

Gospodar in gospodinja

LETO 1938

13. APRILA

STEV. 15

Pripravite se!

Na spomladno in poletno škropljenje sadnega drevja namreč. Res, da o tem pišemo vsako leto; pa je tudi potrebno. V tem prevažnem poslu smo šele začetniki. Živo prepričanje o potrebi pri splošnosti še ni prešlo v meso in kri. Zato je treba vedno iznova opozarjati na velike koristi, ki jih dosežemo s tem delom, in na veliko škodo, ako ga opustimo ali opravimo površno, brez pravega umevanja. Poleg tega pa je to novodobno delo v sadjarstvu vendarle toliko zamotano, da začetniku ne gre vselej kar gladko izpod rok. Rado se to ali ono čez leto pozabi, kake potrebne snovi zmanjka, čas pride, pa zamudimo pravi trenutek. Odgovoriti hočemo torej na najvažnejša tozadevna vprašanja in poklicati iznova v spomin, kar je bilo že večkrat obrazileno.

1. Zakaj škropimo? Zato, da preprečimo škrlup ali krastavost (fuzikladij) in črvivost. Škrlup in zavijač oškodujeta najmanj dobro polovico jabolčnega in hruškovega pridelka. Kakšna škoda je to, si lahko izračuna vsakdo sam, ako pomisli, da neškropljeno drevje da komaj 20—30% zdravih, lepo razvitih, namiznih plodov. Ako pa pravilno in zadostno škropimo, jih dobimo pa najmanj 50, 60, celo do 80%. Stroški za trikratno škropljenje 25—30 let stare jablane znašajo komaj 20 din. Plodov I. kakovosti pa dobimo za n. pr. 100 din več nego od neškropljenega drevesa, imamo torej pri enem samem drevesu 80 din čistega dobička. V ugodnem slučaju je pa ta dobiček lahko še mnogo večji. Škropljenje je torej sredstvo, ki si z njim izdatno lahko pomnožimo dohodek iz sadjarstva.

Da pa dosežemo omenjeni uspeh, je treba škropljenje opraviti o pravem času, s pravim škropilom in na preizkušen način.

2. Kdaj in kolikokrat moramo škropiti?

Naš najboljši in na vse strani preizkušeni strokovnjak, ravnatelj vinarske in sadjarske šole v Mariboru g. Priol priporoča štirikratno, v posebnih slučajih celo pet-

kratno poletno škropljenje. Od začetnika, ki doslej še ni škropil* — in takim so v prvi vrsti namenjene te vrstice — je pa težko zahtevati, da bi se takoj izpočetka ravnal po tem pravilu. Tudi z dvakratnim ali trikratnim pravišnim škropljenjem se v količkah ugodnih razmerah dosežejo dobri, za začetnika celo veliki uspehi. Najvažnejši je teden po cvetju torej dnevi, ko se cvetje osuje in pa doba 2—3 tedne pozneje. V teh dveh dobah je škropljenje neogibno potrebno in tudi najbolj učinkovito. To dvoje škropljenje se na noben način ne sme opustiti, ako hočemo pridelati lepo razvito, zdravo, čisto, namizno sadje in se iznebiti vsaj po veliki večini tako zoperne črvivosti. To velja posebno za jabolka in in hruške. Seveda je koristno in včasih tudi nujno potrebno še tretje škropljenje in sicer zopet 2—3 tedne pozneje. Toda, kdor ne more drugače, da nekaj izpusti, naj izpusti to zadnje škropljenje, nikakor pa ne prvih dveh. Poučarjam torej še enkrat: Prvič škropimo takoj potem, ko se cvetje ospe ali vsaj tisti teden, drugič pa prilično 2—3 tedne pozneje. To so dobe, ki si jih vsakdo lahko zapomni in tudi lahko zaden. Ker je od pravega časa v veliki meri zavisen končni uspeh, se je točno držati teh dob ali terminov. Tu je včasih odločilen en sam dan in je največ neuspehov s škropljenjem pripisati na rovaš prepoznega ali sploh v nepravem času izvršenega škropljenja.

3. S čim bomo škropili?

Prej imenovani strokovnjak, ki ima za seboj 20-letnekušnje, priporoča za to dvoje ali troje škropljenje vsakokrat enako škropimo in sicer 2% žvepleno in eno brozgo, torej na 100 litrov vode 2 kg temeljne žveplene apnene brozge z 20% gostote, kakor je na prodaj in kakor jo dandanes pripravljajo že marsikje po kmetih, zlasti podružnice Sadjarskega in vrtnarskega društva. Na vsakih 100 litrov tako prirejenega škropila dodamo še 30 dkg apnenega arzenata

(arezina ali meritola). To je najpreprostejše, za drevje nič nevarno, pa dobro učinkovito sredstvo ki ga povsod lahko dobimo in je razmeroma poceni. (100 litrov 2% žvepleno apnenega škropila z dodatkom 30 dkg arezina stane okoli 13 din). Doma kuhana je pa še izdatno cenejša.

Prav isti uspeh, pa še z nekoliko manjšimi stroški ter s še preprostejšo pripravo dosežemo z **nosprasilom**. To sredstvo ima v sebi vse, kar treba za odvrčanje škrlupa in črvivosti prijabolkah in hrushkah. Odmerek praška vržemo v vodo, dobro premešamo, pa je škropilo gotovo. Uporablja se samo v 1/2% raztopini, torej se vzame na 100 litrov vode samo 1/2 kg. Je pa še nekoliko cenejši nego žvepleno apnena brozga, ker stane 100 litrov škropila samo okoli 10 din.

