

Gospodar in gospođinja

LETO 1935

13. FEBRUARJA

ŠTEV. 7

Na delo!

V 4., 5. in 6. številu »Gospodarja in gospođinje« smo na kratko obdelali temeljna načela, ki jih je brezpogojno upoštevati pri pridelovanju vrtnih semen. Kdor je pazljivo in s prevdarkom prebral dotične članke, je za prvo potrebo dovolj poučen in ne bo v zadregi kako mu je začeti. Danes še nekoliko praktičnih migljajev glede zemlje, izbire plemen in vrst in glede negovanja.

Prvovrstno, kleno, popolnoma razvito seme dajo le rastline, ki so se same razvile do največje popolnosti. To je pa mogoče samo na dobri, na vse strani prikladni zemlji. Zanikarne rastline, ki rasto na pustem slabem svetu, ne morejo roditi dobrega semena. Zato naj velja glede zemlje tole pravilo: Za pridelovanje semena bodisi od katerekoli vrtno rastline pripravimo zemljo tako, kakor da bi hoteli pridelati dotično rastlino za užitek. Za semensko solato n. pr. moramo izbrati sprsteni-nasto, močno pognojeno zemljo, da naredi čim lepše in polnejše glave. Za korenje, peteršilj, čebulo naj bo zemlja že od prejšnjega leta močno pognojena. Svežega gnoja te rastline ne marajo. Prav tako je s stročnicami in še z mnogimi drugimi vrtnimi rastlinami.

Pri izbiri plemen za pridelovanje semen moramo upoštevati, da se dele vse vrtno rastline z ozirom na dobo rasti v tri skupine in sicer v enoletne, dvoletne in trajnice. Za naše namene hodijo v poštev samo eno- in dvoletne vrtno rastline.

Pridelovanje semena od enoletnih vrtnih rastlin je najlažje in najhitreje. Spomladi sejemo, v jeseni imamo že zrel pridelek (seme). Od plemen in sort, za katere smo se odločili, kupimo sedaj zanesljivo seme, ki ga pravočasno in pravilno posejemo, ali v sejalnico za poznejše presajanje, ali pa kar na stalno mesto, kakor pač dotično pleme zahteva. Rastline gojimo potem prav

tako kakor bi bile namenjene za užitek. Posebno skrbno jih je treba pleti, okopavati in če treba tudi zalivati. Ko tako negovane rastline doraščajo, moramo na vsak način najlepše in za seme edino sposobne odbirati in zaznamovati. Vse, kar je slabjšega, manj lepo razvitega, to pa porabimo v kuhinji. Kako pa dela marsikatera gospođinja? Najlepše glave n. pr. solate pobira za jed, kar pa ostane — izbirek — tisto je pa za seme. Seveda na tak nespameten način pridobljeno seme ni za nikako rabo. Kdor bi tako robo prodajal, bi vedoma sleparil. Še enkrat torej: **Le najpopolnejše razvite semenske rastline dajo seme, za katerega lahko jamčimo.**

Izmed enoletnih zelenjadnih rastlin, ki bi se od njih lahko pridelovalo seme v najboljši kakovosti bi bile n. pr.: solata špinača, endivija, kumare, grah, fižol. Tudi med cvetlicami je mnogo enoletnic, ki se od njih prav lahko pridelava seme (n. pr. petunije, zajčki, turški nagel, astre, cinije itd.).

Težavneje ali vsaj bolj dolgotrajno je pridelovanje semen od dvoletnih vrtnih rastlin, katerih je zlasti med zelenjadnimi rastlinami še več nego enoletnih. Od dvoletnic moramo prvo leto vzgojiti semenske rastline, ki jih prezimimo v raznih shrambah, kjer ne zmrzuje. Šele drugo leto jih potem sadimo za seme na posebne prostore. Lesem spadajo vse kapusnice razno zelje, kolerabe, ohrovt itd.) **Korenasta zelenjad** (korenje, peteršilj, zelena, pesa itd.) in čebulnice (čebula, por, česen).

Pri dvoletnicah je najvažnejše, da si oskrbimo prvovrstne semenske rastline v določenih, zanesljivih sodrtah in da skrbno pazimo, da preprečimo medsebojno križanje.

Vzemimo za primer, da bi se kedo odločil pridelati večjo množino semena od peteršilja, Sever & Komp. ima v svojem meceniku 3 vrste. Od teh bi si zbrali

n. pr. sorto dolgi gladki beli. V 20 gramih tega semena je okoli 16.000 zrn. To seme bi vsejali marca meseca kolikor mogoče redko, najbolje v vrste. Rastline bi gojili kakor gojimo običajno korenasto zelenjad. Na jesen bi pobrali peteršilj iz zemlje in bi odbrali za seme same najlepše korene, ki so res tolgi, gladki in beli, torej brez vsake napake. Čez zimo bi tako odbrane peteršiljeve korenine hranili v pesku v hladni kleti. Zgodaj spomladi bi jih posadili na dobro pripravljeno zemljo v vrste po 30 cm vsaksebi, v vrsti pa naj bi bili po 20 cm narazen. Na 100 kvadr. metrih se pridela na ta način najmanj 10 kg semena, ki je vredno okoli 150—200 Din.

