnik.** V prvi tretjini oktobra so znamenovali v okraju naslednje cene živine: voli: I. vrste 8, II. vrste 7.25, III. vrste 5.50; telice: I. vrste 7.50, II. vrste 7, III. vrste 5.75; krave: I. vrste 7, II. vrste 6, III. vrste 5; teleta: I. vrste 9—10, II. vrste 8; prašiči: špeharji 15, pršutarji 13 do 14 din kilograma žive teže.

**Zagorje ob Savi.** Na sejmu dne 8. oktobra so plačevali živino takole: voli: I. vrste 8.50, II. vrste 8, III. vrste 7.50; telice za meso 7—8; telice za pleme 9—11; krave za meso: I. vrste 7, II. vrste 6, III. vrste 5; teleta: I. vrste 11, II. vrste 9 din

kilogram žive teže; krave za pleme na čez 2500—3500 din komad.

**Ptuj.** Na svinjskem sejmu dne 5. oktobra so veljali prašiči: debele svinje 12—13, pršutarji 10.75—11.75, plemenske svinje 9.50—10.75 din kilogram žive teže. — Mladi pujski od 6—12 tednov stari 80—150 din komad.

**Murska Sobota.** Po podatkih od 10. oktobra t. l. so bile cene živine v soboškem okraju sledeče: biki: I vrste 7—8, II vrste 6—6.50, III. vrste 5—6; telice: I vrste 6.50—7.50, II. vrste 6—7, III. vrste 6; krave: I vrste 5—5.50, II. vrste 4.50—5, III. vrste 4—4.50; teleta: I vrste 7—8, II vrste 6—7; prašiči pršutarji 12—13 din kilogram žive teže.

## CENB

**Ljubljana, 15. oktobra.** Žato: rž 540—500, ječmen 450—500, oves 400—450, proso 500, koruza 450—500, fižol ribničan 600—700, prepeličar 675—700, leča 1300 din za 100 kg. — Krma: sladko seno 115—130, polsladko seno 100—115, kislo seno 95—100, slama 60 din 100 kg. — Kurivo: premog 400—425 din tona, trda drva 145—160, mehka drva 75 din prm, oglje 1.50—3.50 din 1 kg. — Mleko in mlečni izdelki: mleko 2—2.50 din liter, surovo maslo 32—40, čajno maslo 42—48, kuhano maslo 40—48, sir: bohinjki 28—34, polelementalec 34, trapist 28—34 din kilogram.

**Maribor.** Žito: pšenica 450, oves 350—400, proso 400, koruza 450, fižol 500—700, grah 1400, konoplja 900—1400 din 100 kg. — Krma: otava 65 din 100 kg. — Kurivo: drva: mehka 155—165, trda 170—175 din 1 prm, oglje 1.50—2 din kg, premog 420—480 din tona. — Mleko in mlečni izdelki: mleko 2—2.50 din liter, maslo: presno 32—36, čajno 40—44, kuhano 36—40, sir: ementalSKI 35—40, trapist 19—40 din kg, kislá smetana 10—12.50 din liter. — Sadje: jabolka: I. vrste 800, II. vrste 600—700, III. vrste 300—500, hruške: I. vrste 1600, II. vrste 1200—1400, III. vrste 800—1000, grozdje 1000—1600, češplje 800—1200, celi orehi 700—900 din 100 kg.

**Celje.** Žito: pšenica 425, rž 425, ječmen 400, oves 350, proso 400, koruza 420, fižol 500—600 din 100 kg. — Krma: seno: sladko 110, polsladko 100, kislo 90, slama 60 din 100 kg. — Kurivo: premog 360—380 din tona, drva: trda 112.50, mehka 90 din 1 prm. — Mleko in mlečni izdelki: mleko 2.50 din liter, maslo: surovo 32—

36, čajno 36, sir: bohinjki 28—35, trapist 30, polelementalec 35—40 din kg. — Sadje: jabolka: I. vrste 800, II. vrste 600, III. vrste 500, hruške 1000—1200, češplje 600—1200, orehi 1000 din 100 kg.

