

Gospodar in gospodinja

LETO 1935

29. MAJA

ŠTEV. 22

Smrt voluharju

V zadnjem članku, kjer smo pojasnili kako odvrčamo tega zajedavca od sadnega drevja in od drugih vrtnih in poljskih sadežev, smo končno rekli, da od takih ukrepov splošnost nima trajnega haska. Na ta način zajedavca le preganjamo, ne da bi ga končno užugali. Dokler pa živi, dela škodo, če ne tu, pa drugje. Trajne uspehe bomo dosegli le tedaj, ako ga neumorno **zalezujemo** in na ta ali oni način **pobijamo**.

Pred 20—30 leti je veljalo za najuspešnejše zatiralno sredstvo **streljanje** s puško ali s posebnimi **samostrelalcami**. Ako namreč odpremo voluharjev rov, v katerem ravno prebiva, ga pride prav v kratkem »zapirate«. Pri tisti priliki ima navado, da pogleda vsaj za trenutek malo v svet. Lovec, ki je v bližini z napeto puško na preži, ga prav lahko ustrelji. Tako so nastavljali tudi samostrelnice s primerno vabo. Ta način pobijanja voluharja so v novejšem času iz raznih razlogov popolnoma opustili. Dandanes zatiramo voluharja tako, da ga v **razne pasti** lovimo ali ga pa **zastrupljamo**. Oba načina sta uspešna, ako ju pravilno izvajamo in pri tem upoštevamo zlasti silno tenkočutnost, pretkanost in nezaupnost voluharjevo. Z golimi rokami ne smemo prijemati ne pasti, ne vabe, niti ne smemo odpirati rogov in grebsti po zemlji. Pri takih delih natakimo stare rokavice, ki so bile dlje časa kje na vrtu, in nimajo več nikakega duha po človeku.

Najnavadnejša past za voluharja so razne »klešče«, kakor jih uporabljajo tudi za lov krtov. Izurjeni lovec voluharjev imajo po petdeset in še več takih »klešč«, ki jih vse razpostavijo po določenem zemljišču. S pol metra dolgo železno palčico zabadajo v zemljo, da najdejo rov. Z lopatico izrežejo toliko zemlje, da pridejo izlaha na obe plati do rova. Potem vložijo napete pasti tako, da so klešče od obeh strani in odprtino pokrijejo s travnato rušo. Pred

uporabo morajo biti pasti nekaj časa v zemlji, da zgube kak morebitni duh.

Dobro se obnašajo tudi pasti v obliki 25—30 cm dolgih in 5—6 cm debelih kovinskih (cinkastih) cevi, ki se z obeh koncev odpirajo navznotraj, navzven se pa ne dajo odpreti. Voluhar, nič hudega sluteč, zleze v cev, ki se za njim zapre. Tako dobimo živega v roke. Najzanesljivejše ga umorimo, ako ga utopimo. Za uspešen lov je treba kajpada tudi teh cevi večje število, da jih naenkrat razpostavimo po raznih krajih, kjer zasledimo voluharjeve rove. Neki vrtnar v ljubljanski okolici je vjel v take cevi v par mesecih okoli 80 voluharjev.

Najnovejša past za voluharje, s katero so dosegli tudi zelo dobre uspehe, je 30 cm visoka, cvetlični vazi podobna, lončena, znotraj položena posoda, ki jo zakopljemo v zemljo, kjer so rovi in sicer tako, da pride zgornji rob posode v isto višino kakor dno rova. V posodo nalijemo 10 cm visoko vode. Voluhar, ki se sprehaja po rovih, pride tudi do roba posode in se prekuene vanjo. Ven pa na noben način ne more, ker so stene navpične ali celo na noter upognjene in gladke. V nekem kraju so tekom nekaj mesecev vjeli v 10 takih posod blizu 200 voluharjev. Posebno mladiči baje prav radi zabredejo v tako past.

Glede novih pasti, pa najsibodo že kakršnekoli, bi še pripomnili, da jih moramo pred uporabo nekaj časa zakopati v zemljo, sicer se jih bo voluhar od daleč izognil.

Poleg lova v pasti, je dandanes zlasti po drugih pokrajinah, najbolj razširjeno **zastrupljanje**. V to svrho izdelujejo neko mazilo — pasto z imenom **celio-pasta**. S to pasto, ki je tako sestavljena, da voluharja ne odbija, zastrupljamo razne korenine, ki mu gredo posebno v slast, kakor n. pr. zelena, peteršilj, korenje itd. Koren n. pr. nekoliko izvotlimo, votlino namažemo s

pasto celio in jo lepo zadelamo z izrezanim koščkom korena. Tako pripravljeno vabo vtaknemo v rov, kjer čutimo voluharja. Seveda moramo nastavit zastrupljeno vabo po raznih krajih po vrtu — čimbolj na gosto, tem boljše. Ako nastavljena vaba izgine, je to dokaz, da jo je pospravil voluhar in da je en zajedavec manj v vrtu. Za vabo so posebno ugodne korenine, ki jih je voluhar nanese v svoje zimsko gnezdo. Kdor tako gnezdo najde, naj uporabi vso zalogo v to svrhu.

