Gospodar in gospodinja

LETO 1940 3. APRILA ŠTEV. 14

Več pridelkov na istem prostoru

Zelenjadni vrt ima navadno zelo ugodno lego poleg hiše, kjer je v zavetju pred mrzlimi vetrovi in povečini ves dan na soncu. Ker obsega razmeroma majhen prostor, lahko preskrbimo dobro zemljo, jo lahko tudi bolje gnojimo, nego obsežno njivo. Iz prav istega vzroka sadeže lahko bolje obdelujemo: okopavamo, plevemo, zamakamo in varujemo pred zajedavci, nego pridelke na prostranem polju. Zato nam pa da vrt mnogo obilnejši in povečini tudi boljši pridelek, ako znamo namreč zemljo dobro izrabiti in sadeže tako razvrstiti, da dosežemo na istem mestu v enem letu po **dva, tri ali celo štiri pridelke.**

Pri veliki raznoličnosti zelenjadnega rastlinja to ni težko. Nekatere zelenjadne rastline se razvijajo jako hitro, druge potrebujejo pa daljšo dobo, da dorastejo. Nekatere so neobčutljive za hladno pomladansko, jesensko ali celo za mrzlo zimsko vreme. Sejemo in sadimo jih lahko prav rano spomladi. Druge so pa občutljive in moramo čakati z njimi do maja meseca, da se zemlja ogreje in da mine doba slane. Spet druge potrebujejo iz početka malo prostora, saditi jih pa moramo daleč narazen, ker se pozneje zelo razrastejo. Kdor zna umno izrabiti vse te okolnosti, ne bo trpel prazne grede od rane pomladi do pozne jeseni. Še celo pozimi bodo nekatere grede obsejane.

Preglejmo najprej rastline, ki potrebujejo za svoj popolni razvoj daljšo poletno dobo ali ves čas od pomladi do jeseni. Le-sem prištevamo v glavnem kapusnice razen kolerab, korenje, peteršilj, zéleno, čebulo, por, črni koren, fižol, kumare, paradižnik, rani krompir. Vse te rastline zavzemajo prostor na gredah po več mesecev od pomladi do jeseni. Zato pravimo, da tvorijo **glavni sadež.** Nekatere sejemo ali sadimo zarana spomladi, pa so godne konec poletja ali proti jeseni, druge pa nasajamo šele konec pomladi, pa rasto tja do konec jeseni ali celo v zimo.

Imamo pa spet razne zelenjadne rastline, ki hitro rasto in so godne za rabo še preden sadimo ali sejemo glavni sadež. Paradižnike sadimo n. pr. šele v drugi polovici maja meseca. Ali bi ne bilo škoda, ko bi ostale grede, namenjene za paradižnike, prazne tja do sredi maja? Do tačas zraste lahko na tistem prostoru redkvica, solata berivka, zimska solata, zimska špinača, prav zgodne kolerabice ali rana glavata solata, kakor je n. pr. majnikova kraljica. Marsikaj ostane lahko na gredi še potem, ko paradižnike posadimo, ker izpočetka je med njimi prostora dovolj. Preden se razrastejo, se sadež, ki ga imenujemo **prvi sadež,** lahko porabi in prepusti ves prostor glavnemu sadežu — paradižnikom. Prav isto velja n. pr. za kumare, podzemeljske kolerabe, fižol, pozne karfijole itd., torej za vse tiste rastline, ki jih sadimo šele od maja meseca dalje. Za prvi sadež je posebno primerna zimska zelenjad, kakor zimska špinača, zimska solata in motovilec, pa tudi berivka, redkvica in vrtna kreša. Vsi ti sadeži so pobrani najkasneje do sredi maja. Nato se grede temeljito obdelajo: prešťihajo in pognoje, pa so pripravljene za primirni glavni sadež.

Mnogo je zelenjadnih rastlin, ki so godne čez poletje ali proti koncu poletja. Tu spet ne kaže, da bi pustili zemljo neizrabljeno do druge pomladi, zlasti ker imamo razno zelenjad, ki posebno dobro uspeva v poznem poletju in na jesen, ko je vreme hladnejše in je navadno dovolj vlage. Take rastline so n. pr. endivija, podzemeljske kolerabe, pozna glavata solata, kolerabice, prav pozno zelje, repa, redkev. Te rastline dado do pozne jeseni ali do zime še lahko lep **zadnji pridelek.** Prav primerne za zadnji pridelek so tudi tiste že prej našteteze-

njadne rastline, ki ostanejo čez zimo na planem in dado spomladi prvi pridelek (motovilec, zimska špinača, zimska solata).

Nekaj zelenjadnih rastlin, ki jih gojimo kot glavni pridelek, se pa razvija izpočetka zelo počasi, da med njimi lahko nekaj pridelamo, preden se toliko razvijejo, da zavzamejo same ves prostor. Ali pa imajo tako rast, da med njimi še vedno lahko uspeva marsikatera druga rastlina. To so pa vmesni sadeži ali vmesni pridelki.

V naših krajih, kjer nam gre tako trda za zemljo, so vmesni pridelki tudi na njivah običajni. Saj sadijo med krompir fižol, grah, bob; med koruzo pritlični fižol in buče; med zeljem peso, solato; med repo redkev itd.

