

Gospodar in gospodinja

LETO 1935

17. APRILA

STEV. 16

Kako se izplača

V zadnjih dveh člankih je bilo pojasnjeno kako treba jablane in hruške v aprilu in maju obdelavati, ako hočemo zarodek ubraniti pred črvivostjo in krasnostjo, kot posledico dveh najhujših sadnih zajedavcev — zavijača in škrlupa. Povdarjam še enkrat, da brez te obdelave, ki se izvaja v obliki škropljenja sadnega drevja s primernim škropilom v natančno določenem času, ni mogoče pridelati lepega, namiznega sadja, zlasti ne, ako je čez leto neugodno, mokrotno vreme.

Toda kljub vsem opominom in navodilom po strokovnem in drugem časopisu in kljub neprestanim predavanjem in praktičnim vajam in slednjič kljub skušnjam minulih let, bo ostalo vendar še mnogo, mnogo sadnega drevja neobdelanega v veliko škodo sadjarjev. Če preizkušamo vzroke zakaj se naši sadjarji tako težko lotijo uprav tega dela, najdemo skoraj povsod dva poglavitna izgovora: En del je tako starokopiten in za nove pridobitve na tem polju tako nepristopen, da o takih »novotarijah« sploh neče nič slišati, češ da to vse skupaj nič ne pomaga, če ni letina za to. Mnogo jih je pa, ki uvidijo važnost in potrebo, toda se kljub temu ne morejo odločiti za dejanja, ker se boje stroškov.

Onih prvih, ki so nepristopni za vsak napredek, ne bomo prepričevali kako nespametno ravnaajo. Izučila jih bo časoma škoda, ki jo bodo utrpeli. Pač pa bi radi one druge, ki se boje stroškov, prepričali, da so stroški škropljenja razmeroma majhni v primeri s koristjo, ki jo s škropljenjem sadnega drevja dosežemo. Trud je sicer precejšen, toda tudi ta bo bogato poplačan.

Poglejmo! Za prvo škropljenje, ki je namenjeno škrlupu in ki ga opraviš napredni sadjarji vprav te dni, so stroški ti: 1 kg modre galice stane 6 Din, potrebno apno 1 Din. 100 litrov 1% Lakrenoapnene brozge (bordoške brozge)

stane torej celih 7 Din. S to količino obdelamo lahko temeljito najmanj tri odrasle jablane. Na eno drevo pride torej 2.33 Din. Če se drevesa mlajša, jih obdelamo pa lahko pet ali še več in je strošek za drevo še neznatnejši.

Za 2. in 3. škropljenje potrebujemo za 100 litrov škropila poleg 1 kg galice še 10 dkg zelenila urania, ki je v prodaji na drobno po 1 Din dkg. Stroški za 100 litrov škropila, ki ga bomo potrebovali takoj, ko bodo jablane ocvetele iz 3—4 tedne pozneje, stane torej:

1 kg modre galice . .	Din 6.—
2 kg gašenega apna	Din 1.—
10 dkg zelenila urania	Din 10.—

Supaj . . Din 17.—

Na eno drevo pride torej Din 5.66

Skupni stroški za temeljito trikratno škropljenje enega drevesa znašajo torej: za 1. škropljenje z 1% bakreno apno brozgo 2.33 Din, za 2. škropljenje z 1% bakreno-apno brozgo in z dodatkom 10 dkg zelenila 5.66 Din, za 3. škropljenje toliko kakor za 2. škropljenje 5.66 Din — skupaj 13.65 Din.

Vzemimo sedaj, da bi dala taka jablana neškropljena 50 kg jabolok, iz katerih bi nabrali v najboljšem slučaju 20 kg namiznih brez madeža po 1.50 Din. 30 kg bi bilo pa slabo razvitih, krastavih, črvivih ali kako drugače pokvarjenih, ki bi se mogla prodati samo za mošt, recimo po 80 par kg. Za teh 50 kg jabolok iz neškropljenega drevesa bi izkupili torej:

za 20 kg namiznih po 1.50 Din, 30 Din,
za 30 kg moštne po 0.80 Din, 24 Din —
skupaj 54 Din.

Ko bi pa tako jablano trikrat, o pravem času in pravilno škropili, zanesljivo lahko pričakujemo, da bo dala vsaj 80 kg jabolok in sicer najmanj 60 kg namiznih in le 20 kg moštne. Vrednost teh jabolok po prejšnjih cenah bi bila:

60 kg namiznih po 1.50, 90 Din, 20 kg moštnih pa 0.80 Din, 16 Din — skupaj **106 Din.**

Ako primerjamo vrednost jabolk s škropljenega drevesa z vrednostjo pridelka z neškropljenega drevesa (106 Din — 54 Din) vidimo, da nam vrže škropljeno drevo **52 Din več n. go neškropljeno.** Stroški za škropljenje so pa znašali za drevo 13.65; imamo torej pri enem samem drevesu (52 Din — 13.65 Din) **38.35 Din čistega dobička.**

Če od tega zneska odbijemo še 8.35 Din za delo, ali zamudo časa, ki ne znaša za vsa tri škropljenja za eno drevo več nego eno uro, nam ostane še vedno lep znesek 30 Din, ki smo ga pridobili s škropljenjem. Trdno smo pa prepričani, da bo uspeh vobče še ugodnejši, ako opravimo delo **vestno in natančno po navodilih,** zlasti kar se tiče priprave škropila in časa za škropljenje.

