

Gospodar in gospodinja

LETO 1940

30. APRILA

STEV. 18

Kolobarjenje z vrtnimi sadeži

Splošno je znano, da skoraj nobena kulturna rastlina, zlasti kar je eno- in dvoletnih rastlin, ne uspeva, ako jo dalj časa gojimo na istem mestu. Pa ne pomagajo gnojenje, ne še tako skrbno negovanje. Kljub vsem pripomočkom pridelek od leta do leta bolj peša.

Kako si to razlagamo? Umevno je, da kako rastlinsko plemo, ki raste po več let na istem prostoru, porabi kakih snovi mnogo več nego drugih in zemljo na ta način enostransko tako izmolze, da opeša. Pa je tudi mogoče, da izločajo korenine snovi, ki kvarijo zemljo, da je za dotično rastlino čimdalje bolj neugodna. Skoraj gotovo je tudi, da se v zemlji, v kateri gojimo po več let isti sadež, preveč namnožijo škodljive bakterije, ki bolj in bolj ovirajo v rasti dotično rastlino. Dokazano je dalje, da so rastline, gojene po več let na istem mestu, zelo dovzetne za razne bolezni. Pa tudi plevel se močno razpase, ako raste kaka zelenjad predolgo na istem mestu. Zato je nujno potrebno, tudi v vrtnarstvu prav tako kakor v kmetijstvu, da vrtno rastišče, zlasti zelenjad, po nekem določenem redu tako premikamo, da pride isti sadež po možnosti šele čez več let (navadno čez tri), spet na mesto, kjer je pred leti že rastel. Temu premikanju sadežev pravimo kolobarjenje. Zemlja se na ta način enakomerno izrablja in se ohrani vse skozi v dobrem stanu. Rastlinam drugega plemena ne škodujejo razne snovi, ki jih je v zemlji pustila prejšnja rastlina. V nekaj letih se zemlja spet popolnoma predela in se zgube škodljivi učinki za prvotno rastlino.

Kolobarjenje moramo spraviti v tesno zvezo z gnojenjem, ker imajo tudi glede gnojenja posamezna plemena svoje posebne zahteve. V tem oziru delimo zelenjadne rastline v dve glavni skupini, in sicer spada v prvo skupino vsa ona zelenjad, ki brez škode in celo z dobrim uspehom prenese obilno gnojenje s hlevskim gnojem. V glavnem so to vse ka-

pusnice, solate, špinača, zélena, paradižniki, kumare, buče in še nekaj manj važnih. V drugo skupino spada pa vsa ona zelenjad, ki ji posebno ugaja od prejšnjega leta dobro ugnjena, sprsteninasta zemlja, ne marajo pa za premočno gnojenje s svežim hlevskim gnojem. Če zemlja od prejšnjega leta ni dovolj gnojna, jih gojimo s kompostom ali pa z umetnimi gnojili. V to skupino spada zlasti vsa korenska zelenjad (korenje, peteršilj, pesa i. dr.), čebulnice (čebula, por i. dr.) in stročnice (grah, fižol i. dr.). Navadno ločimo to drugo skupino še v dva dela. Korenasta zelenjad in čebulnice zahtevajo od zemlje nekaj več, dočim so stročnice glede gnojenja še bolj skromne, dasi tudi one ne uspevajo, če nima zemlja potrebnih redilnih snovi, zlasti fosforne kisline in kalija.

Prav na preprost način kolobarimo, ako razdelimo prostor za zelenjad, v dva prilično enaka dela in vsako leto drugo polovico močno pognojimo s hlevskim gnojem. Na sveže pognojeni polovici gojimo zelenjad prve skupine (kapusnice, solate itd.). Druge polovice pa isto leto sploh nič ne gnojimo, zlasti če je bila prejšnje leto res močno pognojena z dobrim hlevskim gnojem, ali pa ji damo nekaj godnega komposta ali umetnih gnojil. Na tej polovici pa pridelujemo zelenjad druge skupine (korenasta zelenjad, čebulnice in stročnice). Kakor menjavamo vsako leto gnojenje, prav tako zamenjamo vsakokrat tudi sadeže, ki naj se drže vedno tistega dela zemljišča, ki je njihovim potrebam in zahtevam primerno pogojen.