Za trajno pridelovanje semena od dvoletnih vrtnih rastlin moramo pač vsako leto sejati, da dobimo semenske rastline in ob enem vsako leto saditi semenske rastline od setve prejšnjega leta.

Peteršilj je jako neobčutljiva rastlina za mraz. Seme bi mogli pridelati

tudi na ta način, da bi pustili semenske rastline čez zimo kar na prostem v sejalnici. Tako bi imeli neprimerno manj dela, toda izbira lepih, popolnoma razvitih rastlin bi bila nemogoča. Kdor bi hotel tako gojiti seme, bi moral sejati na vsak način v vrste in kmalu potem, ko bi se začele rastline razvijati, bi jih moral v vrstah prepuliti vsaj na 15 cm. Tako bi dosegel, da bi se semenske rastline prilično dobro razvile. Seveda kontrolirati tega ne bi mogel, ker bi jih pustil čez zimo kar v zemlji.

Semena za semenske setve kupujemo le v zanesljivi semenski trgovini, kjer se tudi posvetujemo kaj bi posebno kazalo gojiti glede na ceno in možnost prodaje.

Pridelovanje vrtnih semen je brez dvoma lahko lep vir dohodkov, ako se ga lotimo z resnostjo, pa s skrajno vestnostjo in poštenostjo, vpoštevajoč vse v teh člankih obdelana načela in pravila.

H.

Spomladna grašična mešanica

Krmska mešanica iz grašice in žita nudi izvrstno zeleno krmo naši goveji živini, posebno pa kravam, ki po njej dajo več mleka. Ta krma je tako učinkovita, da lahko popolnoma nadomešča vsa tečna krmila, ki jih moramo kupovati zaradi beljakovin, deloma tudi zaradi škroba. Iz gospodarskega ozira je zato pomembna, ker take mešanice sejemo lahko v vsaki letni dobi: spomladi, poleti in jeseni in si tako skozi vse leto priskrbimo tečno zeleno klajo.

Toda ne samo za živinorejo, ampak tudi za poljedelstvo je grašična mešanica važna, kajti ona znatno zboljša zemljo. Grašica spada namreč med stročnice, ki imajo to lastnost, da črpajo dušik iz zraka, se z njim hranijo in pri tem obogatijo tudi zemljo, ki postane za naslednji sadež bolj rodovitna. Oranje grašične njive je lahko, brazde se gladko režejo in zemlja razpada kakor pepel. Njiva je tudi očiščena plevla, ker ga gosta setev uniči. Ista prepreči tudi premočno osuševanje zemlje, zato ostane ta po žetvi več časa vlažna. Vzlje tem ugodnostim, ki jo nudijo te vrste krmskih mešanic, se naši kmetje ne morejo še na njo prav navaditi.

Nekateri posestniki sejejo samo ozimno grašično mešanico, ki jim nudi spomladi prvo zeleno klajo. To je vsekakor umestno in priporočljivo. Toda malokdo pa misli tudi na dobo, ki nastopi koncem maja, junija in traja do julija, ko zmanjka velikokrat dobre zelene krme. Tedaj nastopi tudi padec množine mleka, ker se morajo krave zadovoljiti z že olesenelo deteljo ali travo; večkrat jim mora živinorejec celo pokladati že seno, ki mu ga seveda pozneje pozimi zmanjka. Da to preprečimo, sejemo spomladi grašično mešanico z žitom.

Za spomladansko krmsko mešanico vzamemo najrajši navadno grašico, ali pa tudi panonsko grašico ali grahovo, ki je vrsta graha. Izmed žit je najprikladnejši oves, ki služi grašici kot opora, vrže obenem pa tudi dovolj tečno klajo. Ta krmska zmes pride do košnje tedaj, ko so druge zelene krme že manj porabne.

Setev grašično-osvene zmesi se izvede čimbolj zgodaj spomladi, takoj ko se je zemlja primerno osušila. Za njo najbolj pripravna njiva je tista, ki smo jo lani pognojili s hlevskim gnojem h kaki okopavini in jeseni globoko

preorali. Spomladi zadostuje, da jo s kultivatorjem ali s kako težko brano prevlečemo in poravnamo ter na to zasejemo. Vendar je potrebno, da k tej mešanici pognojimo tudi s fosforno kislino in kalijem, katera hranila so grašici potrebna, da more v zemlji razviti svoje delovanje pri črpanju zračnega dušika. Za tako gnojenje zadostuje na oral zemlje 100 kg superfosfata in 70 kg kalijeve soli. S hlevskim gnojem pa ni priporočljivo gnojiti, kajti prvič ga je škoda za to rastlino, drugič če dobi grašica v zemlji zadostno dušika, tedaj ne bo nabirala zračnega. S pomanjkanjem tega hranila v zemlji jo moramo prisiliti, da nastavi na svojih koreninah gomoljnice — dušik črpajoče bakterije, — ki se hranijo z zračnim dušikom in ga tako dovajajo rastlini, da z njim tvori najdragocenejšo hranilno snov krme — beljakovine. In ravno v tem tiči velika korist, ki jo stročnice nudijo v poljedelstvu, da obogatijo zemljo na dušiku.