Omeniti moramo končno še neko veliko oviro, ki je kriva, da se tako po-

trebno in koristno delo škropljenja tako počasi udomačuje. Ta ovira je **pomanjkanje** dobrih **samodelnih** škropilnic. Strošek za tako škropilnico je pa res velik, ker samodelna škropilnica stane po velikosti od 1000 do 1500 Din. Tega zneska pa ne more utrpeti vsakdo. Zato imamo pa organizacije (Sadjarsko in vrtnarsko društvo s svojimi podružnicami), ki imajo škropilnice za skupno uporabo. Količak večji sadjar pa seveda ne bo čakal na tako skupno orodje, ampak si bo omislil lastno škropilnico, ki je na videz sicer draga, a ta izdatek se porazdeli na več let. V ugodnem slučaju se pa lahko izplača že v enem ali vsaj v dveh letih. Če imamo n. pr. 50 jablan, ki jih obdelamo s škropilom in pri vsaki pridobimo po prejšnjem računu le 30 Din, zneske to 50 krat 30 Din, to je **1500 Din** — to je cena za najdražjo in najboljšo nahrbtno škropilnico.

Za nakup skupnih škropilnic daje banska uprava tudi podporo. H.

Za rast piščet

Za razvoj in dobro raščo piščet ne zastuje že samo dobro in pravilno krmljenje. Poleg redne in primerne krme in pijače, zelo ugodno vplivajo na raščo piščet solnce, sveži in čisti zrak, gorkota in snaga. Kakor hitro manjka ali primanjkuje le eden navedenih pogojev, lahko tudi izostane pravi uspeh pri vzreji piščet. Brez solnca in dobrega svežega zraka, v katerem edino je vedno tudi dovolj kisika, ne more nobena mlada žival dobro uspevati in rasti, še najmanj pa pišče. Kadar je še prehladno in ne morejo piščeta ven na prosto, glejmo, da pride ob solnčnih dneh vedno čim več solnca v prostor, kjer imamo piščeta. Ob lepem primerno toplem vremenu pa pustimo kokljo s piščeti ven na solnce. Prostor, ki smo ga namenili za bivanje piščet, prezračujmo dobro in pogostoma. Brez dobrega zraka, oziroma brez kisika, ki ga je zadosti le v dobrem zraku, ni prave prebave in brez te tudi ne dobre normalne rašče piščet.

Piščetom je potrebna zlasti prve dni in prve tedne njih življenja tudi obila gorkota. Takoj ko se izležejo, se najbolje počutijo pri gorkoti 35 stopinj Celzija. Polagoma se potem privadijo

na nižjo gorkoto. Kadar jim je prehladno, si poiščejo pod kokljo primerno gorkoto. Koklja vodi in varuje piščeta pred raznimi nevarnostmi, jim je pa tudi pravi vir gorkote zlasti v prvih tednih in jih obvaruje pred nevarnim prehladom. Mraz pa tudi vsak prepih, lahko piščetom zelo škodujeta. Ako se piščeta prehladijo, potem so za nas navadno tudi že zgubljeni. Tudi mokrota, vlaga, dež in sneg niso piščetom prav nič v korist. Ni pa ravno treba, da jih pretankovestno varujemo pred vsako najmanjšo roso, ako sicer ni zunaj premrzlo. Piščeta se morajo privaditi napram vsem vremenskim in drugim življenjskim nevarnostim. Vendar pa se mora to zgoditi prav polagoma, da piščeta pri tem ne trpijo na lastnem zdravju, pač pa postanejo vedno bolj odporne in manj občutljive, čim bolj doraščajo.

Pri vzreji piščet moramo vsepovsod vpoštevati tudi snažnost. Posodo za krmo, vodo ali kislno mleko je treba redno in najboljše vedno sproti snaziti po vsakokratni uporabi. Tudi prostore, kjer bivajo piščeta, moramo vsak dan temeljito počistiti in posnažiti ter jih včasih tudi razkužiti. V to slednje sta

zelo pripravna apneni belež in apneni prah pa tudi lug. Pokvarjeni krmski ostanki so strup za piščeta. Kjer gošpodari nesnažnost, kjer ostajajo ali so raztreseni krmski ostanki, kurjek in druge umazane snovi, ki se kmalu začnejo kisati, razkrajati in gniti, tamkaj se kaj kmalu naselijo in dobro dobro uspevajo razni povzročitelji bolezni ter razni zajedavci (uši, pršice itd.). Med piščeti izbruhne večkrat prav zaradi nesnage ena li druga bolezen, za katero jim navadno precej pogine. Uši in pršice pa nadlegujejo, vznemirjajo piščeta in jim pijejo kri — dragoceni življenjski sok. Piščeta zatagadelj le prekmalu oslabijo, obnemorejo in tudi poginejo. Proti vsem boleznim in zajedavcem pa je najboljše in najuspešnejše protisredstvo — zlasti snažnost.

