

# Gospodar in gospodinja

LETO 1940

24. APRILA

STEV. 17

## Še je čas za precepljanje sadnega drevja

Letošnja pozna in izredno mrzla pomlad zelo ovira razvoj vseh vrst rastlinstva in seveda tudi razvoj sadnega drevja. Bližamo se majniku, pa še niti češnje ne cveto. Jablane in hruške pa komaj dobro brsté. Za precepljanje sadnega drevja, zlasti jablan in hrušek, je torej še vedno ugodna prilika, ki naj bi je naši sadjarji nikar ne zamudili. Saj imamo še premnogo sadnega drevja, ki ne ustreza današnjim zahtevam, ker je nerodovitno, ali premalo rodi, ali ni primerne sorte, ali ima kako drugo napako, da bi bilo potrebno, ko bi ga čimprej presortali. Precepljanje je najuspešnejše sredstvo, da se iznebimo nevšečnih sort in dosežemo tako potrebno enotnost v sadni produkciji. To velja prav posebno za jablane, ki so v naši banovini najvažnejše sadno pleme. S pravilno izvršenim precepljanjem si na najlažji način in najhitreje pomnožimo dohodke iz sadjarstva, ker drevo, ki nam morebiti 10, 15 let ni dajalo nobenih dohodkov, s precepljanjem na razmeroma lahek način tako preuredimo, da nam v kratkem času (navadno že v 3, 4 letih) začne dajati gotove letine. Čim večje je drevo, ki ga precepimo, tem hitreje in tem obilneje se izplača precepljanje.

Za dober uspeh precepljanja upoštevajmo tele migljaje:

1. Precepljajmo le zdrava, rastna, ne prestara drevesa! Starost sicer ni mero-dajna, vendar se nam obeta pri mlajšem drevju boljši uspeh nego pri starejšem. Najvažnejše je pa zdravje drevesa. Za precepljanje namenjeno drevo mora imeti zdravo deblo, kolikor toliko še mladično vejevje, brez sledu raka ali kake druge bolezni. Raskava, močno od škrlupa zdelana drevesa, ki se jim sušijo vrhovi, nam ne bodo plačala dela, zlasti še, ako so že starejša in težko pristopna.

2. Cepimo sorte, o katerih vemo, da v dotičnem kraju dobro uspevajo, rade in obilno rode in so v sadni trgovini znane in vpeljane! Take sorte so večinoma sorte iz sadnega izbora za dravsko banovino. Največ so vredne tiste sorte, ki so v kakem okolišu najbolj razširjene in gredo najbolje v promet. Posebno svarimo pred vpeljavanjem novih, doslej neznanih in še ne dovolj preizkušenih sort. Z ničemer si toliko ne škodujemo, kakor če stičemo za novimi sortami, ki jih drugi še nimajo. S takim nespametnim ravnanjem zanašamo v sadni izbor vedno večjo zmedo in vedno bolj drobimo tako važno in potrebnost enotnost v pridelku. Preizkušnje novih sort prepustimo za to poklicanim zavodom in pa ljubiteljem, ki goje sadno drevje bolj iz veselja in v zabavo.

Cepiči za precepljanje, opremljene s tablicami z imeni moramo imeti seveda pripravljene. Za silo bi se dalo še tudi zdaj narezati (samo od jablan, za hruške je pa že prepozno). Toda tak cepič, ki je kolikor toliko brstnat, moramo takoj porabiti. Za daljše shranjevanje taki cepiči niso.

3. Drevo je treba za precepljanje pravilno pripraviti — obžagati — pomladiti. Pri tem poslu se delajo še vedno velike napake. Glede časa za pravo drevesa za precepljanje, moramo pač poudarjati, da je za to najbolj ugodna zimska doba, dokler drevo počiva. Vendar pa se doseže ugoden uspeh, še tudi sedaj, samo ako drevo pravilno obžagamo. Navadno se vejevje skrajša preveč na kratko in v neugodnem medsebojnem razmerju. Najlažje delo imamo z mladim drevesom, ki ima šele nekaj let staro krono. Veje mu skrajšamo na polovico ali največ na eno tretjino, srednji poganjek pustimo nekoliko daljši. Ker so tako skrajšane veje že raz-

meroma tanke, zadostuje na vsako en sam cepič. Čim starejše je drevo, tem bolj razraščeno je vrh, temveč vej ima in tem več da opraviti, preden ga pravilno pripravimo (obžagamo) za precepljanje. Najprej iztrebimo in izžagajmo vse pregoste in preveč na kvišku rastoče veje, da se vejevje kolikor mogoče razredči. Šele potem, ko je to končano, skrajšajmo ostale veje, ki naj tvorijo podlago za prihodnji vrh. Pri tem krajšanju se je treba pa ozirati na naravno rast vrha. Veje vsakega količaja pravilno razvitega drevesa imajo različno lego, različno dolžino in različno starost. Najspodnejše so najstarejše in zato najdaljše in najmočnejše. Čim višje pa stoji, tem mlajše, tem šibkeje in tem krajše so! Po tem naravnem razmerju glede dolžine in višine vej, jih je treba tudi skrajšati. Spodnje veje pustimo za tegadelj najdaljše, proti vrhu jih pa krajšajmo bolj in bolj, tako da ima obžagan vrh obliko stožca. Sok pritiska namreč z največjo silo naravnost na kvišku in imajo torej višje stoječe in pokonci rastoče veje mnogo ugodnejše stališče nego nižje in poševno rastoče. Zato je nujno potrebno da pustimo spodnje veje najdaljše in da jih krajšamo tem bolj, čim višje stoje. Vrh bi popolnoma pokvarili, ko bi vse veje enako skrajšali ali celo spodnje bolj nego zgornje. Spodnje veje bi v rasti zaostajale in naposled popolnoma zamrle.