Ponovimo torej še enkrat: Za poletno škropljenje jablan in hrushk vzemite 2% žvepleno apneno brozgo, ali pa 1/2% nosprasil.

Da bomo že vnaprej vsaj približno lahko izračunali, koliko škropila potrebujemo za svoje drevje za enkratno škropljenje, si zapomnimo, da je treba za jablano, katere deblo ima en meter od tal 40 cm v premeru, za enkratno škropljenje 10 litrov škropila. Za vsakih nadaljnjih 10 cm obsega je

treba 5 litrov škropila več; torej za jablano ali hrushko s 50 cm obsega 15 litrov, za 60 cm 20 litrov itd.

Pomniti treba še, da se je pri pripravi vsakršnega škropila natančno držati navedenih odstotkov, oziroma natančno odtehtati dotične odmerke. Vsako poljubno prekoračenje teh predpisanih množin je le v škodo, ker podraži škropilo in lahko občutno oškoduje drevo in pridelek.

4. Kako se škropljenje izvršuje?

Za pravilno izvršitev poletnega škropljenja moramo imeti **dobro škropilko**, ki dela s primernim pritiskom in razprši škropilo v najfinejšo meglico, ki se vleže po listih in po zarodku v obliki predrobnih gostih kapljic (rose), ki se ne smejo združevati v večje kaplje ali celo pomejati na tla. Škropimo samo v lepem, mirnem vremenu. Ob dežju in ob količjak močnem vetru je škropljenje brez koristi. Ako začne deževati, preden se je moglo škropilo posušiti ga dež izpere in treba škropljenje ponoviti, ko se vreme ustanovi.

Sadjarji! Čas za poletno škropljenje je tu. Pripravite se na to nujno potrebno delo. Če se boste ravnali po teh navodilih, vam ne bo žal stroškov in truda. H.

Delo na kmetiji v aprilu

Na travnikih smo letos lahko vsa spomladanska dela v redu opravili, ker je bil marec tako lep. Na suhih travnikih začnemo lahko pasti že, ko je trava ped visoka. To ji ne škoduje, ker se poteptana in objedena še gosteje obraste. Samo predolgo ne smemo pasti, ker se mora trava po paši še obrasti. Na takih travnikih je sicer košnja nekoliko poznejša, je pa zato obilnejša in boljša.

Na sadnem vrtu je sedaj precepljanje in sajenje novega drevja končano. Pregledati je treba vezi pri mladem drevju, jih po potrebi zrahljati ali obnoviti. Večkrat se dogodi, da se mlado drevesce v kroni lepo in bujno razvija, zastaja pa v razvoju debela, ki ostane v primeri s krošnjo šibko. Takšnemu mlademu drevju je treba »puščati«. V ta namen prerežemo z ostrim nožem lub na senčni strani debela po dolgem od krone do koreninskega vratu. Paziti pa moraš, da prerežeš samo lub, ne pa tudi nekaj lesa, ki mora ostati nepoškodovan. S tem postopkom pomagamo, da se deblo ojači, da bo

moglo nositi težo drevesne krone tudi, kadar bo polna sadu. Zemljo okrog drevja (drevesne kolobarje) prerahljamo, da pospešimo njeno dihanje.

Meseca aprila bomo morali drevje že drugič poškropiti, kajti prvo škropljenje je bilo zaradi toplega vremena v marcu izvršiti zlasti v toplejših legah že v marcu. Z drugim škropljenjem začnemo, ko so vidni peclji posameznih cvetov, vendar cveti še niso odprti. Za to škropljenje se vzame 1/2% bordoška brozga ali pa 1/4% nosprasil; košičarje pa škropimo z 2% kalifornijsko brozgo in dodatkom 250 gramov aresina. Takoj po cvetju pa spet škropimo z 2% kalifornijsko brozgo in dodatkom 300 gramov aresina ali pa z 1/4% nosprasilom. Pri črešnjah in višnjah se naj pa uporablja 1/2% bordoška brozga, ki učinkuje posebno proti luknjičavosti listja. Obojno škropljenje — pred cvetenjem in po njem — je treba izvršiti tako, da so vsi deli krone enakomerno in drobno kakor z roso pokriti. Škropivo se ne sme nikjer zbirati in odtekati.

O vinogradih poročajo, da so letos dobro prezimili in da je njihovo stanje ugodno. Oni vinogradniki, ki niste izvršili zimske kopli, boste morali sedaj po rezi zemljo globoko prekopati in to čimprej. Urediti bo treba tudi kolje in vinograde zakolčiti; slabo kolje zamenjati z novim, kjer je puščen na trsu šparon, bo pa treba postaviti kol, na kateri bomo privezali šparon. Vinogradniki, ki so globoko zimsko kop dovršili že jeseni ali pozimi, bodo lahko vse spomladanska dela končali poprej, prvo letno kop pa, ki je plitva, opravili v teku meseca aprila ali maja, kakor hitro se zemlja zaskorji ali pa pričenja poganjati plevel. Priporočljivo je, da se vinograd prvič plitvo okoplje še preden trta poganja, ali pa da se s to kopjo počaka, dokler mladice že nekoliko ne odženejo. Brsteča očesa se namreč kaj lahko prezro in polomijo.

Sedaj je čas, da namažemo ali poškrpimo obrezano trsje s 25% žvepleno-apnenim brozgo ali s 3% raztopino solbara, da s tem škropivom zatremo pršico, ki povzroča kodravoost tretja. Zlasti je to škropljenje potrebno v vinogradih, kjer ste opazili to bolezen že lani.