V zelenjadnem vrtu se prav dobro sponaša n. pr. med glavičastim kapusom por ali solata, kolerabe; mad zeljem zimska špinača in motovilec; med kumarami solata, kolerabe; med korenjem redkvica, ki je godna, preden korenje dobro ozeleni; med karfijolami kolerabe, pesa, zimska špinača, motovilec itd.

Pri vseh setvah, zlasti poleti in proti jeseni, je jako važno, da ne zamudimo niti dneva. Ko je prostor za vmesni ali zadnji sadež izpraznjen ali pripravljen, takoj ga iznova obsejmo ali obsadimo. Pravijo, da pomeni en dan zamude pri setvi, en teden zamude pri žetvi.

Sedajle je čas, da si naredimo točen načrt, kje bomo gojili glavne sadeže, kateri bodo prvi, kateri vmesni in kateri zadnji pridelki. H.

Bramor ogroža naše poljedeljstvo

Že pred leti sem opažal, da se ta nevarni škodljivec v taki meri razmnožuje, da mu bo moral napovedati naš kmet najodločnejšo borbo. Na razna zadevna vprašanja sem vedno dobil le en nasvet, to je: vlagajte v jeseni v zemljo posode s konjskim gnojem, ki služijo kot pasti bramorju. Toplota konjskega gnoja privabi bramorja v te posode ter se jih v rani pomladi v njih lahko uniči. Navedeni način ter še nekaj drugih načinov, je pač uporaben in priporočljiv za male vrtičke, za cela posestva je pa to neizvedljivo. Priporoča se tudi zastrupljanje bramorja z raznimi strupi, ki naj bi se pomešali med navlaženi rižev ali koruzni zdrob ter postavili po zemlji.

V minulem letu sem izmed teh sam preizkušal barijev flurosikat, ki človeku in domačim živalim ni toliko nevaren. V zalogi ga je imela tvornica dr. Kansky v Ljubljani. 1 kg tega sredstva se pomeša med 20 kg riževega ali koruznega zdroba in zadostuje za ca. 700 do 10.000 kv. m. Ta način bi za izvedbo še ne bil preveč zamuden, toda stroški za 1 ha površine znesejo približno 250 din, kar je za našega kmeta razmeroma velik izdatek, toda vendarle majhen v primeri z ogromno škodo, ki jo povzroča bramor. Na žalost je bil tudi učinek strupa pri mojih poizkusih razmeroma slab. Prišel sem do prepričanja, da se bramor le malo zmeni za nastavljeni strup, dokler ima v zemlji dovolj hrane, to je kupe krompirja in korenine poljskih rastlin, ki mu verjetno bolj ugajajo, kot nasuti zdrob. Ta način bi bil morda učinkovitejši, če bi naš kmet mogel pustiti svoje njive eno leto v prahi. Izstradani bramor bi bil potem prisiljen iskati hrano na površini. Toda naš kmet, ki ima že tako malo zemlje, tega ne zmore in kdor bo še morda to, vsaj izmenoma po posameznih delih svojih njiv zmogel, mu še vedno ostanejo senožeti, v katerih je prav tako polno tega škodljivca. Bramor sicer ni povsod enako razširjen, vendar ga je dosti tam, kjer imajo težko, ilovnato zemljo. Plitka, peščena zemlja mu ne ugaja.

Po raznih poizkusih mi je uspelo najti način, po katerem moremo uničiti bramorja v težkih zemljah, sicer s trudom in veliko zamudo, toda s skoraj 100% gotovostjo. Za uničevanje potrebujemo le vodo in strojno olje. V vsak bramorjev rov, ki gre navpično v zemljo, vlijemo namreč nekoliko vode, da se ovlaži, nato pa malo količino (eno žlico) strojnega olja. Za oljem se vlije v rov nekaj več vode, lahko toliko, da se rov skoraj do vrha napolni. Ako bramor ne pogine že v rovu, pride po nekaj minutah ven, ves svetal od olja. Olje mu zlepi na trupu dihalne dlačice ter zaradi tega pogine. Še noben primer se mi ni dogodil, da bi bramor po tem postopku ne bil poginil, preden je prišel naj-

več 20 do 30 cm od rova, ako je sploh prišel iz rova. Po travnikih najlažje uničujemo tega škodljivca ob prvi košnji, ko se rovi dobro vidijo. Na težkih, ilovnatih zemljah, brez kamenja, moremo obenem uničiti tudi bramorjeva gnezda, ki so vzbočena nad površino in v katerih je 50 do 150 bramorjevih jajčec. Na površini v teh gnezdih so samo jajčeca, dočim se odrasli bramor drži v rovu do 40 cm globoko.

Po njivah gnezda z jajčeci ni tako lahko opaziti, pač pa jih pri okopavinah kljub temu lahko mnogo uničimo s temeljitim in pogostim okopavanjem meseca junija.

Bramorja samega pa zatiramo na njivi na ta način, da po opisanem načinu zalivamo rove tik za plugom pri oranju. To more delati že otrok sedmih let. Prej ga dobro poučimo in mu pripravimo vodo in olje ter pripravne pločevinaste vrče z dolgimi in tankimi vratovi, da se lahko tekočine vlivajo v rove.