Skrajšane (obžagane) glavne veje za precepljenje pripravljenega drevesa pa niso gole, ampak bolj ali manj na gosto

obrastene z rodniimi vejami in vejicami. Vse to stransko vejevje, ki se nahaja po skrajšanih glavnih vejah, moramo skrbno varovati, da ga ne polomimo, ker je drevesu nujno potrebno. Obžagano drevo zgubi večino popja, iz katerega bi se bili razvili listi. Zaradi tega se pravo razmerje med koreninami in vejami poruši. Da more drevo preboleti operacijo in polagoma izravnati porušeno razmerje, je bistvene važnosti, da pustimo po skrajšanih vejah vse stranske vejice, da more drevo pognati čim več listov, ki so nujno potrebni za prebavo preobile hrane. Čim starejše je drevo, tem bolj je treba skrbeti, da ostane po vejah čim več obrastkov, ki jih bomo odstranjevali šele v prihodnjih letih, ko se bodo poganjki iz cepičev močno razvili.

4. Končno še neka važna zadeva. Vsaka poljubna sorta ne uspeva na vsakem poljubnem drevesu, čeprav je istega plemena. Uvaževati je posebno rast drevesa in rast sorte, ki jo hočemo vcepiti. Iz skušnje so nastala take pravila: Krepko rastoče sorte na krepko rastoči podlagi se vedno dobro obnašajo. Tudi močno rastoča sorta cepljena na šibko rastočo podlago se navadno dobro razvija. Nasprotno, torej šibko rastoča sorta na krepki podlagi pa ne gre dobro. Pozne sorte cepljene na rane sorte se ne ujemajo. Pozno cvetoče na rano cvetočih sortah tudi ne uspevajo ugodno. Nasprotno pa dado dobra drevesa, ako cepimo rano odganjajoče sorte na pozno odganjajoče.

H.

## Izbira poklicev nekdanj

V prejšnjih časih, še pred svetovno vojno, izbira poklica na kmetih ni delala staršem posebnih preglavic. Najstarejši sin na kmetiji je bil navadno določen, da bo po očetu prevzel grunt. Ostali fantje, kar jih je bilo pri hiši, so imeli iz grunta izgovorjeno doto in so se priženili na druge kmetije. Nekateri so se šli tudi učiti kakega rokodelstva. Dekleta so bila določena, da se bodo primožila na kako kmetijo. Kar se fantov in deklet ni pomožilo ali poženilo, so šli služiti za hlapce in dekle ali pa so ostali pri hiši kot strici in tete. Ti so navadno imeli pri hiši izgovorjeva kót in oskrbo do smrti.

V takih razmerah priprava za bodoči poklic ni bila težka. Otroci so se doma privajali bodočemu delu in se ob očetu in materi učili vsega, kar so rabili za bodoče življenje. Že v zgodnji mladosti so morali pomagati pri delu v hiši in na polju. Oče in odrasli bratje in sestre, dostikrat tudi hlapci in dekle, so jih učili vsega, kar so rabili za svoje delo kot kmetje. Šola ni imela v vzgoji kakšne važne vloge. Otrok je pač hodil v šolo, ker je bil po zakonu dolžan in so bili starši kaznovani, če ga niso pošiljali v šolo. Izvečine pa so smatrali, da je čas, ki ga mora otrok presedeti v šoli, izgubljen. Zato tudi dom ni navadno prav

nič pomagal otroku pri učenju. Navadno mladi učenček niti ni imel časa in prilike, da bi se bil izven šole še kaj učil. Saj pa tudi zahteve, ki so jih imeli kmečki starši na šolo, niso bile velike. Če se je otrok navadil gladko brati, nekoliko računati in pisati, pa je bila navadno vsa hiša s tem zadovoljna. Komaj so čakali, da je za otroka minila šolska obveznost in so ga lahko obdržali popolnoma doma pri hiši, kjer je začel stopati po lestvici svojega bodočega poklica. Sprva je bil pastir, pozneje mali hlapec, nazadnje pa je opravljal delo velikega hlapca pri hiši in pomagal očetu pri gospodarstvu, če je bil le-ta toliko razumen, da ga je še za svojega gospodarjenja maral sprejeti za svojega pomočnika. Dekleta so bile pestrne, pastirice in dekle pri hiši in so čakale dneva, ko se bodo omožile in postale samostojne gospodinje. Vsega, kar so rabile za bodoči poklic, so se učile ob materi. Pa to ni bilo veliko, ker so morale izvečine delati na polju.

