

Kako spravljamo jabolka in hruške

Glede časa za spravljajanje jabolk in hrušek je bilo v zadnjem članku poleg drugega poudarjeno, da spravljajmo sadje, ko je zrelo. Se enkrat moramo pa ponoviti, da se pri nas s preranim spravljajanjem zimskih jabolk prizadene narodnemu gospodarstvu ogromna škoda. Jabolka, ki bi morala ostati na drevju vsaj do konca septembra ali celo še v oktobru, spravljajo ponekod z drevja že koncem avgusta ali začetek septembra. S takim prezunim ravnanjem oškodujejo najprej sebe, ker tako sadje nima nikake vrednosti. Se huje pa oškodujejo naš ugled v inozemstvu, kamor se tako sadje izvažja. Torej še enkrat: Spravljajte le zrelo sadje, ob terminih, ki so bili označeni za posamezne sorte v zadnjem članku.

Danes pa nekaj najvažnejših pravil o vprašanju: **Kako spravljajmo jabolka in hruške.** Kratek odgovor: Tako, da se ne bo noben plod nič poškodoval. Če hočemo to doseči, moramo sadje obirati ali trgati. To je prva in najvažnejša zahteva, od katere ne moremo odstopiti niti za las. Saj je tudi že samo ob sebi umevno, da na noben drug način ni mogoče dobiti sadja z drevja, da bi se ne pokvarilo. Tresemo le močno sadje, zlasti hruške moštнице. Pri obiranju potrebujemo pa nekaj orodja in posodja, ki je nalašč za to prirejeno. Predvsem so potrebne lahke, okrogle košarice z ločjem, ki drže po 5–6 kg. Da se sadje ob vitre ne očišči in odrgne, morajo biti znotraj obložene s kako mehko tvarino in prevlečene z vrečvino. Na ločju je pritrjen kavelj iz močne železne žice, da košarice lahko obešamo na lestvo in po vejah. Dobro je tudi, da privežemo na kavelj močno vrvice, s katero spuščamo napolnjeno posodo na tla. Za obiranje sadja imajo še razne druge posode; zlasti so pripravne nalašč v to svrhu prirejene

vreče, ki jih obesimo ob sebi. Na tleh je treba, da imamo večje posode, kamor odlagamo natrgano sadje. Tudi te posode bi morale biti obšite z mehko oblogo. Jerbasi in naramni koši so v to svrhu prav pripravna posoda. Za prevažanje so pa boljše štirioglate košare, ki drže po 50 kg in še lahko več. V največjem času uporabljajo v to svrhu tudi lahke lesene zaboje, ki držijo okoli 40 kg sadja.

Razen posodja potrebujemo pri branju jabolk in hrušek še lestve in obiralnike, da moremo tudi do tistih plodov, ki jih od tal in z roko ne dosežemo, ki so pa navadno najlepši. Vse orodje in posodje pripravimo že prej, preden ga je treba vzeti v roke. Kdor bo šele tedaj, ko bo treba iti na delo, iskal košarice, lestev itd., ne bo kaj prida obiral, ampak bo rajši sadje kar stresel z drevja.

Pri trganju ali obiranju sadja moramo delati z vso previdnostjo. Plodove prijemajmo nalahko, da se voščena prevlaka preveč ne oguli in da se ne narede na nežnih plodovih kakšni odtiski. Prav posebno je treba paziti, da se peceljne zatrga. Plod brez peclja je že polovico manj vreden. Ako se peclji izdere, nastane v jamici rana, ki je povod za gnitje. Hruške s polomljenimi ali celo z izdrtimi peclji imajo prav majhno tržno vrednost, pa naj bi bile sicer še tako lepe. Pri trganju moramo tudi paziti, da ne lomimo rodnega lesa, ker s tem lahko jako oškodujemo drevo in njegovo rodovitnost.

Pri obiranju ne brisimo sadja, češ, da bi se lepše svetilo. Z brisanjem odstranimo voščeno prevlako, ki sadje varuje pred gnilobo in pred izhlapevanjem. Cimolbo to prevlako na sadju ohranimo nepoškodovano, tem lepši in tem trpežnejši je. Obirajmo vedno le samo zdrave, razvite plodove. Drobiž,

piškvavce ali kakorkoli pokvarjene plovce pustimo na drevesu, da jih pozneje otresemo. Čeprav imamo že kak ničvreden sad v rokah, ga ne devajmo v košarico med dobre, ampak ga spustimo na tla. Na ta način že na drevesu opravimo prvo razbiranje, ki ga potem na tleh dovršimo. Posode, v katere zbiramo obtrgano sadje, naj ne stojijo pod drevesom, ki ga obiramo, ker tu in tam vendarle uide kak sad iz rok in bi utegnil pasti med nabrano sadje.

Dober delavec nabere na dan okoli 200 kg jabolk ako je drevje količkaj polno in ne predrobno. Ob bolj slabi letini gre obiranje seveda bolj počasi od rok. Vendar pa moramo uvideti, da se to delo v vsakem slučaju dobro izplača. Ako računamo, da plačamo na dan za obiranje 30 Din in nabere en delavec

samo 150 kg jabolk, pride torej na 1 kg samo 20 par. Vzemimo, da bi otreseno sadje prodal po 1 Din, obrano pa po 2 Din, imamo pri kilogramu čistih 70 par dobička. Razlika pa je lahko še večja in ugodnejša.

