

Tri važne za sadjarje

1. Prvi letošnji sneg in škoda na sadnem drevju. Malokdaj se primeri, da bi sneg navalil s tako silo že kar sredi oktobra, kakor se je zgodilo to leto. Z vso resnostjo je začelo snežiti kar nana gloma, ne da bi bil kdo le od daleč slutil, da se bo čez noč silovit zahodnik sprevrgel v mrzlo burjo. Sneg je bil moker, težak in ga je ponekod zapadlo kar 20—30 cm na debele. Ker marsikje do tedaj niti slane ni bilo, se ni čuditi, da je bilo vrtno rastlinje še vse zeleno. Razen dalij ali georgin, ki jih je moker sneg kar stlačil k tlom, je bilo najbolj prizadeto zopet sadno drevje. Odkrhnulo se je mnogo posameznih vej, celo vrhovi so se razčehnilli, slabo vraščena drevesa so se nagnila ali celo podrla. Poškodbe so tako različne, da je nemogoče omeniti vse primere. Pa najsibodo že kakršnekoli, vendar jih ne smemo pustiti, ampak brez odloga je hiteti na pomoč, da ne bo škoda še večja. Največkrat bomo naleteli na te-le primere:

Začesnjene veje. Če se začesnjena veja le še kolkaj drži drevesa, jo naravnajmo v pravo lego in trdno privežimo. Rana se na ta način popolnoma skrije, neprodušno se pa ne zapre. Zato je treba robove dobro zamazati s cepilno smolo, da ne moreta niti zrak niti voda v notranjost. Vez mora biti tako močna in trpežna, da zdrži vsaj dve leti. Debelejše in težje veje je dobro obenem tudi podpreti, da se zanesljivo prepreči vsako premikanje.

Popolnoma odkrhnjenih vej ne moremo več rešiti. Tu ni druge pomoči, nego da vejo odstranimo, rano na drevesu pa skrbno zamazamo s cepilno smolo. Vedeti moramo, da se rane na drevju celijo samo v dobi rasti, torej spomladi in poleti. Zato je posebno važno, da vsa-

ko rano čez zimo neprodušno zapremo, da ne začne les gniti, preden se more pokriti z novo tkanino.

Razčehnjene vrhove včasih vsaj pri mlajšem drevju, le še spravimo z vezmi in podporami v prvotno lego. Kadar pa to ni mogoče, moramo žrtvovati še deblo. Mlajše drevje z na ta način pokvarjenim vrhom se včasih lépo obraste čeprav nima nobene veje; treba le rane na debelu gladko obrezati in zamazati.

Drevesa, ki jih je sneg nagnil, nemudoma poravnajmo z vrvmi in jo porami. Če tako drevo pustimo vendar le dve leti, se vrase v svoji novi legi in ga je pozneje težko spraviti zopet pokonci.

Podrla drevesa, katerih korenine pa na eni strani še rže v zemlji, postavimo zopet pokonci (seveda, ako niso prestara in prežekla) in jih s koli ali z vrvmi tako uredimo, da se ne morejo gahniti. Hročeje se zopet urastejo, ako jim dobro pognojimo s kompostom ali s stariim hlevskim gnojem.

Starega, že itak slabega drevja, ki ga je sneg močno pokvaril, ne kaže zdraviti, ker navadno ne bomo pričakali kaj prida od njega.

Za mazanje in zapiranje ran je v tem letnem času edino cepilna smola primerno mazilo. Hovico sprete dež in mazanje je brez uspeha.

2. Zajec. K škodi, ki jo je prizadajal rani sneg, se bo pridružila še druga škoda, ako ne bomo takoj sedaj, preden zapade sneg, zavarovali mladega sadnega drevja pred zajcem. Ni treba ponavljati, kako se to zavarovanje izvrši, ker je to že itak vsakomur znano. Vsekdo bo pač po svojih razmerah ukrenil, da bo drevje tako zavaroval, da zajec ne bo mogel

z zobmi do debela. K raznim do sedaj uporabljenim sredstvom se je v zadnjem času pridružilo še eno, ki drevje jako zanesljivo zavaruje, se lahko uporablja več let in je razmeroma poceni. To je nalašč v to svrhu **preparirana lepenka**, ki se v obliki cevi ovije okrog debela in z žico pritrdi, da se ne odvijne. Delo je snažno, hitro in popolnoma zanesljivo. Lepenka je tako trpežno izdelana, da zdrži, če je čez poletje shranjena na suhem, celo deset zim ali še več. Izdeluje jo znana papirna industrija I. Bonač v Ljubljani.