Kjer je bilo pri hiši več otrok, se je navadno eden ali drugi šel učiti kakega rokodelstva. Starši so poiskali otroku mojstra in se z njim ustno pogodili. Navadno so privolili mojstru daljšo učno dobo za mladega vajenca — v splošnem štiri leta — zato pa je moral prevzeti mojster vso skrb za vajenca. Vajenec je postal v mojstrovi družini domač, imel je tam hrano in stanovanje in po navadi je moral mojster svojega vajenca tudi oblačiti. Starši poslej za svojega otroka niso imeli več dosti skrbi.

V družinah kočarjev in kmečkih dni narjev je delala izbira poklica že nekoliko več skrbi. Če je bila družina velika, ni bilo v hiši dosti kruha za vse otroke. Niti do štirinajstega leta jih dom ni mogel preživeti. Zato so morali že mladi

otroci dostikrat zdoma. Nekateri so se že z osmim ali desetim letom morali sami preživljati. Starši so jim oskrbeli gospodarja, kjer so služili kot pastirji ali pestrne in že v teh najnežnejših letih jedli tuji kruh. Pozneje so postali hlapci in dekle na kmetijah in če so našli dobrega gospodarja, jim navadno ni bilo sile, ker so postali člani družine, v kateri so služili in je gospodar skrbel zanje tudi v starosti, ko se sami več niso mogli preživljati. Posebno dobro se je zdelo bajtarju ali dninarju, če je spravil svojega otroka h kakemu mojstru da se je izučil rokodelstva. Saj je bilo v tistih časih rokodelstvo še visoko cenjeno in je dobro preživljalo svoje gospodarje.

V splošnem je veljalo, da je moral biti otrok s štirinajstim letom že pri kruhu in poslej domača hiša ni več skrbela za njegovo preživljanje.

Le redki so bili kmečki otroci v tistih časih, ki so šli študirat. Navadno je bil domači župnik ali kaplan, včasih tudi učitelj, ki je pregovoril očeta, da je dal svojega posebno nadarjenega sina v mestne šole. Oskrbeti mu je moral v mestu tudi kako štipendijo ali mu poiskati hrano, ker dom navadno ni hotel dosti prispevati za vzdrževanje študenta. Toda tudi, če je šel sin v mestne šole, mu je bil poklic navadno že vnaprej določen. Vsi domači so pričakovali od njega, da bo postal »gospod« in bo pozneje podpiral dom.

Nekatera dekleta so tudi v tistih časih že odhajala v mestne službe. Bile so pa le redke, in če je katera dobila v mestu službo kuharice ali sobarice, je to smatrala vsa vas za nekaj posebnega in imenitnega.

Drugih poklicev na vasi skoraj niso poznali in si z njimi niso belili glav.

## Domače milo

Na vprašanje »Domoljubovi« naročnic: »Kako bi se skuhalo milo v domačem gospodinjstvu?« podajam v odgovoru nekaj splošnih pripomb o milu in navodilo za kuhanje mila.

Milo izdelujejo iz različnih živalskih ter rastlinskih tolšč, katere kuhajo z natrijevim ali kalijevim lugom. Od živalskih maščob se za izdelovanje mila ponajveč uporablja loj, ki da kuhan z na-

trijevim lugom trdo ali jedrnato milo, katerega uporabljamo za pranje.

Kalijevo milo izdelujejo iz cenejših tolšč, n. pr. iz ribje masti ali olja, lanenega olja, pokvarjenega oljčnega olja itd. Kalijevo milo je mehkejše in temne, oziroma zelenkaste barve.

Za izdelovanje domačega mila so potrebne torej dve bistveni sestavini, namreč: tolšča in lužni kamen. Izmed tolšč

je najboljši loj; v mešanici z lojem pa se da uporabiti katera koli mast, čeprav je pokvarjena, ali od živali, ki so bile bolne ali v sili zaklane. Tudi mast, ki se v nekaterih gospodinjstvih — n. pr. v gostilnah ali mesarijah — kjer se pri umivanju mastne posode maščoba nabira na pomijah — naj se tista mast skrbno pobere in uporabi za izdelovanje domačega mila.

Gospodinja, če hočeš imeti uspeh pri kuhanju domačega mila, maščobo prej precvri, da izgubi odvisno množino vode in da lahko odstraniš tudi ocvirke. Milo kuhaj v velikem loncu ali kotlu. Pološčena ali emajlirana posoda ni za kuhanje mila, ker se rada pokvari.

Veliko imamo navodil za kuhanje domačega mila, vendar sta navedena dva najpreprostejša in najlažje izvedljiva:

1. Velik lonec, ki ga imaš za kuhanje perila, nalij 9 litrov mlačne vode, prideni 3 kg loja, pol kilograma lužnega kamna, četrt kilograma terpentina ter dva praška za peno, ki se dobe v drogeriji, ali če teh praškov nimaš, vzameš zavojček »Radionac«. Lonec potisni na vroče, da mešanica polagoma zavre. Ko je zavrela, zelo pazi, da ne vzkipi, ter med enakomernim vrenjem ves čas pridno mešaj. Če je mešanica enakomerno vrela, je milo v dveh urah kuhano, kar se prepričaj na sledeči način: Kuhalnico, s katero mešaš, večkrat dvigni, da zmes od nje kaplja. Če se zmes na zraku primerno strdi, je milo dovolj kuhano. Ali Kani nekaj kapljice vroče zmesi na mrzel krožnik, železo ali kamenitno ploščo. Ako so se kapljice strdile da so elastične in ne trdo krhke, je milo pravilno kuhano. Ko ti je eden ali drugi navedenih poizkusov pokazal, da je milo dovolj kuhano, ga stresi v leseno posodo: škaf, zabojček, predal od mize ali v kozico, pekačo ali kakršno koli posodo, ki ne sme puščati, postavi na hladno, da se strdi, nakar milo zreži na primerne kose.