Moštno sadje, kakor že rečeno, navadno otresemo. Pri tem je pa pomniti, da otresajmo vedno le **prav zrelo sadje**, da gre rado z drevja in prav previdno, pa v presledkih. Če tresemo nezrelo ali še premalo zrelo sadje, moramo delati drevesu silo. Plodovi se ne trgajo, kakor bi se morali, ampak potegnejo s seboj mnogo rodnega lesa, tako, da je pod drevesom vse polno listja in rodnih češuljic. Trikrat v presledkih po kakih 7 do 8 dni trešeno moštno sadje da največji in najboljši pridelek. H

Preveč žveplano vino

Slovenec kaj rad srkne kozarček rujnega vinca. Navadno pa ne ostane pri enem, ampak prvemu sledi drugi in tretji, često se jim pridruži še več, dokler jih ni — preveč. Ko tedaj vino zanaša pivca in se prihodnjega dne pojavi pošten »maček«, je temu kriv le »zadnji kozarec«. Toda pravi pivce le redkokdaj išče vzrok svojemu nerazpoloženju v množini zaužitega vina, ampak v njegovi kakovosti. Če ga torej muči neprijeten glavobol, je temu krivo »potvorjeno«, »pančano« vino, ne pa litri pijače, ki mu je stekla po grlu. Če mu je pa glava zdrava in sveža, tedaj je bila pijača »pristna«, »naravna«. Torej je glavobol pri »mačku« navaden dokaz za »nepristnost«, »potvorjenost vina«.

Kaj pa povzroča glavobol po vinu? — Ne sam alkohol, ampak največkrat žvepleni dvokis, ki je v njem. Kdor ima fino razvit vonj, ta že pri prvem kozarcu ugotovi, če ima vino preveč žvepla v sebi. In ta žvepleni dvokis je navadno kriv hudemu mačku, ki se ne da ozdraviti z navadno svežo vodo, ampak ga treba ubiti s pivom ali z vinom. Pivci pravijo: S čim si si mačka nakopal, s tistim ga moraš pregnati.

Mnogi pivci zabavljajo čez gostilničarje, češ, da z žveplanjem kvarijo vino. Deloma imajo tudi prav, kajti preveč žvepla vinu ne koristi, ampak ga večkrat

napravi celo nepitnega. Vzlic temu je pa žveplo v kletarstvu tako neobhodno potrebno, da si brez njega dandanes ne moremo niti misliti pravičnega kletarenja. Žveplo ohrani vinsko posodo nepokvarjeno, uničuje bolezenske kapi, ki bi vino kvarile, vino prej očisti in mu da svetlejšo, bolj rumeno barvo. Toda v njem ga ne sme biti preveč, kajti tedaj postane neprijetno in celo zdravju škodljivo.

Jeli pa žveplanje sploh dovoljeno? — Po vinskem zakoniku je žveplanje vina dovoljeno v taki meri, da se niti okus, niti splošna sestava, niti bistvena sestavina vina občutno ne izpremeni. Še bolj natančno predpisuje pravilnik k zakonu, da vino ali mošt, ki sta določena za neposredno potrošnjo, ne sme vsebovati na liter več nego dve desetini grama svobodnega ali dva grama celokupnega žveplovega dvokisa. Dokler nima vino več te snovi, ni zdravju škodljivo in tudi »maček« po njem ni tako hud.

Preveč žvepla v vinu prihaja lahko od nepravilnega žveplanja sodov ali pa vsled premočnega žveplanja vina pri kletarenju ali pri točenju.

Nepravilno žveplanje posode je tedaj, če jo takoj po uporabi, ko je v notranjosti še vlažna, z žveplom zakadimo in zapremo. Tedaj se žveplov dvokis spoji z vi-

nom ali z vodo ter tvori žvepleno sokislino, oziroma žvepleno kislino. Ti dve kislini se zagrizeta v les soda. Ko se pozneje sod napolni z vinom, ono izluži žveplove kisline in tako dobi pijača preveč žvepla vase. Pri uživanju prihaja to do izraza v vonju po žveplovem dioksidu, kar večkrat tudi navaden pivec neprijetno občuti.

Pravilno žveplamo sode tako, da jih po uporabi izplahnemo s čisto vodo, ki jo pa večkrat menjamo, dokler ne teče ven popolnoma čista, nato jih ocedimo in pustimo par dni na zračnem prostoru, da se v notranjosti osuše. Potem šele jih zažveplamo, zabijemo jim vehe ter jih shranimo na suh prostor. Vsaka dva do tri mesece žveplanje ponovimo. Predno vlijemo vino v tako zažveplan sod, ga moramo izplahniti z vodo, da odstranimo iz njega ostanke žvepla. V tako čistem sodu ne more vino dobiti žveplovega vonja in ostane torej »pristno«.