Ob sestavi mešanice ne smemo vzeti premalo grašice in preveč ovsas. Tako zmes ni dobra in je škoda prostora, ki ga za njo uporabimo. Najbolj primerna je mešanica iz 60—80 kg grašice in 30 do 40 kg ovsas na oral. Da jemljemo toliko grašice, je vzrok ta, ker hočemo dobiti tečno krmo, bogato na beljakovini, obenem pa po njej pustiti zemljo rodovitno.

Lesna goba v hiši

Pritožbe o lesni gobi v stavbah so tako pogoste, da je potrebno to vprašanje temeljito obdelati. Tako se pritožuje G. H. Sr. G., da se ji je v vogalni sobi pojavila lesna goba, ki je komaj pred dvema leti položen pod popolnoma uničila. Vali sicer krivdo na tesarja, ki je za nov pod rabil star les. To pa ne bo vzrok, če je bil star les suh. Prej bi bilo to verjetno, če bi se za pod porabil še svež les.

Lesna goba se namreč pojavlja in razvija tam, kjer je mnogo vlage, zlasti v slabo prezračevanih zgradbah, oziroma v takih, ki se dajo slabo sušiti. Tam uniči pod in druge lesne dele. Nastopa tudi v novih stavbah, v katerih se je za pod vzelo sveže deske. Tudi če je pod v zvezi z vlažno zemljo, se navzame njene vlage in lesna goba je tu.

Ko smo seme z brano spravili v zemljo, je glavno delo končano, kajti oskrbovanje pri tej setvi odpade. Kositi začnemo za zeleno krmo pa takoj, ko se je grašica dovolj obrasla in začela eveteti; prav za prav tedaj, ko nam je zmanjkalo druge zelene krme. Če pa opazimo, da vsega ne bomo mogli pokrmiti v zelenem stanju, pokosimo in

del, ko je grašica v polnem evetju, ter ga posušimo v kozoleih. To nam bo dalo izvrstno suho klajo. Lahko pustimo del njive tudi za seme, da dozorita grašica in oves ter potem oboje skupaj posušimo, omlatimo in spravimo. Tako semensko mešanico porabimo lahko prihodnje leto za setev.

Ko smo zeleno grašično-ovseno zmes poželi, je škoda pustiti njivo prazno, ker nam da lahko še eno strniščno žetev. Če je dovolj zgodaj, lahko posejemo po njej ajdo ali repo, pozneje lahko zeleno koruzo, v toplejših krajih posadimo lahko še krmsko peso ali posejemo činkvantin. Na tak način prav dobro izkoristimo rodovitno zemljo, ki jo je zapustila grašica, in dobimo v enem letu dva pridelka, ne da bi s tem zemljo preveč izčrpali. Navedeno mora vsekakor služiti kmetovalcem kot priporočilo, da se oprejejo pridelovanja te krmske mešanice, ki jim nudi v njih gospodarstvu take ugodnosti. L.

Da se ta škodljivka odpravi, je treba najprej poiskati vzroke in jih odstraniti. Na pr. če sega zemlja do poda, tedaj jo je izkopati vsaj 30 cm globoko in jo nadomestiti s suhim debelim peskom ali prodrom. Za ta nasip je pesek presejati in uporabiti le prodec lesnikove do orehove debeline. Še boljši je premogov pepel — leš, ki stalno ohrani suha tla.

Če leži poslopje na bolj vlažni, težki zemlji, se mora zid izolirati — obraniti pred vlago. Na spodnji del zidu, ki sega še v zemljo, položimo dvojno lego lepenke namazane z zemeljsko smolo (asfaltom ali kačranom) tako, da vlaga iz zemlje ne more zamakati zgornjega zidu.

Od gobe napadene deske, trame in podboje je odstraniti in jih nadomestiti

s popolnoma suhimi. Novo lesovje za pod je namazati s karbolinejem ali z oljem za mazanje poda, katera sredstva preprečujejo, da se les ne more navzeti vlage, in uničijo tudi vse klice in podgobje lesne gobe.

Kot izborno obrambeno sredstvo proti gobi priporočajo tudi navadno kuhinjsko sol, s katero potrosimo izmenjane podnice zlasti tam, kjer se je

goba pojavljala. Izkušva so dokazala, da s soljo potroseni pod ni bil več napaden po tej škodljivki. — Pogosto prezračevanje prostorov pa že samo na sebi veliko pripomore, da se lesna goba ne pojavlja v stanovanjih. Tako smo tu podali nekaj navodil, kako se zlasti gospodinje obranijo te neprijetne in zdravju škodljive soživke v svojih hišah. L.