**Kranj.** Žito: pšenica 425, ječmen 425, oves 375, koruza 400, fižol 700—1000, krompir 200 din 100 kg. — Krma: lucerna 175, seno 150—175, slama 75 din 100 kg. — Mleko 2.25—2.50 din liter, surovo maslo 40—44 din kg, drva 140—150 din prm, volna: neoprana 38—42, oprana 52—56 dinarjev 1 kg. — Sadje: jabolka 350—800, hruške 1000—1600, suhe češplje 1200—1400 din 100 kg.

**Novo mesto.** Žito: Pšenica 350—400, rž 300—325, ječmen 300—350, oves 300—325, koruza 400, fižol 500—700, krompir 150—200, seno 75, slama 60 din 100 kg. — Sadje: jabolka 400—800 din 100 kg; drva 110 din 1 prm, mleko 2 din liter, surovo maslo 40 din kg, vino: navadno mešano pri vinogradnikih 6—7, finejše sortirano 8—9 din liter.

## LES

Po podatkih ljubljanske borze z dne 18. oktobra je veljal 1 kubični meter lesa franko vagon nakladalna postaja:

**Smreka-jelka:** hlodi I/II 240—300, brzogovni drogovi 220—260, bordonali 310—360, filerji 260—300, les za celulozo (okroglice, belo očiščene) 190—220 in.

**Bukev:** hlodi I/II od 30 cm dalje 190—240, hlodi za furnir, čisti, od 40 cm naprej 290—340, deske-plohi naravni 330—620, parjeni 350—510 din.

**Železniški pragi** hrastovi 260 m 14×24 45—50, bukovi 25—30 din komad.

## SEJMI

**28. 10.:** gov., svinj. in kram. Mokronog gov., konj. in kram. Št. Rupert, živ. in kram. Lož, živ. in kram. Radovljica, Žužemberk, svinj. Središče, gov., ovce, koze, kram. Gornji grad, živ. in kram. Korčice, Muta, Slov. Bistrica, Sv. Jurij pri Celju, Križevci, Martinjci, Dol. Lendava, **29. 10.:** živ. in kram. Črnomelj, svinj. Ormož; konj. in gov. Maribor, svinj. Dol. Lendava. — **30. 10.:** živ. in kram. Studenec pri Krškem, Veliki Gaber, svinj. Celje, Ptuj, Trbovlje. — **31. 10.:** svinj. in drobn. Maribor, svinj. Turnišče. — **2. 11.:** svinj. Brežice, Celje, Trbovlje, živ. in kram. Cerknica, Mirna, Vitanje, svinj. Križevci.

## PRAVNI NASVETI

**Plačevanje dolžnih obrokov. M. M. Z.** Možem ste solastnica posestva in morate odplačevati dolg v obrokih po predpisih uredbe o likvidaciji kmetijskih dolgov. Mož je sedaj pri vojaki in vam bo težko plačati letošnji obrok dolga. Vprašate, ali vas bodo upniki mogli rubiti, če pravočasno ne plačate dolžnih obrokov. — Glede vas ni nobenega zadržka, ki bi upnikom branil tudi z izvršbo izterjati dolžne obroke. Proti možu, ki je pri vojaki, pa sodišče ne bo dovolilo izvršbe, dokler bo na orožnih vajah in še 30 dni po odpustu iz vojaške službe. Od tega predpisa so izvzete le terjatve službojemnikov vseh vrst, ki izvirajo iz službenega razmerja, terjatve za vzdrževanje, blagovni dolгови in dolgov za živila, ki presegajo znesek 1000 din, terjatve upnikov, ki presegajo znesek 1000 din. Zaradi takih terjatev pa upniki lahko rubijo tudi dolžnika, ki je na orožnih vajah. Neglede na vrsto in višino, pa se izvzemajo od teh predpisov tudi terjatve tistih upnikov, ki so v slabejših imovinskih razmerah kot dolžnik, če se dolžnikovi dohodki zaradi njegovega poziva v vojaško službo niso zmanjšali. O tem odloči upnikov predlog pristojno izvršilno sodišče.

**Skrb varuha. I. B. L.** Kot varuh nedoraslih otrok ste opravičeni, da takoj sodišču naznanite vse, kar bi moglo škoditi otrokovim koristim. Če je po smrti očeta nedoraslih otrok bila zaloga vina cenjena na 25 hl, pa ste sedaj zvedeli, da je oskrbnik iz istega vinograda prodal čez 60 hl, je to pač sumljivo. Morda gre res za vino, last otrok, ki je bilo pri cenitvi skrito. Zato sporočite zadevo sodišču, v kolikor vam ne bi mogel oskrbnik dati zadovoljivega odgovora glede razlike v prodanem vinu. — Kot svak pokojnega, ki je zapustil lastne otroke, pa nimate nobene dedne pravice.