Tako splošno, samo po označenih dveh skupinah izvedeno kolobarjenje pa bi še ne bilo popolno. Tudi v skupini sami je treba sadeže raznih plemen med seboj zamenjavati. Kjer so rastle pred dvema letoma kapusnice, sadimo letos solato, ali kumare ali kako drugo zelenjadno plemo te skupine, ki dobro prenaša neposredno gnojenje s hlevskim gnojem. Na mesto,

kjer smo imeli pred dvema letoma n. pr. korenasto zelenjad, sejemo letos stročnice itd. Tako dosežemo, da se povrne ista rastlina spet na mesto, kjer je že rasla, šele v treh ali celo v štirih letih. Na majhnih vrtovih tako strogo izvedeno kolobarjenje večkrat ni mogoče, zlasti, ako nekaterih zelenjadnih plemen sploh ne pridelujemo. Vendar pa se moramo v splošnem, kar se tiče obeh med seboj tako različnih zelenjadnih skupin, ravnati po navedenih načelih, kajti če bi sadili in sejali kar tja vendar, ne glede na gnojenje in zahteve posameznega zelenjadenega plemena, bi imeli prav slabe aspehe.

Za večje vrtove, kjer se prideluje zelenjad v velikem, je nujno, da si napravimo za kolobarjenje vsako leto načrt na papirju. Le tako je na pomlad delo lahko in zanesljivo, ker ni treba šele premišljati in ugotoviti, kaj je rastle prejšnje leto na tem ali onem prostoru in kaj spada torej letos tjakaj.

Nove vrtove gnojimo navadno nekaj let čez in čez, dokler se zemlja ne udeležita sprstenina primerno ne namnoži. V takih primerih je pravilno kolobarjenje

skoraj nemogoče. Ravnamo pač tako, da en del, ki je namenjen za prvo zelenjadno skupino, gnojimo izdatneje nego ostali, kjer bomo imeli tisto leto zelenjad druge skupine.

V večjih, dobro ugnojenih vrtovih ravnamo tako, da jih delimo v tri dele. En del namenjen za kapusnice, solate i. dr. gnojimo prav obilno s hlevskim gnojem, drugi del za korenasto zelenjad gnojimo s kompostom, tretjega dela za stročnice pa sploh ne gnojimo, ali le nekoliko s primernimi umetnimi gnojili.

V vrtu imamo tudi trajnice kakor razna dišavna zelišča, beluš (špargel) i. dr. Teh pri kolobarjenju ne upoštevamo, ker ostanejo po mnogo let na istem prostoru.

Vrtnar bi moral pri kolobarjenju tudi upoštevati, da vse zelenjadne rastline ne vplivajo enako na zemljo. Iz skušnje vemo, da ostane zemlja v dobrem stanu zlasti za fižolom, grahom, kumarami, krompirjem, paradižniki. Nasprotno pa zemljo zelo izdelajo in poslabšajo zlasti solate, zelena in korenasta zelenjad. II.

Ozimna rž in pridelovanje rženih vršičkov

Na lanskem velesejmu je bila v kmetijskem oddelku tudi razstava zdravilnih rastlin. Marsikdo izmed naših gospodarjev in gospodinj, ki so si ogledali to razstavo, se je čudil, kako da pridejo med te zdravilne rastline tudi celi kupi rženih rožičkov, ki so vendar sovražniki slovenskega poljedelca, ker mu na eni strani uničijo mnogo rženega zrnja, na drugi pa tudi škodujejo njegovemu lastnemu zdravju, če pridejo omleti med moko. O teh rožičkih in njihovi veliki vrednosti v zdravilne svrhe, kakor tudi o dobičkonosti pridelovanja rožičkov na rženih njivah (ozimna rž) je prinesel že lanski »Domoljub« v dveh številkah »Gospodarja in gospodinj« (št. 40 in 41) obširno pojasnilo. Našemu kmetu se nudi v pridelovanju rženih rožičkov nova, zelo rentabilna kultura. Rženih rožičkov veliko množino dobimo namreč s tem, da spomladi konec meseca aprila ali v začetku maja umetno okužimo mlado ozimno rž, ki že nastavlja klasje, a še ne cvete, ampak so klasi še skriti v gornjem listu.