V KRALJESTVU GOSPODINJE

Kar človek seje, to bo tudi žel

Čez galilejska polja je Jezus videl korakati sejavca, ki je v obsežnem zamahu sejal; hitro porabi priliko in začne govoriti apostolom o setvi, o zemlji in o žetvi, o resnem, svetem delu na polju božjega kraljestva. On sam je bil sejavec, ki ga je Oče poslal. Njegovi učenci naj bi tudi sejali v obsežne njive vsega sveta seme njegove besede in mi vsi naj sejemo in žanjemo.

Vse naše delo je sejanje. Beseda, ki jo danes izgovorimo in mislimo, da je jutri že pozabljena, je zrno, ki živi in uspeva v duši našega bližnjega v dobro ali v zlo. Zgled, ki ga drugi vidijo na nas, je naša setev v blagoslov ali prekletstvo za nas. Naš življenjski čas je čas setve; sejemo v nas zrna, ki bodo skalila in rasla, od katerih pričakujemo nekdanj krah večnega življenja. V onostranstvo dozoreva, kar smo v bežečih dneh našega življenja dan za dnem sejali. Ta kraki čas nam zori večnost. Ni in tudi ne sme biti meje med leti našega življenja in med uro, ko bomo odšli v drugo, onostransko življenje. Čas in večnost spadata in se držita skupaj kakor setev in žetev. Na kratki poti našega življenja so dvojne duri: v večno srečo, ali v večno nesrečo. Kdor hoče bogato žetev, naj se ne boji prej dela in truda. Kdor hoče imeti zlato klasje, naj ne seje trnja in osata. Kaj bo tebi prinesla njiva tvojega življenja?

Ali je mogoče, da bi skala sprejela posejano zrnje in bi donašala sadove? Ne. Niti vode ne more sprejeti vase; ure in ure pada nanjo dež, a oteka dalje v nižino. Ali more solnce priva-

biti iz skale tudi najmanjšo rožico? Ne. Skala ostane trda, nerodovitna. Tudi med nami so kamenita, skalnata srca. Tu je celo božje delo brezuspešno; pošilja milosti, tako obilne in bogate, božja dobrota je neizčrpna, pa zastoj. Vsa njegova svarila in tolažila, veselje in trpljenje gre mimo kamenitega srca...

Mi pa na noben način ne dopustimo, da bi božja setev usahnila. Seme božje in še naše seme, ki ga sejemo v lastno dušo in v duše onih, ki so nam izročene, v duše naših otrok, ki so vse mlade iz sveže zorane, v duše prijateljev, sovrstnikov, ki čakajo na našo setev. Doba seste ne sme brez koristi mimo nas!

Toda: ali živimo samo od kruha? Ali ne živimo še mnogo bolj od tega, kar zraste na njivi naše duše, ki so jo preorali križi, težave in trpljenje? Umreti bi morali, če bi več ne raslo žito za nas; toda še več kot umreti bi morali, če bi ne raslo kraljestvo božje v nas, ki dozoreva za večno žetev.

Blagoslavljanje

Ena najlepših navad je pač blagoslavljanje otrok.

Neki duhovnik je napisal:

»Rodil sem se v Švici. Naša mati so zgodaj umrla. Bil sem premlad, da bi se mogel spomniti vsega, dobro pa vem, kako jim je bilo hudo, ko so nas morali zapustiti. Med boleznijo so nas večkrat blagoslovili, da bi postali dobri in pošteni ljudje. Oče pa so nas blagoslovili vsak dan zjutraj in zvečer. Tako so nas prekrižali z blagoslovljeno vodo zjutraj, preden smo odšli v šolo, zvečer pa še vsakega posebej v postelji na čelu, ustih in prsih. Tudi naša stara

mati, ki so nam nadomeščali rajno mater, so blagoslavljane visoko cenili. Še pot. m, ko smo odšli že v višje šole, so nas blagoslavljali vsaki dan v duhu, ker nas niso imeli pred seboj. Zivo pa mi je pred očmi dan, ko so me oče blagoslovili tudi takrat, ko sem bil odšel v lemenat. Takole so dejali: »Blagoslovi te vsemogočni Bog Oče, Sin in sv. Duh! Obvarje naj te vseh nevarnosti na duši in telesu, tvojo dušo pa pripelje v večno življenje!« Tako so me blagoslovili tudi prej vsak dan. Ko so me potem v lemenatu obiskali, so mi dali svoj zadnji očetovski blagoslov. Sedaj že dolgo počivajo na tihem pokopališču. Toda blagoslov, ki so ga klicali na nas, otroke, deluje dalje. Ni samo mene poklical Bog za duhovnika, tudi dva moja brata.«

Če bi očetje in matere vedeli za vrednost in korist blagosavljanja, bi gotovo pogostokrat prekrizali svoje otroke.