Privoščimo torej piščetom čim več solnca, dobrega zraka in primerne gor-

kote. Varujmo jih pred prehladom in skrbimo za vsestransko snažnost. Le ako izpolnimo zadostno tudi te važne pogoje rašče piščet, smemo pričakovati pri njih vzreji tudi obilo uspeha. Koliko tisoč piščet nam pogine vsako leto le zaradi zanemarjanja. Pa tudi ona piščeta, ki nam ostanejo, se le slabo razvijajo in zastanejo v rašči, ako jim ne nudimo poleg dobre krme tudi primerne nege. Zato se pa tudi kaj rado zgodi, da piščeta, ki se sicer pravočasno izležejo in jih morda tudi prav krmi-mo, ne izpolnimo pa vsaj ne v zadostni meri ostalih pogojev, ki so zelo mero-dajni za ves njih razvoj in raščo, le počasi doraščajo. To je tudi le premno-gokrat pravi vzrok, da ne pridemo do mladih kokoši, ki bi bile godne in spo-sobne za nesenje že koncem oktobra ali začetkom novembra in bi pri pri-merni krmi in oskrbi dobro nesle vso zimo. P.

Kranjiči v rojilni dobi

Vse mlade matice pa ne gredo z drugcem. To bi bilo za izrojenca usodno, ker bi ostal brezmatičen in bi si pomagati nikakor ne mogel. Poskrb-jeno je, da vse niti iti ne morejo, ker še godne niso. Stara matica je namreč zalegala matičnike postopno, vsak dan nekaj. Ko je prvi matičnik že pokrit, se je v zadnjem jajčece komaj razvilo v ličinko. Izrojenec ima torej tudi po odhodu družca še nekaj matičnikov in za mlado matico ni v zadregi.

Ker ima družec, pa tudi tretjavec seboj mlade matice, ki so lahke in urne, jo prav rad popiha. Za prvca vemo, da le v izjemnih slučajih roji pred 10. uro zjutraj ali po 14. uri popoldne. Družci in tretjeverki pa gredo na rojevanje tudi zgodaj zjutraj in pozno popoldne. Zato se tem raje primeri, da uhajajo, ker dostikrat čebelar ne računa s tako iz-redno uro, vedno pa tudi ne more pred panji sedeti. Zelo pogosto se primeri, da roji z mladimi maticami že iz panja, kamor smo jih vsadili, krakomalo po-begnejo. Seveda je čebelarju za tak roj še bolj žal. Da se pobeg prepreči, je dobro roju, ki smo ga opremili v mo-deren panj, dodati sat z zalego iz dru-gega panja. Drugi pripomočki malo zaležejo. V kranjiča vsajen roj je pa

težko zadržati, če ima namen popihati jo. Dokler mlada matica ni oprášena (oplemenjena s trotom), je vedno ne-varno, da bo roj ušel. Tudi če ga ima-mo kak dan priprtega jo pobriše, čim ga odpremo.

Važno poglavje v rojilni dobi je skrb za oplemenitev mladih matic pri izrojencih in družcih ter naslednjih rojih. Mlada matica zleti na praho čez nekaj dni, normalno že v prvem tednu po vsaditvi roja oz. izrojitvi zadnjega roja. Če se je srečno vrnila in je oprášena, prične z zaleganjem, kar je naj-gotovejši znak oplemenitve. Ako se pa matica vsaj v 14 dneh ne opráši, je treba pazljivosti, ker je verjetno, da se sploh ne bo. V tem slučaju ne kaže dolgo čakati, marveč ali matico za-menjati ali pa družino pridružiti drugi. Često se tudi primeri, da se matica s praha ne vrne. Družina osiroti in si nikakor ne more pomagati, ker nima izrojenec ne roj nobene zalege. Bistro oko izkušenega čebelarja brezmatičnost naglo opazi in ji odpomore. Začetniku se pa zna zgoditi, da dobi trstovca, t. j. panj, kjer prično zalegati navadne če-bele sama neoplojena jajčka. Preden bi se komu ta nevšečnost primerila je boljše, da že poprej pazi na mlade ma-

tice. Ponavljamo zopet, da so **dobre in v redu matice ključ do uspeha** v čebelarstvu tako s kranjiči, kakor z modernimi velikimi panji.