3. **Sadno drevje treba zavarovati tudi pred drugimi zajedavci in mu dati hrane.** Kjer so imeli slabo sadno letino, ali kjer sadja letos sploh ni bilo, je pričakovati drugo leto dobre letine. Da se bodo te nade v polni meri uresničile, se

lotimo sadnega drevja **takoj na jesen** ter ga temeljito osnažimo in ga nazadnje **obrizgajmo z 10% arborinom** (na 1 kg arborina 10 litrov vode). Kdor nikakor ne zmore, da bi drevje obdelal od vrha do tal s tem sredstvom, naj temeljito namaže vsaj deblo in debelejšje veje. Ko je to delo končano, pride pa na vrsto **gnojenje**. Hlevski gnoj in gnojnico v sadovnjak, če mogoče še pred zimo.

Marsikje je bila pa letos prav dobra ali pa vsaj dobra sadna letina. V tem primeru je pa drevje še bolj potrebno skrbne nege in gnojenja. S tem bomo dosegli, da tudi prihodnje leto ne bomo brez sadja, čeprav pridelek ne bo tako obilen, kakor je bil letos. **Z rednim negovanjem in z rednim gnojenjem dosežemo tudi pri sadnem drevju redne letine.** H

Sedanje opravilo kletarja

Vinogradnik je končal svoje delo tedaj, ko je potrgal grozdje in ga spravil v klet. Sedaj je pridelek v rokah kletarja, ki ima nalogo iz njega napraviti dobro pijačo. — Pri nas je vinogradnik istočasno tudi kletar. — Kakor je važno vinogradniško delo, da dobimo dobro, zdravo, sladko grozdje, tako je tudi največjega pomena pravilno ravnanje z grozdom in moštom v kleti, da postane vino čim boljše. Pisati sedaj o ravnanju z grozdom in moštom, je že prepozno, ker je mošt že v sodih; ni pa prepozno za nasvete o ravnanju z mladim vinom. kajti to delo sedaj šele pričinja. Zato hočemo tu našim vinogradnikom-kletarjem podati nekaj navodil, kako naj poslopajo s spravljeno pijačo, da postane dobra in se v najboljšem stanju ohrani za poznejšo prodajo, pri kateri se bo, kakor se danes domneva, doseglo ugodnejše cene.

Vsesplošno mnenje vinogradnikov je, da bo povsod tam, kjer niso prezgodaj trgali, letošnja kapljica prvovistna. kakor jo že dolgo pismo pridelali. Zato treba tem moštom posvečati posebno pažnjo, da dobimo iz njih tako pijačo, kakor od njih pričakujemo. Če pa ho-

čemo obravnavati ravnanje z mladim vinom, predpostavljamo, da je vsak kletar že prej poskrbel za čisto, snažno klet in zdravo vinsko posodo. Brez teh predpogojev ni dobrega vina. Toda o tem je zdaj prepozno govoriti.

Letošnji mošti imajo mnogo sladkorja, zato bo njih vrenje trajalo dolgo. Popolnoma pokipela bodo vina pa le v tistih kletih, v katerih je stalna toplota okrog 15 stopinj Celzija. Ker je pa prezgodaj nastopilo hladno vreme, saj smo ponekod imeli ponočno toplino celo izpod ničle, zato bo v marsikaterem hramu zaradi mraza mošt predčasno nehal kipeti in ostal do spomladi mošt. To je pa za vino skrajno škodljivo. Vinski mošt mora na vsak način že jeseni pokipeti, za kar mora kletar skrbeti, če hoče zdravo vino imeti v svoji kleti.

Kako pa omogočimo popolno povretje mošta jeseni, če se je to predčasno zaustavilo? To dosežemo s toploto in s krepkimi drožami. V klet postavimo pečico in jo kurimo tako, da nastane toplota okrog 15 stopinj Celzija. Če vlada v vsem prostoru nekaj dni stalno tako visoka toplota, tedaj bo nepokipelo vino začelo samo od sebe kipeti in to vedno

močnejše, dokler ne bo popolnoma povrelo. Večkrat se pa zgodi, da se drože v moštu ne dajo več zouditi k življenju in delovanju. Tedaj mu je dobiti krepkih drož bodisi v obliki nekaj litrov zdravega burno kipečega mošta iz drugega soda, bodisi čistih drož, ki jih dobimo na Vinarski šoli v Mariboru. Ogrevanje kleti je tako dolgo potrebno, dokler popolnoma ne preneha vrenje vseh moštov.