2. 12 litrov vroče vode zlij v kotel ali lonec, pridaj 3 kg loja, 1 kg lužnega kamna, pol litra terpentina in tri praške za peno ali poldrug zavojček »Radionac«. Kuhaj pri rahlem ognju, vre naj polagoma, med kuhanjem mešaj! Milo po tem zapisu je hitreje kuhano in ga že po eni uri kuhanja preizkušaj, da dobiš primerno gostoto, nakar ga zlij v primerno posodo, da se ohladi, Za ohlajenje je

treba 12—16 ur. Zrezano milo zloži na suh prostor, da se nekoliko osuši ter ga šele nato uporabljaj za pranje.

Kuhanje domačega mila je torej prav preprosta zadeva, vendar potrebuje nekoliko vaje, zlasti pa vestne pazljivosti, da zmes vre enakomerno, da jo med kuhanjem mešaš in skrbno paziš, da ne vzkipi, kar se zelo rado pripeti. Če je milo skipelo, je šlo v izgubo toliko snovi, da se potem milo ne strdi in dobiš le malo trde tvarine, ostalo pa je redka gošča, ki jo uporabiš pri pranju ali umivanju poda ter podobnega.

Če kuhaš milo iz različnih maščob, n. pr. pokvarjene prašičje masti, olja ali masti, ki si jo nabrala na pomijah, ali kjer koli, prideni vedno dve tretjini loja, da se ti bo milo zares posrečilo in ti delo uspelo.

## KUHINJA

**Grahova juha z ješprenjčkom.** Suh grah zberem, operem, pristavim z mrzlo vodo in skuham do mehkega. Posebej skuham 3 dkg ješprenjčka v slani vodi. Za 3 dkg ješprenjčka je treba 12 dkg graha. Ko je grah kuhan, ga pretlačim, zalijem z juho, v kateri se je kahal grah in mu primešam kuhan ješprenjček. V kozici razbelim 7 dkg na kocke zrezane suhe slanine, dodam žlico moke. Ko moka malo zarumeni, pridenem žlico paradiznikove mezge, razredčim prežganje in vlijem v juho. Po potrebi še zalijem, pustim dobro prevreči. Juho dam s prepraženimi kruhovimi kockami na mizo. Kruhove kocke dam lahko v juho ali pa posebej.

**Telečja obara.** Vzamem 1½ kg telečine (lahko je od vratu), jo operem ter zrežem na ne prevelike kocke. Na 10 dkg masti prepražim sesekljano čebulo, in ko zarumeni, pridenem meso in potrese s 6 dkg moke, nakar zalijem s kostno juho ali vodo. Temu pridenem še osnaženo korenino korenja, peteršilja, vršiček majarona, limonovo lupinico in sok, solim ter parim, da se meso zmehča. Pred serviranjem zelenjavo odstranim.

**Ocvrt krompirjev piré.** ¾ kg krompirja operem in skuham do mehkega. Kuhan krompir olupim, zribam ali pretlačim ter mu primešam četrt litra toplega mleka, en rumenjak, 4 dkg surovega masla in primerno soli. Ko se mešanica shladi, dodam še sneg dveh be-

Ijakov. Kozico namažem z maslom ali mastjo, potreseam z drobtinami ter zdravnam mešanico po posodi. V pečici pečem piré toliko časa, da je površina lepo zarumenela. Pečenje prevrnem na krožnik in dam kot samostojno jed na mizo. Služi pa tudi lahko ta pečenina kot boljša prikuha k pečenici. Zraven se poda motovilec ali kislina.

Goveja pečenka kot divjačina. 1 kg govedine (najboljše stegno) operem, mu odstranim žilice in kože ter podrgnem z mešanico soli, popra in s strtimi brinjevimi jagodami. Meso pretaknem s suho slanino in pustim pol ure počivati. Počito meso prav hitro opečem na razbeljeni masti ter denem v kozico, polijem z mastjo in odisavam z zelenim peteršiljem, zeleno, majaronom, štrajem, materino dušico, s čebulo, lovorovim listom in timijanom. Meso pečem počasi, dobri dve uri. Pečeno meso vzamem iz dišavnice. Dišavam primešam žlico moke, žlico brusnic, nekaj žlic vina in nekaj žlic kisle smetane. Meso zrežem na lepe kose in polijem s pretlačeno omako ter dam z češkimi cmoki na mizo.

Češki cmoki. Tri žemljice zrežem na majhne kocke in jih popražim na masti ali na surovem maslu. Popražene žemljice polijem z raztepenim, osoljenim in z vodo zmešanim jajcem ter pridenem toliko moke, da morem iz testa oblikovati 20 cm dolge in 3 cm široke svaljke. Te svaljke skuham v slanem kropu. Kuhane svaljke odcedim in zrežem na lepe rezine. Te rezine zabelim z v surovem maslu popraženimi drobtinami.