Seveda morajo biti zato pri oranju vsaj tri osebe, da sproti vse zalijejo in oraču ni treba čakati. Upoštevati je pa treba, da se pri oranju v vsaki brazdi polovico in več rovov sproti zasuje, zato bo treba večletnega dela, po tem načinu, da bo bramor temeljito uničen. Kdor je prizadet, se bo potrudil, ker mnogim je zadnjih par let bramor uničil do polovice in tudi več njivskih pridelkov, posebno okopavin in jarih žit. Praprotnik.

Naše čebele spomladi

Huda in trda je bila letošnja zima za vse. Tudi čebelam je tu in tam prizadejala nekaj škode. Zelo šibke družine so jo le z veliko težavo preživele, nekatere je pa mraz uničil. Toda mraz sam ne, pač pa okoliščine, da se družinica ni mogla zaradi izredno mrzlih dni, ki so se kar nepretrgano držali od božiča pa notri v marec, pomikati za medom. Tako se je marsikateremu čebelarju dogodilo, da mu je družina padla od lakote — pri polnih satih medu, ki jih ni mogla doseči. Spet ena izkušnja več: večkrat smo na tem mestu svojim bralcem-čebelarjem priporočali, naj zazimujejo le močne, živalne družine; vedeli smo, zakaj. Zdaj je marsikoga izučilo — vsaka šola pa nekaj stane, Bog pomagaj!

Prva čebelarjeva skrb bodi, da sedaj (če še ni) čimprej pogleda v panje zastran medne zaloge. Sicer ima pravi čebelar vse točno zapisano še od jeseni, koliko je pustil, oziroma dal posameznim družinam zaloge. Kdor ni skoparil, je sicer lahko brez skrbi; vendar pregled ne škoduje nikomur. Ena družina porabi čez zimo več, druga manj; zato se je treba prepričati. Zdaj je zelo važno, da imajo družine medu dovolj. Mlada zalega ga veliko porabi — zunaj je pa še hladno in se nič ne dobi.

Zadosti hrane je sedaj prvo vprašanje. Če je ni zadosti, bo treba dodati. To je sitna stvar. Menda noben čebelar nima družine tako na koncu, da jim je treba takoj priskočiti na pomoč. Zato naj počaka, da se vreme ustali in zrak segreje. Takrat bo pa dodal, kolikor manjka — če ne bodo že same dobile. Človeku se zdi, da prinašajo sladki nektar, ko tako vneto in marljivo izletavajo; pa je vse to varljivo. Pomisli, koliko je treba spomladi vode in cvetnega praška! Že to zaposluje izletne čebele prav izdatno. Če ni kakšne res izredne paše, n. pr. na spomladanskem rsju ali vrbi ali na kakšni drugi zgodnji medeči rastlini, bodi raje bolj previden kakor premalo.

Le tisti čebelarji, ki imajo zdaj konec meseca marca v panjih še po nekaj lepo zabitih in nedotaknjenih satov, v katerih se čebelicam smehlja še kakih 5—7 kg čistega medu, so lahko brez skrbi notri do maja.

Če bi bilo pa v naših vrstah kaj takih »čebelarjev«, ki bi že sedaj imeli svojo živalco skoraj »na suhem«, jim moram nujno svetovati, naj sedaj ne prepustijo družine svoji usodi. Ali bi ne bilo škoda medu, ki so ga družine porabile, da so dočakale pomlad, pa bi jih sedaj pustili, da padejo? Zdaj, ko pričakujemo dobre letine!

Ne, tega noben pameten človek ne bo dopustil, magari če bi si moral na posodo vzeti, da jih reši! Družini, ki je zaradi medu v stiski, pa ne pomagaš, če ji dodaš kake pol kile. To je samo krparija — saj ji boš čez nekaj dni spet moral dati. Imaš dvojno delo, poleg tega pa še

čebele razburjaš in panj shlajaš prav, ko mu je najbolj potrebna toplota. Zato dodaj večjo množino — nekaj kilogramov — naenkrat.

Kaj boš dal? Najboljši je seveda med. Posebno sedaj, ko je zalega. Toda v sili bo moral biti dober tudi sladkor, ki ga dobiš pri čebelarskem društvu v Društveni čebelarni v Ljubljani (Tyrševa cesta). Kako se dodaja, ne bomo tu razlagali. Vzemi v roke kako čebelarsko knjigo, še bolj prav pa boš napravil, ako povprašaš izkušenega čebelarja in ga poprosiš za pomoč. Naše vodilno geslo bodi: nobene družine ne bomo pustili, da bi od lakote poginila. To bi bilo skrajno negospodarsko, pa tudi nečloveško.

Druga skrb pa veljaj m a t i c a m.

Čez zimo družine opešajo. Stare čebele odmirajo, saj so živele kar 4—6 mesecev (od septembra, ozir. oktobra do marca, ozir. aprila), dočim poleti živijo komaj toliko tednov! Treba je pomladka. Za pomladek pa je predvsem potrebna dobra matica, ki daje novim čebelam življenje. Večkrat se primeri, da postane katera matica na spomlad kar naenkrat — trotovka. Leže sama neoplojena jajčka, iz katerih ni čebel, ampak trotje. Takšno matico moraš takoj uničiti, družini pa dati drugo ali pa jo združiti z drugo družino. Čez zimo marsikatera družina matico tudi zgubi. Vzroki za to so različni, včasih čisto nenavadni. Treba je računati, da nekako deseti del družin čez zimo zgubi svoje kraljice. Ako čebelar ni pazljiv in vesten ter take družine pravi čas ne zapazi, je izgubljena. V obupu si namreč zredi nekaj navadnih čebel za »matice«, ki pa seveda zalegajo le trotja jajčka. Vidite torej, da je skrb za dobre matice zlasti spomladi izredno važna. Brez njih ni čebelarskega uspeha.