Sode, v katerih je burno vrenje že končano, dolijemo z dobrim vinom, kipele vehe pa še vedno pustimo, kajti mlado vino še vedno po malem vre. Namesto kipelelih veh se lahko poslužimo kipelelih vrečic, napolnjenih s suhim čistim peskom, ki vsaj deloma prepreči dostop škodljivih glivic v sod. Ob lepem toplem vremenu klet zračimo, vendar moramo paziti, da toplota, četudi so vina že pokipela, ne pade izpod 10 stopinj Celzija, kajti ista še vedno, četudi malo vidno, kipe in dozorevajo.

Pokipela vina pustimo nato pri miru, da se učistijo; pač pa skrbimo, da so sodi vedno polni. Od časa do časa pokušamo pijačo, kako se razvija, da pridemo na morebitne napake, pa tudi, da ugotovimo pravi čas za pretakanje. Nekatera vina se učistijo prej, druga pozneje. V slovenskih vinorodnih okoliših se pretakanje v najbolj zgodnjem primeru izvede okrog božiča, kar bo letos povsod tam, kjer so mošči zaradi ugodne toplote močno in hitro pokipela. Tedaj bodo morali kletarji s pokušanjem ugotoviti pravi čas za pretočitev mladega vina.

Poprava prekislih moštov je še sedaj možna, četudi bo letos redkokje potrebna. Morda se bo pa vendar tu pa tam pri pokušanju mladega vina pokazalo, da ima to preveč kisline, zlasti, če je bilo grozdje prezgodaj potrignano. Da tako vino razkisamo, ga v sodu premešamo z mešalno palico, da se droži, ki so se v njem že sesedle, ponovno razdelijo v tekočini. V pomanjkanju sladkorja se kvasne glivice lotijo kisline in jo do neke mere zmanjšajo. To napravi novo vino bolj uglajeno in pitnejše v primeri

s kistejšim. Mešanje droži po potrebi parkrat ponovimo.

Opozoriti pa moramo kletarje še na nekatere podrobnosti, ki so izredno važne pri ravnanju z mladim vinom. Predvsem ne spadajo v vinsko klet poljski pridelki: pesa, repa, zelje in drugo korenstvo, kakor tudi ne nobena tekočina, ki ima močan ali neprijeten duh. Mlado vino se kaj rado navzame vsakega vonja, ki ga je potem težko spraviti iz njega. Torej v vinsko klet spada samo vino.

Nadalje je paziti, da vina v kleti ne polivamo. Sode, ki puščajo, je dobro zamazati z lojem ali s kakim posebnim kitom za sode, da se tekočina iz njih ne izceja. Če se slučajno kje vino razlije, ga je do suhega obrisati. Vinski izcedki so v kleti leglo raznih vinskih bolezni, zlasti glivic octove kisline, ki povzroča kisanje vina; pa tudi plesnoba se rada naseli na takih mestih. Pri dolivanju sodov je dobro osnažiti zlasti veho in okrog nje, kajti tam se glivice radi ugnezdijo in so večkrat vzrok pokvare vina.

Letos je ostalo mnogo vinske posode prazne, zato mora umen kletar tudi tej posvečati svojo skrb. Da je treba kadi in vso manjšo posodo, rabljeno pri trgatvi, kakor tudi robkalnico in stiskalnico temeljito očistiti, oprati, posušiti in spraviti na primeren suh prostor za prihodnjo trgatv, se samo po sebi razume. Pa tudi sode, ki nam sedaj ne rabijo, je treba pregledati, po potrebi posušiti in zažvepljati vsaj vsake tri mesece, da jih na ta način ohranimo popolnoma zdrave.

Vinogradnik-kletar mora pa tudi znati svoj pridelek spečati po čim ugodnejših cenah. Sicer je težko predvidevati, kako se bodo te v bodoče razvijale, vendar mora prilizvajalec pri prodaji imeti letos pred očmi naslednja dejstva:

1. Po dosednji površni cenitvi bo letošnji vinski pridelek v dravski banovini dosegel komaj 200.000 hl, medtem ko je lanska »slaba« letina dala 460.000 hektolitrov. Tako slabe trgatve, pravijo vinogradniki, ni bilo pri nas že 40 let.

2. O slabi letini tožijo vsi vinorodni kraji naše države. Torej ni pričakovati prevelikega dotoka vina iz drugih banovin, zlasti iz Dalmacije

3. Po kakovosti bodo letošnja vina prvovrstna, zato se bodo brez težav držala tudi še čez prihodnje poletje in bo mogoče za večino sortnih vin doseči prav povoljne cene.