**Z butarami zastri razgled. F. P. S.** — Sosed vas toži radi butar, ki jih imate zložene na svojem svetu pred sosedovim oknom in sicer toliko stran, da mu ne zakrivate svetlobe, pač pa le pogled na vaše dvorišče. Poklicati vas je dal k odvetniku, ki zahteva, da mu plačate stroške, sicer da bo šla tožba naprej. Vi ste pa odvetniku rekli, da ne plačate nič in da tudi k obravnavi ne boste prišli k sodišču, ker se nočete pravdati. — Če boste res tako storili, kot ste govorili, boste tožbo gotovo zgubili, kajti obsojeni boste v odsotnosti, čeprav bi sicer tožbo morda dobili. — Dobro je, da se nočete pravdati. Vendar, če kdo kaj neopravičenega zahteva, se boste pač branili! Saj imate pravico, da na uradni dan pridete k sodišču in prosite sodnika za pravni nasvet

v sporu, ki vam grozi s sosedom. Če sodniku po vašem pripovedovanju ne bo stvar jasna, bo še povabil na pečat vašega nasprotnika, tako, da bo slišal obe strani, kaj smete in kaj ne smete. Če je vaš oče sosedovem predniku dovolil, da je napravil v svojem zidu ob vašem dvorišču okno, ki se na ven odpira, je s tem sosed pridobil le pravico na svetlobo in zrak; za razgled sta se morala posebej dogovoriti. Tak dogovor bo moral sosed dokazati, sicer bo v morebitni tožbi na odstranitev butar moral propasti.

**Vojaška podpora. G. N. D. D.** — Le svoji vpoklicnega moža, ki so ostali brez potrebnih sredstev za preživetje, imajo pravico do podpore. Tožadveno prošnjo rešuje v prvi stopnji okrajni odbor na sedežu okrajnih sodišč. Proti odločbam tega odbora pa je dopustna pritožba na nadrejeno okrožno sodišče. Z ozirom na velikost predpisanega davka, ki kaže na doseganje dohodka iz obrti, vam podpora najbrže ne bo priznana. Vendar se kljub temu lahko pritožite na okrožno sodišče, ki dokončno odloča. Si vsaj ne boste očitali, da niste vsega poizkusili, da dosežete podporo.

**Težak obračun s taščo. K. A. P.** — Vaš sin se je oženil na dom neveste, ker mu je nevestina mati obljubljala, da bo nanj prepisala kočarijo. Prepis se radi nekih zaprek ni izvršil, pač pa je vaš sin skozi dve leti gospodaril sam in tudi s svojim prihranjenim denarjem zalagal v gospodarstvo, kjer so še živeli mati in bratje od žene. Sedaj pa je prišlo do spora in tašča podi zeta od hiše ter zahteva, da bi plačal stanovanje, noče pa upoštevati denarja in dela, ki ga je zet pustil v gospodarstvu. — Vaš sin sme zahtevati povračilo denarja in odškodnino za delo, v kolikor je to šlo v dobro domačije, ki je ostala last tašče. Kajti vaš sin je pač delal in žrtvoval v pričakovanju, da bo vse na njega prepisano. Ker se ta prepis ni izvršil, bi bila tašča neopravičeno z njegovim v korist domačije storjenega dela obogatena, zato je dolžna, da ga odškoduje. Odračunati si pa sme, kar je v tem času zetu dajala bodisi v naravi ali pa v denarju. — To bo zapleten obračun in obema priporočamo, da se sami brez sodelovanja sodišča poravnate. Sicer vam ne bo preostalo niti za pravdne stroške.

**Poroka ločenke. A. Z. G.** — Ločenka, katere mož še živi, se ne more veljavno poročiti, čeprav bi prestopila v drugo vero. Tak »zakon« ni samo proti cerkvenim postavam, ampak tudi proti zakonitim predpisom, ki veljajo na našem ozemlju in bi ločen mož smel vsak čas pokreniti postopek, da se ta drugi »zakon« proglasi za neveljavnega.