Izza oktobra 1939 leta se je oglasilo mnogo interesentov, ki so brali »Domoljubovo« poročilo, za novo kulturo, t. j. pridelovanje rženih rožičkov. Tako se je krog organizacije tega pridelovanja, ki se je pričela l. 1938, znatno razširil, kar je na podlagi lepih uspehov i. 1939 in pa popolnoma zagotovljene prodaje vseh rožičkov tudi popolnoma opravičeno in umljivo. Oni naši gospodarji, ki imajo od jeseni posejano rž na svojih njivah, se zdaj še lahko pridružijo tej organizaciji. V pobudo za to naj ponovim še enkrat na kratko glavne podatke.

Prvi pogoj za uspešno pridelovanje rožičkov je, da razpolagaš s poljem, posejanim z ozimno ržjo, to pa v takem podnebnju in s tako zemljo, da ni posebne nevarnosti, da bi žito poglelo. V poštevek pridejo samo ržene njive, ki so dobro poraščene, in sicer z rženo sorto ki ima krepko klasje. Slabo poraščene, redke njive dajo tudi pridelek, v katerem nikakor ne boš zadovoljen.

Delo cepljenja rži je zelo preprosto in lahko. Začne se takrat kadar čutimo, da so že klasi zaviti v gornjem listju, ko pa rž očitno cvete, mora biti cepljenje končano. Vse dele cepljenja traja torej približno 14 dni. V tem času ima na tla stalno opraviti 6 do 10 ljudi, žensk in otrok, starih vsaj 14 let. Cepivo, pripravo za cepljenje in navodilo za to delo dobe od g. H. Falterja, posestnika v Jurkloštru zastonj; samodelni cepilni stroj seveda na posodo. Kdor se torej loti tega pridelovanja, riskira samo svoje delo. Delo je, kakor sem že rekel, zelo lahko in popolnoma mehansko.

Že čez 14 dni se pokaže prva posledica cepljenja, to se pravi: tvorijo se na rženi bili ob klasu težke, vlečne, motne kaplje, ki vonjajo po kvasu; to je tako zvane medena rosa. Čez 3 do 4 tedne se prikažejo prvi rožički, čez 5 do 6 tednov pa se prične že prava žetev ali bolje bratve rožičkov. To je čisto preprosto pobiranje rožičkov iz klasov, ki ga lahko opravijo otroci. Na ta način poberejo iz polja večino rožičkov, preden se lotimo žetve rži s srpom. Ko je rž omlačena, poberejo iz nje (zrnja) še ostanek rožičkov. Očiščeno žito je seveda ravno toliko vredno, kakor vsaka druga rž. Rži seveda pridelamo manj, tudi ta primanjkljaj nam dohodek od rožičkov bogato odtehta. Kosmati dohodek od samih rožičkov znaša za 1 oral njive 4000 do 6000 din, zraven pa pride še pridelano rženo zrnje in slama, skupaj torej dohodek, ki ga ne da vsaka kultura.

Cepljenje rži za proizvodnjo rožičkov ne vsebuje za sosednje njive prav nobene nevarnosti; to dokazujejo poizkusi, ki so se vršili pod nadzorstvom

oblasti, ki je potrdila nenevarnost za sosedje. Tudi lastnemu polju ne preti za bodoča leta nobena nevarnost, če posadimo za ržo krompir ali koruzo ali kako drugo okopavino.

Vse pridelovanje rženih rožičkov je patentirano, zaradi tega je obseg pridelovanja urejen in se ni nikomur bati kake nadprodukcije in z njo v zvezi znižanih cen za pridelane rožičke. Jugoslavija ima danes velika naročila za to izvozno blago, je torej čas za poizkusno njegovo pridelovanje ugoden. Pa tudi v bodočnosti pridelovanje rožičkov ne bo preseglo nikoli določene mere; tisti gospodarji, ki se bodo že zdaj priglasili in sodelovali pri tej novi kulturi takoj ob njenem začetku, bodo kot prvi prišli v poštev tudi v bodočih letih.

