

Za gospodarje

Maribor, dne 1. marca 1933.

Sadni izbor za Dravsko banovino.

Dalje.

3. Ontario (izgovori: ontario).

Je to v Ameriki jako razširjena sorta, ki se zadnja desetletja radi dobrih lastnosti močno širi tudi v celi Evropi.

Sad je debel — kadar je le preveč obloženo drevo tudi samo srednjedebele ali celo droben — na drevesu zelen, v shrambi pa porumeni in na solnčni strani živo progasto pordeči. Oblike je ploščate, rebraste, nekam slične šampanjski reneti. Ker sad na drevesu ni vabljen, primeren je celo za kraje, kjer močno kradejo, ker zgleda na drevesu tako, da ga pač nikdo ne bo vzel. Trgati ga je kar mogoče pozno koncem oktobra, užitno zrel postane šele v januarju ali celo kasneje in se drži tja do poletja, je torej eno najbolj poznih jabolk.

Drevo je zdravo, močno rastoče in se ga škodljivci ter bolezni precej ogibljujejo. Primerna je ta sorta celo za bolj suho in slabo zemljo, vendar rodi v dobri zemlji dosti lepši sad. Rodovitnost je izredna, zato bo pač treba v nekaterih letih plodove malo zredčiti, sicer ostanejo predrobni. Na dobri zemlji in kadar le ni preveč obložen, dobimo pa krasno in jako debelo sadje privlačne zunanosti. Roditi začne kaj kmalu, pogosto že kar v drevesnici in rodi v dobri, rodovitni zemlji skoro vsako leto, tako da ga po rodovitnosti lahko primerjamo zlati parmeni.

Tudi ta sorta je za splošno širjenje priporočljiva, posebno ker uspeva v nižinah kot v višinah, je primerna za vse drevesne oblike, za precepljanje starejših dreves in za obcestne nasade. Skoro vse boljše ameriške sorte je Evropa že preskušala, vendar nobena se ni obnesla v toliki meri kot ravno ontario.

4. Krivopecelj.

Porenski krivopecelj ali kratko krivopecelj je stara sorta, ki pa pri nas še ni

preveč razširjena, ker smo veliko bolj množili jako sličen bobovec, ki je s krivopeceljem v ožjem sorodstvu. Ker pa je krivopecelj veliko boljše kakovosti kot bobovec, sklenili so strokovnjaki, naj ostane v sadnem izboru le krivopecelj, kajti bobovca je nasajenega že silne množine in se je bati, da bo te sorte preveč. Pač pa ostane bobovec še vedno kot najprimernejša sorta za obcestne nasade, ker raste krasno kvišku in ne ovira prometa in ker je silno skromen z ozirom na lego in zemljo.

Sad od krivopecelja je srednjedebele, valjast, enakomerno razvit, jako podoben bobovcu po zunanosti, le mesnat izrastek pri pecelju označuje to sorto, od tega ima tudi ime. Na drevesu je zelen, postane pozneje progastordeč in rumen, rdečica je še bolj živa kot pri bobovcu. Meso je rumenkastobelo, nežno in sočno in jako prijetno. Trgati ga moramo pozno v oktobru, užitno zrel postane že v decembru in traja v dobri shrambi do pomladi. Spada med dobre namizne sorte in se lahko ter dobro proda.

Drevo je za lego in zemljo bolj izbireno kot bobovec. Ugaja mu zmerno vlažna, dobra in rodovitna zemlja ter ne preslaba lega. Raste prav grdo, veje se mnogokrat, osobito ko začne roditi, povesejo prav do tal, tako da je promet oviran pod drevjem. Rodovitnost je izredna. Krivopecelj spada med najboljše sorte in ga smemo širiti brez skrbi, ako imamo primerno zemljo in lego.