O rojenju v splošnem še nekaj! Gotovih znamenj, da se družina pripravljala na roj, ni razen zaleženih matičnikov. Teh pa v kranjiču ni moči vedno ugotoviti. Verjetnost, da bo panj rojil nudi močno podsedanje družine in pa prisedanje na sprednji skončnici ter bradi. Vendar v toplih dneh rad vsak panj priseda, četudi ne misli rojiti. Pač pa imamo tik pred rojem jasne znake, da bo roj zletel. Na podlagi teh se lahko čebelar kar pripravi in poišče vršo, da prestreže, ko se bo začel usipati iz žrela. Dočim panj sicer enakomerno izletava in priletava, se na dan rojenja pa tudi že nekaj dni prej redni izlet zelo ustavi. Čebele čakajo roja. Mladice, ki sicer izletavajo na prašenje le kmalu popoldne, pridno plešejo že dopoldne po bradi, se naenkrat uspo iz žrela v gruč, kakor bi že hotele rojiti, pa se na robu brade ustavijo in spet v panj steko. Izlet se včasih kar čisto pretrga, pa se spet prikadi gruča. To je rojični »predokus«. Kake pol ure pred rojem pa postane vsa družina skrajno razburjena. Razburjenje se stopnjuje do rojenja. Čebele tekaajo po panju v veseljem razpoloženju in se pripravljajo za praznik. Vse drugo delo ta hip počiva. Kadar je vse pripravljeno se ulije iz žrela eurek kot bi pri sodu čep odprl.

Čebelarju je paziti, da bo točno vedel ali roji iz panja prvec ali družec. Pri več panjih se prav rado dogodi, da prične več družin hkrati rojiti. Glasno šumeenje in rajanje v solneu pred čebelnjakom je kaj nalezljiva muzika za družine, ki so že tudi godne za roj. Kar naenkrat po trije ali štirje panji sipljejo živalce iz seba! Če so vsi roji ene vrste, ali sami prveci ali pa sami družci, oz. roji z neoplojenimi maticami, ni nobene nevarnosti, da bi se kaj hudega dogodilo, četudi se skup vsedajo, kar se rado zgodi. Hudo je pa, če istočasno rojita en prvec in en družec oz. tretjevee. Prvi ima staro oprášeno matico, drugi mladico. In se čebele ne morejo sporazumeti: Čim se roja — kar je navadno — pomešata, se že začne boj in smrtni ples, ki se ne neha, dokler nista oba roja grobišče. Ako ti roji prvec, pa se bojiš, da ti bo drugi panj dal družca, slednjega tako dolgo pripri, dokler ni-

maš prvca na varnem. Potlej ga pa spusti! Tudi če prvec že na veji sedi, ne puščaj drugega ven, ker se bo k njemu vsedel. Tudi v panju ne družij rojev s staro matico z onimi z mlado, ker bo nastalo klanje. Sele ko so matice oplemenjene, se združitev lahko izvrši.

Vsak čebelar naj pomni, da imajo rojne čebele **samo za tri dni hrane seboj**. Če takoj po rojenju nastopi deževje, je treba krmiti. Kdor pa hoče imeti lepo, po vsem panju enotno in hitro izdelano satovje, naj tudi ob lepem vremenu nekoliko dan za dnem pita z razredčenim medom (ne sladkorjem!) dokler ni satovje dodelano. To pitanje je sploh zelo priporočljivo, ker roj požene v nagel razvoj, od katerega je odvisen uspeh družine. — Se marsikaj bi bilo treba pri rojenju omeniti, pa ni prostora. Kdor hoče biti v teh rečeh dobro podkovan, naj si omisli novo, sedaj izšlo čebelarsko knjigo, ki je ima v zalogi Čebelar. društvo v Ljubljani. Knjiga je čisto sodobna, moderna in bo slehernemu, tudi staremu čebelarju koristila. Lp.

g Vinsko tržišče. Vinska kupčija se tudi pred prazniki ni preveč razvila, kar dokazuje o slabi nakupni moči konzumentov. Cene pri vinogradnikih so ostale iste: za slabše namizne vrste pa 3.50—4.50 Din, za boljše do 6 Din, sortirana vina 6—7 Din, prvovrstna tudi do 8 Din. Gostilničarji segajo pa le po cenejših vinih, ker dražja ne gredo v promet. — Slično je tudi v drugih vinskih okoliših. Banatska vina gredo v promet le najcenejša za žganjekuho. Tako prekuhajo v Vršču dnevno po dva vagona v vinsko žganje. Zganjarne plačujejo sicer tako vino slabo, pri čem 1 Din liter, toda vinogradniki ga radi prodajo, le da se ga znebijo. V Vršču ga je še kakih 400 vagonov, drugod pa še več. Izvoz je neznaten v Nemčijo. Cene namiznega banatskega vina z 9—10% alkohola so 1.30—1.60 Din za liter, 11—12% po 1.90—2.40 Din, sortirana rdeča vina 10—13% po 2.75—4 Din. — V Dalmaciji je bila marca meseca vinska kupčija nekoliko živahnjša. Iz Splita poročajo, da se ga je iz okoliških otokov prodalo 130 vagonov. V inozemstvo ga je odšlo 1691 hl, večinoma na Češko. Cene so nekoliko narasle.

V KRALJESTVU GOSPODINJE

KUHINJA

Zelenjavina juha. Za to juho rabim mlado zelenje kakor: trpotec, črno meto, par perese trobentice, malo kislice, prav malo luštega, malo kopriv, par jagodovih listov, malo krebujlice in malo špinache. Vse te zelenjave prekuham v slani vodi. Kuhano zelenjavo sesekljam in pražim na masti ali na surovem maslu. Ko je zelenjava oprazena, jo zalijem s kropom ali s krompirjavko, ter kuham še pol ure. Zabelim jo s prežganjem, ki se ga napravi iz žlice masti in žlice moke. Preden dam na mizo stepem eno jajce in ga vlivam v vrelo juho. Zemljice ali kruh narežem na kocke, oprazim na masti, denem v posodo za juho, ter nalijem nato vrelo juho.