Glede letnega časa se je izkazala **pomlad** za najbolj ugodno dobo za lov voluharjev. V tem času je najbolj trda za živež in voluhar gre rajši v past ali nad zastrupljene korenine, nego pozneje poleti ali celo na jesen, ko je v vrtu vsega v izobilju.

Za uspešni lov voluharja mora imeti lovec neke lastnosti, ki jih nima vsakdo. Že od narave mora imeti neki izraziti čut za **prirodne pojave**. Biti mora izredno **pazljiv**, imeti mora **železno**

vztrajnost. Le kdor ima te lastnosti in se more z vso vnemo poglobiti v življenje tega zajedavca, si lahko obeta uspeh pri lovu.

Končno moramo pa še pripomniti, da posameznik v boju z voluharjem le malo zaleže. Kaj namreč pomaga, ako v svojem vrtu ali v sadovnjaku še tako vztrajno lovimo in zastrupljamo voluharje, ako pa sosedje v tem oziru ničesar ne store! Z voluharjem je tako, kakor z vsemi drugimi zajedavci naših kulturnih rastlin. Splošnosti bo pomagano le tedaj, ko se bo vpeljalo **organizirano**, združeno zatiranje. Ker pa ni pričakovati, da bi se vsak posameznik s pridom lotil tega posla, in ker večina tudi nima potrebnega časa, se priporoča, da se v vsaki občini le nekatere, za to sposobne osebe izurijo za lovec voluharjev. Ti bi potem ta posel opravljali tudi drugim proti primerui odškodnini za vsako vjeto žival. Tako delajo danes po vseh naprednih državah in si eer z najboljšim uspehom. H.

Da bo pridelek lucerne ugoden

Med najboljše krmske rastline spada vsekakor lucerna. V nobenem drugem senu ne moremo nuditi živini toliko redilnih snovi, zlasti beljakovin in rudninskih snovi kakor v lucerni. Kdor poklada pozni dobro lucernino seno svoji mlečni živini, lahko doseže že samo z njim precejšnjo mlečnost. Čim bolj neugodne so prilike za pridelovanje dobrega travniškega sena in dovolj okopavin (krmske pese) na kaki kmetiji, tem bolj je priporočljivo in utemeljeno pridelovati lucerno, čim so pogoji za njeno pridelovanje tukaj. Posebne prednosti lucerne so tudi, da požene svoje korenine globoko v zemljo in tam črpa hranilne snovi, da lahko kljubuje suši, bogati zemljo z dušikom, proizvaja godno zemljo, uničuje plevel, se odlikuje po zelo obilem pridelku in klajni vrednosti.

Da pa pride lucerna v vseh svojih dobrih lastnostih do popolne veljave, je treba izpolniti kolikor mogoče vse pogoje za njeno uspevanje in moramo tudi prav ravnati z njo. Lucerna zahteva čisto, neplevelno, v svojih spodnjih plasteh čim bolj globoko propuščaajočo zemljo. Kjer je podtalna voda le do 120 centimetrov pod površjem, tam niso za

lucerno ugodna tla. Lucerno sejemo v njivo, kjer je bil pred njo krompir ali krmska pesa, ker le dobro zagnojena in negovana okopavina more pustiti za seboj dovolj dobro in čisto zemljo. Ako primanjkuje v zemlji apna, je treba zemljo najprej obilo apniti vsaj dve leti zaporedoma pred setvijo lucerne, da bo apno že ob začetku rašče lucerne v zemlji enakomerno porazdeljeno in segalo tudi že v globokeje zemeljske plasti. Kjer je v zemlji premalo apna, lucerna le slabo uspeva. Za hektar je potrebno 1000 do 2000 kg apna. Prav tako je treba pognojiti zemljo vsaj s 500 kg Thomasove žlindre in 250 kg 40 odstotne kalijeve soli na hektar že jeseni pred setvijo. Najbolj ugodno vpliva na lucerno, če smo že nekaj let poprej pravilno in redno gnojili dotično njivo s fosforovimi in kalijevimi gnojili. Za posetev moramo rabiti čiste seme dobre sorte lucerne. Na hektar se računa 35 kg dobrega semena. Setev lucerne ne sme biti prerodka. Le dovolj gosto posejana lucerna se lahko ubrani škodljivega plevela. Lucerno sejemo le pod zelo redko posejano zaščitno rastlino — oves ali ječmen (25 do 35 kg na hektar) pred vsem tedaj, če ni zem-

lja dovolj dobro očiščena plevelnih rastlin.