Še nekaj opomb! Jasno ti bo, da čim več boš pridelal na istem svetu rožičkov, toliko manj bo rženega zrnja, pa tudi toliko več zaslužka za te. Če bo dober pridelek, ko zrnja samo še polovica normalnega pridelka; če računamo normalni (redni) pridelek zrnja na 1200 kg, bi dobil zrnjat polovico, to je 600 kg poleg kakih 3500 kl slame. Cena za rožičke je določena za letošnje leto 1940 na 40 din za 1 kg posušenih rožičkov. Ta cena velja, če prideláš na 1 hektaru samo do 150 kg rožičkov. Če pa prideláš več, če si bil bolj skrben pri izbiri semena, pri obdelavi in gnojenju zemlje in pri delu, potem se pa zviša cena za vsak kilogram celokupnega pridelka tako, da dobiš na vsakih 25 kg večjega pridelka povišek 1 din za kilogram; pri 175 kg je torej cena 41 din, pri 200 kg 42 din itd. Interesentje se blagovolite obrniti na naslov: Henrik Falter, graščina Jurklošter, via Laško. ovfr.

Lan in njegova važnost

Da, da, oče Boštjan, gotovo si želite nazaj tistih lepih, zlatih časov, ko je cvela po naših njivah med drugimi kulturnimi rastlinami tudi še modra cvetličica in prinašala srečo in mir v slovenske hiše. Kako lepo je bilo v tistih časih ob zimskih večerih na kmetih! Po preprosti, pa tečni večerji so sedle domače hčere in dekleta iz sosesčine h kolovratom in med veselimi burkami in nagajanjem, med prepevanjem narodnih in svetih pesmi — fantje vasovalci so zaokrožili tudi kako pošteno vojaško — se je sprijemalo pre-

divo v dolgo prejo, katero je okoli pusta pretkala gospodinja sama na svojih štatvah v fino ali bolj raskavo platno, ga obelila na zeleni trati in napolnila z njim lepo poslikano skrinjo. Knejinje in cesarice so prele, nosile obleko, ki so jo same stkale, in za oddih — so prele! Kadar so vozili bališ, so stale na vozu na častnem mestu kolovrat in štatve; te so veljale nalik plugu našim prednikom kot nekaj častitljivega, domala svetega. — »Kako vse drugače je danes, očka Boštjan! Prejska soba je bila svoje dni izobraževalno dru-

štvo v malem slogu, tam se je gojilo duhovno življenje in pravnost. Kolovrat in štatve so izginile; umaknile so se pač stroju. Toda s kolovratom je šla po svetu tudi pravnost in pa stalnost (bivanja) naših delavcev. Predivo je dajalo ženam in možem preko zime koristnega dela in zaslužka, ljudem ni bilo treba letati v mesto in prodajati svojih moči po sramotno nizki ceni, bili so samostojni in svoji lastni kajžici, zadovoljnost in skromnost sta dičili prijazno družinsko življenje; danes se morajo mnogi delavci seliti iz kraja v kraj, ravno tako pa tudi mnoge žene in dekleta, neprestano jih ogražajo vse strahote proletarijata. Koliko je delavcev, ki plačajo v soboto dolgove, ki so se nako-pičili med tednom, ostanek pa poženo v nedeljo po grlu, ne da bi mislili na bodočnost svojo in svoje družine; tako se plazi in rije njih revno in zavoženo življenje naprej, naprej do beraške palice ali do občinske ubožnice.

Četudi je bil tkalčev kruh svoje dni le skromen, pa je bil tkalec le bogat v posesti svoje pravne sreče, ki je danes pogreša toliko tovarniških delavcev, posebno onih, ki iščejo rešitve delavskega stanu v satanskem boljšeizmu namesto v Kristovem nauku (krščanstvu), ki zahteva za vse ljudi, posebno pa za zatirane pravico in ljubezen; dočim se moderni delavec vrne k svojem še le na noč, je pa živel nekdanji tkalec brez prestanka, sredi družine, za katero je delal in trpel, pa jo tudi tolažil in vedril. — Za kmeta samega pa je bilo pridelovanje lanu važen kamen v temelju njegovega gospodarstva. Hlapci in deklet, so dobili svoje parcele, na katerih so si pridelali potrebnega lanu, med njimi in gospodarjem je vladala najlepša edinost in soglasje interesov.