V mesecu aprilu bo treba vse pripraviti za poznejše zatiranje peronospore in oidija. Pregledati je treba škroplilnice, če so v redu in pripraviti apno, modro galico in žveplo.

V tem mesecu bomo tudi posadili trsje v novih vinogradih. Posebno letos je pri saditvi treba paziti, da se korenine ne izsušijo. Zato je dobro cepljenke pred saditvijo namočiti v zmes ilovice, kravjeka in vode. Ako za izboljšanje zemlje, kjer sadimo, ni-

mamo komposta, uporabljamo hlevski gnoj, ki ga pa ne smemo dati k trsu, marveč šele na zemljo, ki trs obdaja. Zlahtni poganjek odrežemo na eno samo oko in ga rahlo prekrijemo s peskom ali drobno peščeno zemljo ter pazimo, da se zemlja ne zaskorji. Zemljo med trsi kaže po saditvi prekopati, da jo spet zrahljamo, ker smo jo med saditvijo stlačili.

V kleti (vinski) bo treba pred dvigom toplote ločiti kalež od vina, da se nam vino ne skali. Zato bo treba vsa vina drugič pretočiti, kjer se je kalež vsedel na dno. Kleti zračimo le ob hladnih jutrih sicer pa skrbimo, da so vrata in okna stalno zaprta, da se toplota v kleti ne dvigne.

Na zelenjadem in cvetličnem vrtu je skrajni čas, da ga popolnoma uredimo, če tega še nismo storili. April je najugodnejši mesec za obnavljanje tratice, starejše tratice pa prvič pokosimo. Mlade tratne setve je treba večkrat opleti, da se odstranjuje plevel, ki bi sicer mlado travico zadušil. Konec meseca sadimo ven že dalije, v zemljo pa polagamo ponovno gladijole in montbrecije. V zelenjadem vrtu sejemo spet korenček, majniško in poletno redkev in redkvico ter nizki in visoki grah. Sadimo nizki fižol, rani krompir, čebulo in zgodnje sadike raznih kapusnic. Kumare in dinje, ki jih nameravam majnika sedeti na grebene, vsadimo že sedaj v cvetlične lonce, kjer jih vzgojimo, da na ta način dosežemo zgodnejši pridelek. Setve iz marca pridno okopavamo in jih, če so v rasti zaostale, zagnojimo s čilekim solitrom ali z razredčeno gnojico.

V KRALJESTVU GOSPODINJE

Mati v praznikih

Bog sam je postavil človeku praznike. Potrebni so mu v oddih in okrepitev tako za dušo kakor za telo. Skozi vse leto se človek trudi in muči, v težkem delu pride komaj kdaj do lastne misli in do potrebnega počitka. Zato pa je Bog postavil nedelje in praznike, da telo počiva in si nabira novih sil, duša pa se zbere sama vase in se zagleda v svoj duševni svet.

Posebej še je Bog dal praznike družini. Sredi dela se dostikrat zgodi, da se posamezni člani družine skozi ves teden komaj videvajo, kaj še, da bi se mogli kaj zaupno med seboj pomeniti, si razkriti svoje skrbi in težave, pa tudi svoje veselje. V praznikih pa

delo počiva. Takrat najdejo družinski člani čas za zaupne pogovore, takrat se lahko potujejo drug drugemu svoje brige in težave, pa si tudi napolnijo dušo z novim pogumom in novim veseljem za nadaljnjo delo.

Ker so prazniki za družino tako velikega pomena, bo skrbna mati storila vse, da bodo ti posvečeni dnevi družini v resnici prazniki. Da bodo vsem členom družine sveti, blagoslovljeni dnevi, katerih se bodo vsi že vnaprej veselili in vsakikrat sproti težko in s hrepenenjem pričakovali. Tudi na zunanje mora poznati, da so prazniki. Naj ne bo hišni gospodinji in materi nikoli škoda truda, ki ga žrtvuje, da za te dneve lepo okraši hišo. Naj ji tudi ne bo škoda denarja, kolikor je seveda v njenih močeh, da pripravi

družini v teh dneh kaj boljšega na mizo. Če kdaj, mora biti dom v praznikih lep in privlačen. Družina ga mora vzljubiti, da bo rada ostajala doma in ne bodo poedini njeni člani, zlasti odrasli fantje ali hišni gospodar, iskali zanj nadomestila drugje, morda v gostilni ali elabi družini.

Posebej otroke naj mati v teh dneh navaja, da bodo praznike v resnici doživeli. V teh dneh ima gotovo kaj več časa, da se lahko bolj posveti svojim otrokom. Sredi tedna, v delu in vsakdanjih skrbih ji dostikrat manjka časa, da bi se zaupneje pomenila z njimi in bi jim govorila res iz duše in srca. Zlasti naj skrbi, da bodo njeni otroci praznike preživeli s cerkvijo, v stiku z Bogom. Naj jih pošilja k cerkvenim obredom. Če more, naj gre tudi sama z njimi v cerkev. Najlepši spomini otroka še v poznih letih so oni na dneve, ko je z materjo v praznikih šel v cerkev in se tam udeleževal cerkvenih obredov. Kdo ne misli s toplo dušo na tiste svečane trenutke, ki jih je preživel ob materi v cerkvi, ko je na veliki petek prvič šel božje grobe moliti? Ali ko je v slovesni procesiji ob materini strani počastil vsalega Zveličarja. Še v poznih letih mu doni slovesna aleluja iz tistih dni v ušesih in nikoli pozneje se mu petje ni zdelo tako ubrano in prisrčno kot v tistih mladih letih. V teh dneh je otrokova duša mehka in dovzetna za vse lepo in dobro. Zato skrbna mati ne bo dopustila, da bi šli ti dnevi mimo, ne da bi jih izkoristila in napolnila otrokovo dušo z ljubeznijo do Boga, do dobrega in lepega.