S posetvijo lucerne pa ne sme biti naša skrb za njeno uspevanje končana. Pred vsem moramo zaščitno rastlino o pravem času odstraniti. Pregosta zaščitna rastlina, ki lahko tudi poleže, in sploh o nepravem času pokošena zaščitna rastlina more zadušiti lucerno, ker ne moreta pribajati do nje zrak in svetloba. Prazna mesta na lucernišču nastanejo mnogokrat prav le zaradi prepozno odstranjene zaščitne rastline. Zaščitno rastlino mlade lucerne smemo le toliko nizko pokositi, da ne odkosimo s to košnjo vrhov lucerninih rastlinic, kar bi zelo oslabilo njih nadaljnjo rase. Čim boljše se namreč lahko razvijajo nadzemni deli mlade lucerne, tem krepkejši je tudi razvoj njenih korenin. Čim bolj pa so razvite korenine, tem boljše črpajo te vodo in rastlinske hranilne snovi iz zemlje, tem zauesljujejše bo lahko prestala lucerna morebitno sušo in ostro zimo. Zeleno pokošeno zaščitno rastlino odstranimo takoj z mladega lucernišča in jo porabimo za krmljenje ali pa posušimo v seno v kozolecu ali na ostrveh. Vsako vožnjo po mladem lucernišču s težkim vozom moramo opustiti. V prvem letu ne smemo lucerne prezgodaj in ne preveč v živo kositi. Prvikrat pokosimo mlado lucerno šele, ko je že v polnem cvetju.

Glede košnje več kot leto stare lucerne pa ravnajmo takole. Enkrat v letu moramo pustiti, da pride lucerna v cvet in jo šele nato pokosimo. Ako bi pokosili lucerno vselej pred cvetenjem, bi lahko precej škodovali lucerni. Ko namreč lucerna cvete, tedaj napne vse svoje sile, da požene svoje korenine vedno bolj globoko. Strnišče, ki je ostalo v pravi višočini po ob času cvetja odkošeni lucerni pa požene zopet in proizvaja zelo krepke rastline. Seno lucerne, ki smo jo pokosili šele ob cvetenju je zategadelj manj beljakovinstva kakor pa seno mlade, pred cvetjem pokošene lucerne, pokladajmo odraslim konjem. Mlado, mehko, zelo beljakovinstvo lucernino seno, ki smo jo pokosili pred cvetjem, pa naj dobivajo mlečne krave in teleta. Kakor skušnje uče, ravnamo najboljše, ako pustimo vsako leto, da pride lucerna za drugo košnjo v polno cvetje. Razen druge, pa izvršimo prvo, tretjo in četrto košnjo lucerne vedno prej, ko začne cveteti,

ali najpozneje tedaj, ko se pokažejo prvi cveti, sicer lucerna zelo zleseni in je potem glede redilnosti slabša kakor domača ali črna detelja.

Stara lucernišča je treba spomladi z branjemem zrahljati in prezračiti. S tem delom pa je največkrat tudi končano že vse obdelovanje zemlje, kjer raste lucerna. Je pa zelo važno, da ohranimo godnost zemlje, ki jo napravi gosta rast lucerne, s takim rahljanjem zemlje po vsaki košnji. Žal pa se lucernišče pusti po košnji ponajveč brez vsake nege vremenskim vplivom, ki uničijo godnost zemlje in z njo tudi delovanje bakterij, katero delovanje je za dušik nabirajočo lucerno prevažno. Šele ko lucerna že precej visoko zraste in zopet obsenčuje zemljo, se pojavijo boljši razvojni pogoji za življenje bakterij v zemlji. Zato pa je baš potrebno, da tudi po vsaki košnji zrahljamo tla lucernišča.

Kljub opominom lucerne same jo še vedno preveč v živo kosimo. Nikdar ne smemo lucerne preveč v živo kositi, kar velja za vse košnje, zlasti pa za zadnjo košnjo lucerne pred zimo. V primeri s travniško košnjo je treba pri košnji lucerne pustiti za seboj bolj visoko strnišče, dasi tudi travnike ne smemo preveč v živo kositi. Le iz primerno visoko puščenega strnišča more lucerna zopet čimprej začeti rasti.

Zadnja košnja lucerne jeseni tudi ne sme biti prepozna. Najboljše prenese lucerna zimo, če zraste do zime še 12—15 cm. To je važno posebno za kraje, kjer lucerna rada pozebe.

Neobhodno potrebno je, da lucerno sušimo vedno le v kozolecih ali na ostrveh. Sušenje lucerne v seno po tleh, se ne priporoča, ker se najbolj redilni listi in lističi zelo radi oblomijo in porazgubijo. Tudi pri spravljanju lucerninega sena moramo biti previdni. Ko spravljamo lucernino seno domov, nakladajmo ga v ali na rjuhe, ki smo jih napravili iz vreč. Vse odpadke in zdrobljene liste, ki ostanejo na rjuhah, shranimo v poseben prostor; pozimi pridejo zelo prav prašičem in kokošim.

Po mladi lucerni v prvem letu sploh ne smemo pasti. Po starem lucernišču pa smemo pasti le govejo živimo in prašiče. Nikdar pa ne smemo pasti po lucerni konj in ovce, ker preveč v živo odgrizejo in popasejo lucerno, kar bi

le škodovalo prihodnjemu pridelku lucerne.

Da dosežemo čim višji vsakoletni pridelek lucerne, moramo lucerno gnojiti redno s fosforovimi in kalijevimi gnojili, s 400 kg Thomasove žilindre in 200 do 250 kg 40 odstotne kalijeve soli na hektar.