Regrad. Regrad preberem, dobro operem, če je predolg, ga še prerežem. Opranemu in odcejenemu primešam nekaj vročih na rezine zrezanih krompirjev, dobro premešam, da se krompir razdeli med regradom zabelim takoj z oljen in pustim stati do uporabe. Pred uporabo polijem s kisom in primešam eno trdo kuhano in na rezine zrezano jajce. Vse dobro premešam in serviram.

## DOMAČA LEKARNA

Lahka juha za bolnike. Zriblji na dan staro žemljo, zmešaj z rumenjkom in prevre.

Grizevemu daj večkrat žličko raztepenega beljaka.

V sencih razbija. Zaradi razburjenja ali duševnega napora je vsa glava šemeča. Neka žena si je v takem stanju

zavezala okrog glave za prst širok gumi-jev trak in dela na senci za prst široko deščico, da je žile bolj pritiskala k glavi. Bolje je, da kaneš na kos črnega kruha malo gomiličinega cveta (tinkture) in narežeš na senci ali na vsako stran polovico limone. Vžij malo baldrijanovega čaja in vtakni noge v toplo slano vodo.

Spomladi pij zdravilne rože in ne bo ti škodovala poletna vročina. Spomladi se čistijo kri, pljuča, se oglesi zastarani kašelj, trganje in druge dobrote. Za kašelj operi pest polaja in pest žajbelja, zreži in primešaj 4 suhe smokve, kos rožiča in 16 gramov sasafraza. (V drogeriji!) To kuhaj na litru vode, dokler se ne pokuha polovica vode, odcedi in jemlji večkrat po žlici.

Za zažlepan želodec: Razreži 9 gramov rabarbere, 6 gramov rožmarina, 4 grame sena, 4 sasafraza, 4 grame jelenevega jezika, 4 grame črnega kolmeža, 4 grame rabarbare in 4 grame pomarančnih lupin. Nalij nato liter in pol belega vina. Ko je stalo 24 ur, odcedi in jemlji vsako jutro dve žlici. Na tešče! Zajuterkuj šele uro zatem.

Obkladek za krče. Črnega kruha, lavorjevih listov in brinjevih jagod prevrej na kislu, zavij v tenko platno in devaj, kolikor bolnik prenese gorko. Ko se ohladi, deni drug obkladek, dokler ne mine krč. Ni pa dobro, če segrevaš stari obkladek. Majaron, meta, rožmarin pomagajo tudi. Kijmel kuhaj s pšenično moko, da bo gost močnik, za krče v črevih.

Če voda ne gre. Kuhaj gomilice na pšenični moki in devaj gorko. Speci sladko repo v pepelu (ali čebulo) in devaj gorko. Kuhaj janež, brinje in šipke in pij. Namoči šipke, toliko, da stoji voda za prst višje od šipk. Ko so stale dva dni, kuhaj jih do mehkega, odlij vodo, deni na liter tega pol kg kandisa, kuhaj dokler se ne pokuha za dva prsta in jemlji po 3 žlice na dan.

Če boli glava na temenu, si naveži lorberja in majarona. Veliko hudih bolezní se začne z močnim glavobolom, zato je treba paziti, da dobimo pravočasno zdravniško pomoč. Če otrok ali odrastli toži kar naprej, da ga boli glava, je treba poiskati vzrok, včasih boli glava od opešanih oči.

Dobra juha za opešane. Ostanke črnega kruha posuši, stolci in zmelj drobtine, potem presuši tako, da malo porumeni. Dve žlici te moke devaj na mesno juho (na osebo) ali na krop, malo majarona in kumine, rumenjaki, košček sira, pa imaš juho, ki okrepi in redi. Je pripravna za hribolazce.

Dobro sosodstvo je pogoj za pravilno in uspešno delo v naših občinah,

# GOSPODARSKE VESTI

## ŽIVINA

**Ljubljana.** Po podatkih z dne 17. aprila je bila cena živine v Ljubljani naslednja: voli I. vrste 7.50—8, II. 6.50—7, III. 6—6.50; telice I. vrste 7—7.50, II. 6—6.50, III. 6; krave I. vrste 6—6.50, II. 5—5.50, III. 4—5; teleta I. vrste 8—9, II. 7—8; prašiči špeharji domači 10—11, sremski špeharji 12—12.50, pršutarji 9.50—10 din — vse za 1 kg žive teže.

**Kranj.** Na rednem sejmu dne 15. aprila je imela živina naslednje cene: voli I. vrste 8.50, II. 7.75, III. 7; telice I. vrste 8.50, II. 7.50, III. 7; krave I. vrste 7.50, II. 7, III. 6.50; teleta I. vrste 8.75, II. 7.75; prašiči špeharji 12—12.50, pršutarji 10—11.50 za 1 kg žive teže. Mladi pujski od 7 do 8 tednov stari, komad 190—300 din.

**Novo mesto.** Na semanji dan 8. aprila so plačevali živino takole: voli I. vrste 6.50, II. 5.50—6, III. 5; telice I. vrste 5—6, II. 4, III. 3.50; krave I. vrste 4.50—5, II. vrste 4, III. 3; teleta I. vrste 8, II. 7; prašiči špeharji 7—8, pršutarji 7 din za 1 kg žive teže.