Naši gospodarji tolikrat zdihujejo in se pritožujejo; največkrat po pravici. Vendar bi se pa dala marsikaka resnica zaceliti, ko bi se ne držali vedno le starega kopita, ko bi izboljšali dosedanja način pridelovanja, raznih sadežev in okušali upeljavati tudi nove kulture, ki bi bile bolj donosne kakor pa žito. Žito v veliki množini uvažamo, prediva pa nikakor ne moremo precej uvoziti. Ali bi ne kazalo marsikje zopet poizkusiti s pridelovanjem lanu. V zadnji svetovni vojni je tudi marsikaka slovenska njiva zopet po dolgem času zamodrela. Ni bilo dobiti ne platna za rjuhe in perilo, ne

olja za v kuhinjo. Modra lanena cvetka nam je zopet dala oboje. Morda tudi druga svetovna vojna prinese seboj nujno potrebo, da bo treba sejati lan. Mislimo raje že zdaj na to, ne šele, ko bo stiska morebiti na višku. Pridelujmo lan, kjer so tla in podnebje, vlaga in kraj za to pripravn. V dvojno svrho sejemo lan: 1. dobimo vlakna za prejo, 2. zavoljo lanenega semena, ki nam daje laneno olje.

Kako pa dobilo ličnata vlakna, to je laneno predivo iz lanu? Zreli lan ne žanjemo, ampak rujemo, kajti z žetvijo bi prikrajšali vlakna. Če bočeš, da bo predivo lepo in močno, poruj lan, preden seme popolnoma dozori. Na smukalu (riflju) odstranimo predvsem semenske glavice. Nato godimo ali madimo lan zunaj na trati; to »rosenje« traja 3 do 8 tednov, kakor je pač vreme. Godenje pa izvršiš z mrzlo vodo že v 14 do 20 dneh, s toploto vodo (30 stop. C) pa v 60 do 72 urah. Godni lan je treba posušiti ali na soncu ali pa v sušilnici z umetno gorkoto. Dobro posušenega taremo s trlico, da odstranimo od vlaken večino lesa. Da predivo še bolj očistimo lesnega drobirja, ga otepamo in otriesamo na posebni deski, na trepalu. Dokončno pa ga uredimo ali omikamo na gradašah. Odpadek pri vseh teh delih se imenuje tulje ali pazderje, ki ga uporabljajo za polnjenje blazin, za bolj surovo vrvarsko blago, za goščenje strojnih delov, za vrečevino in blago za zavijanje (pakovanje) trgovskega blaga. Kakor vidite, da priprava lepega prediva precej dela in truda.

Ker so niti prediva prešibke in prekratke jih zvije predica po več skupaj s pomočjo preslice ali mnogo lažje in hitreje z uporabo kolovrata v prejo; to je rokotvorna preja. Sredi 18. stoletja pa so izumili duhoviti moške tudi za to delo umetne stroje, ki nadomeščajo sleherni na stotine predic. Da stke iz preje platno uporablja tkalec statve, tkalski stroj, ki ga poganja z nogo; v tovarnah pa so izpodrinili statve mehačnih tkalskih stroji.

Najfinejšo vrsto platna imenujemo baptist, najbolj surovo pa jadrovino. Znan je tudi cvilh, ki so ga uporabljali za vojaške hlače, potem t. zv. keper in damast. Če pogledaš platnen robec, opaziš, da se previjajo v njem prejske niti križema in sicer pri platu v pravem kotu, pri kepru pa poševno, povprečno. Damast imaš pred seboj, če so v platneno podlogo vtakni lepi, umetni vzorci.