Poklic

Mati je pripeljala svojo petnajstletno hčerko v kuharsko šolo. Stara, izkušena učiteljica jo je prijazno sprejela in pozdravila svojo novo učenko: »Tako, zdaj boš torej naša! Kakšno šolo pa imaš za seboj? Ljudsko šolo, prav. In potem si doma materi pomagala pri gospodinjstvu. Kaj pa si najraje delala?«

»Kuhala.«

»Glej, glej, to je pa imenitno. Kaj takega danes le redko kdaj slišim. Zakaj malo je še ljudi, ki vzamejo kuho resno, tako resno, da vidijo v njej učni predmet, kjer se mora človek nenehno vaditi, kjer se mora učiti in se vendar nikoli ne izuči. Zdaj, ko se boš učila pri nas kuhati, bomo takole naredili: Pri kuhi nam je zadanih toliko velikih nalog, ki bi jih z lahkoto in radi izvršili, če bi imeli koga pri roki, ki bi nam vse male stvari sproti podajal. Zato bova začeli s tem, da se boš najprej naučila biti **roka** kuharice. K temu pa spada, da imaš tudi odprte oči. Vedno še mislim na svojega dobrega očeta, ki je na vsako moje vprašanje, kaj naj zdaj storim, imel en sam odgovor: »Saj vendar vidiš!« Torej imej oči in odpri jih. Danes ta dan imam le preveč skušenj, da mladi ljudje ničesar ne vidijo. Vedno in vedno mora človek na eno in isto stvar kazati, pa je mladi človek še vedno ne vidi in ne uvidi, zakaj bi jo moral videti. — Pa še ena stvar je, na katero ne smeš nikoli pozabiti, to je opazovanje. Pri kuhanju se največ naučiš, če gledaš, kako drugi kuhajo. S samimi besedami se ta umetnost ne da priučiti. — Zdaj boš morda vprašala, kam pa z ušesi. Saj imaš tudi te. Če mora pri kuhi delati roka in oko, tudi uho ne sme počivati. Prav imaš. Tudi te moraš napenjati, da vjameš vsako skrivnost, ki se tiče dobre kuhe. Za mladega človeka pa ni dosti, da samo sliši, ampak treba je, da tudi posluša. Na vzhodu imajo lepo modrost, ki jo starši učijo svoje otroke: Poslušaj in poslušaj! Če natančno premisliš, kako je to mišljeno, pa poslušanje ne bo več tako težko in pokorščina ne bo prisiljena.

K slušanju in poslušanju spada pa še tretje: molčanje. Kar doznaš s svojimi očmi in ušesi, naj ti bo v uk. Toda sam uk ne zadošča. Treba je še notranje spopolnitve. Ta pa je mogoča le v miru in v resnem razmišljanju. In še to: Kar slišiš pri svojih tovarišicah, tega ne raznašaj okoli. Ne bodi čenča. S tem bi samo zapravljala svojo dar jasnega presodka in pravične sodbe. In kot bodoča gospodinja boš ta dar nujno rabila.

K vsakemu delu pa spada zbranost. Šele potem moreš spoznati njegovo ceno.

Vsako delo je enako vredno, nobeno ni nižje drugega, če smo z dušo pri njem. Ni to najvažnejše, kaj delamo, ampak to, kako delamo. In ravno pri hišnem delu, ki ga dandanes nekateri tako zaničujejo in tako malo cenijo, leži vse na tem, v kakšnem duhu ga opravljamo. Če prav premislimo, je ravno kuha neposredna služba zemlji in prirodi. Zakaj jaz sama stojim sredi presnavljanja in spreminjevanja najrazličnejših snovi. Koliko oblik dobe v mojih rokah razna jedila. Stalno se spreminjajo iz tekočega v trdno, iz trdega v mehko, iz sladkega v grenko in narobe. Stalno mi je podložen ogenj, voda, zrak in zemlja. Pri kuhi vidim najbolj živo, kako se mora vedno nekaj žrtvovati za življenje drugih.

Pomembna beseda »z ljubeznijo kuhati« se ne sme nanašati samo na ozek krog ljudi, za katere moramo skrbeti. V to ljubezen moramo vkleniti tudi naravo, sonce in zemljo. Prav za prav postane kuharica pomočnica nebeških svetov in zemeljskih sil. Delo, ki so ga naravne sile izvršile, ti v kuhinji nadaljuješ, da dobijo jedila, ki jih je Bog dal rasti, užitno obliko. Ali ni to čudovito delo!

Vidiš, vdinjati se takemu delu, je vse kaj več, kot pa si v hrušču vsakdanjega življenja misliti moremo. To je služba v visokem pomenu te besede. Ne pomeni samo služiti ljudem, ki so naši skrbi izročeni, ampak služiti v zvestobi temu, kar nam je izročeno iz nebes. V tej misli ti bo zvestoba v službi postala visoka pesem. Poskusi in pojdi v teh mislih na delo in doživela boš v svojem, čeprav navidez tako skromnem poklicu notranje veselje in zadovoljnost.