S cerkvenimi obredi pa se združijo ob praznikih navadno tudi svetni običaji in navade, katerih se narod drži skozi stoletja, da dá tudi v tem prazniku večjo veljavo. Tudi teh naj se mati drži in naj jih ne zametava. V kolikor se v teh običajih odražajo vraže, jih bo seveda skušala odpraviti, drugače pa naj vse stori, da iz njene družine ne izginejo. Dandanes hočejo biti nekateri bolj imenitni in nekako posemehljivo govorijo o starih običajih in navadah. Ti ljudje so nekam iztrgani iz narodovega telesa. Mi pa se jih bomo držali, ker je v njih nekaj, kar daje mlademu človeku oporo, da se drži tega, kar so mu predniki izročili. Če enega ne bo zavrget mu bo tudi drugo, kar mu je mati dala, vero in jezik, ostalo sveto.

Boljševiki, ki hočejo odpraviti vero v Boga, so odpravili praznike. Odpravili so jih tudi zato, da uničijo družino, ker vedo, da ravno v teh dneh družina najbolj čuti,

da spada skupaj in najbolj občuti lepoto in dobroto družinskega življenja. Zato pa bomo mi, ki čulimo, da smo kristjani, praznike tembolj čislali in spoštovali in bomo vse storili, da jim ohranimo oziroma zopet vrnemo veljavo, kakršno so nekdanj uživali med nami. H...r

Vrt in njegov vzgojni pomen za družino

Za vsako družino ima velik pomen, da ima pri hiši vsaj košček vrta. Na vrtu dobi lahko vsak član družine opravke, ki je zanj primeren: oče koplje, cepi in privezuje, mati seje, sadi, grabi, pleve itd., otroci pa po svojih močeh pomagajo očetu ali materi, pobirajo sadje in zelenjavo. Morda ima celo svoj košček vrta, svojo gredico, ki jo sme sam obdelovati in sam skrbeti zanjo.

To vpliva vzgojno na njih dušo, pa tudi telo se krepi ob ročnem delu. Otroci ostanejo doma in ne silijo v slabo družino. Koliko možem zlasti takim delavskega stanu, je vrt ona rešilna vrv, ki jih priveže na dom, da po storjenem delu v tovarni ali delavnici ne silijo v gostilno. Na vrtu se otroci privadijo dela, ga vzljubijo, navadijo se spoznavati naravo in vzljubijo ročno delo in spoznavajo njegovo ceno in korist. Starši pa tu lahko natančneje spoznavajo svoje otroke, ker jih imajo pred očmi in vidijo, kaj jih posebno veseli in za kaj se posebej zanimajo. Vsaka delavska družina bi morala imeti svoj košček vrta.

Vrt pa ni družini le v zabavo in oddih. Zelenjadni in sadni vrt daje gospodinjji in vsej družini množico živil, da lahko bolj bogato postreže pri jedi in menja jedilni list, da ni vedno tako enoličen, pa vendar so stroški majhni.

Pa tudi cvetlice na vrtu niso brez haska in le nepotrebna potrata, kakor to le preradi menijo nekateri hišni očetje. Dom mora biti lep, da ga družina vzljubi in ne sili drugam.

Nič pa doma tako ne krasi in mu daje domačnost in ljubkost kot šopek lepih cvetlic. Če so cvetlice vsak čas sveže, postane hiša ob njih še posebno lepa in vabi domače, da radi v njej prebivajo. Pa tudi sicer lepo cvetoč vrt vsakogar vabi, da se rad pomudi v njem.

Tako je dobro obdelan vrt pri hiši tisti prostor, kamor vsi radi zahajajo, je pa obenem ponos vse družine in še vsakega njenega člana posebej. Daje nam in bogato vrača v isti izmeri, kakor mi dajemo. H-r.

Temelji za krmljenje piščancev

Vsako krmilo za perutnino vsebuje eno ali več skupin sledečih hranilnih snovi: 1. voda, 2. beljakovine, 3. ogljikovi vodani, 4. toščje, 5. vitamin, 6. rudninske snovi. Druga razdelitev hranil v skupine bi bila: a) anorganske snovi (voda in rudnine) ter b) organske sestavine. Hranilne snovi v največ slučajih ne prehajajo v razna tkiva kar naravnost taka, kakršna so, ampak se v prebavih najprej razkrajajo, ter razkrojnine potujejo po telesu in se na svoji končni postaji združujejo v sestavine, kakršne so v danem slučaju potrebne. Vendar je pa neka zveza med vrsto krmila in njegovo uporabo. Tako morejo beljakovine piščančevega telesa (njegovo meso) nastati le iz podobnih beljakovinskih snovi. Telesna toščja (maest) se tvori pri pravilnem krmljenju iz toščje, ki je v piči, more se pa tvoriti tudi iz ogljikovih vodonov: da, če bi bilo v hrani prav veliko beljakovin se utegne delati toščja tudi iz njih. Rudninske snovi v živalskem telesu morejo seveda nastati le iz rudnin, ki so bile v krmu. Nekaj vode dobi perutnina iz žitnega zrnja, v katerem je precej vode. Nastaja pa v telesu tudi z oksidiranjem (oksidacijo) organskih hranil. Seveda pa na ta dva načina pridobljena množina vode niti od daleč ne zadošča, da bi bila kos vsem nalogam, ki so v zvezi z razkrojem hrane, z njeno prebavo in s transportom (prenašanjem) redilnih snovi po telesu. Piščanci vtegnejo, če jim manjka vode ali jo dobivajo neredno, trpeti vedel tega prav močno v svoji rasti. Najdragocenejša sestavina hrane so beljakovine ali proteini; najučinkovitejša prvina (element) v njih pa je dušik. Zato pravimo tej skupini hranil tudi dušičnate snovi. Ločimo dve vrsti beljakovin, ki igrata pri krmljenju svojo vlogo, živalske in rastlinske beljakovine. Obstojijo kemijsko sicer iz enakih prvin, le njihov notranji ustroj ali struktura je različna. Če hočemo, da nam bodo piški pravilno doraščali.