B. D.

Pospravljanje stanovanja pozimi

V zimskem času se kaj rado zgodi, da pospravimo stanovanje kar bolj na hitro, ker je pač zunaj mraz in slabo vreme, čeprav imamo za to delo več časa kakor poleti. Posebno trpi pri tem zračenje stanovanjskih prostorov; to nam dokazuje slab zrak v dnevni sobi, v spalnici, pa tudi v kuhinji, kar občutimo pos. bno, če pridemo v stanovanje od zunaj, kjer je čist zrak. Nikakor ni prav, če pozimi oken sploh ne odpiramo, ali pa samo za nekaj trenutkov; zrak v prostoru se mora res prenoviti, pa tudi posteljo in obleke je treba včasih prezračiti in očediti zunaj tako, kakor v toplem letnem času.

Še danes naletimo na gospodinje, ki snažijo pozimi obuvala v kuhinji; s tem nanesejo v ta prostor prav po nepotrebnem mnogo nesnage, ki bi jo morale pustiti zunaj stanovanja. Četudi je zima mrzla in pospravljanje v mrazu ni posebno prijetno opravilo, ga ne smemo zato opraviti površno ali pa sploh opustiti. Razumljivo je, da ne bomo snažili stanovanja temeljito (zunaj) takrat, kadar sneži ali dežuje. Tudi pozimi doživimo lepe solnčne dni, ki jih lahko kaj koristno uporabimo za temeljite sraženje stanovanja, za

zračenje posteljnine, snaženje obleke i. t. d.

Ne glede na mraz in vreme pa moramo pospraviti in obenem temeljito prezračiti vse stanovanjske prostore vsak dan brez izjeme. Posebno pa je paziti na spalnico, za katero veljajo tudi pozimi tale navodila: Najprej odpremo vsa okna na stežaj, razgrnemo posteljo in vso posteljnino (odejo, blazino, rjuhe) razen žimnice znesemo k oknu na stol. Žimnico postavimo kar na postelji pokonci (če je večdelna, vsak del zase) da ima svež zrak dostop do vseh strani. Okna naj ostanejo odprta vsaj toliko časa, dokler ni soba čisto pospravljena. Če smo v sobi prejšnji dan kurili peč, je treba najprej odstraniti pepel. To napravimo tako, da posodo, v katero nameravamo pobrati pepel, pokrijemo z vlažno krpo; to krpo samo malo dvignemo in spuščamo vanjo pepel, ki se prav nič ne razkadi po sobi. Nato pospravimo umivalnik ako je v sobi in odnesemo ven, kar ne spada semkaj. Medtem se je prezračila postelja, ki jo posteljemo in pregrnemo. Šele sedaj lahko začnemo s pometanjem, a ne tako kakor delamo to po navadi. Tla vedno najprvo pobrišemo z vlažno krpo, ki pobere s poda ves prah. Krpo vmes parkrat spiknemo v čisti vodi in ovijemo. Ko smo tla tako pobrisali, jih šele pometemo. (Ostale so najbrže le večje smeti, ki jih pobere metla, ne da bi se dvigal prah, ki ga je pobrala vlažna krpa). Čim manj pohištva je v sobi, tem lažje temeljito pometamo. Posebno je paziti na to, da ne puščamo nobenih reči na tleh pod posteljo, pod omaro ali pod klopjo. Končno pobrišemo prah, ki ga bo prav malo (ker nismo suho pometali), a tudi z vlažno, ne s suho krpo.

Šele, ko smo pospravili sobo dokončno, smemo zapreti okna; ostanejo pa lahko odprta še dalj časa, dokler morda ne zakurimo. Ne smemo pozabiti, da se čist zrak raje in prej segreje kakor pa slab in zatohel. V tako pospravljenem in prezračenem prostoru spimo v dobrem, čistem zraku, kar je posebno važno zato, ker prespimo približno eno tretjino svojega življenja.

Tudi dobremu kuharju se pripeti, da se mu jed pripali.

KUHINJA

Rižve klobase. Te klobase se napravi lahko tudi tedaj, če ne zakoljemo prešiča. Rabimo en kg riža, polovico svinjskih pljuč, celo srce, en kg telečje glave, en četrt zaseke ali ravnolotiko sveže slanine. Riž skuhamo napol mehko. Stresemo ga na rešeto, da se shladi. Glavo, srce in pljuča skuhamo v dveh litrih vode. Kuhan drob razrežemo, sesekljamo ali zmeljemo. Potem ga stresemo v veliko skledo, pridenemo riž in zabelimo z razbeljeno zaseko ali z drobno zrezano in razbeljeno slanino. Polovico debele čebule prav drobno sesekljamo in zarumenimo v masti in potem stresemo k mešanici droba in riža. Za duh pridenemo, dobro žlico sesekljane zelenega peteršilja, ravnolotiko majaronovih plev, scep cimeta, scep popra in toliko dišav (gverca), primerno soli, ter juho v kateri se je kuhal drob. Juho moramo preediti, zato, da ne zaide kaka kost med mešanico. Juhe prilivamo toliko, da nastane mešanica kakor srednjegosta kaša. Nazadnje to mešanico prav dobro premešamo, ter napolnimo čreva in oblikujemo klobase. Te klobase v neslani vodi skuhamo. Kuhane so klobase tedaj, ko se prebodenim s špiljo pokaže čista juha. Da se klobase pri kuhi ne razkuhajo, morajo vreti polagoma in

jih ne smemo kuhati pregoste. Kuhane pokladamo v mrzlo vodo, nato pa na snažno desko, da se ohladi. Ohlajene spečemo na masti v srednjetroči pečici. Da klobase pri pečenju ne pokajo, jih je treba pred pečenjem za trenutek potakniti v vrelo vodo.