Preveč zažveplano vino ohrani dolgo časa v sebi žveplov dvokis. Mnogokrat povzročijo celo vinogradniki to napako, ker močno žveplajo vino, da se jim bolje hrani in da dobi lepšo barvo. To žveplo je lahko spraviti iz vina, če se ga parkrat pretoči skozi bakreno sito, da pride čimbolj v dotiko z zrakom. Pri tem izpuhti mnogo žveplovega dvokisa, deloma ga potegne nase baker in vino je zopet »pristno« brez žvepla.

Največkrat so pa tej napaki krivi go-

stilničarji, ki jim vino prepočasi teče iz soda in se boje, da se jim ne skvari, zato ga pogostoma in močno žveplajo. Ko je sod nastavljen in teče vino iz njega, se zgoraj napolni prostor z zrakom. Z njim prihajajo v sod tudi glivice cika in kana, ki kvarijo vino. Čim dlje je sod na pipi, tim več kana se v njem napravi, tem prej vino cikne ter zgubi svoje dobre lastnosti. To napako preprečijo gostilničarji s tem, da vsak teden zažveplajo prazen prostor v sodu. Žveplov dvokis uniči glivice navedenih bolezni oziroma prepreči njih razvoj. Čim večkrat žveplamo, tem več žveplovega dvokisa vsrka vino vase in končno postane nepitno. — V tem tiči glavni vzrok, zakaj imajo vina v gostilnah večkrat vonj po žveplu.

Temu je lahko odpomoči. Pri točenju postavimo na pipo le male sode, kolikor si upamo vina iztočiti nekako v 14 dneh. Če pa moramo vino zažveplati, storimo to le prav malo, toliko, da pride v sod le nekoliko žveplovega dima. Če je promet z vinom zelo majhen, kakor je navadno po deželi med tednom, tedaj je najbolje vino iztočiti iz soda v steklenice, jih dobro zamašiti in le iz njih točiti. Tako bodo gostilničarji lahko vedno nudili svojim gostom zdravno, ne preveč zažveplano vino, po katerem ne bo nobenega glava bolela. Pa tudi sami ne bodo imeli nikake škode, ker se jim vino v steklenicah ne more pokvariti. L.

O boleznih prašičev vsled nepravilne prehrane

Vsako živo bitje potrebuje za življenje dnevno določenih hranilnih snovi za svoj pravilen razvoj, rast in življenje. Nobena koristna domača žival ni tako občutljiva za napake krmljenja kot je prešič ali svinja, bodisi kot mlade živali ali kasneje, ko jih pitamo.

Zadostuje že, da večkrat neredno krmino, enkrat prezgodaj, drugič prekasno, ali pa, če dajemo zdaj več, drugič manj hrane in žival bo obolela na prebavilih. Kaj pogosto se dogaja, če pridejo svinje od slabe piče na dobro pičo, da se živali prežro. Kisle pomije, plesniva hrana, prevroča ali premrzla jed, prehitra sprememba hrane v raznih

letnih časih povzroči lahko, da prešič oboli na prebavilih in noče nič jesti ali pa zelo slabo, vkljub temu, da je bil zaščiten cepljen proti svinjski rdečici ali pa celo proti svinjski kugi. Kaj pogosto ob priliki vsakoletnega cepljenja namreč v nekaterih krajih slišimo ugovore, da cepljenje itak ni pomagalo, da je prešič bil dalj časa bolan in ga je lastnik bil prisiljen zaklati — ali pa celo, da mu je žival poginila. Iz nadaljnjega razgovora s takim protivnikom zaščitnega cepljenja pa se kaj kmalu ugotovi, da je bolezen povzročila nepravilna prehrana. Ponovno naglašamo, da je ta žival od vseh domačih koristnih ži-

vali najbolj občutljiva. Ako pogledamo svinjak takega neverneža, vidimo navadno zanemarjen svinjak, polno nešnage ne samo v svinjaku ampak tudi v koritu ali pa onesnažene posode; svinjak sam pa je tako slabo zgrajen in zanemarjen, da vsaka najmanjša sprememba vremena povzroči prepih, kateri povzroča prehlajenje in obolenje prešiča, z večjimi ali manjšimi posledicami. Ni čuda, če takemu svinjareju nobeno leto ne uspevajo prešiči tako, kot bi morali in kakor uspevajo drugod ob istem hranjenju in pogojih in da tak rečej večkrat toži o izgubah pri prešičereji vsled bolezni. Pa ne samo posamezniki, celo celi kraji in vasi so pri nas, kjer so trdno prepričani, da je zdravično ali dobro za zdravje, če prešiči pijejo gnojnico, če se valjajo v gnoju in gazijo in rijejo do kolen ali trebuha po gnoju.