KUHINJA

Mehko kuhana jajca s sirom. Jajca pustim 7 minut vreti. Potem jih olupim, zložim v skledo in polijem s sledečo omako: Žlico olja ali toliko surovega masla razbelim v ozki kozici. Temu primešam žlico moke, žlico naribanega parmezana in toliko mrzlega mleka, da nastane gosta omaka. To zmes kuham 5 minut med pridnim mešanjem. Ko dam jed na mizo, jo potresem z naribanim parmezanom.

Tablice. 15 dkg surovega masla mešam s tremi rumenjaki in 15 dkg sladkorja toliko časa, da testo naraste. Potem primešam še 15 dkg moke in sneg iz treh beljakov. To zmes namažem za prst na debelo na namazano, s papirjem pokrito pekačo. Površino potresem s 5 dkg zbranih, opranih in osušenih rozin in s 5 dkg olupljenih in po dolgem prerezanih mandeljev, to je tako, da dobim iz vsakega mandelja 4 koščke. Testo spečem v pečici. Ko se ohladi, zrežem 10 cm dolge tablice.

Jagenjčevo bedro v omaki. Kozico obložim s tanko narezanimi rezinami suhe slanine, s koščki čebule, z zelenim peteršiljem, s koščki korenčka in rumene kolerabe, z lovorovim listom in nekaj zrni popra. Na te snovi denem oprano in nasoljeno bedro, zalijem z mrzlo vodo, pomešamo z nekaj žlicami kisa, v toliko, da tekočina meso pokriva. Jed pražim pokrito toliko časa, da se meso in zelenjava zmehčata. Nato vzamem meso iz polivke. Tekočino odlijem, na zelenjad pridenem žlico moke. Ko ta malo zarumeni, polijem z odlito tekočino, denem meso nazaj, da dobro prevre, nakar zrežem meso in polijem s precejeno polivko. K mesu dam male kumarice in riževe cmoke.

Špinača. Špinačo preberem, dobro operem, pristavim na osoljen krop in odkrito skuham. Kuhano špinačo odcedim, ožmem in denem na svetlorjavo prežganje ter zalijem s kropom, z juho ali mlekom. Med vrenjem dodam špinači strok strtega česna in nazadnje žlico ali dve kisle smetane. Tako špinačo dam na mizo kot prikuho s krompirjem k mesu na mizo. Ako pa dam špinačo kot samostojno jed na mizo, jo obložim s posajenimi jajci (volovsko oko)., in sicer za vsako osebo po eno jajce.

Posajeno jajce. V okrogli ponvi razbelim žlico masti. Na zelo vročo mast vlivam toliko jajc, kolikor imam oseb pri kosilu. Vsako jajce malo posolim in potresem ponvo, da ta zakrije rumenjak. Ko je beljak strnjen, pokladam jajca na špinačo ali kako drugo prikuho in dam na mizo.

Juha iz zélene. Dve korenini zélene osnažim, operem in na kocke zrežem. Tako zrezano zéleno denem na stopljeno surovo maslo ali na mast in počasi pražim do mehkega. Posebej napravim iz žlice masti in žlice moke bledorjavo prežganje, zalijem s kropom ali s kostno juho, dodam zéleno in pustim še pol ure vreti. Vrelo juho vlijem na opečene, na kocke narezane žemljice ali kruh in dam na mizo.

GOSPODARSKE VESTI

ŽIVINA

Ljubljana. Po zadnjih podatkih je bila cena živine sledeča: voli I. vrste 7 do 7.50, II. 6—6.50, III. 5.50—6; telice I. vrste 7—7.50, II. 6—6.50, III. 5.50—6; krave I. vrste 5.50—6, II. 4—5, III. 3.50—4; teleta I. vrste 8—9, II. 7—8; prašiči špeharji 10—10.50, sremski špeharji 12—13, pršutarji 9—9.50 din za 1 kg žive teže.

Ljubljana-okolica. Po navedbi z dne 21. marca so bile cene v okraju naslednje: voli I. vrste 6.50—7, II. 5.50—6, III. 5—5.50; telice I. vrste 6—6.50, II. vrste 5 do 5.50, III. 4—4.50; krave I. vrste 4.50 do 5, II. vrste 4—4.50, III. 3—4; teleta I. vrste 7, II 6; prašiči špeharji 10—11, pršutarji 7—8 din za 1 kg žive teže.

Kranj. Na sejem dne 26. marca so prignali 28 volov (prodali 23), 22 krav (18), 3 junice (2) in 6 telet (6) ter 86 prašičev (32). Cene: voli I. vrste 6.50, II. 5.50, III. 5; telice I. vrste 6—6.50, II. 5.50, III. 5; krave I. vrste 4.50, II. 4, III. 3.50; teleta I. vrste 7, II. 6.50; prašiči špeharji 10.50, pršutarji 8.50 din za 1 kg žive teže. Mladi pujski 7 do 8 tednov stari komad 160 dinarjev.