Krvave klobase s kašo. Pri klanju prešiča kri prestrežemo v posodo. Da se ne strdi jo je treba prav pridno mešati. Prav dobro oprano kašo skuhamo le na pol. Stresena na rešeto naj se kaša ohladi. Za dva litra kaše rabimo en liter precejene krvi, kuhan drob in sicer polovico pljuč, celo srce in četrt glave in eno v mleko namočeno in ožeto žemljico. Mesovje mora biti sesekano ali zmleto. Stresemo ga v skledo in zabelimo z ocvirki in z mastjo, v kateri smo razumenili polovico drobne sesekljane čebule. Za duh pridenemo žlico majaronovih plev, ravnolotiko posušene in zdrobljene mete, primerno soli, nekoliko popra, en liter krvi in toliko juhe (v kateri se je kuhal drob), da postane mešanica gosta kakor srednjegosta kuhana kaša. Nato vse skupaj prav dobro premešamo in napolnimo čreva. Vse drugo napravimo tako kot pri riževih klobasah. Rižve in krvave klobase ne ostanejo dolgo užitne. V toplem zraku se kaj hitro skisajo. Treba jih je spraviti v zelo mrzlem prostoru.

GOSPODARSKE VESTI

DENAR

g Ljubljanska borza. Nakup inozemskih deviz na ljubljanski borzi je prošli teden znašal le 2.6 milijona Din nasproti 3.1, 4.5, 4.7 in 7.1 milj. Din v prejšnjih tednih. V zasebnem deviznem prometu so tečaji nekoliko popustili. Na trgu vlada mrtvilo, ker kupci svobodnih deviz pričakujejo, da bodo svobodni devizni tečaji v kratkem nazadovali na višino uradnih tečajev z oficijelno premijo, medtem ko znaša sedaj razlika nekaj odstotkov. To pričakovanje potrjuje tudi najnovejši korak Narodne banke, ki je znižala tečaj šilinga od 8.15 na 8.125 Din. Za sedaj notira v svobodnem prometu angleški funt še 223.25 Din, španska pezeta 5.45 Din, gr-

ški boni 30 para. — Uradni tečaji so pa na podlagi našega dinarja v Curihi, ki notira 7.02 centima, beležili: 1 angleški funt 216 Din, 1 ameriški dolar 43.98 Din, 1 holandski goldinar 29.76 Din, 1 nemška marka 17.63 Din, 1 švicarski frank 14.25 Din, 1 belgijski belga 10.28 Din, 1 italijanska lira 3.73 Din, 1 francoski frank 2.91 Din, 1 češka krona 1.84 Din.

ŽIVINA

g Ljubljanski živinski sejem 6. t. m. Živahnost tega sejma se je poznala tako v dogonu kakor tudi v kupčiji. Prigon je znašal 114 volov, 23 krav, 28 telet, 24 prešičev odraslih, 90 prešičkov za rejo in 183 konj. Prodanih pa je bilo 48 volov, 20 krav, 20 telet, 14 odraslih

prešičev, 60 prešičkov za rejo in 32 konj. Cene volom so se dvignile za 25 par od zadnjega sejma sem, medtem ko so cene drugi živini ostale neizpremenjene. Za 1 kg žive teže so dosegli: voli I. vrste 4—4.75 Din, II. vrste 3—4 Din, III. vrste 2.25—3 Din, krave debele 2 do 3.50 Din, klobasarice 1.50—2 Din, teleta 4—5.50 Din, odrasli prešiči po 5—7 Din; pujski za rejo so bili po 85—100 Din eden.

g Ptujski živinski sejem 5. t. m. Ze dolgo nismo imeli tako živahnega živinskega sejma kot je bil tale. Prigon je znašal 137 konj, 102 vola, 18 bikov, 283 krav in 57 telic, skupaj 597 glav živine. Od teh je bilo prodanih 189 glav. Vsled obilnega prigona so cene nekoliko nazadovale in so beležile za kg žive teže: biki 2—3 Din, voli 2—3.50 Din, krave 1.75—3 Din, telice 2.50—3.50 Din. Konje so prodajali po kakosti od 550 do 3000 Din eden.

g Mariborski prešičji sejem 8. t. m. Malo prešičev je bilo pripeljanih na ta sejm, komaj 55 repov, in od teh prodanih le 26. Cene za živali so bile sledeče: mladi prašiči 7—9 tednov stari po 140 do 160 Din, 3—4 mesece 200—320 Din, 5 do 7 mesecev 300—350 Din, 8—10 mesecev 400—450 Din, 1 leto stari 500—650 Din; 1 kg žive teže po 4—5 Din, mrtve 6.50 do 8.50 Din.