Sirovi emoki. Sedem dkg surovega masla mešam z enim celim jajcem in 3 rumenjaki. Tej zmesi pridenem cel krožnik zribanega sira, polovico sirove teže pšeničnega zdroba, pest drobtin in toliko moke, da vse te snovi zveže. Ko še osolim in premešam, oblikujem emoke ter jih v obilni slani vodi skuham. Kuhane poberem s kropla, denem na krožnik ter zabelim s surovim maslom, v katerem sem zarumenila pest drobtin.

Sirovi žepki. Za te žepke rabim enako težo sira, surovega masla in lepe bele moke. Za dvajset dkg posameznih snovi rabim še žlico sladkorja in primerno štrte soli. Na desko denem najpoprej moko. V moki razrežem surovo maslo, pridenem zriban sir, sladkor in sol, ter dobro pregnetem v testo. Testo pustim počivati pol ure. Nato ga razvaljam za pol prsta na debelo. Na razvaljano testo naložim kupčke kakršnekoli marmelade za dva prsta narazen. Potem zapognem testo, tako kot za žlikrofe, pritisnem vmesne in obkrajne dele s prsti, ter nato zrežem z obodcem žepkom podobne oblike. Te žepke naložim na pekačo ter spečem v vroči pečici. Nazadnje potresežem žepke s sladkorjem.

Čokoladne prestice. Testo napravim iz osemnajst dkg bele moke, deset dkg surovega masla, devet dkg naribane

čokolade in treh rumenjakov. Snovi zmešam, pognetem v testo ter oblikujem prestice. Prestice polagam na pomazano pekačo, ter spečem v srednjevroči pečici.

Orehovo pecivo. V skledi mešam osminko kg surovega masla tako dolgo, da se speni. Nato primešam osminko kg zdrobljenih orehov, ravnotoliko moke in sladkorja ter eno jajce. Narejeno testo razvaljam, zrežem v različne oblike, ter spečem v pečici.

Pomladansko čiščenje

Tu ne mislimo na pomladansko zračenje, sončenje in snaženje stanovanja, ki je gotovo potrebno gospodinjsko delo v tem času, temveč na pomladansko čiščenje člov. organizma, na kar kaj radi pozabimo. To dosežemo najlažje in na najbolj naraven način, ako se v obili meri poslužujemo najrazličnejših pomladanskih želišč, ki nam jih nudijo v polni meri travniki, polja in vrtovi. Učinek pa bo mnogo večji, ako se obenem vsaj nekaj časa zdržimo premastnih jedil, obilice mesa, ostrih začimb, kave čaja ter alkoholnih pijač. Prve solate, kakor regrat, cikorijska, kreša, endivija, radič, redkvice in najrazličnejša zelišča, vse je kakor nalašč za preosnovo našega organizma, ter nam vrne pravo svežost in čistost in odvzame običajno pomladansko utrujenost.

Zelišča uživajmo mešana v presni omaki ali na kruhu, solate pa jejmo posamezne ali mešane. Zelišča, kakor pehtran, petršilj, koper, regrat, krebujlo, krešo in drobnjak temeljito operimo, seseklajmo ter zabelimo s citrono ali domačim kisom in oljem ali pa s smetano. Tudi kislo mleko je izvrstno. Lahko pa uživamo solate in zelišča obenem, ako si napravimo solato kakor ponavadi, po njej pa potresemo svežo, drobno sesekljana zelišča. Dobro pomladansko solato pa nam da n. pr. mešanica glavnate solate, kreše, regrata in špinache. Za pomladansko čiščenje pa uživamo lahko tudi sok naštetih zelišč, ki ga denemo v mleko ali vodo. Zelo učinkoviti so tudi čaji iz zelišč, ki pospešujejo tek in odvajajo.

Namesto raznih drugih juh, napravimo v tem letnem času večkrat zeliščno ali pomladansko juho in sicer takole: Napravimo najprvo svetlorumeno prežganje iz masti in moke ali surovega masla in moke. Nato ga zalijemo in pustimo vreti. Končno juho malo solimo in stresemo vanjo drobno sesekljana sveža zelišča in zelenjad, ter juhe ne pustimo več vreti. Izboljšamo jo s smetano. Podobno naredimo tudi zeliščno omako. Boljša pa je ona, katere podlaga je jajčna omaka. Napravimo jo takole: V skledico damo rumenjaki ter mu po kapljicah prilivamo olje; ko dobimo precej gostljato omako jo okisamo s citronovim sokom ter ji primešamo drobno sesekljana zelišča, kakršna pač hočemo. Solimo jo čim manj.