Izbira poklica - sedaj

Po zadnji svetovni vojni se je življenje zelo spremenilo. Življenjske zahteve vseh slojev prebivalstva so se dvignile. Stroj je prevladal v našem gospodarstvu in nam dal nešteto stvari, ki jih prej skoraj nismo poznali, in za tako ceno, da si jih tudi manj premožen človek lahko omisli. Železnice in avtomobili so približali vas mestu in mestne navade in način življenja prehaja polagoma tudi na vas. Marsikaj, kar smo prej smatrali, da je samo mestno razkošje, je danes ta dan postalo tudi za kmečkega človeka nujna življenjska potrebščina. Vse mišljenje ljudi se je spremenilo. Posebno se to pozna tudi v naših kmečkih družinah. Kmečki posel je postal plačan delavec in se ne smatra več za družinskega člana. Nič več ne more računati s tem, da bo gospodar skrbel zanj tudi v boleznih ali na stara leta, ko obnemore za delo. Prepuščen je samemu sebi. Usojeno mu je, da bo na stara leta moral prijeti za beraško palico, če si v mladosti ni dovolj prihranil za starost. Spričo skromne plače, ki jo ima kot hlapec ali dekla, pa mu je to skoraj nemogoče. V takih razmerah je že težko najti očeta ali mater, ki bi svojemu otroku želel tako težko bodočnost in bi ga odločil za kmečkega hlapca ali deklo. Tudi je šolska obveznost postala strožja. Ni več tiste olajšave, ki so jo prej uživali kmečki otroci, da so z dvanajstim letom že lahko obiskovali samo dvakrat na teden in še to samo v zimskem času, ponavljalno šolo. Zdaj mora vsak otrok, tudi kmečki, do štirinajstega ali petnajstega leta hoditi v šolo. Tako mu je pol dneva izgubljenega za delo pri hiši. Pa tudi ostali čas, ko je doma, se mora učiti in delati šolske naloge. Gospodar ne more z njim razpolagati in ga uporabiti pri delu. Zato skoraj noben kmet več noče v službo otroka prej, preden ni dovršil ljudske šole. S tem pa je odpadel eden glavnih razlogov, ki je prej gnal zlasti revne starše, da so svoje otroke udinjali na kako kmetijo. Otrok je bil zgodaj pri kruhu. Danes tema ni več tako. In spričo težkega socialnega položaja, v katerem živi kmečki posel, je čedalje manj kmečkih otrok, ki si izbirajo ta poklic. In tudi čedalje manj staršev je, ki bi svojim otrokom ta poklic še želeli. Vsakdo želi za svojega otroka boljšega kruha. Vsak otrok si želi bolj-

šega življenja in bolj urejenih kmečkih razmer. Vprašanje poklica je težko padlo tudi na našo vas.

Današnji mladini zares ni z rožicami postlano. Prva leta po svetovni vojni se je sicer odprlo nešteto novih poklicev. Nastajale so nove tovarne, ki so zvalile v svoje delavnice nešteto ljudi tudi iz vasi in kmečkih domov. Vsakdo, kdor je le hotel, je našel sebi primerne delo in s tem tudi svoj kruh. Toda potem so prišla leta krize. Tovarne so s svojimi izdelki prenapolnile kupni trg. Svojih izdelkov niso mogle več prodati. Morale so pričeiti varčevati. Varčevale so na ta način, da so odpuščale ljudi. In kar čez noč so bila vsa vrata zaprta. Povsod je bilo vse polno ljudi, mladih in starih, ki so iskali zaslužka, ki so iskali dela. Malokdo ga je našel in še to po dolgoletnem iskanju in čakanju. Danes se je v nekaterih poklicih sicer položaj že nekoliko zboljšal. Toda povsod še ne. Še vedno so starši in njihovi otroci v silnih težavah, kadar si le-ti izbirajo poklic.

Vprašanje izbire poklica stopi prvič pred otroka, ko dovrši ljudsko šolo. Takrat prvič stopi pred njega vprašanje, kam sedaj. Ali na kmete za hlapca in deklo? Ali v obrt? Ali v tovarno? Ali pa morda naprej v višje šole? Če noče iti za kmečkega posla, je vprašanje težko. Povsod, kamor koli se obrne, vidi pred seboj težko pot, ki jo bo moral prehoditi, preden bo prišel do kruha. In za starše nastaja ob tem težko vprašanje: kako dolgo bo še treba za otroka skrbeti? Tisto načelo, da mora biti otrok s štirinajstim letom pri svojem kruhu, je odpadlo. Zdaj vsakdo šele v teh letih resno razmišlja, kam bi, za kateri poklic bi se odločil.

Je pa vprašanje izbire poklica za vsakega mladega človeka silno važno. Zato se bomo tudi mi v prihodnjih številkah našega lista s tem vprašanjem nekoliko bolj podrobno pečali.

Pravni nasveti

Potovanje v Argentino. I. St. V. Obrnite se naravnost na Rafaelovo družbo v Ljubljani ali pa na izseljeniški komisariat banske uprave v Ljubljani, kjer boste zvedeli za pogoje in možnosti izselitve in zaposlitve v Argentini.