CENE

g Cene tobaka, Lanska letina tobaka je bila povsod izredno slaba. Pri nas je bilo temu kriva tudi monopolna uprava, ki je na eni strani določila prenizke odkupne cene tako, da so na pr. v Južni Srbiji zasadili le 45 odstotkov odobrene količine; na drugi strani pa je ista uprava zelo zmanjšala število rastlin sadilcem. Majhen pridelek so imele tudi druge države. Tako je Grčija pridelala 1930. l. 68.7 milj. kg, lani le 36 milj. kg, Turčija pa je od 47.2 nazadovala na 34 milj. kg, Bolgarija od 32.8 na 17. Zelo slabo letino je imela tudi Amerika, kjer je suša uničila nasade. Tudi Jugoslavija je lani malo pridelala. — Tej slabi letini slede so cene tobaku izredno poskočile: v Orientu za 80 do 150%, v Bolgariji do blizu 150%, slično tudi v drugih državah. Značilno pri tem skoku cen je, da so se najbolj dvignile cene slabšim vrstam tobaka in cigaret. — Seveda gre tudi prodaja gladko izpod

rok. Tako so v Smirni v štirih dneh po otvoritvi prodaje prodali 7 milijonov kg tobaka od skupnega pridelka 11 milijonov kg. Tudi Bolgarska je že skoro razprodana. — Naša monopolna uprava je za letošnje saditev dovolila večje število rastlin, zato je pričakovati tudi večjega pridelka.

g Ljubljanska blagovna borza. Cene na žitnem trgu so trdne, kar je v zvezi deloma z malimi dovozi vsled slabega vremena deloma s pričakovanjem občajajočega se izvoza. Zlasti se to pozna pri pšenici, kjer se potrjujejo vesti o uspešnem zaključku pogajanj naše države z Avstrijo glede dobave 5000 vagonov pšenice. Sicer se nakup te množine še ni začel, toda vest sama že učinkuje ugodno. Cene pšenice na licu mesta se gibljejo med 127.50—130 Din. — Trdna je tudi koruza, ki se znatno izvaža v Avstrijo, Češkoslovaško in Svičo; pričakujejo pa tudi nakupe iz Nemčije. Zato zahtevajo zanjo pariteta Indija že 72—75 Din. — Na ljubljanski blagovni borzi so zadnji teden beležili sledeče cene: pšenica bačka 79 kg težka po 133.50—136 Din, koruza bačka 73—74 Din, banatska 70—71 Din; moka ničla bačka in banatska 210—230 Din, št. 2 195—215 Din, št. 5. 175—195 Din, oves bosanski 89—94 Din, otrobi 100—105 Din, drobní 85—90 Din.

Trta izabela je tudi prepovedana. — Na vprašanje M. Č. S. R., če je saditev »plave izabele« tudi prepovedana, moramo to potrditi; to pa velja za napravo vina za promet, nikdar pa ne za prodajo namiznega grozdja ali za napravo domače pijače, ki jo popije družina. Vinski zakon od 18. decembra 1929 prepoveduje namreč v § 12. od leta 1932 nadalje vsak promet in prodajanje vina vseh samorodnic, torej med njimi tudi izabele. — Od tega vina so izvzeta vina tistih samorodnih trsnih vrst, katerih razmnoževanje dovoli kmetijski minister. Dosedaj pa ni dovoljena niti ena še. — V smislu te odredbe je prepovedana tudi saditev vseh samorodnic. Kdor spravi v promet vino kake samorodnice, zapade kazni po § 26 vin. zakona in se mu zapleni proizvod po § 26. — Sicer pa v vašem kraju bi bilo naravnost greh saditi izabelo, ko imate tako izvrstne vinorodne lege za zlahtne trte.

PRAVNI NASVETI

Razširitev in preložitev ceste. - J. V. Ni nam znano, kako je v vašem slučaju postopala cestna uprava, ko je preko vašega sveta napeljala cesto. Vsekakor bi vam morala odvzelo zemljišče plačati. Če tega ni storila, zahtevajte plačilo po ceni, ki je primerna. Uspešno se pa ne boste mogli upirati preložitvi ceste na vaše zemljišče, ker imajo javne koristi prednost pred zasebnimi, posebno še pri gradnji cest, železnice itd.

Oporoka. C. Š. R. Vprašate, če morajo priče, ki bodo podpisale vašo oporoko, vedeti za vsebino oporoke. — Če oporoko sami napišete lastnoročno in jo podpisate, eploh ni treba nobenih prič. Če pa ne morete sami napisati oporoke in jo napiše kdo drugi za Vas, bo ta pač vedel vsebino oporoke, katero morate vi lastnoročno podpisati. Pred tremi pričami, od katerih morata biti vsaj dve istočasno prisotni, morate izrecno izjaviti, da je od vas podpisani sestavek vašo oporoka in vsaka od teh prič se mora na istem papirju kot je pisana oporoka podpisati s svojim imenom in s pristavkom, da je »oporoka priča«. Ni treba, da priča pozna vsebino oporoke. Oporočne priče ne morejo biti osebe izpod 18 let. Piše oporoke je lahko oporočna priča, pač pa ne morejo biti priče: dedič oziroma voljojemnik, niti njegov zakonski drug, njegovi starši, otroci, bratje in sestre ali osebe, ki so z njim v istem kolenu v svaštvu in plačani domačini. Vse to niso zmožne priče glede dediču namenjene dediščine.