S. H.

Deset zapovedi za zdravo prehrano

Glede priprave jedil pomni tole:

1. Ne kuhaj jedil dlje nego je res potrebno! Dolgo kuhanje uniči v živilih sile, ki so neogibno potrebne za človeško zdravje. Manj kuhana jedila so bolj redilna in bolj nasitljiva nego prekuhana. Posebno pa se varuj postanih in slabo pogretilih jedil!

2. Ne izpiraj živil predolgo! Operi jih natančno in temeljito, toda hitro, da ne leže predolgo v vodi.

3. Ne kuhaj krompirja in zelenjadi v kropu, ampak pari jo nad nekoliko osoljenim kropom, ali pa jo, duši v olju ali kaki drugi, najboljše seveda rastlinski masti.

4. Soli kolikor mogoče malo! Čim manj soli tem bolje!

5. Ogibaj se močnih dišav in začimb, zlasti preobilega popra! Uporablaj le domača, dišavna zelišča!

6. Omeji, kolikor mogoče, uporabo belega sladkorja! Kjer ne moreš izhajati brez sladkorja, vzemi med ali sirovi, neprečiščeni sladkor. Ta je mnogo bolj zdrav kakor navadni beli sladkor.

7. Ne lupi sadja! Toda dobro ga operi in obriši in pri uživanju temeljito žveči tudi kožo. Pri jabolku ne zavrzi peščiča!

8. Uporablaj čim manj bele moke! Mnogo bolj redilna in zdrava je navadna, na črno zmleta moka, iz katere napravimo lahko tudi zelo fina močnata jedila ali pecivo.

9. Ne kuhaj mleka, ampak ga uživaj sirovega! Če pa dvomiš nad zdravjem krav, ga pa segrej samo do 75°C. Ta toplota ne uniči življenjskih sil v mleku, zamori pa bolezenske kali, ki bi utegnile biti v njem.

10. Kadar pripravljáš sirovo hrano, se ravnaj pri tem po preizkušenih navodilih in skrbno pazi, da so pridelki zreli, zdravi in sveži ter glej na skrajno snažnost.

S. H.

GOSPODARSKE VESTI

ŽIVINA

g Mariborski sejem 9. aprila. Ugodno vreme je pripravilo kmete k obilnemu obisku tega sejma, zato je bil prigon precejšen, kupčija pa le srednja. Na sejmu je prišlo 16 konj, 15 bikov, 126 volov, 393 krav in 16 telet, skupaj 566 glav. Povprečne cene za 1 kg žive teže so bile sledeče: debeli voli 2.75—3.50 Din, poldebili voli 2—2.50 Din, vprežni voli 2.50 do 3.50 Din, biki za klanje 2.50—3.50 Din, klavne krave debele 2.25—3 Din, plemenske krave 2—2.25 Din, krave za klobasarje 1.25—1.50 Din, molzne in breje krave 2.25—2.50 Din, mlada živina 3—4 Din, teleta 3.50—4.50 Din. Prodanih je bilo 251 glav. — Mesne cene: volovsko

meso I. vrste kg 8—10 Din, II. vrste 6—8 Din, meso bikov, krav in telic 4—6 Din, telečje meso I. vrste 10—12 Din, II. vrste 5—7 Din, svinjsko meso 8—12 Din kg.

g Prašičji sejem v Celju 10. aprila. Dovož prašičev na ta sejmu je bil zelo živahen in je znašal 255 glav; kupčija pa je bila le srednja, kajti odprodanih je bilo le 110 kosov. Cene so bile nizke in so znašale za glavo mladih pujskov do 2 meseca starih 50—110 Din, od 4—5 mesecev 340—480 Din, od 5—6 mesecev 480—600 Din, od 7—8 mesecev 640—700 Din, od 10—12 mesecev 800—1100 Din.

g Prašičji sejem v Ptuj 10. aprila. Lepo vreme je navdalo prašičjereje z nado, da bodo svoje prašiče lahko prodali, zato je bil dovoz izredno velik:

292 odraslih in 416 mladih prašičev, skupaj 708 glav je prišlo na sejm. Toda niso računali s splošnim pomanjkanjem denarja in zato so ostali razočarani, ker so odprodali le 108 prašičev. Povprečna cena za kg žive teže so bile: prašutarji 4—5 Din, debeli prašiči 5—6 Din, plemenski 3.50—4.50 Din; prašički 6—12 tednov stari po 40 do 100 Din eden.

CENE

g Žitno tržišče. V žitni trgovini se je položaj učvrstil, ker je Privilegirana izvozna družba začela nakupovati pšenico za izvoz. Plačuje jo po nepolico višji ceni, zahteva pa, da ji ni primešana vrsta prolifik-pšenice, ki jo inozemstvo ne mara. — Koruze se le malo ponuja, gre je tudi manj v inozemstvo, le v Avstrijo. Če bodo vremenske razmere za letošnjo letino ugodne, bodo kmetje silili s ponudbami in tedaj lahko cene močno padejo. — Otrobi gredo na Madjarsko, toda manj kot začetkom leta. — Konopelj je v zalogi okrog 800 vagonov; pripravlja se pa za izvoz na Angleško, v Nemčijo, Francijo in Češkoslovaško. Upanje je, da bo ves pridelek razprodan.