**Črnomelj.** Na sejmu na Vinici 8. aprila so prodajali živino po sledečih cenah: voli I. vrste 7.25, II. 4, III. 5—6; telice I. vrste 6.50, II. 5, III. 4—5; krave I. vrste 4—6; teleta okrog 6 din za 1 kg žive teže, mladi prasci komad 150—250 din

**Maribor.** Po zadnjih podatkih od dne 12. aprila so cene prašičev v Mariboru takele: 5 do 6 tednov stari, komad 110—115 din, 7 do 9 tednov 120—135, 3 do 4 mesece 190—230, 5 do 7 mesecev 320—360, 8 do 10 mesecev 460—560, 1 leto 800—870 dinarjev za komad; na vago 1 kg žive teže 7—10 din, 1 kg mrtve teže 12—15 dinarjev.

**Ptuj.** Na sejmu dne 6. aprila je dosegla živina te cene: voli I. vrste 7.50, II. 6.50, III. 5.50; telice I. vrste 7, II. 6, III. 4.75; junci I. vrste 6.50, II. 5, III. 4; biki 4.50—7; krave I. vrste 6, II. 4—5, III. 2.50; konji komad 700—6000 din, žrebeta 900—3000 din.

Na svinjskem sejmu dne 17. aprila so veljali prašiči: pršutarji 8—9 din, plemenške svinje 7—8.25 din za kilogram žive teže. Debelih svinj ni bilo na sejmu. — Mladi prasci od 6 do 12 tednov 90—200 din komad.

## CENE

1 kg 2.70—2.80, ječmen 2.50—2.70, rž 2.30 do 2.60, oves 2.35—2.65, koruza 2.30—2.60, fižol 5.50—7, krompir 1.50—2.50 din za kilogram. Surove kože goveje živine 12—14, telečje 19, svinjske 5—10 din za kilogram

**Maribor,** dne 15. aprila: pšenica 1 kg 2.50 din, ječmen 2.50, rž 2.50, oves 2.25 do 2.50, koruza 2—2.50, fižol 6—7, proso 2.50 do 3.50, grah 9—12, ajda 2, leča 16.50, konoplje 9—10 din za kilogram. Surove kože, goveje 11—13, telečje 16—20, svinjske 6—12, ovčje 5—22 din za kilogram.

**Kranj,** dne 15. aprila: pšenica 1 kg 2.75, ječmen 2.50, rž 2.25, oves 2.50, koruza 2.15—2.20, fižol 6.50—8, krompir 2 do 2.25, lucerna za krmo 1.60—1.80, seno 1.50 do 1.75, slama 0.75; suha slanina 22—26, svinjska mast 20—22, med 22—24, neoprana volna 34—28, oprana volna 34—38 din za kilogram. Mleko 2.25—2.50 za liter, presno maslo 36—42 din za kg, drva 1 m<sup>3</sup> 115—125 din.

**Novo mesto.** Po podatkih z dne 8. aprila: pšenica 100 kg 250 din, ječmen 200, rž 215, oves 200—210, koruza 190—210, fižol 500—700, krompir 200, seno 100—120, slama 30 din. Mleko 2 din za liter, surovo maslo 32—36 din za kg, drva 70 din za m<sup>3</sup>, vino navadno pri vinogradnikih 3.50—4 dinarje za liter, finejše sortirano 6—7 din za liter.

## Ljublianski trg

**Ljubljana,** dne 15. aprila. **Kurivo:** premog tona 385—410 din, trda drva m<sup>3</sup> 125 do 130, žagana 135—140, mehka drva 75, oglje likalit kg 1.50—3.50. — **Krma:** sladko seno 100 kg 110—130 din, polsladko seno 150—110, kislo seno 95—105 din, slama 50 din.

**Mlevski izdelki:** moka št. 0 4.25—4.50, št. 2 4—4.25, št. 4 3.75—4, št. 6 3.50—4.75; kaša 4.25—4.50, ješprenj 4.50, ješprenječek 6—8, otrobi 1.80, koruzna moka 2.75, koruzni zдроб 3.75, pšenični zдроб 4.50, ajdova moka 5—5.50, ržena moka 3.50—3.75 din za kg.

**Zelenjava:** solata-ajzerica 16—18 din za kilogram, berivka 2 din merica, motovilec 1.50 mer., radič domač 12—14 din kg, cvetača 10, kisló zelje 4, karfijola 10, šparglji 44, kolerabe 1, špinača 10, ko-

noplja 12, laneno seme 6, čebula 3, česenj 8, kisle repa 2.50, korenje 3—6 din za kilogram.

**Gradbeni material:** strešna opeka 90 para za komad, zidna 40, cement 76 para za kg, žgano apno 35 para, stavbeno železo 6.25—6.75 din, žičniki 8—9, strešna lepenka 10 kv. m 40—98 din.

## LES

Po podatkih ljubljanske borze z dne 19. aprila so bile cene leta franko vagon nakladalna postaja za 1 kub. meter:

**smreka - jelka:** hlodi I/II 250—310 din, brzojavni drogovi 215—245, bordonali 310—370, filerji 250—290, trami ostalih razsežnosti 260—320 din; deske - plohi 495—545, parjeni 555—615 din.