Nova ureditev obrestne mere. Ministrski svet je izdal novo uredbo o obrestni meri, ki velja od 1. februarja 1935 dalje. Po tej uredbi smejo denarni zavodi zahtevati za posojeni denar največ 10% obresti. Obresti za vloge v denarnik zavodih ne smejo biti večje od 4% za vloge, vezane najmanj tri mesece, smejo znašati obresti največ 5%. V tem smislu je torej treba popraviti naše odgovore, nanašajoče se na najvišje dopustne obresti. Seveda pa s to uredbo ni spremenjena uredba o zaščiti kmeta, ki velja še nadalje tudi glede obresti za zaščitene dolgov, kakor smo to že pisali.

Oprostitev zgradarine. J. L. K. Zgradarine bi bili radi oproščeni. Posestnik ste 5 oralov zemljišča, preživljate se s poljedelstvom ter prejimate malo pokojnino. Vprašate, kako bi dosegli oprostitve. — Trajno so oproščene od plačevanja zgradarine med drugimi zgradbe, ki služijo izključno kmetovalcem in njih kmetijskim delavcem za prebivanje, če stoje v vaseh ali izven okoliša mest, trgov in krajev, proglašanih za javna zdravilišča. Toda če je v vaseh in vaških

občinah sedež sreskega načelnika, odnosno če imajo nad 5000 prebivalcev, so oproščene zgradbine samo one kmetovalske zgradbe, ki stoje izven okoliške črte teh krajev. Vas očitno ne smatrajo za kmetovalca, kajti za kmetovalca se smatra oni, ki sam ali s svojimi rodbinskimi člani obdeluje svojo ali v zakup vzeto zemljo, odnosno, ki je kot kmetijski delavec v službi, če se ne bavi trajno z nobenim drugim poklicem. Za kmetovalca se ne smatra oni, ki se bavi trajno s trgovino, industrijo, obrtjo ali drugim pridobitnim poslovanjem, odnosno oni, ki ima dohodke iz razmerja javne ali zasebne službe. Prošnja za oprostitev se mora vložiti pri davčni upravi.

Čevljar ni kmet. F. M. Vprašate, kako bi postopali z dolžnikom, ki se sklicuje na uredbo o zaščiti kmetov, čeprav se peča s čevljarstvom in vam ne vrne posojila. — Ako je dolžniku bil ob času zadolžitve glavni poklic čevljarstvo, se ne more smatrati za kmeta po uredbi o zaščiti kmetov in ni zaščiten. Tedaj ga lahko tožite. Previdno pa postopate, ako pred vložitvijo tožbe pri občini vprašate, če bo občina dolžniku izdala potrdilo, ki ga predpisuje uredba o zaščiti kmetov. Ako bo dolžnik tako potrdilo dobil in isto na vašo zahtevo ne bo razveljavljeno, morete od njega zahtevati plačilo le po predpisih uredbe o zaščiti kmetov.

Kdaj mora oproščeni hranilec k vojakom? L. J. R. Rojeni ste leta 1911 in ste bili l. 1933 potrjeni, a ste kot hranilec nad 60 let stare matere oproščeni. Vprašate, če boste vseeno kedaj vpoklicani k vojakom. — Ako osianete hranilec matere tudi še po dovršenem 27. letu starosti, vam ne bo treba služiti vojakom.

Skrajšan rok. K. J. K. Mladenič, ki pojde letos na nabor, naj predloži naborni komisiji vojaške dokumente starejših bratov, ki so služili pri vojakihi. Če sta dva brata neposredno pred njim odslužila polni rok, bo on potrjen za skrajšanega. Gojenci vojaških šol se ne štejejo med rodbinske člane, dokler so v šoli. Po dovršenju šoli pa se smatrajo za rodbinske člane z odsluženim popolnim rokom službe v stalnem kadru, razen če so bili zakonito odpravljeni od hiše.

Oprostitev vojaške službe. S. F. P. Oče je star 54 let ter je za delo skoro nesposoben. Imate mачeho in dve sestri, stari 20 in 21 let. Direktne davka plačuje oče 76 Din. Vprašate, če bi mogli doseči oprostitve vojaške službe kot hranilec rodbine. — Samo tedaj bi vas, edinega sina, oprostiti vojaške službe, če bi bili oče, mачeha in obe sestri pri posebnem zdravniškem pregledu spoznani za nesposobne za delo in pridobivanje in seveda, če vsi navedeni žive izključno od vašega dela in zaslužka.