5. Jonathan (izgovori: jonatan).

Je to novejša ameriška sorta, ki se pri nas v zadnjem času mnogo širi. Plod je srednjedebele, kadar je drevo preveč obloženo tudi droben, bolj visoke oblike in malo rebrast. Na drevesu je najprej zelen, šele pozneje porumeni in lepo pordeči. V solnčnih legah so plodovi popolnoma rdeči. Okus je izredno dober, meso sočno in prhko, tako da spada med najbolj okusne sorte. Trgati ga moramo kar se da pozno, užitno zrel postane v

decembru in se drži v dobri shrambi celo do poletja.

Drevo raste sicer precej bujno, vendar so mladike tanke in slabe, nekam podobne vrbi. Tudi pozneje ne postanejo nikdar preveč močne in izgleda drevo vedno nekako šibko. Zaradi prav kmalu in rodi v dobri zemlji vsakoletno. Cvetje se razvije celo na enoletnih mladikah. Spada med najbolj rodovitne sorte. Vendar ta sorta ni za vse lege in zemlje, najbolj se obnaša v toplih vinogradnih legah, v lahki in topli zemlji. Za vlažne lege sploh ni primerna, tako tudi ne za slabo zemljo, še v dobri zemlji ji je treba gnojiti, ker čezmerno rodi. Najboljše se obnaša kot srednjedebečno drevo na dobri in obdelani zemlji. Prav primerna je za saditev v opuščene vinograde. Ker napada to sorto rad škrlup v obliki malih pikic, kjer se v shrambi rada začne gnailoba, potreba je škropiti to sorto redno vsako leto.

6. Baumannova reneta.

Je to stara in splošno znana sorta, tudi pri nas je precej razširjena. Plod je srednjedebeč, okrogel ali tudi ploščat, večinoma rdeče progast. Značilna je rja krog peclja. Meso je belo in jako sočno, vendar brez posebnega okusa. Na drevesu ga moramo pustiti kakor dolgo le mogoče, užiten dozor decembra in se drži do pomladi. Sad ni občutljiv za obiske in je radi lepe zunanosti jako zaželen.

Drevo raste srednjemočno, značilni so debeli, svetleče bravani temnozeleni listi. Roditi začne kmalu in obstane takrat v rasti. Drevo je sicer skromno glede lege in zemlje, vendar v slabi zemlji nikamor ne zraste, ker preveč rodi. Glede Baumannove renete so mnenja jako deljena, eni jo hvalijo, drugi grajajo, drevo je precej občutljivo za bolezni in škodljivce, zato je ta sorta primerna le za dobrega sadjarja, ki je ne bo poznal samo takrat, kadar je treba sadje obirati.

Dalje sledi.

Sirarstvo.

Na pobudo nekaterih kmetijskih interesov, da naj podam v »Slovenskem gospodarju« navodilo za izdelovanje

trapistovskega sira, ker vlada med našimi kmeti, kjer je živinoreja bolj razvita, res zanimanje za ta mlečni izdelek, sem napisal te vrste. Sirarstvo je velikega pomena posebno v krajih, ki so oddaljeni od velikih mest in železnice, kjer je nemogoče vnovčevati večje množine svežega mleka.

V takih krajih se sicer mleko lahko odda, toda samo za »božjilon«; na ta način pa denarja ni. Isto se godi kmetom v zahodnem delu gornjegrajskega sreza. Tukaj je bila pred nastopom krize lesna trgovina glavni vir dohodkov. Dolinski kmetje so živinorejo že opuščali, zato ker so imeli iz gozdov več dobička. Marijadvorsko govedo, ki je uvedeno v teh krajih, je skoro že degeneriralo. Živina tudi sedaj nima nobene cene, ali pa se sploh ne more prodati. Vendar imamo od nje koristi, ker nam daje mleko, ki ga naš kmet premalo ceni. Iz teh razlogov nam je potrebno, da znamo doma izdelovati sir, ker je mnogo lažje producirati sir nego sveže mleko. V to svrhu nam bi bile pač potrebne mlekarske zadruga, kakor jih imajo n. pr. na Gorenjskem; kupujejo od kmetov sveže mleko in potem proizvajajo mlečne izdelke. Potom organizacije se marsikaj doseže. Ker pa pri nas tega ni, sem se odločil, da napišem na tem mestu navodilo o izdelovanju sira.