g Ljubljanska blagovna borza. Cene so od zadnjega tedna nekoliko porasle. Pšenica bačka 78 kg težka po 126—128 Din za 100 kg, banaška 124—126 Din; kuruza bačka 69—71 Din, banaška 65—67 Din, kuruza za mletev 85—87 Din, oves slavonski 98—100 Din, otrobi debeli 98—100 Din. Moka ničla 200—220 Din, štev. 2 180—200 Din, štev. 5 160—180 Din.

g Veliki nakupi drv za Eritrejo. V zadnjih par tednih je Italija razposlala številne komisijonarje zlasti v Gorski Kotar ob progi Sušak—Zagreb, ki so pokupili vsa razpoložljiva drva za kurjavo. Namenjena so za potrebe vojaštva v Eritreji in znaša nakupljena množina okrog 2400 vagonov. Neprestano jih vozijo na Sušak, da jih vkrcajo na ladje. Komisijonarji so nakupovali po nekoliko višjih cenah in blago tudi takoj plačevali, zato so tamonjše zaloge skoro izpraznjene. Vsled tega je na lesnem tržišču nastal živahen promet in producenti bodo čimprej morali začeti nanovo sekati, da poskrbijo nove zaloge za prihodnjo sezono. To bo dalo zaslužka tudi gozdnim delavcem.

g Položaj v našem hmeljarstvu. Iz Savinjske doline poročajo o neizpremenjenem položaju kupčije s hmeljem. Zaloge so pičle, cene so ostale iste, sklepov ni. — Obrezovanje hmeljske korenine se je pričelo in dobro napreduje. Vlaga je dovolj, potrebno pa je toplo suho vreme.

g Tržišče z jajci. Še nobeno leto ni bilo ob tem času v jajčji trgovini tako slabega prometa kakor letos. Seveda izvoza ni skoro nobenega, ker skuša inozemstvo ovirati tuje blago, da štiti lastni pridelek, zato moramo skoro vso domačo produkcijo sami porabiti. Tako so cene jajcem v Karlovcu: sveža po 25—35 para, stara 20—30 par. S tem se največ krije lokalni konzum in potrebe Zagreba in Hrvaškega Primorja.

RAZNO

g Mraz poškodoval marelice. Iz mariborske okolice poročajo, da je zadnji mraz, ki je nastopil začetkom aprila, zadel marelice ravno v cvetju in jih uničil. Škoda je ogromna, ker bo letošnji pridelek popolnoma odpadel. Ze lani je slana osmodila cvetje breskev in marelic v tem okolišu, letos je pe marelice.

g Zanimanje za semenski krompir. V zadnji dobi vlada vsestransko zanimanje za semenski krompir. Precej ga izvažajo v Italijo, še več ga gre v razne domače okraje, v katerih je domaš pridelek bolan. Zlasti mnogo ga je gnilega, mnogo tudi nitkastega, zato je potrebna izmenjava zdravega semena. Po jedilnem krompirju je manj povpraševanja in mu je cena v Ljubljani v vrečah po 60—75 par kilogram. Vendar ni vedno lahko ga vnovčiti, ker ga prihaja izdaljne okolice mnogo na trg. Še bolj mu bo padla cena, ko bo saditev končana.

Za časa kralja Luja Filipa je prišel v Pariz neki prosilec, da poišče mogočnega ministra, ki ga je govornica označevala za brezvestnega in podkupljivega. Prosilec se je najprej prepričal, da je sam z ministrom, nato je dejal s skrivnostnim glasom: »Gospod minister, tukaj sva sama. Evo vam 10.000 frankov, nihče ne bo o tem zvedel.« - Minister se je zazrl v bankovce, nato je pa dejal: »Veste kaj, dajte mi 25.000 frankov in povejte to, komur hočete.«

Naročaito »Domoljuba«!

PRAVNI NASVETI

Izkoriščanje vajenca. Z. Postopanje go. spodarja z vajencem, ki mu mora delati pozno v noč, je pravo izkoriščanje in bi obrtna oblast takega mojstra pozvala na odgovor, ako bi ga prijavi. Seveda pa se morate o vsem, kar vajenec pripoveduje, dobro prepričati, da ne bi kaj neresničnega prijavi. Tudi morate premisliti, če bi prijava v sedanjih časih vajencu kaj dosti koristila. Po prvem letu učenja ima vajenec pravico do primerne odškodnine za delo. Ta odškodnina mu pripada, čeprav ni navedena v učni pogodbi.

Obresti za vloge v hranilnici. J. D. Obrestna mera za vloge na vložne knjižice pri d. n. arnih zavodih in bančnih obratih ne sme biti večja od 4%; za vloge na vložne knjižice, ki so vezane najmanj za tri mesece, pa ne sme biti večja od 5%. — Ako se je hranilnica poslužila zaščite, mora izplačevati vloge po načrtu, ki ga odobri ministrstvo.