**Bukev:** hlodi I/II od 30 cm dalje 115—145 din, hlodi za furnir, čisti, od 40 cm dalje, 250—300 din, deske - plohi naravni 300—600 din, parjeni 420—700 din.

**Hrast:** hlodi I/II od 30 cm dalje 220—540 din, bordonali 800—900, deske - plohi 700—950 din, frizi 750—950 din.

## SEJMI

**29. aprila:** živ. in kram. Semič. — **30. aprila:** živ. in kram. Veliki Gaber, kaonj. in gov. Maribor, svinj. Ormož, svinj. Dol Lendava. — **1. maja:** živ. Ljubljana, živ. Boh. Bistrica svinj. živ. in kram. Firna, Videm-Dobropolje, svinj. Celje, živ. in kram. Ljubno, Muta, Podčetrtek v Veracah, živila in prašiči Trbovlje, živ. in kram. Velenje. — **3. maja:** živ. in kram. Žužemberk, Črnomelj, gov. in svinj. Mokronog, živ. in kram. Gor. Logatec, svinj. in drob. Maribor, živ. in kram. Loka pri Zidanem mostu, svinj. Turnišče (?). — **4. maja:** živ. in kram. Domžale, Kočevje, gov., svinj. in kram. Krško, živ. in kram. Litija, Lož, Poljane, svinj. Brežice, Celje, Trbovlje, gov., ovce, koze, kram. Gornji grad, živ. in kram. Slov. Bistrica, Sv. Jurij pri Celju — trg. in svinj. Križevci.

## Pravni nasveti

**Podčastniška šola.** B. M. V podčastniško šolo se sprejemajo gojenci potom natečaja, iz katerega so razvidni vsi sprejemni pogoji. Za tak natečaj boste zvedeli pri domači občini ali pri okrajnem načelnstvu. Obrnite se tja ali pa na poveljstvo najbližjega vojaškega okrožja.

**Edini hranilec.** R. J. Ker ste tudi po dovršenem 27. letu starosti ostali »hranilec«  
vam ne bo treba služiti v kadru.

## Veterinarski nasveti

**Kašelj krave.** J. P. Vaša živina je imela lansko leto slinavko in parkljevko, katero je srečno prebolela z izjemo ene krave, ki je nekoliko mesecev kasneje pričela kašljati. Krava je sicer živahna, rada je in pije, le kašelj jo nadleguje že več kot pol leta. Želite nasveta, kako bi kašelj odpravili. — Kašelj povzročajo spremembe v organih za dihanje, in sicer so lahko te spremembe razvrščene na dolgemu potu od grla, dušnika, preko dišnih cevi do pljučnih mešičkov. Kašelj vaše krave povzročajo lahko naslednji vzroki: spremembe v pljučih kot posledica slinavke, tuberkulozno obolenje pljuč, sprememba na sluznici dišnih cevi in končno lahko povzroča kašelj tudi n. pr. oster predmet, ki je prodril iz želodca v pljuča. Če hočete kašelj odpraviti, morate najprej odstraniti njegove vzroke in krava bo prenehala kašljati. V kolikor je kašelj vaše krave v zvezi s slinavko, katere neredko pušča za seboj spremembe na srcu in pljučih takega značaja, da morejo povzročiti kašelj, ne boste mogli sedaj po tolikih mesecih tako lahko zboljšanja z nobenimi zdravili. Če je krava še mlada, ji bo mogoče gibanje na prostem in paša še največ pomogla. — Da izključite tuberkulozno obolenje pljuč, se morate obrniti na strokovnjaka. Kravi merite nekaj dni telesno vročino zjutraj in zvečer ob istem času. Če »namerite«  
39° C ali pa še več, tedaj vedite, da je kašelj vaše krave precej resnega značaja in da je strokovna pomoč skoraj nujno potrebna. Prav tako se morate zateči k strokovnjaku, da izključite možnost tujega telesa v pljučih, kamor je lahko prispelo bodisi iz želodca, bodisi da je pri požiranju ubralo napačno pot v pljuča namesto v želodec. V takem primeru seveda za žival ni pomoči. Če pa kašelj povzročajo le spremembe na sluznici dišnih cevi, ki nimajo nikakih zlih posledic za ostali organizem, tedaj poskusite kravo pariti — inhalirati — s senenim zdrobom namočenim v vreli vodi. Delovanje poparjenega zdroba boste pojačali z dodatkom čistega terpentinovnega olja. Kravi dajajte vsak dan kuhanega ječmena, katerega ste posipali s pestjo karlovarske soli. Krava naj bo v zračnem in neprevročem hlevu, najbolje pa je za kravo, da je ves dan zunaj. Sonce in sveži zrak bosta potem že naredila svoje

## PRAVNI NASVETI

**Postavitvev skrbnika. J. B. M.** Samo radi tega, ker vas je dekle zapustila in je prišla pod upliv drugega, ji nihče ne bo mogel postaviti skrbnika. Le če bi se pri nji pokazali znaki umobolnosti, bi sodišče lahko uvedlo proti njej preklčno postopanje. Svetujemo vam, da se o tej stvari pogovorite s kakšnim izkušenim poznavalcem vaših razmer, n. pr. z domačim župnikom ali županom.