Način je sledeč: Sveže mleko segrejemo v posodi z vročo vodo ali neposredno na štedilniku na 35° C (poleti 35, pozimi 32). Pri tej toplini dajemo mleku sirilo, raztopljeno v pol kozarca vode. Sirilo se nahaja tekoče ali v prašku. Sirilo v prašku ali tabletah se kupi v drogerijah; shraniti ga moramo na suhem, zračnem prostoru. Medtem, ko dajemo sirilo v mleko, lahko damo tudi barvilo. Sirila damo v mleko po njegovi jakosti. Ako je preizkušeno, vidimo na zavojju, ki ga kupimo, koliko ga je treba za določeno množino mleka. Ko smo dali mleku sirilo, ga odstavimo in čakamo, da se strdi. Ako se mleko prehitro zasiri, je sir trd, ako prepočasi, pa premehak. Posneto mleko se zasiri pri nižji toplini, ker bi bilo sicer pretrdo. Zelo mastno mleko se zasiri pri višji toplini, nekoliko zakisano mleko se zasiri pri nižji toplini in se mu doda manj sirila. Ko se je mleko strdilo, se razdrobi na drobno s kuhinj-

skim nožem in drugič zagrejemo na 42—45° C. (Švicarji zagrevajo na 55—60 stop.) Nato sir dvignemo in ga precedimo skozi sirarski prt, zavijemo in v oblikovalno podstiskalnico, kjer naj se dva- do trikrat obrne in po možnosti tudi menja prt. Po 24 urah se vzame iz stiskalnice, se temeljito zriblje s suho soljo, za 1 kg sira treba okoli 3 dkg soli. Nato pride sir v zorilno klet. Med zorenjem je sir treba umivati s slano vodo 1—2krat na teden. Pri zorenju sira sodelujejo bakterije, ki razkrajajo sirnino, bakterije, ki povzročajo siru duh, bakterije mlečno kisle, nekoliko pa tudi pomagajo plesni in kvasnice. Trd sir zori 3—4 mesece, užiten je pa tudi po dveh mesecih. Za eno kilo sira treba 10—11 litrov mleka. To je takozvani »trapistovski sir«, ki se pri nas navadno izdeluje. Po moji skušnji se pa sir napravi tudi brez termometra, ker v današnjih težkih časih sleherni kmet za termometer nima denarja. Mleko se zagreje na isti način na približno določeno temperaturo, vse drugo pa naj se stori po prej omenjenem navodilu.

Ivan Rakun.

Ljudski pravnik.

Izterjanje doiga. Z. N. Sv. T. — Predlansko leto je delal Vaš sin kot kamnoseški pomočnik pri podjetju s cementnimi izdelki. Plače ni dobival v redu in točno ter mu je lastnik ostal dolžan o prenehanju še okoli 1100 Din. Pravite, da je sin izročil zadevo v izterjanje odvetniku že lansko leto, pa vključ temu ni denarja, ker ima sinov bivši gospodar vedno nov izgovor. Hačete vedeti, kako naj sin postopa, da bo prišel do svojega denarja. — Sinova terjatev izvira iz izvršenega dela kot mezda. Zato zastara v treh letih po izvršenem poslu. Ako sin ne bo tožil v treh letih, ko bi sicer moral gospodar mezdo plačati, bo izgubil pravico na tožbo, razen ako je gospodar dolg kasneje izrecno priznal in se zavezal plačati. Iz vprašanja sklepamo, da sin še ni svoje terjatve iztožil. Ako tega doslej ni storil, mu svetujemo, naj to takoj napravi, ker ni dolžan čakati gospodarja na plačilo za delo, od katerega je on že davno imel koristi. Če tega