Splošno snaženje hlevov spomladi

Dvakrat v letu, spomladi in jeseni je treba temeljito presnažiti vse prostore, kjer imamo kakšno domačo žival. Ako že ne dvakrat, pa vsaj enkrat v letu, si dajmo čas in posvetimo ga temeljitemu presnaženju hlevov, svinjakov in kurnikov.

Pred vsem očistimo vse stene, strop in vse kote pajčevine, prahu in druge nesnage, kar vse se je tamkaj zbralo od jeseni ali se zbira že leto dni ali celo več let. Mnogi menijo, da je dobro pustiti v hlevu pajčevino v miru, češ da se v njo lovijo muhe in drug mrčes. Stara zaprašena pajčevina pa je le dobro vališče za razne živalske škodljivce. V tako pajčevino se prav nič več ne lovijo muhe, tudi pajka ni več v njej. Muha lahko gre brez skrbi čez prašno plast pajčevine. Za muho ni na stari pajčevini nobene nevarnosti več, da bi se zaplela v mrežo finih nitk, kakoršne lahko opazujemo pri sveži pajčevini. S temeljitim očiščenjem pajčevin in prahu odstranimo obenem tudi razno zalego, iz katere bi se sicer razvil lahko razen mrčes živalim v škodo in nadlego.

Da bo čiščenje res popolno, moramo nato še pobeliti hlevske prostore. Za beljenje uporabljamo apneni belež, ki ga napravimo iz gašenega apna s primešanjem vode. Ako se bojimo, da bi se apneni belež ne prijel dovolj dobro gladkih sten, mu primešajmo tudi malenkost celega mleka. Gašeno apno ni le dobro sredstvo za beljenje prostorov. Z gašenim apnom, oziroma apnenim beležem uničujemo obenem tudi razne bolezenske klice, v kar sicer uporabljamo tudi druga razkužilna sredstva, ki pa so navadno bolj draga, kakor pa gašeno apno. Za človeka in žival pa je gašeno apno neškodljivo. Če je v hlevu, svinjaku ali kurniku razsajala lani kakšna kužna bolezen (slinavka in parkljevka, rdečica, kokošja davica itd.), je dobro,

Le z vpoštevanjem vsega, kar je v prid dobremu uspevanju lucerne, bo mogoče tudi pri nas zvišati povprečni letni pridelek lucerne in priti do več najbolj redilnega sena, ki je nujno potrebno pozimi pred vsem za mlečno živino in teleta, zlasti v današnjih razmerah.

da ob tem splošnem snaženju popolnoma odstranimo vsak gnoj, da osnažimo vsa tla, odtočne gnojnične järke, jaslji, korita itd., jih po končanem snaženju dobro osušimo in na to dobro poprašimo s prahom žganega apna. Ne smemo pozabiti razkužiti tudi vrat in praga. Če hočemo tudi zrak sam razkužiti v živalskih bivališčih, kar je tudi zelo dobro, vržemo fino zmleto žgano apno čim višje v zrak. Razpršen apneni prah ostane precej časa v zraku in ga očisti škodljivih primesi. Seveda morajo pa ostati vsa vrata in okna po prašenju nekaj časa zaprta. Tudi ne sme biti ta čas v dotičnem prostoru nobena žival. Ako je iz prej navedenega vzroka potrebno, da razkužimo hlev ali svinjak ali kurnik s prahom živega apna, potem opravimo najprej to delo in na te šele pobelimo stene, strop itd.

Kdor spomladi temeljito presnaži in pobeli ter po potrebi tudi razkuži hlev, svinjak in kurnik, doseže s takim ravnanjem, da postanejo omenjeni prostori bolj zdravi in da se živali v njih mnogo boljše počutijo. Tudi lažje obvarujejo živali pred nevarnimi kužnimi boleznimi, ki se navadno pojavljajo najprej in najraje v zanemarjenih hlevih, svinjakih ali kurnikih.

Da pa pride vsako temeljito presnaženje enkrat ali dvakrat v letu do popolnega uspeha, se mu seveda mora v polni meri pridružiti redno vsakdanje snaženje in čiščenje hlevov, svinjakov in kurnikov. To pa ne sme izostati noben dan v letu.

I. P.

Računar v kronski in dinarski veljavi. 266 strani, vezana Din 15. Vsak kdor prodaja ali kupuje, pa ni imel pri liko v šoli, da bi zmogel iz glave izračunati tudi težje račune seštevanja in množenja mu ta knjižica to nadomestuje. Treba je le račune enkrat pregledati, da ve kako je sestavljena.

V KRALJESTVU GOSPODINJE

Zélena v prehrani

Zélena je že od davnih časov znana, zelo cenjena, pa tudi priljubljena zelenjad. Njena redilna vrednost je približno ista, kakor pri drugi zelenjadi. Odlikuje se pa zélena po tem, da ima obilo nekaterih dragocenih redilnih snovi, ki so jako važne za prehrano; to so v prvi vrsti rudninske soli in vitamini, ima pa v sebi tudi eterično olje, ki ji daje poseben oster duh in značilen okus. Zélena ima mnogo več rudninskih soli kot korenje, ter ima precejšen lugasti vpliv. Zaradi tega je zelo koristno, ako jo v kuhinji čim bolj upoštevamo in čim večkrat postrežemo z njo.