Pomladna zelenjava in zeliščna jedila

Vsaka gospodinja komaj čaka pomladi, da more svojim domačim pripraviti kako spremembo v hrani. Kako zaželen je regrat ali motovilec, pripravljen ko solata; ali mlade koprive, špinača, melisa, pehtran in razna zelišča, pripravljena na najrazličnejše načine. Zlasti špinača, katero lahko nadomestimo z mladimi kopri-vami, nam da toliko najrazličnejših jedil, da je špinača — na ta ali oni način pripravljena — lahko vsak dan na mizi. — Pripomniti je treba še, da se jedila iz špinače priporočajo za mlado in staro, za zdravo in bolno. Nežna staničnina ne obremenjuje prebave še tako občutljivega organizma; obilica rudninskih snovi, zlasti železa pa bogati kri slabokrvnih — ble-dičnih otrok in odraslih. Zato naj sledi nekaj jedil iz špinače pripravljenih:

1. Špinačna juha s krompirjem. Krompir olupi, ga zreži na kocke, operi, stresi v lonec, zalij z mrzlo vodo, osoli in pridaj korenino peteršilja. Ko krompir zavre, mu dodeni nekaj pesti na široke rezance zre-zane špinače in pusti, da se vse skupaj skuha do mehkega. Posebej pripravi sve-tlorumeno prežganje, ga pridaj, rahlo po-mešaj, da se kuhani krompir ne zdrobi, odišavi z zdrobljenim česnom in izboljšaj z žlico presnega masla in daj juho na mizo.

2. Špinačna juha z ocvrtim kruhom. Skuhaj špinačo in jo zalij z vodo, v ka-teri si kuhala peteršilj, zeleno in korenj-ček. Naredi na masti blondorumenno pre-žganje, ga primešaj špinači, ki naj še nekaj hipov vre, nakar osoli. — Majhne kocke belega kruha ali zemlje povaljaj v raztepenem jajcu, jih na maslu ocvri in pridaj juhi, preden jo neseš na mizo.

3. Špinačna juha z jajčnimi vlivanci. Drobno sesekljano špinačo kuhaj v sla-nem kropu. Ko je kuhana, ji pridaj red-ko prežganje, jo še primerno razredči in na njej zakuhaj vlivance, ki si jih nare-dila iz dveh celih jajc. Vlivance zelo na tanko vlijaj v vrelo juho in jih med ku-hanjem rahlo mešaj. Za izboljšanje okusa raztopi v juhi še žlico presnega masla.

4. Špinačna omaka. Oprano špinačo kuhaj v slanem kropu. Kuhano odcedi, polij z mrzlo vodo, ožmi, zmelj, zreži ali pretlači skozi sito. Naredi prežganje, ga z mrzlo vodo razredči in gladko raz-

mešaj in prideni špinačo, malo mleka, ne-kaj smetane in zrnce zdrobljenega česna. Ko špinačna omaka še malo vre, jo od-stavi, da ne izgubi lepe zelene barve, stresi v skledo in okraši ter izboljšaj z zakrknjenimi jajci.

5. Zabeljena špinača kot priloga. Sku-haj celo, prav nič zrezano špinačo v sla-nem kropu. V kozici prepraži presno ma-slo, ga potresi z drobtinicami, stresi vanj špinačo in jo rahlo obračaj v presnem maslu in drobtinicah ter obloži z njo me-snine ali pa tudi v postnih dneh kuhane testenine ali jajčne jedi.

6. Špinačni hlebčki. Oprano špinačo sku-haj v slanem kropu. Ko je popolnoma mehka, jo odcedi in drobno zreži. V skle-di mešaj žlico presnega masla, tri rume-njake in za pol zemlje v mleku namoče-nega belega kruha, pridaj špinačo, zrnce zdrobljenega česna, malo stolčenega po-pra in sol. Ko si vse dobro premešala, pri-daj še sneg treh beljakov, ki ga prav rahlo primešaj. Na štedilniku pogrej glo-binasto ponev, ki jo imaš za zakrknjena jajca, deni v vsako globinico malo vroče masti in za veliko žlico špinačne meša-nice. Ko se je hlebček, ki ima obliko globine, ki je v ponvi — spekel na eni strani, ga obrni še na drugo stran. Pečene hlebčke daj kot prilogo k mesnim ali postnim ječem na mizo.