Maribor. Ne sejmu dne 26. marca, kamor so prignali 101 komad živine, prodali pa 78 komadov, so bile cene naslednje: voli I. vrste 7, II. 5.50—6.50, III. 4.50 do 5.50; mlada živina 4.75—6, krave klavne debele 4—5.50, plemenske krave 4 do 5, krave za klobase 2.75—3.50; teleta 5 do 6 din za 1 kg žive teže.

Ptuj. Po zadnjih poročilih so bile konec marca cene živine take: voli I. vrste 6.50, II. 4—5.50, III. 3.75—4; telice I. vrste 6.50, II. vrste 4—5.50, III. 3.75—4; krave I. vrste 4.50, II. 3.50, III. 2.50; prašiči pršutarji 7.50—8.50, plemenske svinje 6.75—7.25 din za 1 kg žive teže. Konji 600 do 5000 din po kakovosti, žrebeta 1300 do 2900 din komad.

Konjice. Po sporočilu z dne 24. marca so bile cene v okraju naslednje: voli II. vrste 6—7, III. 4—6; telice III. vrste 3, krave I. vrste 4, II. 3; teleta I. vrste 5, prašiči špeharji 6—7, pršutarji 6—7 din za 1 kg žive teže.

Črnomelj. Na zadnjem sejmu pred veliko nočjo so bile cene živine tele: voli I. vrste 7.50, II. 6, III. 5; telice I. vrste 7, II. 6, III. 5; krave I. vrste 5, II. 4.50, III. 4 din za 1 kg žive teže; mladi prašički 8 do 10 tednov stari 350 do 400 din par.

CENE

Ljubljana. Pšenica 1 kg 2.60—2.70, ječmen 2.35—2.70, rž 2.15—2.30, oves 2.15 do 2.65, koruza 1.95—2.60, fižol 4.80—8, krompir 2—2.50; med kg 18—22, surove kože goveje 12—14, telečje 19, svinjske 10 din za kg.

Kranj. Pšenica 1 kg 2.50, ječmen 2, oves 2, rž 2.20, koruza 2, fižol 6.50, krompir 2—2.25, lucerna za krmo 1.25, seno 1.25, slama 0.75; sadje 4—6, slanina suha 24, svinjska mast 21, med 22, mleko l 2 do 2.50, surove kože goveje 8—12, telečje 14, svinjske 8 din za kg, drva trda kub. meter 115 din.

Ljubljanski trg

Mleko in mlečni izdelki: mleko liter 2—2,50, sur. maslo kg 24—34, čajno maslo 34—40, kuhano maslo 32—40, bohinjski sir 28, polementalec 30, trapist Ima 26—30, trapist Ilda 20—24 din za kg.

Mlevski izdelki: moka pšenična št. 0 3.80—4, št. 2 3.60—3.80, št. 5 3.40—3.60, št. 6 3.20—3.40; kaša 3.75—5, ješprenj 3.45 do 5, ješprenjček 5.60—12, otrobi 1.55 do 1.80, koruzna moka 2.20—2.75, koruzni zdrob 2.60—4, pšenični zdrob 4—4.80, ajdova moka I. vrste 4.50—6, II. 3.80—4.20; ržena moka 3.15—3.30 din za kg.

Kurivo: premog tona 385—410, trda drva kub. meter 110—120, zažaga 135 do 140, mehka drva 75, oglje (likalit) kg 1.50—3.50 din.

Zelenjava: glavnata solata kg 18, ajserica 18, endivijo 14—18, motovilec merica 1.50—2, domač radič kg 24, inozemski radič 26—28, cvetača 5—9, pozno zelje 4, kislo zelje 4, ohrovt 5, karfijola 5 do 9, kolerabe 6, špinača 14—16, konoplja 12, laneno seme 8, čebula 2—3, por 1, česenj 8, repa 1, kisla repa 3, korenje 3 do 10, peteršil 4—14, rdeča pesa 3 din za kilogram.

Najvažnejše specerijsko blago: kava kg 68—90 din, pražena kava kg 80—126, kristalni sladkor 14, kocke 15.50, riž I. vrste 14, II. 10, kedilno olje 18—20, vinski kis 4, navadni kis 2.50, morska sol 1.50,

kamena sol 4, poper 50, paprika (sladka) 55, petrolej 7, testenine I. vrste kg 12 do 17, II. 8, pralni lug 4, čaj kg 190—240 dinarjev.

Gradbeni materijal: strešna opeka komad 0.90, zidna opeka 0.40, cement kg 0.76, žgano apno 0.35, stavbeno železo 6 do 6.50, pocinkana pločevina 10—10.50, žičniki 8—9, žica 8—9, mehki les 1 kub. meter (deske) 400—500, tesan les 350 do 400 din.

Usnje: kg podplati 55—80, vratovi 34 do 40, notranki 45—60 din.

SEJMI

8. 4.: živ. in kram. Ig, Vinica pri Črnomlju, svinj. Središče, živ. in kram. Šmarje pri Jelšah. — **9. 4.:** živ. Kamnik, živ. in kram. Polšnik, živ. Št. Jurij pri Grosupljem, svinj. Ormož, živ. Ljutomer, živ., konj. in gov. Maribor, svinj. Dol. Lendava. — **10. 4.:** živ. in kram. Sevnica, svinj. Celje, Ptuj in Trbovlje. — **11. 4.:** svinj. Turnišče. — 12. 4.: živ. in kram. Št. Jernej, svinj. in drobn. Maribor. — **13. 4.:** svinj. Brežice, Celje, Trbovlje, gov. in kram. Loka pri Žusmu.