Zélene ne devamo samo v govejo juho kakor pridelek, ampak jo uživamo kot samostojno zelenjad, ki jo pripravimo v kuhinji lahko na najrazličnejše načine. Uživamo lahko surovo ali kuhano. Surovo pripravljamo v obliki solate, ki jo napravimo tako kakor surovo zelenjad sploh. (Olupljeno in oprano korenino zélene drobno nastrgamo (naribamo), potem pa napravimo s solatno omako.) Paziti je treba pri zéleni le na to, da ostane lepo bela. Do tedaj da jo uporabimo, jo pustimo v vodi, ki je okisana s citronovim sokom.

Velika pa je izbira jedil, ki jih moremo pripraviti iz kuhane zélene, ki jih je več vrst. Kuhano zéleno pa prinesemo na mizo tudi nadevano, ocvrto, zmečkano s krompirjem, v solati itd. Znana je solata iz kuhane zélene, mešana s krompirjevo. Izvrstna je tudi solata, ako kuhano, na listke zrezano zéleno zmešamo z nastrganimi (surovi) jabolki, ter polijemo z omako, ki smo jo napravili iz olja, kisa, soli gorčice in paradižnikove mezge. Manj pa je znano, da uporabljamo to zelenjad lahko tudi za kompot. Celo drobnejšo zéleno dušimo, da je napol mehka; nato jo zrežemo na tanke liste. Sladkor skuhamo s citronovim sokom, pridenemo zéleno in pustimo še malo vreti, pa je kompot gotov. Ponekod delajo iz zélene celo sladoled in druge sladice.

Ako hočemo imeti zéleno vedno pri roki, da jo lahko dodajamo po mili volji tudi drugim jedem, si jo pripravimo takole: Surove korenine olupimo, zre-

žemo na zelo tenke listke, te sušimo en dan na zraku, potem pa še v zmerno topli pečici ali peči. Ne smejo pa se razgreti preveč, sicer porumene. Poleti bi jih lahko sušili zunaj, samo ne na premočnem solncu. Suhe listke zélene zmeljemo in nato presejemo skozi redko krpo. Kar ostane debelejšega na krpi, zopet zmeljemo in presejemo. To ponavljamo toliko časa, da dobimo čisto droben prah. Ta prah zélene zmešamo z drobno soljo ali ga pa pustimo samega. Uporabljamo ga kot zdravo začimbo in ga shranjujemo v zaprti posodi. Za presna zelenjadna jedila popolnoma zadostuje, ako jim pridenemo malo takega praška (slanega), ne da bi jih sečili kot ponavadi. S. H.

KUHINJA

Karfijola s šunko in smetano. Najprej skuham eno celo karfijolo v slani vodi. Ko je kuhana, jo razdelim na posamezne rožice. Te rožice pokladam v namazano skledo in potresem z drobno seseklano kuhano šunko. Nato pokladam zopet rožice, nanje šunko itd., da je skleda polna. Površino polijem s četrtilitrom kisle smetane, v kateri sem razmotala en rumenjak. Nazadnje še potresem z žlico parmezan-sira. Nato postavim za dvajset minut v pečico, da se malo zapeče. Na mizo dam kot samostojno jed.

Jajčni kolač s špinačo. Špinačo operem, zberem in skuham v slani vodi. Kuhano odcedim, osvežim z mrzlo vodo, seseklam in dušim nekaj minut na surovem maslu. Posebej pa napravim jajčne krpe. Te krpe namažem s špinačo, zvijem skupaj ter dam na mizo.

Pečen grah. Izbran zelen grah skuham v slani vodi. Primerno kozico namažem s surovim maslom, potresem s drobtinami, ter nasujem toliko graha da je dno pokrito. Na grah potresem drobtinice in jih nakapam s kisló smetano. Menjaje ponavljam toliko časa da porabim ves grah. Na površino denem poleg drobtin in smetane tudi par majhnih narezkov surovega masla. V pečico dam za petnajst do 20 minut.

Parjen krompir. Krompir olupim, operem, zrežem na prav majhne kocke

ter stresem v kozico, v kateri sem razbelila žlico masti, zarumenila malo čebule ter odišavila z drobno sesekljanim zelenim peteršiljem in z vejico majarona. Zalijem samo do polovice kozice z vodo, primerno osolim, prav dobro pokrijem ter dušim toliko časa, da je krompir kuhan. Na mizo ga dam k mesu, pečenki ali kaki drugi praženi ali pečeni mesni jedi.

Francoski zrezki. Iz telečjega stegna narežem tanke zrezke. Oprane potolčem s kladivom, nasolim in potresem z moko. V mast, namenjeno za peko zrezkov, vržem nožovo konico sladkorja, da zarumeni. Nato denem v ponev zrezke, ter jih na obeh straneh lepo opečem. Nazadnje pridenem še par žlice kisle

smetane. Ko se zrezki v smetani še malo popražijo, jih dam na mizo s prazenim rižem.