Brž, ko zvemo, da žival slabo žre hrano ali pa, da nenadno oboli na popolni neješčnosti, vzamimo to obolenje za resno obolenje in ne odlašajmo na drugi ali tretji dan s povpraševanjem tistih, ki hranijo živali — kdaj — in kaj — kako — so hranili in obenem ne pogledamo vse hrane. Torej na prvo povpraševanje, kakšno hrano so živali v zadnjih dneh pred obolenjem dobile, pregledimo vsa zaloga hrane, n. pr. otrobe, koruze in vprašajmo, kdaj so bile živali hranjene. S pazljivim pregledom,

vestnim in natančnim povpraševanjem bomo, kadar je hrana vzrok, v mnogih slučajih lahko ugotovili napako hranjenja in pokvarjeno hrano odstranili. Enodnevno post živali v lažjih slučajih bo bolezen odstranil. Ako pa prešičerejec obolenju prebavil ne polaga velike važnosti, takemu se dogaja, da mu ona ali več živali oboli na dolgotrajni črevesni bolezni, kar zmanjša odpornost živali in tudi hujšanja, a žival sama je veliko bolj sprejemljiva za razne druge bolezni in kaj hitro podleže.

Kadar živali začno piti gnojnico ali glodajo les, je vzrok temu pomanjkanje rudniških snovi v hrani. Oboleni prešiči glodajo les, žro cunje ali pa celo voje blato, če pridejo na prosto, glodajo zid, pijejo gnojnico. Spocetka, dokler niso živali še precej shujšale vsled dolgotrajnega črevesnega in želodčnega katarja, je bolezen mogoče kaj lahko z malimi sredstvi ozdraviti. Pokladajmo jim ceneno klajno apno do ene žlice na dan velikim, maljšim nekoliko manj, pustimo jih ven na pašo, da rijejo v zemlji in si nabirajo rudniških snovi. Predvsem dajmo v hrani manj korenje in več otrobov in zdroba. Če jih po zimi ni mogoče izpušči iz svinjaka, jim pomešajmo med hrano nekoliko zemlje ali oglja ali zdrobljenega zidnega ometa obenem s pokladanjem klajnega apna.

(Se nadaljuje.)

Dr. Kocijan Leon.

V KRALJESTVU GOSPODINJE

Absolventke kmetijsko-gospodinskih šol

Vse absolventke kmetijsko-gospodinskih šol vabimo v nedeljo, dne 8. septembra 1935 ob 10 dopoldne v Ljubljano v gospodinsko šolo v Marijanišču. Ta dan se zberemo skupaj vse, ki smo včlanjene v Zvezi absolventk kmetijsko-gospodinskih šol za dravsko banovino z sedežem v Ljubljani.

Zveza bo imela svoj občni zbor. Ustanovila se je dne 21. februarja 1935, ter šteje sedaj okrog 200 članice. Namen zveze je, da se absolventke med seboj spoznajo, goje iskrene tovariške vezi in z družinimi močmi delajo za boljšo bodočnost kmečkega gospodinjstva in gospodarstva. Delokrog zveze je torej namenjen predvsem kmečkim gospodinjstvom. Zato se obračamo na Vas, absolventke-gospodinjke s prošnjo, da mado društvo podprete s svojim pristopom. Zveza bi mogla svoje načrte izpeljati le, ako bodo vse, ki so absolvirale katerokoli gospodinsko šolo včlanjene v

njej. Moč je le v skupnosti! Čimboli bomo skupno nastopale v vseh zadevah, ki se tičejo gospodinjstva in kmetkega stanu, tem lažje bo delo in večji uspeh. — Na obnem zboru bomo pripravile zaključek o delovanju prvega poslovnega leta zveze, načrtale pa tudi nove smernice za prihodnje leto. — Pridemo Vas tovarišice, ki ste že članice, pa tudi druge, ki še niste članice, da se udeležite občnega zbora, kjer se bomo tudi med seboj spoznale, obudile nekdanje spomine na lepo, brezskrbno življenje, ko smo bile še učenke. Z novim pogumom za trdo kmečko delo in z zavestjo, da z delom v dobri organizaciji največ pripomoremo v narodni blagor se bomo vračale domov.

Po novem odloku imate ob nedeljsih polovičnih vožnjah. Uporabite to orilo, ter se udeležite občnega zbora v svoji največji številki. Zlasti se obkličite v šestem številu absolventke z Gospiške, Dolenske in okolice Ljubljane in tudi štajarske ne pozabite poklicati na občni zbor ZAKGS. Sprejemate se bo

nove članice. Vsaka, ki pristopi, dobi člansko izkaznico, na kateri značnik in glasilo Brazda, ki izhaja enkrat na mesec. Za vse to plača letno članarino, ki je za leto 1935 Din 25.—. Tudi pismeno se lahko priglasite za vstop pri tajnici Cilki Kukovi, Slov. Konjice. Obenem absolvirate kmeti-gospodinjsko šolo. — Odbor ZAKGS.

Zdravilni bezeg

Sok črnih bezgovih jagod vešja že od nekdaj kot zdravilo, posebno proti prehladu v vratu in grlu. Ponekod je celo navada, da ajedo v mrzlih dneh iz bezgovega soka juho, ki jih varuje prehlada. Znanost še sicer ni natančno določila vrednosti bezgovih jagod, vendar se domneva, da imajo te jagode, kakor vse sadje s temno kožo precej vitaminov, obenem pa je gotovo, da vsebujejo še druge, neznane, a zdravilne snovi. V nekaterih severnih krajih jedo zdravilno juho iz bezgovega soka vsak večer. Nekateri ljudje, ki ne prenesejo čaja iz bezgovega cvetja in tudi ne ocvrtega evetja, uživajo prav lahko bezgove jagode in izdelke iz njih.