Pleve kot živinska piča

Pogosto smo primorani tudi pleve uporabljati za krmljenje goveda, konj in ovac. Treba je pa pleva dobro poškropiti z vodo, da se drže bolj skupaj. To je zlasti potrebno pri plevih z osinami, kakor n. pr. pri ječmenovih; take pleve je dobro pred uporabo tudi popariti, da se zmehčajo in da ne trpi zaradi njih živalski želodec. Sicer imajo pa pleva večjo krmilno vrednost kakor pa slama in nekateri celo trdijo, da se po svoji dobroti lahko merijo s srednje dobrim senom, četudi stoje glede beljakovin v isti nizki vrsti s slamo. Pleve so najpripravnejša krma za goveda (prašičem jih pokladamo samo v zvezi z drugo hrano), a to šele, ko smo jih preje primerno pripravili. Najbolje je, ako jih parimo; s tem jih ne le omehčamo, ampak napravimo tudi okusnejše in prebavljivejše in jih živina raje žre. Mesto s parjenjem jih lahko omehčamo tudi v hladni vodi, v kateri jih namakamo najmanj 8 ur; tako pripravljene mešamo potem med drugo krmo, pri konjih n. pr. z ovsem. ovfr.

Dobro sosedstvo je pogoj za pravilno in uspešno delo v naših občinah.

Veterinarski nasveti

Žaltavo mleko krave. F. P.: Imate dve kravi, ki jih hranite obe enako z zdravo in dobro krmo. Starejša krava daje dobro mleko, dočim daje mlajša krava, ki se je nedavno otelila, grenkasto ter več ali manj žaltavo mleko. Hoteli bi vedeti vzrok tega pojava in kako bi ga odpravili. — Žaltavo mleko povzročajo različna obolenja vimena, nekatera notranja obolenja, motnje v prebavi ter hrana, ki je okužena z gnilobnimi glivicami. Pri spremembah mleka je potrebno najprej točno pregledati vime, če morda ni ono samo obolelo. Pretipljite vsako četrt posebej in pazite posebno na to, je li katera četrt občutljivejša ali pa trša od ostalih. Nadalje je potrebno ugotoviti, ali dajejo spremenjeno mleko vsi seski, oziroma četrti, ali pa samo posamezne četrti. Ako ugotovite kakšne spremembe na vimenu, je potrebno najprej zdraviti vime. V kolikor ne najdete nikakih bolezenskih sprememb na vimenu, je treba misliti na notranja obolenja. V vašem primeru je treba vzeti v obzir stanje maternice. Opažate li morda gnojni izcedek iz sramnice? Se je li krava po porodu v redu iztrebila? V kolikor ne bi opazili nikakih sprememb na spolnih organih, tedaj lahko s precejšnjo verjetnostjo sklepate, da so motnje v prebavnih organih vzrok žaltavega mleka. V tem primeru dajajte kravi dnevno kuhanega lanenega semena skupaj z juho do 10 litrov dnevno. Lan pripravite tako, da na vsak liter kropa daste eno pest lanenega semena in pustite samo 5 minut vreti. Lanena brozga mora biti vsak dan sveža. Istočasno lahko dajete med brozgo po eno veliko pest mešanice enakih del kuhinjske, karlovarske, Glauberjeve in grenke soli. V kolikor niso motnje v prebavilih težjega značaja, vam bo tekom časa uspelo odstraniti jih. Prvi predpogoj uspeha pa je, da ugotovite pravi vzrok sprememb na mleku.

Pravni nasvet

Odškodnina za ustreljenega psa. I. B. T. - Lovec vam je na javni cesti ustrelil psa, ki vas je spremljal. Vprašate, ali lahko zahtevate odškodnino in koliko, ker je bil pes dober čuvaj in nikdar niste opazili, da bi preganjal divjačino? — Po lovskem zakonu ima lovsko osebje pravico v svojem lovišču ubijati pse, ki pohajajo po lovišču. Če je vaš pes torej pohajal po lovišču, ga je lovec smel ustreliti in nimate pravice do odškodnine. Če pa je pes le vas spremljal po javni cesti, ga je lovec neupravičeno ustrelil. Tedaj lahko zahtevate primerno odškodnino, odgovarjajočo vrednosti psa.

PRAVNI NASVETI

Konj na vežbi. A. V. - V nobenem časopisu niste mogli brati, da bo vsak gospodar, ki je dal konja na vojaško vežbo, dobil zanj 25 din dnevno odškodnine, ker to ni res in ni bilo nikdar pisano. Pač pa v naši banovini državni in banovinski živinozdravniki po odredbi banske uprave brezplačno zdravijo konje, ki so na vežbi oboleli. Lahko ste pa brali v časopisih, da je izdana uredba o odkupovanju živali in vozil za vojaške namene.