Napolnjena jajca. Kakih šest jaje skubam v trdo. Kuhana prerežem po dolgem. V kozici razbelim surovega masla, pridenem žlico drobno sesekljane zeleuega peteršilja, eno v mleku namočeno in ožeto žemljico, par žlice kisle smetane in ostale, skozi sito pretlačene rumenjake. Ko je vse to dobro oprazeno, napolnim beljake, s to mešanico in jih zložim v pomazano in z drobtinami posuto kozico drugega ob drugega. Po vrhu polijem s kisló smetano, ki sem jo razmotala v razpuščenem jajcu, ter potresem z drobtinami. Pečem 20 minut v precej vroči pečici.

GOSPODARSKE VESTI

DENAR

g Uradni tečaji tujih valut. Finančni minister je z veljavnostjo od 20. maja nadalje določil naslednje tečaje za tuje vrednote. Ti tečaji bodo veljali do nadaljnje odredbe in vsebujejo že oficijelno premijo. Uporabljati se imajo pri odmeri taks, pri določanju pristojnih sodišč, pri sprejemu zlata na državnih blagajnah, pri pobiranju luških taks, kot obračunski tečaji pri angažiranju in obračunavanju izplačil, določenih v proračunu v tuji valuti in pri sprejemanju Blairovega in Seligmanovega posojila kot kavcije. Te inozemske valute veljajo:

1 zlata turška lira	Din 344.—
1 egiptovski funt	» 240.—
1 kanadski dolar	» 44.30
1 turška papirnata lira	» 35.25
1 nemška marka	» 17.65
1 zlati franc. ali švic. frank	» 14.25
1 letonski lat	» 13.25
1 švedska krona	» 11.02
1 belgijski belga	» 7.45
1 danska krona	» 9.45
1 avstrijski šiling	» 9.—
1 španska pezeta	» 6.—
1 francoski frank	» 2.90
1 finska marka	» 0.94
1 romunski lej	» 0.43
1 napoleonodor	» 303.—
1 angleški funt	» 234.—
1 ameriški dolar	» 44.—
1 holandski goidinar	» 29.76

1 urugvajski pesos	Din 16.50
1 albanski frank	» 14.—
1 argentinski pesos	» 11.35
1 norveška krona	» 10.73
1 madjarski penga	» 8.70
1 poljski zlat	» 8.30
1 brazilski milreis	» 6.80
1 italijanska lira	» 3.62
1 češkoslovaška krona	» 1.83
1 bolgarski lev	» 0.50
1 grška drahma	» 0.41

CENE

g Indeks cen v aprilu. Oddelek za ekonomske studije pri Narodni banki je objavil indeks cen v trgovini na debelo za mesec april. Iz njega je razvidno, da se je skupni indeks od prejšnjega meseca le neznatno spremenil s tem, da je padel od 63 na 62.2 točke (1926 l. = 100). Tudi nasproti lanskemu aprilu od 63 ni razlike, pač pa proti indeksu v letu 1933, ko je bil 66.4 točke. — Indeks cen rastlinskih proizvodov je od marca na april nazadoval za 2.2 na 58.9, pri tem pa je višji nego lani v aprilu, ko je znašal 52.1. — Indeks cen živine in živinskih proizvodov se je dvignil od marca na april za 1.1 točke na 56.3 (lani 56.7). Indeks cen rudniških proizvodov je ostal na isti višini kakor v marcu, to je na 78.8 (lani je znašal aprila 83.7), indeks cen industr. proizvodov pa se je povečal za 0.5 točke na 63.3, kar pa pomeni nasproti lan-

skemu letu, ko je znašal 69.3 znatnejše nazadovanje. Vzlic temu treba poudarjati, da so cene rudninskih in industrijskih proizvodov v primeri z rastlinskimi in živalskimi proizvodi nerazmerno previsoke. — Indeks cen glavnih izvoznih predmetov se je od marca na april dvignil za 0.6 točk na 60.8 (lani v aprilu 59.2), indeks cen glavnih uvoznih predmetov pa se je dvignil za 1.5 na 68.7 točke (lani 72.4).

g Žitno tržišče. Položaj na žitnem tržišču je trden. Izmed žit je pšenica največ trpela radi slane, zato se ji je cena nekoliko nategnila. Tudi koruza je bolj čvrsta, ker je nekoliko več povpraševanja po njej iz Avstrije. Fižol v Vojvodini je slana vzela, zato ga morajo nanovo posaditi, radi tega je izginil s trga. Zadnja cena mu je bila 100—105 Din za 100 kg. Otrobi se iščejo za Avstrijo in Madjarsko, toda ponudb je malo. Tudi po ovsu je povpraševanje za izvoz, ponudbe so pa slabe. — Na ljubljanski blagovni borzi so bile za blago franko nakladalna postaja v žitorodnih krajih sledeče ponudbe: pšenica baška, 78 kg težka 129—131 Din, banatska 127—129 Din, oves slavonski 97—99 Din, koruza baška 71—73 Din, banatska 70—72 Din; moka baška in banatska »0« po 200—220 Din, baška »2« po 180—200 Din, baška »5« po 160—180 Din; otrobi baški debeli po 95—100 Din.