Bezeg uživamo lahko tudi v obliki žolice ali želé-ja, kot dodatek k marmeladi in kot pijačo. Naj dodam nekaj navodil o pripravljanju omenjenih izdelkov iz bezgovih jagod:

Bezgovja juha:

Sok iz bezgovih jagod zmešamo z vodo, pridenemo malo cimeta, klinčca in citronove kožice ter sladkorja po potrebi. Nekaj te tekočine odvzamemo, ji priinesemo moko ter skuhamo, ostalo tekočino pa prilijemo in vse skupaj samo pogrejeemo. Ne pustimo zavreti, ker ima sok večjo vrednost, če ne vre. V juho vložimo poljubne cmočke, ki smo jih prej skuhal v slani vodi.

Bezeg kot dodatek k marmeladi.

Cele sveže jagode so izvrstne kot dodatek k češpljevi ali jabolčni marmeladi. Kdor ne mara zrnc, naj vzame samo sok, vendar so boljše jagode, ker imajo precej pektina, ki marmelato lepo strdi. Z bezgom dobi marmelata lepo barvo, se da lepo mazati in se v platu skoro ne čuti, če ga dodamo eno petino.

KUHINJA

Krompirjeva juha s stročji fižolom. Stročji fižol operem, mu odrežem končke ter ga zrežem na majhne porcije. Nato ga pristavim z mrzlo vodo. Ko je napol kuhana, pridenem olupljen opran in tudi na rezine zre-

zan krompir. Za en krožnik rabim približno tri debele krompirje. Se preden je krompir kuhan, napravim prežganje z žlice masti in žlice moke. Prežganje razredim z mrzlo vodo in viljen vanj žlico kisa. Prežganje stresem v juho, dobro premešam in pustim, da se krompir do mehkega skuha. Za duh pridenem drobno sesekljane drobnjake in pol stroka s soljo strtega česna. Česen pridenem takoj ko pristavim krompir, peteršilj in drobnjak pa šele takrat, ko je krompir kuhan. — Ravno to jed lahko napravim kot prikuho s tem razločkom, da je prikuha gosta, dočim mora biti juha bolj redka. To pa dosežem s tem, da za prikuho nalijem le toliko vode, da jed komaj pokriva.

Ocvrta jabolka. Debeli jabolka olupim, zrežem na rezine, potresem s sladkorjem, zlijem nanje par kapljic rumarja ter jih pustim pol ure stati. Posebej mešam pet žlic moke, polite in osladkane z vrelim vinom, da se ne bo precej gosto. To testo dobro mešam in ga zabelim z razgreto mastjo, maslom ali surovim maslom. Ko je testo dobro zmešano, mu pridenem sneg iz trah beljakov. V to testo pomakam kosčke jabolk in jih nato ocvrem na maslu ali masti. Testo mora biti tako gosto, da se prime jabolčnih kosčkov. Ko se kosčki ocvrti, jih dobro potresem s sladkorjem in dam gorke na mizo. Dobri so pa tudi mrzli.

Narastek iz rogljičkov (kifelcev). Šest rogljičkov zrežem na podolgate kose. Najprej prerežem vsak rogljič po dolgem in nato še vsako polovico na tri dele. Kose namočim v sladko smetano ali v dobro mleko. Med namakanjem brodljam v globoki posodi štiri rumenjake, dve celi jajci, smetanko mleka, 12 dkg sladkorja, noževno konico cimeta in 8 dkg topljenega surovega masla. Kožico namažem dobro s surovim maslom, naložim na dno koščke rogljičkov, potresem z rezinami, nato zopet rogljičke in rezine toliko časa, da je vse porabljeno. Površino polijem z zgoljeno tekočino, pustim eno uro stati, nakar pečem v pečici tri četrt ure.

Mlečni konjak. Zanj rabim pol litra mleka, 6—7 rumenjakov, en kg sladkorja, celo vanilijo in en četrt kg špirlita. Mleko, sladkor in jajca kuham med pridnim mešanjem toliko časa, da zavre in se speni. Potem potegnem na

stran in še vedno mešam. Ko se napol shladi, pridenem celo vanilijo in špirit. Ohlajeno vlijem v steklenice, dobro zamašim in spravim na suhem prostoru. Da se tekočina poprej shladi, jo denem, ko je spenjena in lahana, v mrzlo vodo.

Sprejem gojenk

v kmetijsko-gospodinjstvo šolo

v Marjanišću v Ljubljani.

S 1. novembrom 1935 se prične štiritrideseti tečaj kmetijsko-gospodinjstve šole, ki bo trajal 10 mesecev.

Sprejete gojenke stanujejo v zavodu, ki je v posebnem poslopju poleg Marjanišča na Poljanah v Ljubljani.

Teoretični del pouka obsega verouk, vzgojeslovje, računstvo, živiloznanstvo, gospodinjstvo, zdravstvo, mlekarstvo, knjigovodstvo in kmetijsko gospodarstvo, vrtarstvo in sadjarstvo, živinorejo, čebelarstvo in živinozdravstvo, poljedelstvo in kmetijsko kemijo.