Ogljikovi vodani (hidrati) in toščje vsebujejo v glavnem ogljik in vodo, a vedno v različnem razmerju. Kaj je naloga teh dveh snovi? Zelo važna, da namreč ustvarjajo v piščančevem telesu gorkolo in energijo (moč) za življenjski boj, na drugi strani pa tudi toščjo, potrebno za telesna tkiva. Teh snovi le nekoliko primanjkuje pri krmljenju perutnine.

Vitamine in njihov pomen za življenje perutnine in drugih živih bitij smo šele zadnje čase spoznali nekoliko natančneje. Če bi nastavili še tako točna računska pravila, koliko mora dobiti kaka žival, recimo piščanec neke določene starosti redilnih snovi: beljakovin, ogljikovih vodonov, toščje itd. in bi se po teh pravilih tudi natančno ravnali, bi se vendar kmalu prepričali, da to ni dovolj, da živalce ne rastejo tako, kakor bi si želeli. Potrebne so še neke »življenjske snovi« — vitamini — ki, četudi v majhni količini, vendar krasno učinkujejo. Če ni v hrani vitaminov, omejuje in zadržuje njihova odsotnost posebno močno rast pri piščancih. Doselej poznamo samo učinkovanje vitaminov na proces življenja, ne vemo pa, ali prehajajo vitamini v telo ali pa učinkujejo samo kot pomožna sredstva pri različnih procesih v telesu.

Izmed doslej znanih vitaminov igrajo važno vlogo pri rasti piščancev vitamini A, B in D. Najbrže je pa še nekaj drugih vitaminov, ki vplivajo tudi na življenjski proces perutnine, tako n. pr. vitamin E. Če manjka vitamin A, piščanci kar nič ne rastejo, pa četudi jih nasploh dobro krmimo. Živalcam pordeče oči in otekó, se napolnijo s solzami, pozneje s eluzijo. Večkrat tudi za vedno oslepe. Pri krmu, ki vsebuje premalo vitamina A, so piščanci tudi močno nagnjeni k prehlajenju. Vitamin A ima v sebi raznovrstna zelenjad in pa rumena koruza. Ob pomanjkanju vitamina B v krmu se kmalu pokažejo motnje v živčevju, znane pod imenom bolezní »beri-beric. Piščanci in odrasla perutnina zavijajo glave. Dokler pokladate živalim neoluščeno žito, vam ni treba biti v skrbeh zavoljo tega vitamina. Največji pomen za izrejo mlade perutnine pa ima doslej vitamin D. Dokler niso poznali tega vitamina, je bilo zelo težko držati piške dalj časa v hiši, če ni bilo nobenega prostega izleta, dvorišča ali vrta. Živalce so dobile videz, kakor da so rahlične (da imajo angleško bolezen ali kostolomnico) in končno niso mogle več tekati vsled oslabelehi nožic. Vitamin D, antirahitični činitelj pa deluje v zvezi s fosforjem in kalcijem in pospešuje pravilen razvoj nog in kosti sploh. Če je v hrani tega protirahitičnega vitamina le malo, potem utegne večja množina fosforja ali kalcija v hrani škodo nekoliko izravnati, omiliti, da ne nastopa oslabelost nog v tako veliki meri. Obratno pa se prikaže rahitis (angleška bolezen) manj močno, ako le v hrani dovolj vitamina D, pa premalo kalcija in fosfora.

Protirahitično moč imajo zlasti razna ribja jetrna olja in pa rumenjaki kokošjih jajec. Isti učinek ima tudi neposredna solnčna svetloba; zato piške čimprej in čimveč na sonce!

Učinkovitost vitamina E še ni docela preizkušena. Opazovali so pa, da če je manjka kuram, ki so dale valilna jajca, tega vitamina, so piški le s težavo prihajali iz lupine ali pa sploh obtičali v nji. Če krmite plemenske kure z dovoljno množino zelenjave ali z nakaljenim ovsem, se vam pomanjkanja tega vitamina ni bati. Rudnine igrajo pri rasti vaših piščancev izredno veliko vlogo, četudi se večina gospodinj tega ne zaveda in zanemara preskrbo s to snovjo. Velike množine kalcija in fosforja porabijo piščanci za napravo svojega okostja in deloma tudi mišičevja. Klor potrebujejo za tvorbo solne kisline; pravilno prebavo pa omogoča edinole prisotnost te kisline. Da bi bilo pa treba hrani pridevati tudi jod, tega doslej še niso mogli dokazati.

oofr.