Večkrat seveda silijo gospodarske razmere vinogradnika, da skuša čim prej vnovčiti svoj pridelek. Vendar je priporočati, naj ne mečejo preveč vina nenkrat na trg in ga ponujajo, kajti s

Vinski trg

Ljutomer: Splošna trgatev se je pričela 1. oktobra. Druga leta je trajala po več tednov, letos je bilo v enem tednu vse končano z redkimi izjemami po grških vinogradih. Vse do septembra so cenili in pričakovali, da bo količina vinskega pridelka vsaj tolikšna kakor lani, toda dejstva so dala prav tistim, ki so se preje rekli, da bo letošnji pridelek manjši nego lanski. Nabrali smo povprečno komaj 5 do 6 hl na orah, kar odgovarja približno dvetretjinski količini lanskega vinskega pridelka. Že lani naš vinogradnik ni prišel na svoj račun, temveč ga je zažaložila letošnja vinokletina. V pomavikljive obdobje vinogara ni zašlo in se nabralo niti 3 hl na orah. Količina vinskega pridelka torej ne zadovoljuje, pač pa je količina pridelka majhna. Mošči oktoberskih trgatev so pokazali vsepokoj od 20 do 25% sladkorja po Klosterneuburgskem tehtniči poleg zmernega vinskega kisa. V boljših legah v Jeruzalemu in v okolici so imeli mošči 23 do 24% sladkorja, ponekod celo do 25%. Cene vinskemu moštu ob trgatevi so bile od 4 Din naprej do 6 za liter po kakovosti. V drugi dekadi oktobra se naši kupci mudili že do 8 Din za liter. Majni posestniki so svoj vinski pridelek vnovčili že ob trgatevi, kakor že omenjeno, radi izborne kakovosti pridelka, po razmernih cenah, dočim si večji vinogradniki obetajo znatno izboljšanje sedanjih cen, kar je vsekakor opravičeno, če pomislimo, da je blago prvovrstno in ga je malo. Nekoč je bil običaj, da je vsak gostilničar razpolagal za posebne

tem pritiskajo na cene. Saj slišimo, da so nekateri prodali svoj mošt celo po 2 Din in 2.50 Din liter. To pomeni za letošnjo kapljico nezaslišano izkoriščanje najbolj siromašnih vinogradnikov potem brezvestnih vinskih trgovcev in gostilničarjev. Saj v gostilnah se ne dobi niti mošta izpod 12 Din liter. Zato priporočamo vinogradnikom skrajno previdnost pri prodaji letošnjega pridelka

svečane priložnosti z boljše vinsko kapljico, ki je bila seveda v ceni nekoliko višja. Opozarjamo vinske kupce, posebno gostilničarje, da si pravočasno oskrbe ta letošnji dar božji.

Pekre in Limbuš. Trgatev se je v splošnem začela 1. oktobra. Večji posestniki so podbirali koncem septembra. Termin trgatev je določil občinski odbor na seji dne 23. septembra. Večina vinogradnikov se je ravnala po odredbi. Trgatev vobče je slaba. Posestnik, ki ima orah vinograda, je nabral samo 120 litrov. Ima zelo slabo oskrbovan vinograd. Drugi posestnik, ki ima boljše obdelan vinograd, je nabral na 2½ orah 26 hl, tak povprečno na orah 9.45 hl. Cene za mošt se gibljejo od 4 do 6 Din za liter. Za pretočeno vino mešanih sort 7 Din liter, za sortirano pa 8 Din liter. Trgatev je bila že v prvi polovici oktobra končana.

Meribor. Termin za splošno trgatev je bil določen na 2. okt. ber. Mnogi vinogradniki v Slovenskih goricah pa s trgatevijo niso čakali do tega termina, podbirali in brali so že mnogo preje. Kakovost mošta ranih trgatev seveda ni bila zadovoljiva, dočim so vsebovali mošči oktoberskih trgatev nad 25% sladkorja po Klosterneuburški moštni tehtnici. Vinski trgovci so plačevali mošte z 18% sladkorja po 3 Din liter, za mošte izpod 18% sladkorja pa sorazmerno manje, za boljše in sortirane mošte pa tudi več do 5 Din liter. Živahnega prometa z vinskim moštom, kakor se je razvijal druga leta, letos nismo opazili. Ker je trgatev v splošnem bila slabša nego lanska, koli-

činsko smo dosegli komaj dve tretjini lanskega pridelka. Vinogradniki, ki mošta niso prodali, upajo na znaten dvig cen za mlado vino, ker ga je malo, starih zalog pa tudi ni.