Gojenke se praktično veščajo v kuhanju, ročnem in strojnem šivanju, krojenem risanju, pranju, likanju, v mlekarstvu, sirarstvu in v vrtarstvu itd. Vadijo se tudi v ravnanju z bolniki.

Učenke, ki se želijo izveščati za samostojno vodstvo gospodinjstvih obratov ali potrebujejo v dosegu usposobljenosti še vajo, morejo ostati v šoli dve leti, da spopolnijo in poglobijo svoje teoretsko in praktično znanje.

Popolna oskrbnina znaša mesečno 500 Din. Del oskrbnine lahko poravnajo starši tudi v živilih. — Manj imovitim gojenkam bo zavod mesečnino po možnosti znižal.

Vsaka gojenka naj vzame s seboj v tečaj obleko, perilo, obutev, potrebno za delovnik in praznik. Nadalje perilo za posteljo: dva para rjuh, štiri prevleke za blazino, 4 brisače ter 4 servijete, ki so lahko tudi iz domačega platna.

Dekleta, ki hočejo vstopiti v gospodinjstvo šolo, morajo:

1. dovršiti 16. leto;
2. predložiti zadnje šolsko izpričevalo;
3. predložiti zdravniško izpričevalo;
4. navesti stan staršev in njih poklic;
5. predložiti obvezno pismo: a) staršev ali varuha, da zanje plačajo vse stroške šolnine, b) učenke, da se bo ravnala po hišnem redu.

S temi podatki in potrebnimi prilagami opremljene, lastnoročno spisane, nekolkovane prošnje je vpslati na vodstvo gospodinjstve šole Marjanišče v Ljubljani.

GOSPODARSKE VESTI

DENAR

g Ljubljanska borza. Promet na ljubljanski borzi je bil bolj pičel, vendar ob ustaljenih notacijah. Tako so kupovali inozemske devize po naslednjih povprečnih cenah, ki veljajo pri svobodnem prometu: 1 angleški funt 235.25 Din, 1 avstrijski šiling 8.42 Din, 1 španska peseta 5.50 Din, 1 grški bon 33 par. Uradni tečaji deviz so pa beležili povprečno: 1 angleški funt 217.05 Din, 1 ameriški dolar 43.38 Din, 1 holandski goldinar 29.59 Din, 1 nemška marka 17.59 Din, 1 švicarski frank 14.28 Din, 1 belgijski belga 7.38 Din, 1 italijanska lira 3.58 Din, 1 francoski frank 2.89 Din, 1 češka krona 1.82 Din. Nakupov je bilo primeroma malo.

g Stanje italijanske lire. Ker je v Sloveniji največ zanimanja za liro, zato je potrebno, da obvestimo čitatelje o njenem sedanjem mstanju in o izgledih za bodoče. Polom pariške konference, ki je imela nalogo preprečiti vojno z Abesinijo, je neugodno vplival

tudi na liro, ki je začela močno padati. Toda zavod, ki po nalogu italijanske Narodne banke posreduje na denarnem trgu, je nastopil in dosegel, da se je lira ohranila še na sedanji višini. Toda koliko časa bo še mogoče Italiji jo tako vzdržati, je neznano; kajti dogodki so se zaostriili proti njej: razvoj italijanske zunanje trgovine kaže čedalje večji primanjkljaj in možnost izbruha abesinske vojne je tudi ne bo utrdila. Iz teh razlogov moramo biti pri liri zelo previdni.

ŽIVINA

g Ljubljanski živinski sejem 21 avg. Malo živinskih sejmov je bilo v Ljubljani tako slabih kot ta. Vzrok eži deloma v tem, ker imajo ljubljanci konec decembra manj denarja in se norajo vzkromniti mesu, pa tudi radi tega, ker je veliko meščanov še zunaj na letovišču. Zato je bil tudi prigon slab in je znašal le 36 volov, 41 krav, 15 telet, 87 prašičkov in 92 konj. Prodanih je bilo 34 volov, 18 krav, 10 telet, 45

prašičkov in 13 konj. Pitanih prašičev kmetje sedaj niso pripeljali na sejem. Cene so ostale neizpremenjene kakor so sploh zadnje mesece.

g Mariborski prašičji sejem 23. avg. Na sejem so prignali 209 prašičev in 1 ovco. Cene so bile sledeče: mladi prašiči 5–6 tednov stari po 40–60 Din kos, 7–9 tednov stari 70–80 Din, 3–4 mesece 120–150 Din, 5–7 mesecev 200–250 Din, 8–10 mesecev 300–350 Din, 1 leto stari 400–450 Din; 1 kg žive teže 4–5 Din, mrtve teže 7.50–9.50 Din. Kupčija je bila slaba in je bilo prodanih le 76 glav.

g Ptujski živinski sejem 20. avgusta. Dogon na ta sejem je bil precejšen, kupčija pa bolj srednja. Prignali so sejmarji 793 glav živine, in sicer 124 volov, 342 krav, 24 bikov, 43 juncev, 72 telic, 4 teleta in 142 konj. Prodanih pa je bilo le 195 glav. — Cene za kg žive teže so bile naslednje: voli 2–3 Din, krave 1.50–3 Din, biki 2–2.50 Din, telice 2.50–4 Din. Konji so po kakovosti dosegli cene od 400–2500 Din eden, žrebeta pa od 200–300 Din.