KUHINJA

Ribja juha. Celo na kose narezano ribo ali pa samo ribje glave pražim na sledečih dišavnicah in na surovem maslu. Razgretemu surovemu maslu pridenem na majhne rezine narezano korenje, sesekljano čebulo, sesekljane zelenega peteršilja, malo na rezance narezanega ohrovt ali zelja, par odrezkov rumene kolerabe in nekaj zrn celinega popra. Ko je praženje zarumenjeno, potreseš z moko, malo popražim in polagoma zalivam z osoljeno vročo vodo ali s krompirjevo. Ko je juha toliko zalita, kolikor jo rabim za kosilo, jo pustim celo uro vreti. Po polurnem kuhanju dodam en olupljen opran in na drobne rezine zrezan krompir, en lavorov list, peresce rožmarina in žlico paradižnikove mezge. Ko je juha kuhana, jo precedim na ocvrte, na koeke zrezane žemljice ali pa zakuham riž na njej.

Dušena polenovka. Namočeno polenovko pristavim na vrelo vodo. Za duh dodam en lavorov list, narezano korenje, zelenje in korenino peteršilja, pol čebule in strok česna. Ko krop 7 minut vre, potegnem kuhanje na stran, osolim, pokrijem posodo in pustim ribo toliko časa stati, da jo rabim. V kozici razbelim 8 dkg dobrega olja in 3 dkg surovega masla ali masti. V maščobi zarumenim eno majhno na rezine zrezano čebulo. Ko je zarumenela, jo poberem iz

masti. V ostalo maščobo stresem 6 dkg drobtin. Ko se malo zarumene, dodam kuhane kose polenovke, ki sem jim odstranila kosti in kožo. Kozico s polenovko potreseš, pokrijem in pustim nekaj minut pražiti. Za to množino pridatkov potrebujem 1 kg polenovke. Dušeno polenovko naložim na krožnik. Čebulo, ki sem jo pobrala z masti, potreseš po kosih in dam na mizo s kislim zeljem.

Velikonočna prikuha iz repnatih olupkov, tudi »zaleluja« imenovana. Posušene repne olupke namočim že prejšnji dan. Namočene skuham v slani vodi do mehkega. Mehke prav na drobno sesekljam in denem na prežganje ki sem ga napravila iz žlice masti in žlice moke ter s pridatkom sesekljane čebule. Ko se olupki nekaj časa pražijo, jih zalijem z juho od suhega svinjskega mesa. Nazadnje pridenem še ščep popra in dam kot prikuho na mizo.

Mandeljev nadev za potico. $\frac{1}{4}$ kg mandeljev poparim in pustim toliko časa v krogu, da jih lahko olupim. Olupljene mandelje denem za toliko časa v pečico, da se osuše. Osušene zmeljem ali pa s krivim nožem prav na drobno zrežem. Zrezane stresem v kozico, jih posujem s 15 dkg sladkorne sipe, žličico drobno zrezane limonine lupinice in z malo vanilijevega sladkorja. Mandelje na štedilniku bledorumenom zarumenim. Posebej pripravim mazilo iz dveh žlic topljene smetane, dveh rumenjakov in snega dveh beljakov. V mazilo stresem polovico mandeljev. Vshajano testo razvaljam, pomazem z mazilom, potreseš z ostalimi mandelji in s pestjo drobtin. Pomazano in posuto testo tesno zvijem in vložim v dobro pomazano obliko ali kozico. Testo narahlo potlačim, pokrijem s snažno ruto ter pustim, da vzide. Prej ko dam potico v pečico, jo namažem s smetano in pečem pet četrti ure.

Na sejmu v Črnomlju dne 2. aprila je imela živina tele cene: voli I. 6, II. 5, III. 4,50 din; telice I. 5, II. 4,50, III. 4 din; krave I. 4, II. 3,50, III. 2,50; teleta I. 6, II. 5,75 din; prašiči špeharji 8, pršutarji 6, vse za 1 kg žive teže.

V Laškem ima živina sledeče cene: voli I. 5,25, II. 5,75, III. 4,75 do 5 din; telice I. 5,50, II. 5, III. 4,50 do 5 din; krave I. 4,50, II. 4, III. 3,50 do 3,75 din; teleta I. 6, II. 5,50; prašiči špeharji 7 do 8,50; pršutarji 7 din za 1 kg žive teže.

GOSPODARSKE VESTI

ŽIVINA

Na ljubljanski sejem dne 6. aprila so prignali 68 volov (prodali 35), 33 krav (10), 236 konj (25) in 730 prašičkov v starosti od 6 do 12 tednov (351). Cene živini se v Ljubljani sučejo: voli I. vrste 6, II. 5 do 5.50, III. 4.50 do 5, telice I. vrste 6, II. 5 do 5.50, III. 4.50 do 5 din, krave I. vrste 4.50 do 5, II. 4 do 4.50, III. 3 do 4 din; teleta I. 7 do 8, II. 6 do 6.50 din; prašiči špeharji 10.50 do 11.50 din, pršutarji 8.50 do 9 din, vse za 1 kg žive teže.

V Kranj so na sejem dne 4. aprila prignali 52 volov (34), 31 krav (15), 8 telet (8), 1 junico (1) in 130 prašičev vse starosti (30). Cene: voli I. 6, II. 5.50, III. 5 din; telice I. 6, II. 5.50, III. 5 din; krave I. 5.50, II. 4.50, III. 3.50 din; teleta I. 7.50, II. 6.50 din; prašiči špeharji 10 din; pršutarji 7 do 8.50 din za 1 kg žive teže. Mladi prašički 7 do 8 tednov 170 do 210 din glava.