sedanji sinov zastopnik noče storiti, mu naj odpove sin pooblastilo, zadevo pa izroči drugemu zastopniku v iztoženje, ali pa gre na sodišče in tam osebno da tožbo na zapisnik. Seveda bo sin moral plačati pri sedanjem odvetniku v slučaju odpovedi pooblastila vse dosedanje stroške; ako ne bo z višino nagnjenih stroškov zadovoljen, lahko zahteva sodno odmero pri odvetniku, ali pa gre takoj na sodišče in tam predlaga sodno odmero stroškov. Za svojo pravično in pošteno stvar naj se sin hitro pobriga in naj ne ima nobenega usmiljenja z nečloveškim postopanjem gospodarja!

Sprejem v obmejno četo. Z. N. Sv. T.

— Vprašate, kakšni so pogoji za sprejem v obmejno četo. Po naše pravimo »pogranični četi« obmejna četa in onemu, ki služi v obmejni četi, vojak obmejne čete. Obmejna četa je sestavni del vojske in je v vsakem oziru podrejena vojnemu ministru. Kdor hoče biti sprejet v obmejno četo, mora za to zaprositi s posebno prošnjo pri komandantu obmejne čete. V prošnji je treba dokazati: 1. da je prosilec jugoslovanski državljani (drž. izkaznica ali potrdilo o državljanstvu). 2. Da je bil vojak v stalnem kadru (vojaška listina). 3. Da je telesno in duševno popolnoma zdrav (zdravniško spričevalo). 4. Da je bil med vojaškim službovanjem v stalnem kadru in kasneje v času po odsluženju do vložitve prošnje za sprejem v obmejno četo neoporečnega vedenja in ponašanja (nравstveno spričevalo) in da ni bil nikdar v preiskavi ali obsojen zaradi umazanih dejanj (potrdilo sodišča, oziroma drž. tožilstva). 5. Da je pismen (šolsko potrdilo ali spričevalo). 6. Da ni star čez 30 let (rojstni in krstni list) in 7. da se pismeno zaveže, da bo služil pri obmejni četi kot vojak-pripravnik najmanj 1 leto. Prednost za sprejem imajo neoženjeni, kakor tudi vdovci brez otrok, ali sodno ločeni od žena, pa da so brez otrok. Kdor je izpolnil vse te pogoje in je bil sprejet za vojaka-pripravnika obmejne čete, mora dokončati tudi posebno pripravniško šolo. Ko dovrši to pripravniško šolo in odsluži leto dni kot pripravnik, se prevede za vojaka obmejne čete, ako se ga ugodno oceni, sicer se ga odpusti. S tem smo Vam pojasnili pogoje za sprejem;

če ima sin veselje za ta poklic, naj poskusi srečo. Mi mu jo privoščimo iz vsega srca in želimo, da bo v njej prav zadovoljen.

Obveznosti poroka. B. T. K. p. Ž. — Na prošnjo svojih sosedov, ki sta rabila denar za nakup posestva, ste podpisali v svoji hiši listek, s katerim sta odšla k upniku, vsi skupaj pa k notarju, kjer sta sosedu kupila posestvo. Upnik jima je posodil znesek 19.000 Din, za kar se je takoj vknjižil na novo kupljenem zemljišču, kakor tudi na onem, ki sta ga sosedu imela do tega nakupa. Poleg vsega tega pa smatra upnik-posojilodajalec še tudi Vas za dolžnika in Vas drži kot poroka. Vprašate, če res odgovarjate in če more upnik zahtevati plačilo tudi od Vas. — Vaša obveznost je odvisna od vsebine napisane listine, oziroma od lastnosti Vašega podpisa na onem listku. Ako ste na onem listku napisali, da jamčite za denar, ali da prevzamete odgovornost kot porok, ali kot porok ter plačnik, tedaj odgovarjate kot porok, oziroma kot porok in plačnik. Ako ste pa le napisali nekako priporočilo upniku za izročitev denarja, tedaj niste porok in za ničesar ne odgovarjate. Če ste prevzeli samo navadno poroštvo, tedaj mora poskusiti upnik z izterjanjem pri glavnih dolžnikih; ako pa ste prevzeli kot porok in plačnik, tedaj je upniku na prosto dano, koga najprej toži, Vas ali glavne dolžnike, ali pa vse skupaj. Če je položaj tak, potem gotovo ni mogoče govoriti o kakršnemkoli »lovu na limanice«, pač pa smo mnenja, da ste bili gotovo premalo previdni ter da ste napravili nepremišljeno in usodno napako. Da se bodo tudi drugi vedeli ravnati ravno glede poročstva, bode o tem Slovenski gospodar v kratkem priobčil nekaj besedi.