g Prašičji sejem v Ptuj 21. avgusta. Zelo slab je bil ta sejem, kajti kmetje so pripeljali nanj komaj 56 prašičev, in še od teh so oddali le 21 glav. Povprečne cene za kg žive teže so bile naslednje: pršutarji 4–4.50 Din, čebeli prašiči 5 Din, plemenski 4 Din; pujski 6–12 tedno mstari 45–100 Din eden. — Cene živini kakor prašičem v splošnem padajo, ker prihajajo na sejem le domači mesarji, ki pritiskajo na cene.

CENE

g Žitno tržišče. Žetva pšenice v naši državi je podpovprečna, zato so cene čvrste neglede na že od vlade določene prevzemne cene. Domači mlini kupujejo v glavnem v Sremu in Banatu. Prizad nabavlja precej in plačuje blago po znatnih cenah. Privatniki pa nudijo nižje cene, in sicer za potisko in bačko blago 116 do 117 Din, za sremsko 115–116 Din. V Sloveniji plačujejo mlini domačo pšenico po 130–134 Din za 100 kg, kar odgovarja n. pr. v Piek-murju nakupni ceni 110–112 Din. — Koruze se malo dovaža na trg, zato se je cena dvignila na 91–93 Din. Mnogo kupujejo zlasti pasivni kraji v Bosni in Sremi, kjer je danes koruza sled suše popolnoma uničena. Za našo lo-

ruzo se zanima tudi Madjarska, ki želi da bi se z njo poravnali dolgovi, ki jih ima Jugoslavija pri madjarskih industrijskih podjetjih. — Moko kupujejo po 190–205 Din za 100 kg, otrobi po 84 do 85 Din franko banatska ali vojvodinska postaja. — Ječmen bački in sremski 63–64 kg težak 115–120 Din; ječmen poletni 67–68 kg po 135–140 Din, baranjski 140–145 Din.

g Hmeljsko tržišče. Kupčija s hmeljem se še ni razvila. Le par tvrdk se bavi z njo in ga plačuje po 20–25 Din za kg. Le izjemoma se je baje nudilo že več. Splošno se računa, da bo v prihodnjih dneh več zanimanja in da bo kupčija živahnejša. — Iz Zateca poročajo, da se je tudi tam začelo obiranje in da so se prve kupčije sklenile po 54–58 Din za kg. — **Letošnji pridelek** v Savinjski dolini je prvovrsten in brezhiben glede kakovosti in zelene barve. V tem tednu bo obiranje končano, če ne bo vreme nagajalo. Hmeljarje pa najbolj skrbi, po kaki ceni ga bodo lahko prodali.

g Vinsko tržišče. V Vrču prodajajo letnik 1934 navadna bela vina z 9–10% alkohola po 1.80–2.10 Din liter, z 10–11 odst. alkohola 2.10–2.40 Din, z 11–12% alk. 2.40–2.50 Din; navadna črna vina z 9–10% alk. 2.20–2.50 Din, z 10–11% alk. 2.50–2.80 Din, z 11–12% alk. 2.80 do 3.20 Din; kvalitetna vina po 3–4.50 Din. Starejši letniki so nekoliko dražji. Sicer je pa kupčija zastala in se le malo kupuje. Pridelek ne obeta velike množine, glede kvalitete bo pa odločil september.

g Izvoz živine in mesnih izdelkov. Na Dunaju je posebna komisija, ki določa za vsak teden vnaprej, koliko živine je uvoziti iz posameznih držav, s katerimi so sklenjeni uvozni kontingenti. Tako je določen za ta teden uvoz iz Jugoslavije: 100 glav goveda, 2400 prašičev, 384 telet za Dunaj; za Dunajsko Novo mesto 300 debelih prašičev; za Gradec 100 debelih prašičev. Pri bližno v teh merah se vrši naš tedenski izvoz živine v Avstrijo. — Češkoslovaška je s 1. avgustom z veljavnostjo do 31. oktobra znižala uvozno carino na mast in slanino tako, da bo veljale namesto dosedanjih carin od 300 Kč za 100 kg nove carine za svinjsko mast: za cvrto mast 200 Kč, za surovo mast in slanino 150 Kč

PRAVNI NASVETI

Nepotrebne bližnjice. — V. P. Z. Pri vas imate preko njiv in travnikov mnogo nepotrebnih bližnjic, po katerih hodijo ljudje bolj iz navade, kakor iz potrebe. Vprašate, če se smejo nepotrebna pota zabraniti. — Vsaka zabranitev takšne bližnjice je združena z nevarnostjo, da vas tisti, ki ima na njej pravico hoje, živinogonje in podobno na svoje zemljišče toži. V sporu bi nato odločilo sodišče, če ima tožnik res pravico pota in če ta pot res služi koristnejšemu in udobnejšemu uživanju tožnikovega zemljišča. Kajti bistvo vsake zemljiške služnosti je koristnejše in udobnejše uživanje gospodnjega zemljišča. Pri presoji se bo sodišče držalo pravila, da se imajo služnosti utesnjevati, kolikor to dopušča njihova narava in namen ustanovitve. Če bližnjico zaprete in vas kdo toži, ni mogoče vedeti, kako bo odločilo sodišče. Najbolje bi bilo, da take bližnjice zaprete v dogovoru z upravičenci. Ako boste ta pota zaprli in bodo upravičenci vsled tega prenehali po njih hoditi, bodo izgubili svoje pravice v treh letih in nato vas ne bodo več mogli z uspehom tožiti.