**Prepovedana pot. Z. I.** Sosed vam je začel zabranjevati vožnjo po poti, ki pelje preko njegove parcele in po kateri ste vozili vi in vaši predniki od pamti-veka. Sosed se sklicuje na mapo češ, da pot ni v njej vrisana, kar je tudi res. Ali vam more samo radi tega zabraniti vožnjo, ker pot ni vrisana v mapi. — Ako ste s svojimi predniki priposestvali pravico vožnje po navedeni poti, kar se je gotovo zgodilo, če ste od pamti-veka po njej vozili, vam je sosed ne more odvzeti, čeprav pot ni vrisana v mapi. Ako vas bo še dalje pri vožnji oviral, ga boste pač morali tožiti.

**Davek od najemnine. E. Z.** Trgovino in gostilno nameravate dati v najem. Vprašate, ali boste morali poleg zgradarjne plačevati tudi rentnino. — Po našem mnenju boste morali plačevati rentnino od najemnine ali zakupnine. Rentni davek se namreč plačuje od najemnine in zakupnine in vsakovrstnih dohodkov vseh onih imovinskih dohodkov in imovinskih pravic, kar jih ni zavezanih drugemu davku. Če gre za zakup zemljišča, plačuje zakupodavec, ako je zakupnina večja ko vsota katasterskega čistega dohodka, na ves presežek zakupnine, tudi rentni davek poleg davka na dohodek od zemljišč.

**Dolg, ki ga je napravila žena. B. R.** Lastnik posestva živi v tujini, žena pa se je zadolžila brez vednosti moža, na kar se je posojilnica vknjižila na možovo posestvo. Dolg je na to prevzela Privilegirana agrarna banka, ki je predlagala prodajo posestva, ker ni nihče plačeval obrokov. Radi neke pritožbe je banka predlagala naj se zopet posojilnica vknjiži, kar je ta storila. Radi bi dobili pojasnilo. — Niste povedali, kaj bi radi izvedeli. Zdi se nam pa, da vaše pripovedovanje ni točno. Gotovo je moral mož, ki je lastnik posestva, dovoliti vknjižbo zastavne pravice na njegovo

posestvo, ali pa se je denar, ki ga je žena najela v posojilnici porabil v korist posestva, ter je morda posojilnica s tožbo dosegla vknjižbo na lastnikovo posestvo. Privilegirana agrarna banka je dolžniške listine gotovo zato vrnila posojilnici, ker dolžniku morda vsled kakšne pritožbe ni bila priznana zaščita. Radi pojasnila se obrnite na domače sodišče.

**Stari avstrijski vrednostni papirji. T. F.** Vprašanje starih avstrijskih vrednostnih papirjev še ni rešeno in po našem mnenju ni izgledov, da bi se to vprašanje v doglednem času rešilo, ker bi zahtevalo obremenitev državnega proračuna.

**Kmetška zaščita. C. F.** V letih 1926 do 1928 ste si izposodili vsoto denarja. Upnik živi v Ameriki. Poprej se za dolg ni brigal, sedaj pa kar naenkrat zahteva plačilo vsega dolga. Vprašate, ali tudi v tem primeru velja zaščita. — Če je dolžnik kmet po predpisih uredbe o likvidaciji kmetjskih dolgov, uživa glede navedenega dolga zaščito. Upnik mora poslati dolžniku preko njegove občine obračun in novo obveznico, v kateri je znižati dolg za polovico. Ostalo polovico mora dolžnik odplačati v dvanajstih letih s 3% obrestmi v enakih letnih obrokih.

**Nujni delež. P. B. T.** Še tri leta po očetovi smrti lahko uveljavlja brat svojo pravico na dopolnitev nujnega deleža. Dokazati bo moral, da to, kar je že prejel, po vrednosti posestva ob času izročitve sinu — bratu prevzemniku, ni doseglo višine nujnega deleža. Iz posestva, ki je bilo vredno 30.000 din in so štiri otroci, znaša nujni delež za enega otroka 3750 din.

**Ometanje dimnikov. G.** V stanovanju kurite samo pozimi. Poleti sploh ne kurite, ker se branite drugje. Vprašate, kolikokrat se mora v taki hiši, kjer se tako malo kuri, dimnik ometati. — Praviloma bi se morali v vašem kraju ometati dimniki vsaka dva meseca. Ker pa se pri vas kuri samo pozimi bo požarno komisijska policija smela spregledati obvezno ometanje dimnikov v poletnem času. Obrnite se torej na občino kjer vam bodo dali potrebna pojasnila.

**Škoda na travniku. J. Š.** Mimo vašega travnika gradijo cesto. Delavci hodijo kar po vašem travniku in vam s tem delajo škodo. Vprašate, kam bi se obrnili. — Za škodo vam je odgovoren tisti, ki vam jo napravi. Toraj delavci, ki hodijo po travniku. Ker pa vam bo težko na vsakega delavca paziti, vam svetujemo, da se obrnete na podjetnika, ki gradi cesto, da on svojim delavcem dopove, da ne smejo hoditi po vašem travniku.