Pristojbina za pomočniški izpit. A. V. P. p. Lj. — Dogovor imate, da Vam poteče leta 1932 učna doba in da napravite tedaj pomočniški izpit. Mojster zahteva od Vas 150 Din, dočim ste zvedeli, da je v Mariboru samo 50 Din pristojbine. Vi vprašate, če je mojster upravičen toliko zahtevati. — Mojster ni upravičen za opravo pomočniškega izpita ničesar zahtevati, marveč je to odvisno od dotične strokovne komisije, kjer boste delali izpit. Tam boste tudi zvedeli, koliko in

kdaj morate plačati; mojstru pa ni treba dati ničesar, marveč gre po obrtnem zakonu celo Vam primerna odškodnina za opravljeno delo po dovršenem 1 letu učenja. Po obrtnem zakonu se vobče za opravljanje pomočniških izpitov ne plača komisiji nobene izpitne pristojbine. Pomočniška spričevala gredo na stroške organizacije, kakor tudi vsi ostali stroški izpita. Kljub temu določilo pa more ban za poedine rokodelske obrte, kamor spada tudi zidarska obrt, določiti tudi plačanje posebne izpitne pristojbine. Če je v Vašem slučaju to, nam doslej ni znano. Zdi se nam pa, da take odločbe še ni, vsled česar Vam za izpit ni treba ničesar plačati.

Cene in sejmska poročila.

Mariborski trg. Na mariborskem trgu dne 25. februarja je bilo 102 komada zaklanih svinj. Svinjsko meso je bilo po 12—13, špeh 13—14. Kmetje so pripeljali 10 vozov sena po 90—95, 2 voza pšenične slame po 60—65, 1 voz ržene slame po 70; cene krompirja 1—1,50, čebule 2,50—3, česna 8—10, zelje glava 2—3, jabolka 2—4, orehov 5,50—6; pšenice pripeljane 5 vreč po 1,75—2, ječmena 7 vreč po 1,25—1,50, koruze 12 vreč po 1,50—2, ovs 13 vreč po 1,25—1,50, prosa 5 vreč po 1,75—2, ajdovega pšena 5 vreč po 4,50—5, fižola 12 vreč po 2—3. Kokosi komadov 108 po 25—30, piščancev 317 po 35—65, gosi 4 po 45—55, purani 17 po 50—90, race 2 po 20—30, domači zajci 16 po 5—25. Mleko 2—2,50, surovo maslo 32—34, domači sir 7—8, kuhano maslo 28—30, jajca 0,75—1 Din.

Mariborski svinjski sejem. Na svinjski sejem dne 24. februarja je bilo pripeljanih 15 svinj, cene so bile sledeče: Mladi prašiči od 5 do 9 tednov stari 1 komad 120—150 Din, 3—4 mesece 250—380 Din, 5—7 mesecev 450—480 D, mladi prašiči 1 kg žive teže 7—7,50 Din, 1 kg mrtve teže 10—11 Din. Prodanih je bilo 15 svinj.

Enodnevni tečaj o cepljenju vinske trte in o trsničarstvu sploh se vrši v soboto dne 11. marca t. l. na banovinski vinarski in sadjarski šoli v Mariboru. Pouk je teoretičen in praktičen, ter traja od 8. do 12. in od 14. do 18. ure.