Preložitvev pota. K. R. Preko vašega travnika imajo sosedje staro pravico do vozne poti. Travniki ste preorali in napravili njivo. Kolovoz ste preložili za kakšnih 50 korakov. Sosedje pa trdijo, da imajo pravico voziti tudi preko njive in da ne bodo vozili po preloženi poti. Ali res smejo voziti po njivi. — Sosedje nimajo prav. Lastnik s služnostjo obremenjenega zemljišča je upravičen preložiti kolovozno pot, ki pelje preko njegovega zemljišča tudi brez pristanka upravičencev, ako nova pot ravno tako odgovarja namenu služnosti. Če gre samo za razliko 50 korakov, pač sosedje ne bodo mogli trditi, da nova pot ne odgovarja svojemu namenu. Če ne bodo hoteli voziti po preloženem kolovozu, ampak vam bodo delali škodo po njivi, jih lahko tožite.

Obseg služnosti vožnje po sosedovem svetu. K. R. S svojega travnika imate pravico voziti po sosedovem svetu. Ko je bilo vaše zemljišče travnik, ste vozili samo krmo z njega, sedaj pa ste travnik zorali in morate po isti poti voziti gnoj na njivo in z njive pridelke. Sosed vam pa hoče zabraniti vožnjo gnoja na njivo, češ, da imate pravico voziti samo krmo z njive. Ali je sosed upravičen zabraniti vam vožnjo gnoja. — Ko ste travnik spremenili v njivo, je svrha vaše služnostne pravice po sosedovem svetu ostala ista, t. j. pot slej

ko prej služi vam za koristnejše uživanje vašega zemljišča, ne glede na to, ali je zemljišče travnik ali njiva. Kakor ste imeli pravico tudi na travnik voziti gnoj, tako vam je pravica ostala in ga smete voziti tudi na njivo. Običajno se vsak travnik gnoji. Če ga vi niste gnojili, s tem niste izgubili pravice voziti gnoj na zemljišče. Nekaj drugega pa bi bilo, če bi vi n. pr. travnik spremenili v konjsko dirkališče, ali na njem zgradili gostilno. To bi pomenilo razširjenje služnostne pravice pota, ki vodi na travnik in bi vam tako razširjenje sosed lahko zabranil.

Sporna meja. A. K. Če je sosed ne koliko po vašem pokosil in če trdi, da je tam meja, do kamor je pokosil, vi pa te meje ne priznate, ni treba tožiti, ker gre samo za mejni spor. Pač pa lahko predlagate pri svojem okrajnem sodišču, da naj sodišče brez pravde mejo obnovi ali popravi. Ako vzamete advokata, ga boste morali v vsakem slučaju sami plačati. Sicer pa stroške postopanja za ureditev meje trpe stranke po meri svojih mej. Tisti, ki je predlagal ureditev meje, trpi sam stroške postopka, če razprava pokaže, da obnovitev ali poprava meje ni bila potrebna, ker meja ni bila sporna ali je bila zadosti spoznavna ali ker je bil sosed voljan, da se izvensodno postavi jo mejniki.

Praznična obleka prevžitkarja. A. O. Z. Pred petimi leti ste prevzeli posestvo. Izročitelj je sebi zgovoril prevžitek eno praznično obleko in 15000 Din. Eno praznično obleko ste mu takoj kupili. Vprašate, če ste sedaj, po petih letih, zopet dolžni dati praznično obleko. — Važno je, kako ste se domenili in kako je v pogodbi zapisano. Če je bilo dogovorjeno, da imate le takoj ob prevzemu dati eno praznično obleko, ki ste jo že dali, potem ste svojo obvezno že spoznali. Če pa je bilo dogovorjeno, da imate dajati tudi praznično obleko, in to kot prevžitek, potem je po našem mnenju izročitelj po petih letih onaravljen, da zahteva od vas novo praznično obleko, ker je staro že zanosil. V slučaju pravde bodo morale pač priče pojasniti, kako je bilo mišljeno radi praznične obleke.

Priženitev vdovca k hiši vdove. T. — Mati vdova se je poročila z vdovcem. Ki je imel tudi svoje posestvo, katere je na zapravl. Priselji se je seveda v hišo svoje sedarje žene, ki je nosečnica. Postal je precej oblasten. Ali bi bilo mogoče doseči njegovo izselitev? — Pogoji zakona je vendar skupno življenje in ni mogoče brez razloga zahtevati, da bi mož živel drugje, kakor žena, razen seveda v slučaju ločnice.