Iz Brežic poročajo za konec marca sledeče cene živini: voli I. 5.50, II. 5, III. 4.50 din; telice I. 5.50, II. 4.50, III. 4 din; krave I. 4, II. 3.50, III. 2 din; teleta I. 6, II. 5 din; prašiči špeharji 8.50 din; pršutarji 7 din za 1 kg žive teže. Iste cene je imela živina tudi na sejmu v Vidmu pri Krškem dne 1. aprila t. l.

Na sejmu v Teharjih dne 26. marca so takole prodajali govejo živino: voli za zakol 4.50 do 5 din, plemenski 4.75 do 5 din; krave za zakol 3.50 do 4.25, plemenske 3.75 do 4.75 din; telice za zakol 4.50 do 5 din, plemenske 4.25 do 5 din za 1 kg žive teže.

V Šmarju pri Jelšah ima živina naslednje cene: Voli I. vrste 5 do 5.50 din, II. 4 do 5 din, III. 3 do 4 din; telice I. 4.50 do 5, II. 4 do 4.25, III. 3 do 3.50; krave I. 3.50 do 4, II. 3 do 3.50, III. 2.50 do 3 din; teleta I. 5 do 6, II. 4 do 5; prašiči špeharji 9 do 11, pršutarji 8 do 10 din za 1 kg žive teže.

Na sejmici v Novem mestu dne 4. aprila je bilo okrog 400 glav goveje živine in 650 prašičev. Mladim pujskom se je cena ustalila na 90 do 130 din za glavo v starosti 7 do 9 tednov. Cena živini se je sukala za klavno in plemensko blago 4 do 5.50 din; klobasarije so šle po 3 do 4 din; plemenske krave 4 do 4.50 din za 1 kg žive teže. Kupčija je bila slaba.

Vse navedene cene veljajo za začetek aprila 1938.

Ljubljana. Pšenica 1 kg 2.35 din, ječmen 2.20, rž 2.40, oves 2, koruza 1.50, fižol 3.20, krompir 1, seno 100 kg 40 do 60, slama 40 do 45 din. Jabolka I. 8, II. 5 do 6, III. 2.50 do 4 din za 1 kg, češplje I. 12, II. 10, III. 8 din. Čisti med 1 kg 20 do 21, goveje surove kože 1 kg 12, telečje 13, svinjske 8 din.

Kranj. Pšenica 1 kg 2.30 din, ječmen 2.20, rž 2.25, oves 2.20, koruza 1.50, fižol 2.50, krompir 1, lucerna (seme) 19.50, seno 100 kg 75, slama 50. Jabolka I. 6, II. 4.50, III. 3, češplje suhe 1 kg 10 do 12 din, čisti med 1 kg 22 do 24 din, neprana volna 1 kg 22 do 26 din, oprana volna 32 do 36 din, surove kože goveje 1 kg 11 do 14 din, telečje 15, svinjske 12.

Črnomelj. Pšenica 1 kg 2 din, ječmen 1.50, rž 1.60, oves 1.80, koruza 1.50, fižol 3, krompir 1, lucerna (krma) 100 kg 70, seno 50, slama 40 din. Vino navadno na debelo za 1 liter 3.50 do 4, kvalitetno vino 4 do 5 din. Čisti med 1 kg 17 din. Surove kože goveje 1 kg 10, telečje 12, svinjske 8 din.

Brežice. Pšenica 1 kg 1.80, ječmen 1.40, rž 1.80, koruza 1.15, fižol 1.50, krompir 1, lucerna (krma) 100 kg 70, seno 70, slama 40 din. Vino navadno 1 liter 5, kvalitetno 7 din. Čisti med 1 kg 16 din. Surove kože goveje 8, telečje 12, svinjske 2 din 1 kg.

LJUBLJANSKI TRG

Ljubljanski trg. Cene mesa in mesnih izdelkov se niso spremenile od cen, ki smo jih zadnjič navedli. Mlevski izdelki: moka št. 0 1 kg 3.30 do 3.50 din, moka št. 2 3.10 do 3.30, št. 5 2.90 do 3.38, št. 6 2.75 do 2.90. Kaša 2.85 do 3, ješprenj 3.50, ješprenječek 3.60 do 8, otrobi 1.35 do 1.60, koruzna moka 1.80 do 2, koruzni zдроб 2.15 do 2.20, pšenični zдроб 3.50 do 4, ajdova moka I. 4.30 do 4.40, II. 3.90, ržena moka 3.25 din za 1 kg. — Zelenjava: solata ajserica 1 kg 12 do 16 din, endivija 8 do 10, berivka merica 2, motovilec merica 1 do 1.50, radič domač merica 1, inozemski radič 1 kg 12, cvetača 5 do 6, pozno zelje 4, kislo zelje 5, koleraba 2, špinača 7 do 10, laneno seme 5, konoplja 8, čebula 4, por 2, česenj 6 do 8, krompir novi 8 do 10, repa 1, kisla repa 2 do 2.50, korenje 6, peteršilj 12, zelenjava za juho 4, rdeča pesa 4 din za 1 kg.

Naročajte »Domoljuba«!

PRAVNI NASVETI

Kdo je lažnjivec? M. J. Ker ste sosedu rekli »lažnjivec«, vas je tožil in ste bili obsojeni. Pravite, da lahko s pričami dokazate, da enkrat res ni govoril resnice. Vprašate, če se takemu sme reči lažnjivec ali ne. — Menda vas je obsodba poučila, da ne smete nikogar zmerjati za lažnjiveem, čeprav enkrat ni govoril resnice. Beseda »lažnjivec« je pač psovka in zato dokaz resnice ni dopusten. Če bi mu rekli, da ni res, ko to in to trdi, vas zato sploh ne bi mogel tožiti. Če bi mu pa rekli, da govori neresnico, ko to in to trdi, bi vas mogel tožiti zaradi obrekovanja. Vi pa ne bi bili obsojeni, če bi s pričami dokazali, da je ob navedeni priliki res govoril neresnico. — Zmerjati ne smete nikogar, sicer pa govorite le to, kar je res in lahko dokazate. Pri tem pa ne pozabite, da se tudi resničnih stvari iz rodbinskega življenja drugih ljudi ne sme raznašati.