g Lesno tržišče. Cene lesa so nekoliko popustile, ker je prenehal izvoz za italijanske kolonije. Sedaj iščejo gradbeni material za izvoz v srednjo in južno Italijo in to po cenah, ki so bile pred pomladansko sezono. Povprašujejo večinoma po III. vrsti lesa, po podmerah in kraticah. V tesnem lesu se še vedno oddajajo trami tanjših dimenzij za izvoz skozi Sušak. Monte blago se manj oddaja. V trdem lesu iščejo kupei podnice ter neobrobene hrastove plohe. Izvoz oreha je zopet prost, vendar vezan na gotove pogoje, na pr. odstopiti je eno devetino za državne potrebe. Italijanske kolonije iščejo drva, bukovja ali hrastova v velikih količinah.

g Cene sirovim kožam. V prometu s sirovimi kožami so se cene radi živahnega povpraševanja ucvrstile. En kg govejih kož plačujejo po 7 Din, telečjih po 15 Din, jagnječih po 12 Din, ovčjih po 45 Din, kozjih po 8 Din; konjske po 80 Din ena.

ŽIVINA

g Ptujski živinski sejem 21. maja. Dogon živine in konj je bil precejšen, kupčija pa srednja. Kmetje so prignali 134 konj in 620 govedi, skupaj 754 glav. Pozornost je zbujal bik simentalске pasme iz ljutomerske okolice, ki je tehtal 1200 kg in je bil prodan za 4700 Din. Skupno je bilo prodanih 199 glav. — Cene za kg žive teže so bile sledeče: voli 2—4 Din, krave 1.50—3.75 Din, biki 2.50—4 Din, junci 2.50—3 Din, telice 2.50 do 4 Din, teleta 4—5 Din. Konje so prodajali po kakovosti od 540—3000 Din enega, žrebeta po 520—70 Din eno.

g Mariborski prašičji sejem 24. maja. V sedanjí dobi spravljajo prašičje-rejci zelo mnogo prašičev na trg, da jih za rejo pokupijo tisti, ki jih doma ne gojijo. Letos pa sili pomanjkanje denarja marsikaterega kmeta, da se odreče temu, četudi ve, da bo jeseni brez prašičev težko prehranil družino. Od 527 prašičev, pripeljanih na ta sejem, je bilo prodanih le 160 glav. Cene so bile naslednje: Mladi prašiči, 5—6 tednov stari, po 50—60 Din eden, 7—8 tednov stari po 70—90 Din, 3—4 mesece stari po 120—150 Din, 5—7 mesecev stari 180—230 Din, 8—10 mesecev 250—300 Din, 1 leto stari 320—360 Din. 1 kg žive teže 4—5 Din, 1 kg mrtve teže 7—9 Din. Tako nizkih cen za ščetinarje že davno ni bilo.

g Stanje perutnine v naši državi. Kmetijsko ministrstvo je izdalo uradne podatke o stanju perutnine koncem lanskega leta v vsej državi. Tedaj smo imeli 20,817,099 kosov razne perutnine, od tega največ kokoši, 17,857,933 kosov. Število kokoši je največje v donavski banovini s 5,032,568 glav in v savski banovini s 3,252,329 glav; v dravski banovini jih je bilo 1,120,566 od skupnega števila 1,168,944 glav. Letno proizvodnje jaje ceni ministrstvo na 1320 milj. kosov, od česar se v državi potroši 857 milj. kosov, ostalo pa je bilo izvoženo. Inventar, vrednost naše perutnine ceni ministrstvo na 780 milj. Din. Tako visoka vrednost se pa zdi vendarle nekoliko pretirana, kajti po tej ceni bi morala stati vsaka glava perutnine povprečno po 37.47 Din. Pomislimo samo, da so bile kokoši v Sloveniji in v Bosni po 8—10 Din ena in da se pri nas niti v najdražji dobi ne prodajajo največje kokoši in petelini nad 30 Din eden.

PRAVNI NASVETI

Živa meja. A. J. G. Sosed je zasadil 20 cm od meje živo gabrovo mejo. Drugi sosedje pravijo, da mu nesmete to pustiti, ker vam bo ta meja še škodo delala na vrtu. Prosili ste sosedu, naj mejo zasadi vsaj za en meter vstran, on pa to noče. Vprašate, če ga lahko na to prisilite. — Ne. Sosed sme na svojem svetu tik ob meji zasaditi živo mejo. Če se bo sčasom meja razrastla, smete vi porezati veje, ki bi segale v vaš zračni prostor.