Sromlje. Večinoma smo končali letošnjo trgatvev okoli 1. oktobra. Količina pridelka dosega lansko in je tedaj daleč pod normalo. Kakovost pa je odlična; v tem oziru »Sromeljčan 1934« ne zaostaja niti za najboljšimi letniki. Primerno legi, sortam in času trgatve so beležili mošti 18 do 23 stopinj sladkorja. Obeta se prvovrstna, enotna vinska kapljica po vinskih trgovcih in konzumentih cenjenega vinskega tipa zlasti povsod tam, kjer se je podbiral in je pridelek deležen tudi pozneje umnega kletarstva; zakaj trgatvev sama in kipenje se je iz-

vršilo ob najlepšem vremenu. In cene? Na trgu se opaža zaenkrat poleg rezerviranosti i neka neorientiranost. Večjih kupčij še ni bilo. Nekaj mošta Ila je šlo po 2.50 Din. Za la vina glase ponudbe po 4 do 5 Din, kar po mnenju poznavalcev našega vina in trga, za tukajšnja vina ni pretirano.

Novo mesto. Trgatev na Dolenjskem je končala začetkom oktobra in mošt je pri ugodni toplini večinoma že pokipel. Kvantitativno je letina slaba, kvalitativno pa vsled prisilne prezgodnje beratve komaj srednja in le pozne trgatve, po 25. septembru so dale boljši pridelek. Kupčija z novimi vini je še šibka. Cene so zmerne, ker je vinogradnik primoran prodati čimprej svoje blago radi primanjlovanja denarnih sredstev.

Glavna pravila za rejo kuncev

Društvo za pospeševanje kunčereje v Zagrebu je izdalo naslednja pravila za uspešno rejo domačih zajcev:

1. Predpogoj za uspešno rejo kuncev je snaga, dovolj zraka in svetlobe ter dober, zdrav materijal za razplod.

2. Kuncu ne škoduje niti najhujši suh mraz škoduje mu pa vlaga, vročina in preprih.

3. Hlevček (zaboj) za vsako plemensko žival mora imeti najmanj 1 m² talne površine in 60 cm višine.

4. Ne imej več živali kakor pa jih moreš brez težav nastaniti, rediti in oskrbovati. Večjo korist boš imel od ene ali dveh zajkelj (plemenskih seveda), ki jih neguješ pravilno, kakor pa od 10 samic, katerih oskrba je nezadostna.

5. Kadar živali pariš, devaj vselej samico v kletko k samcu, nikoli pa obratno! Počakaj, da se samica oplodi, kar spoznaš po tem, da se zruši samec od nje bodisi na eno stran ali pa navzad. nato pa vzemi samico takoj proč!

6. Kuncev, ki so mlajši od 8 mesecev, ne uporabljaj nikoli za razplojevanje.

7. Ne dopuščaj, da bi imela zajka mladiče več kot trikrat na leto, pa tudi

samec ne sme skakati več kakor dvado trikrat na teden.

8. Ne puščaj zajki za dojenje nikoli nad sedmero mladičev! Kar jih je več, jih pokončaj! Več koristi boš imel od 5 do 7 mladičev, kakor pa od 9.

9. Zajka naj doji najmanj 8 tednov, še bolje pa bo, ako doji 9 do 11 tednov. Mlade zajčke jemlji od matere postopoma, tako da ji mleko ne bo delalo težav. Ko si odvezel zadnjega mladička, naj ima zajka mir 10 do 20 dni! Ko so mladiči stari 2 in pol meseca, jih loči po spolu.

10. Ne prijemaj kuncev nikoli za uhlje, ampak primi z levico kožo v zatilniku, z desnico pa podpri telo v spodnjem delu.

11. Krvoskrunstvo, to je parjenje živali, ki so v bližnjem sorodstvu, smeš dovoliti kvečjemu do dveh zarodov, potem pa je brezpogojno potrebno osvežiti kri, dobiti torej samca, ki s samico ni v sorodu.

12. Krmi kunce redno in sicer po dvaj ali po trikrat na dan. Daj jim toliko, po možnosti različne hrane, da bodo siti, a ne puščaj pri njih neizkoriščenih ostankov.

13. Kadar krmiš svežo travo ali repo

in podobno krmo, ni treba dajati še posebej vode. Če pa pokladaš seno, žito ali drugačno suho krmo, daj tudi vode, ki pa ne sme ostati v staji dalje kakor četrť ure.

14. Zaradi varčnosti pa tudi iz higijskih razlogov, pokladaj travo in seno vedno le v jaslicah, žito pa, mehko hrano in vodo v težkih, glaziranih glinastih posodah.

15. Ne krmi nikoli pokvarjene ali zmrznjene hrane, kakor tudi ne zveunjene trave.

16. Za meso so kunci najboljši (tudi najbolj rentabilni), ko so stari 5 do 6 mesecev.

17. Ne zametavaj tudi ne poletnih kož, zlasti ne od starejših živali, ker se dajo izvrstno predelati v kožo za obutev, za galanterijsko in drugo blago.