Popravljanje pota. M. J. H. Niste povedali, kdo vas sili, da morate ravno toliko poti popravljaliti, kakor drugi, ki veliko več vozijo po njej. Tudi niste povedali, če je pot občinska in če je popravilo odredila občina. Zato vam ne moremo točno odgovoriti. Ako je pot zasebna, ste pač dolžni toliko popravljaliti kolikor odpade na vas z ozirom na uporabo.

Zvaničniki finančne kontrole. I. N. Zvaničniki finančne kontrole so uslužbenci državne finančne kontrole. Ako želite to službo, vložite prošnjo pri finančni direkciji v Ljubljani.

Streljanje vran. J. L. Ni dovoljeno vam, ki niste lovski upravičenec, streljati vran. Po lovskem zakonu sme lastnik, zakupnik ali užitek posestva v svoji ograjeni naselbini ali na ograjenem dvorišču ujeti in ubiti nezaščiten divjačino, n. pr. vrane. Streljati jih pa ne sme.

Gradba sosedovega gospodarskega poslopja. Udeležite se stavbnega oglada, ki ga bo odredilo županstvo, predno izda sosedu stavbno dovoljenje. Pri tem ogledu navedite vse ugovore, ki jih imate proti gradbi in zahtevajte, da se vpišejo v zapisnik. Če bo županstvo kljub vašim ugovorom sosedu izdalo stavbno dovoljenje, se lahko pritožite na sresko načelstvo. Ako vas bo z ugovorom zavrnilo na pot pravde, lahko tožite sosedu pri sodišču. Kakšen bo uspeh pritožbe odnošno pravde, se ne da prorokovati, ker ne poznamo položaja nameravane zgradbe.

Tretji brat in vojaški rok. N. F. Tretji brat ne bo dobil skrajšanega roka, ker nista starejša dva brata neposredno pred njim odslužila polni rok.

P. v—d. Po našem mnenju se prav lahko sklene pogodba po vaši želji, ako drugi pogodbenik na to pristane. Ni res,

da bi bile veljavne samo one pogodbe, v katerih se pogodbenik zaveže na dajatev v denarju.

Služba pri orožnikih. J. M. Z. Tudi za časa vojaškega službovanja lahko prosite za sprejem k orožnikom. Prošnji morate priložiti dokaze (listine) o tem, da ste naš državljan, da služite, odnosno, da ste odslužili vojaško službo, da ste telesno in duševno zdravi in najmanj 164 cm visoki, da ste samski ali vdovec brez otrok, ali sodnijsko ločen od žene brez otrok, da ste neoporečnega vedenja in neomadeževane preteklosti, da niste starejši od 30 let in da ste zmožni čitanja in pisanja.

Skrben oče. J. M. Z. Imate posestvo, ki ste ga kupili v mladosti za 50.000 gld. To posestvo nameravate pustiti sinu, ostalim 13 otrokom pa hočete dati po 5000 Din, s čemur pa niso zadovoljni. Da ne bo prepira in tožba po Vaši smrti, vprašate, koliko morate vsakemu dati. — Vsakemu otroku morate zapustiti dolžni delež. V ta dolžni delež se vračuna vse, kar ste dalj otroku na pr. ob poroki ali vstopu v red. Po sodnih cenilih dajte vsaj približno ugotoviti sedanjost vrednost Vašega posestva. Če na pr. vredno 700.000 Din, potem znaša dolžni delež vsakega otroka eno osemdevsetino, to je 25.000 Din, in to vrednost morate vsakemu otroku zapustiti. V primeru pravde po Vaši smrti bi se vrednost 350 gld., ki ste jih dali hčerki pred 20 leti, po našem mnenju, preračunala po takratni dejanski vrednosti, to je po nakupni moči denarja, ne pa v razmerju 2 gld. = 1 Din.

Težke posledice lahkomišelnih zadolžitve. Š. K. H. Z. Možem sta bila vsak do polovice lastnika posestva. Na posestvu je bil vključen dolg posojilnice, ki ga je napravil mož, ko je pred desetimi leti odšel v Francijo. Vaš oče se je z možem zmenil, da bo plačal dolg v posojilnici in je zato posestvo vzel v najem. Dolga pa ni plačal in je bila najprej prodana moževa polovica, potem pa še Vaša polovica za možev dolg, tako, da sedaj ne morete živeti. Vprašate, kako bi mogli dobiti nazaj svojo polovico posestva, ker ste, po Vašem mnenju, pod zaščito. — Če je bil prav dolg možev, je vendar morala biti posojilnica vključena tudi na Vaši polovici, sicer Vam Vaše polovice brez Vašega privolenja sploh ne bi mogli prodati na dražbi. V času, ko je teklo dražbeno postopanje, gotovo niste sodišču doprinesli dokazov, da ste kmet in in pod zaščito — Vaš mož ni bil kmet — in se je dražbeno postopanje pravilno končalo s prodajo posestva. Proti temu nimate sedaj nobenega pravnega pomočnika. Privolitev na vključbo dolga pred desetimi leti je pravi vzrok, da ste sedaj izgubili svoje posestvo!

Kaj je § 10. I. L. G. Ker niste navedli zakona ali uredbe, v kateri je bil naveden § 10, Vam vsebine § 10 ne moremo razložiti.