Zmedena doto. Č. J. Pred poroko vam je nevestin oče obljubil doto, ki jo bosta dala oče in mati, vsak od polovice. Po poroki vas je tast poklical, da pridete po doto in je vam in ženi izročil dve hranilni knjižici ter ste pred pričami podpisali potrdilo o prejemu dote. Par dni potem vam pa žena pove, da je ena izmed dveh hranilnih knjižic njena last, ker je ona to knjižico pred poroko očetu posodila. Vprašate, če lahko vi sedaj od tasta zahtevate da vam plača vrednost od svoje hčerke izposojene hranilne knjižice. — Čudno je to, da žena pri izplačilu dote ni takoj spoznala svojo hranilno knjižico. Vi od lasta ne morete na račun dote nič več zahtevati, ker vam je dal, kar je obljubil. Pač pa ima vaša žena pravico, da zahteva od svojega očeta povračilo njemu posojene hranilne knjižice oziroma vrednost te knjižice, ki je oče več nima, ker jo je dal vam, pa bo moral oče hčerki dati odškodnino v denarju.

Svinjak na meji. I. R. B. Do leta 1934 ste mirno živeli s sosedom mejo. Nihče ni gledal v mapo. Lani je sosed pogledal v mapo in videl, da mapna meja v vaš svet sega za par metrov. Ne da bi vas vprašal, je kratkoma na ta svet, ki ste ga doslej vi živeli, postavil svinjak. Vprašate, če lahko sosedo prisilite, da odstrani svinjak in da spoštuje zopet mejo, kakor ste jo z vašimi posestnimi predniki živeli že 60 let. — Če se s sosedom mirno ne morete sporazumeti, boste morali zahtevati posredovanje sodišča. Ker je preteklo že več kot 30 dni, od kar je sosed v vaš svet postavil svinjak, ste zamudili rok za vložitev tožbe radi motenja posesti, s katero bi sosedo prisilili, da bi takoj moral umakniti svinjak in bi s tem bila ta zadeva končana. Sedaj pa morate zahtevati, da sodišče določi mejo med vami in sosedom. Sodišče bo mejo določilo po mirnem vživanju v zadnjih letih in ne po mapi, ker so večkrat v mapah tudi napake. Stroške postopanja za ureditev meje bo trpel nasprotnik, če se bo sodnik prepričal, da

je samovoljno posegel v vaš svet in dal povod za to omejevanje, sicer plačata obe stranki stroške postopanja skupno.

Prevelike dote. J. G. D. T. Imate zadolženo posestvo. Poleg tega morate pa bratom izplačati dote in sicer enemu 10.000 Din, dvema pa le po 2000 Din. Vprašate če lahko dote znižate na polovico. — Če so res vaše gospodarske razmere tako slabe, da ne morete izplačati dot, vam svetujemo, da se z brati pomenite, če in koliko so pripravljene popustiti od svojih dot. Prisiliti jih pa ne morete, da vam kaj popustijo. Zdi se nam pa, da ste vi kmetica in so zato vsi vaši dolgovni zaščiteni.

Prodani vinograd? M. J. P. Če ste vi kupili vinograd od svojega očeta, potem se mora ta vinograd na temelju te kupne pogodbe prepisati le na vas, ne pa na vašega moža. Če pa je oče hotel vam podariti vinograd, a niste še napravili darilne pogodbe pri notarju, potem vaš oče še vedno razpolaga kot lastnik s svojim vinogradom, ki ga lahko podari tudi vašemu možu. Če pogodbe še ni, prosite očeta, da jo čim prej da na papir.

Novi upnik in obresti, ki so dopustne. Z. J. K. Leta 1925 ste se v hranilnici zadolžili. Leta 1934 pa ste prepisali ta dolg na novega privatnega upnika, ker vam je rekel, da mu boste plačevali samo po 6% obresti, dočim ste jih morali v hranilnici plačevati po 8%. Ta novi upnik je prenesel dolg z vašim pristankom na tretjo osebo. Vprašate, če vam pripada zaščita po uredbi o zaščiti kmetov, ker ste kmet. Kako visoke obresti ste dolžni plačevati? — Po našem mnenju vam ne pripada, ker se vaš dolg ne more smatrati za stari dolg, nastal pred 20. aprilom 1932. Ko ste dolg »prenesli« na novega upnika, je bil vaš stari dolg v hranilnici poravnani in je s tem ugasnil. Dolžniki, ki so se pa zadolžili po 20. aprilu 1934, kakor ste se vi napram »novim« upnikom, pa niso zaščiteni. — Kar se tiče obresti, se morejo stranke pogoditi na največ 8% obresti. Vi ste pristali pri prenosu dolga na 6% obresti, zato jih boste morali tudi plačevati. Le za dolžnike, ki so zaščiteni, so obresti, ki jih morajo plačevati od zaščitenih dolgov, še nižje. Denarnim zavodom morajo ti dolžniki plačevati 4½%, za dolgove ostalim upnikom pa 1% letno.

Vpoklie rekrutov. M. K. Ni nam znano, kdaj vas bodo vpoklicali. Boste že obveščeni od pristojne voj. oblasti.

Vstop v podoficirsko šolo. M. T. Vprašajte pri okrajnem načelnstvu ali pa pri poveljstvu vojnega okrožja. Sicer so pa pogoji za sprejem v posamezne podoficirske šole razvidni iz razglasov, ki so nabiti v navedenih uradih.