V KRALJESTVU GOSPODINJE

KUHINJA

Kostanjev narastek. 14 dkg surovega kostanja olupim ter denem v vrelo vodo za toliko časa, da mu lahko spodnjo kožico odstranim. Nato denem olupljene sadove v kozico ter nalijem toliko mleka, da jih pokriva. Za duh pridenem košček vanilije in odrezek limonine lupine. Ko so kostanji mehki, jih pretlačim skozi sito. K pretlačeni masi dodam na ognju primešam 4 dkg surovega masla, rumenjakov, 8 dkg sladkorja, dve žlici rumu ali kakega drugega likerja, iz petih beljakov sneg in malo žličico moke. Ko je dovolj zmešano, denem v z maslom ali mastjo pomazano skledo ter spečem v srednje vroči pečici. Pečeno potreseš s sladkorjem.

Kostanjev narastek v sopari kuhan. V skledi mešam 7 dkg surovega masla s petimi rumenjaki. Nato primešam 14 dkg pečenega in zripanega kostanja, 10 dkg sladkorja, malo sesekljanih limoninih lupinic, 7 dkg drobovo zripanih mandljev in razrednje iz treh beljakov sneg. Streseno v obliko kuham v sopari pol ure, nato vrnem na krožnik in polijem z zavrelo marmelado ali s sokom dveh pomaranč in ene limone. Sok pomaranč in limon prevrem z 10 dkg sladkorja.

Kostanjeve igle. Nekaj debelih kostanjev skuham. Kuhane polijem z mrzlo vodo ter jim olupim zgornjo in spodnjo kožico. Nato jih pretlačim ter jim pridenem enako težo surovega masla, sladkorja in moke. S par rumenjaki zmešam te snovi v testo. Testo razre-

žem v za oreh debe koščke. Iz teh oblikujem podolgate igle ter jih spečem v pečici. Pečene pomazem s toplo glazuro.

Glazura. V globoko posodo stresem 20 dkg finega sladkorja. Na ognju mešam toliko časa, da se sladkor začne topiti. Potem pridenem toliko vrele vode, da se sladkor stopi in da postane gosto tekoč. Potem primešam poljubno dišavo, kakor: limonin sok, rum, malinovce ali žlico marmelade ali kak dober liker. S tem sokom namažem prav nitro vsakovrstno pecivo. Namazano denem za toliko časa v toplo pečico, da se napravi kožica na pecivu. Potem pustim toliko časa na zraku, da se posuši.

RAZNO

Slon se boji miši. Zanimivo je, da se slon, pred katerim trepetečo strahu vse druge živali, boji miši. On ve, da ga ta živalica lahko umori, ako mu zleze v rillec.

ga Nemci pridelujejo zopet lan. Časopisi v Nemčiji pozivajo gospodinje, da bi kupovale zopet platneno in ne bombažovo perilo. Platno je vkljub višji ceni vendar cenejše od bombaževih tkanin, ker zdrži veliko let. Tudi plaviti ni treba platnena perila. Posebno zato naj kurjuje gospodinja v Nemčiji platno, ker sta lan in konoplja edini predilni rastlini, ki se pridelujeta v Nemčiji. S kupovanjem domačega platna bi ostalo veliko denarja doma; pridelovali bi več lanu in več rok bi dobivalo delo. Lan bi omejil pridelovanje pese in krompirja, ki danes nimata cene. Vlada je določila, da dobe gospodarji, ki bodo razširili pridelovanje lanu, nagrado. Dolžnost nemške gospodinje je, da podpira vlado in kmeta s tem, da kupuje domače platno.

GOSPODARSKE VESTI

DENAR

g Ljubljanska borza. Denarni promet z inozemskimi devizami na ljubljanski borzi je bil zadnje tedne nekoliko manjši kot začetkom meseca. Notiral je inozemski denar na dvojen način: V prostem prometu v zasebnem kliringu so kupovali: 1 angleški funt za 228.50 Din, 1 avstrijski šiling 8.15 Din, 1 špansko peseto 5.80 Din in 1 grško drahmo 0.29 Din. V uradni notaciji, ki ji je pristihi še 28.5% doklade, pa so bili tečaji sledeči: 1 angleški funt 169.10 Din, 1 ameriški dolar 33.80 Din, 1 holandski goldinar 23.06 Din, 1 nemška marka 13.70 Din, 1 švicarski frank 11.11 Din, 1 belgijski belga 7.96 Din, 1 italijanska lira 2.92 Din, 1 francoski frank 2.24 Din, 1 češka krona 1.42 Din.