Priboljšek dote. D. D. D. Brat je obljubil svojim trem sestram, da bo vsaki izplačal kot priboljšek na doto po 1000 dinarjev. To je obljubil doma pred pričami. Pri notarju se pa to ni zapisalo. Vprašate, če ta obljuba drži. — Brat ni dolžan dajati sestram dote. Če je brat to obljubil, je to darilna obljuba, ki pa je le iztožljiva, če je zapisana pred notarjem. — Morda se je pa brat napram staršem ob prevzemu posestva zavezal, da bo na račun izročevalnine dal vsaki sestri še po 1000 din. Taka, čeprav le ustno dana obveza, je napram bratu iztožljiva.

Tožba zaradi veljavnosti pogodbe o prodaji njive. - F. D. Po našem mnenju ni bilo ovire za prodajo njive, čeprav ste dolžni priv. agrarni banki. Samo kupec brez dovoljenja agrarne banke ne bo mogel doseči bremenprostega odpisa kupljene njive na sebe. Zakaj ste se prav za prav spustili v pravdo, iz vašega pisma ne moremo jasno razbrati. Tudi bi bilo prepozno vam glede pravde kaj svetovati, ker ste pristali, kakor pišete, na poravnavo, odnosno na zamudno sodbo. Sodbe ne morete več izpodbijati. Razume se, da je kupec na podlagi pogodbe in morda tudi sodbe, lahko dal prepisati kupljeno njivo na sebe, dolg pa je ostal tudi še na njivi vknjižen. Razveljavljenje pogodbe in razsodbe ne boste mogli doseči, tudi ne pri pravosodnem ministrstvu, ki se v sodne posle sploh ne more vmešavati. Ostanek kupnine vam mora kupec seveda plačati. Če ste pristali na dvanajstletno odplačevanje, vas ta pristanek veže. Ako v redu odplačuje obroke, nimate povoda za vknjižbo svoje terjatve na prodano njivo.

Učenka s 4 razredi gimnazije. M. F. - Ko bo vaša hčerka dovršila štiri razrede gimnazije, lahko zaprosi za drž. službo uradniške pripravnice ali dnevničarke. S to izobrazbo lahko po predpisani praksi dobi tudi pogodbeno pošto, odnosno dobi lahko službo uradniške pripravnice pri pošti.

Graditev nove ceste. A. R. - Pritožujete se, ker namerava občina zgraditi novo občinsko cesto preko vašega travnika in njiv. Imeli boste zaradi tega škodo. Vprašate, kaj bi storili, da namero občine preprečite? — Če bo nova cesta v korist občanom, njene zgradbe pač ne boste mogli preprečiti. V takih primerih se morajo zasebne koristi umakniti splošnim koristim. Proti sklepu občinskega odbora se sicer lahko pritožite, to pa storite le, če boste mogli dokazati, da nova cesta ne bo nikomur v korist, ampak le vam v škodo. Zemljišče, ki ga boste morali odstopiti za cesto, vam mora občina plačati po resnični vrednosti. Če zemljišča ne boste hoteli odstopiti s pogodbo in se glede cene ne boste mogli z občino pogoditi, se bo lahko uvedlo razlastitveno postopanje, v katerem se vam bo potrebno zemljišče z oblastveno odredbo odvzelo in nato plačalo po v vašem kraju običajni ceni.

Kmetska zaščita. V. F. - Od leta 1931 ste prijatelju dolžni večjo vsoto denarja. Nekaj ste mu vrnili pred uvedbo kmetske zaščite. Vprašate, ali velja zaščita za vso vsoto, ali samo za ostanek neplačanega dolga? Če ste kmet po uredbi o likvidaciji, kmetskih dolgov, velja zaščita le glede tistega dolga, ki je obstojal 26. septembra 1936, t. j. na dan, ko je stopila v veljavo zaščita o likvidaciji kmetskih dolgov. Po pravilniku o zameni dolžniških listin z novimi obveznicami mora upnik ugotoviti višino in znižbo dolga ter letni obrok z obračunom po posebnem obrazcu in napraviti obveznico za znižani znesek dolga. Obveznico in obračun mora poslati upnik v dveh izvodih občinski upravi, pristojni za dolžnika. Občinsko oblastvo vroči po en izvod obveznice in obračuna dolžniku v 15 dneh po prijemu in ga pozove, naj v 15 dneh obveznico podpiše ali pa poda svoje ugovore. Če dolžnik obveznico podpiše, jo občinsko oblastvo overi in pošlje upniku. Če dolžnik noče podpisati obveznice, obvesti občinsko oblastvo o tem upnika, ki mu sporoči obenem dolžnikove ugovore. Če upnik ne sprejme ugovorov in ne napravi nove obveznice, sme, preden se obrne do rednega sodišča, zahtevati, naj se opravi narok pri občinskem oblastvu. V ta namen določi občinsko oblastvo narok in povabi nanj upnika, dolžnika in poroka. Če se doseže pri naroku sporazum, napravi občinsko oblastvo takoj obveznico, overi podpise in izroči obveznico upniku. Če nastane spor o obstoju, višini ali značaju dolga, reši spor redno sodišče.

Prevzem dela od občine. I. F. - Po našem mnenju ne boste mogli izsiliti, da se vam poviša plačilo za delo, ki ste ga vzeli na licitaciji v avgustu lanskega leta samo zaradi naraščajoče draginje. Poskusite s prošnjo na občinski odbor. Morda vam odbor prostovoljno kaj primakne.