Njive na skupnem pašniku. M. J. Če ste se solastniki med seboj sporazumeli tako, da imate na skupnem pašniku vsak svoj določen del, ki je zagrajen, potem morate te meje spoštovati. To kaže pač na to, da ste si poprej skupen pašnik v naravi dejansko že razdelili, da ima vsak del že svojega gospodarja, le v zemljiški knjigi ste še solastniki, ker niste predlagali odmeritev in odpis razdeljenih parcel. Če sta si dva solastnika na svojem delu preorala pašnik v njivo, jima tega ne morete prepovedati. Vsak je dolžan svojo živino lako zavarovati, da ne bo drugemu delala škode. Napravite med svojimi deli dobre ograje, da ne bo hodila živina drugam v škodo.

Posekane smreke. A. J. Če vam mejaš seka smreke po vašem gozdu, potem ga lahko tožite, da vam povrne smreke ali plača odškodnino. Če bi se pa ugotovilo, da je meja sporna, potem boste morali najprej predlagati pri sodišču, da se določi meja. Če bi mejaš kljub trdno ugotovljeni meji še vedno hotel sekati v vašem gozdu, ga boste lahko ovadili zaradi tatvine in bo moral biti kaznovan. Zemljemerec vam pa lahko odmeri mejo le tedaj, če oba mejaša na to pristane. Če samo eden, drugi pa ne, bo moralo določiti mejo sodišče. Ko bo določena, boste lahko dali popraviti tudi mejo v katastrski mapi in se bo tudi za davek upoštevala nova površina.

Kostanji ob njivi. I. K. G. Ob njivi imate pot še na svojem svetu. Ob potu na sosedovem svetu pa rastejo divji kostanji, ki delajo občutno senco njivi. Vprašate, koliko smete obsekati te kostanje: ali samo toliko, kolikor visijo veje na njivo, ali tudi kar visijo veje na pot. — Ker je pot na vašem svetu, je torej zračni prostor nad

potjo vaš in smete obsekati oziroma odžagati vse veje, ki segajo v zračni prostor nad vašim potom. Odsekane veje si lahko pridržite in jih niste dolžni prepustiti mejašu.

Pritrgan zaslužek. S. F. M. Od 12. leta dalje ste delali na posestvu, sprva lažja, paširska dela, potem pa hlapčevska skozi 7 let. Letna plača ni bila dogovorjena, delali ste brez plačila, pač pa vam je gospodar obljubil, da vam bo dal doto. Odpustili so vas ne da bi plačali obljubljeno doto. Vprašate, če lahko zahtevate hlapčevsko mezdo za pretečena leta. — Ker mezda ni bila dogovorjena, je ne morete iztožiti. Mezda se mora izložiti tekom treh let, sicer je mezda terjatev zastarana. Ker je bila vam obljubljena doto in ste delali le v pričakovanju plačila te dote, lahko posestnika tožite na povračilo tega, kolikor je on z vašim delom tekom vseh 7 let obogatel. Ugotoviti morate, koliko bi z vašim delom v vašem kraju pri drugem gospodarju zaslužili še poleg oskrbe in obleke, in za to vsoto lahko tožite bivšega gospodarja. Upamo, da bo tudi sam sprevidel, kaj vam mora dati in se pobotajta, če se le da, brez pravde.

Bolnišnični stroški. O. Š. — Vložite prošnjo na upravo bolnišnice za znižanje ali opustitev plačanja bolnišničnih stroškov. V državnih bolnišnicah se plačajo nikakršnih bolnišničnih stroškov v tretjem razredu davčni zavezanci z letnim neposrednim davkom, izvzemši davek na hišo v kateri stanujejo, a od nje nimajo nikakega dohodka, do vseh 100 din.

Podpora za pospeševanje kmetijstva. D. P. — Banska uprava bo potem občin gotovo razglasila, ali bo letos podeljevala kakšne podpore za pospeševanje kmetijstva. V tem primeru vložite prošnjo.

Vstop v državno službo. J. T. Vprašate, ali lahko prosite za državno službo, ker še niste odelužili vojakov, ampak ste začasno nesposobni. — Po predpisih zakona o uradnikih, lahko prosite za državno službo. Kakšne priloge je treba prošnji priložiti, vidite iz § 3 uradniškega zakona, ki ga najdete v 25. številki »Službenega« lista z dne 15. aprila 1931.

Dota, takse itd. F. V. — Sami pišete, da je izročilno pogodbo napravil notar, in da se je tam zapisalo, da boste poleg »dote«, ki ste jo že prejeli, dobili še nekaj. Mi po Vašem pripovedovanju ne moremo razlagati pogodbe, ki je ne vidimo. Pojdite k notarju, ali pa k sodišču v oddelek za zemljiško knjigo in prosite, naj se Vam dotična pogodba prebere in razloži, pa boste vedeli, kar želite. Če posestvo, ki ga je prevzel prevzemnik ni prezadoženo, boste gotovo lahko izterjali dolg. O takšah pa ob drugi priložnosti.