ŽIVINA

g Mariborski živinski sejem 23. t. m. Prigon na ta živinski sejem je znašal 11 konj, 17 bikov, 110 volov, 443 krav in 7 telet, skupaj 588 glav. Kupčija je bila precej živahna ter se je prodalo 395 glav. Cene so bile za kg žive teže sledeče: debeli voli 3.50—4 Din, poldebili 2.50—2.75 Din, vprežni voli 2.75—3.25 Din, biki za klanje 3—3.50 Din, klavne krave, debele 2.75—3.75 Din, plemenske 1.75—2 Din, molznice in breje 2.50—3 Din, mlada živina 3.50—4 Din, teleta 4.50—5 Din. — Mesne cene: volovsko meso Ia. 8—10 Din, IIa. 6—8 Din; meso od bikov, krav in telic 5—6 Din; telečje meso Ia. 8—12 Din, IIa. 7—8 Din; prašičje meso, sveže, 10—15 Din.

g Mariborski prašičji sejem 26. t. m. Kmetje so tega dne pripeljali na sejem 323 prašičev, prodali pa jih le 148. Torej kupčija ni bila tako živahna, kakor je bilo pričakovati. Cene so od zadnjega sejma nekoliko nazadovale in so bile sledeče: mladi prašiči 5—6 tednov stari po 50—70 Din rep, 7—9 tednov stari 80—90 Din, 3—4 mesece stari 130 do 150 Din, 5—7 mesecev stari 200—300

Din, 8—10 mesecev stari 320—400 Din, 1 leto stari 600—700 Din. 1 kg žive teže je bil 5—6 Din, 1 kg mrtve teže 8—9.50 di. arjev.

CENE

g Gibanje cen v septembru. Kakor so zanimivi podatki Narodne banke o gibanju cen (indeks) v veletrgovini, toliko bolj je važno gibanje cen na drobno, ki ga za mesec september objavlja Delavska zbornica v Zagrebu. V veletrgovini je indeks cen od avgusta na september padel od 1045 na 1039, v zlatu je ostal neizpremenjen na 73. Lani je znašal septembra indeks 1057, v zlatu pa 74. Cene so se torej le malo znižale. — Indeks cen na drobno je padel od 1230 v avgustu na 1219 v septembru. V zlatu znaša indeks cen avgusta 86, septembra 85. Indeks življenjskih stroškov za 1 odraslega delavca je padel od 1154 na 1138, v zlatu od 81 na 80, indeks za štiričlansko delavsko družino pa od 1106 na 1090, v zlatu od 77 na 76. Podlaga so cene v letu 1914 kot 100. (1 zlata vrednota se računa 14.3 današnjih papirnatih, ali 1 krona predvojna 14.3 današnjih dinarjev.)

g Žitno tržišče. Položaj na žitnem tržišču je ostal neizpremenjen. Na ljubljanski blagovni borzi se nudi žito pri vagonem odjemu, postavljeno na vsako slovensko postajo in plačljivo v 30 dneh, po naslednjih cenah: pšenica baška, 78 kg težka, po 160—162.50 Din za 100 kg, baška, 79 kg težka, po 165 do 167.50 Din, koruza, stara, suha, po 147.50 do 150 Din, nova, umetno sušena, s kakovostnim jamstvom, po 115—117.50 Din, času primerno suha 107.50—110 Din. Moka baška »O« po 260—265 Din, banatska »O« po 265—270 Din. — Na novosadski in zomborski blagovni borzi ni niti znatnih izprememb. Prihaja sicer vest, da je Privilegirana izvozna družba nekoliko izpremenila svoje nakupne pogoje, toda posledic še ni pričakovati v kratkem, ker so dovozi na

trge zelo slabi. Cene so danes naslednje: pšenica bačka 79 kg po 115—117.50 Din, banatska 79 kg 112.50 Din, koruza umetno sušena v Indiji 87 Din, banatska postaja 65 Din, slavonske in bližnje postaje 75 Din, času primerno suha 60 Din. Moka je popustila na 205—210 Din. Odjem ničle je slab, nasprotno pa se dobro prodajo črne moke, ki gredo vedno v denar. — Nekaj je upanja za izvoz na Češko, ki je letos pridelala samo 13.6 milj. stotov pšenice, 1933 leta pa 19.9 milj. stotov. Na podlagi tega donosa je računati, da bo znašala uvozna potreba Češke 40.000 vag. pšenice.

g *Fižol*. Kupčija s fižolom se je nekoliko poživela ter je povpraševanje po našem rdečem ribničanu precej živahno. Cena od 2 do 2.10 za kg, ki jo doseže kmet, je neizpremenjena, vendar pa se opaža, da kmetje z blagom toliko ne silijo. Za mandalon ni nobenega povpraševanja, ker nudi Poljska po zunanjih tržiščih te vrste blaga po zelo nizkih cenah. Iz tega razloga je pri nas cena zanj padla ter dobi producent komaj 1.75 do 1.80 Din za kg. Tudi Japonska nudi te vrste fižol po zelo nizkih cenah. Precejšno povpraševanje je po cenejših vrstih fižola, posebno po »zelenemu«, vendar se doseže cena največ 150 Din za 100 kg franko Postojna.

PRAVNI NASVETI

Radi trme — preteča pravda. J. Š. R. — Poleg vašega vinograda ima neki kajžar hišo. Poleg te hiše leži vaš svet, ki ga kajžar v zadnjih letih uporablja na ta način, da spravlja na tem prostoru drva za kurjavo. Opominjali ste ga že večkrat, naj ta prostor izprazni ali pa da ga odkupi, če že ne more biti brez njega. Kajžar se za vse te Vaše opomine ne zmeni, pravi, da mu v slučaju tožbe ne morete nič vzeti, ker je kajža prepisana na njegovo ženo. Žena pa da ne bo nič plačala, ker ima samo hišico in njivo, ki je ne more nihče prodati, ker je tak zakon, ki jo ščiti. Vprašate, če je to res in na kakšen način bi si najlažje pomagali. — Svetujemo vam, da daste oba, kajžarja in njegovo ženo, povabiti na pečat na okrajno sodišče. Upamo, da bosta oba sodnikovim besedam verjela, da ne smeta proti Vaši volji uporabljati vašega sveta. Če bi tak opomin ostal brezuspešen, boste pač

morali oba, kajžarja in njegovo ženo, tožiti na izpraznitev vašega sveta. Če boste pravdo dobili, bosta oba, kajžar in njegova žena obsojena, da plačata nerazdelno vse pravdne stroške. Te stroške boste izterjali od onega, ki kaj ima. Za te pravdne stroške boste lahko predlagali prodajo kajže in njive na javni dražbi! Res, žalostno bi bilo, če bi kajžar v svoji trmi na lastni koži okusil, da se sme prodati za pravdne stroške tudi bajta njegove žene!

Okraden na božji poti. A. C. T. — Z vozom ste se peljali na božjo pot. Zaustavili ste se v gostilni ter izročili konje in voz s konjskimi odejami gostilničemu hlapcu. Ko ste se popoldne hoteli odpeljati, ni hlapec mogel najti vaših odej za konje. Po dolgem iskanju je rekel, da jih je moral pač kdo ukrasti. Zahtevali ste odškodnino za odeje od gostilničarja, ki se je pa branil sploh kaj plačati, češ, da odgovarja za odeje hlapec. Zadevo ste prijaviли orožnikom, vendar tatu niso mogli izslediti. Vprašate, če lahko tožite gostilničarja za odškodnino. — Po postavi je gostilničar odgovoren kot hranilec za vse stvari, ki so bile izročene v hrambo njemu ali komu od njegovih uslužbencev. Te odgovornosti ne more gostilničar oddaliti na svoje uslužbence in gostu odgovarja le on, ne pa njegov hlapec. Svetujemo vam, da pisмено od gostilničarja zahtevate primerno odškodnino; če ne plača zlepa, ga motate pač tožiti.

Najdnino plačati je dolžnost. F. V. M. — Jutranjih urah ste našli na ulici nekaj zlatnine z dragimi kamni. Ker ste pošteni, ste dragocenosti nesli na policijo, kjer ste povedali, kje ste vse to našli. Čez par dni ste čitali, da je bila z drugimi stvarmi vred ukradena ravno taka zlatnina, kakršno ste našli Vi. Šli ste na policijo, kjer so vam povedali, da so najdene dragocenosti že oddali na sodišče, katero je ugotovilo, da so ukradene. Na policiji so vam povedali tudi naslov okradene osebe. Ko ste šli k tej osebi v upanju, da dobite nagrado najdnino, ste bili razočarani. Izgovarjala se je, da nič ne da, ker je bila okradena in da ukradenih stvari še ni dobila nazaj. Vprašate, če imate v teh okoliščinah pravico do najdnine ali ne. — Ker ste Vi zlatnino našli, imate pravico do najdnine, ki znaša 10% vrednosti. To najdnino je lastnik dolžan plačati; če ne, če prostovoljno, ga lahko tožite. Svetujemo vam, da stopite na sodišče k sodniku, kateri vodi preiskavo radi tatvine. Tam boste zvedeli pravo vrednost najdenih dragocenosti in boste lahko takoj izračunali, koliko vam je dolžna plačati lastnica.

Naročajte in čitajte naše katoliške liste: »Slovenca«, »Domoljuba« in »Bogoljuba«!