7. Špinačni pečenjak. Špinačo sku-haj v slanem kropu, jo odcedi in prav na grobo zreži. Ko je ohlajena, ji pridaj nekaj žlic smetane, tri rumenjake, zrnce zdroblje-nega česna, sol in sneg treh beljakov. To redko zmes stresi v ponev, kjer imaš vro-če maslo, potisni v pečico in speci. Špi-načni pečenjak zrežeš na primerno velike kosce in ga imaš lahko v postnih dneh za samostojno jed po juhi.

8. Špinačni cmoki. Skuhaj špinačo in jo pretlači. Pridaj ji malo pretlačenega krompirja, žličico na masti prepražene če-bule, dve jajci, sol in toliko moka, da narediš testo. Iz testa oblikuj drobne zmočke, ki jih zakuhaj v slanem kropu. Vro naj pet minut. Špinačne cmoke imaš lahko za glavno jed. Tedaj jih zabeliš z maslom in drobtinicami. Primerni pa so tudi za na juho. V tem primeru jih prav majhne oblikuj in zakuhaj kar na juhi.

GOSPODARSKE VESTI

ŽIVINA

Kranj. Na rednem ponedeljskem sejmu dne 22. aprila so plačevali živino takole: voli I. vrste 9 din, II. 8.25, III. 7.75; telice I. vrste 9, II. 8.25, III. 7.75; krave I. vrste 7.50, II. 7.50, III. 6.25; teleta I. vrste 8.50, II. 7.50; prašiči špeharji 12 do 1350, pršutarji 11 do 12 din za kg žive teže. Na sejmu so prignali 29 volov (prodali 25), 35 krav (19), 9 telet (9), 3 telice (5), 1 bika (1) in 301 prašiča. Mlade prašičke 7 do 8 tednov so prodajali komad 180 do 290 din.

Radovljica. Po podatkih od 15. aprila so bile cene živine v okraju: voli II. vrste 7.50, III. 3.50; telice I. vrste 7.50, II. 6, III. 5; krave I. vrste 6; teleta I. vrste 5, II. 4, prašiči špeharji 13, pršutarji 10 do 11 din za 1 kg žive teže.

Celje. Dne 18. aprila so zaznamovali sledeče cene živine: voli I. vrste 7.50 do 8.50, II. vrste 6.50 do 7, III. 6; telice I. vrste 7, II. 6, III. 5.50; krave I. vrste 6, II. vrste 5.50, III. 4 do 5; teleta I. vrste 8, II. vrste 7; prašiči špeharji 13 do 14, pršutarji 10 do 12 din za kg žive teže.

Maribor. Na svinjskem sejmu dne 19. aprila so veljali prašiči takole: 5 do 6 tednov stari 110 do 120 din, 7 do 9 tednov 125 do 140, 3 do 4 mesece 200 do 250, 5 do 7 mesecev 320 do 400, 8 do 10 mesecev 460 do 560, 1 leto 800 do 870, 1 kg žive teže 7 do 10 din, 1 kg mrtve teže 12 do 15 din.

Lendava. Po podatkih z dne 18. aprila so bile cene živine sledeče: biki I. vrste 6.75 do 7 din, II. vrste 5 do 6; telice II. vrste 6 do 6.50; III. vrste 4 do 4.50; krave I. vrste 4.50, II. vrste 3; teleta I. vrste 6 do 7, II. vrste 5 do 5.50, prašiči pršutarji 7 do 10 din za 1 kg žive teže.

CENE

Kranj. Pšenica 1 kg 2.50 do 2.75 din, ječmen 2.25, oves 2.25, koruza 2.20, fižol 6 do 8, krompir 2 do 2.25, lucerna za krmo 1.50, seno 1.25 do 1.50, slama 0.75; meso goveje 12 do 14 din, svinjsko 18 suha slanina 22 do 26, svinjska mast 20 do 22, med 22 do 24, neoprana volna 24 do 28, oprana volna 34 do 38 din za kg. Surove kože goveje 14 do 16 din, telečje 18, svinjske 8 do 9 din. Pšenična moka

1 kg 4 do 4.50 din, koruzna moka 2.75, ržena moka 3.75 do 4, ajdova moka 3.75 do 7.50; mleko liter 2.25 do 2.50, presno maslo kg 36 do 42 din, drva 1 prm 115 do 125 din.

Celje. Pšenica 1 kg 2.66, ječmen 2.50, rž 2.35, oves 2.25, koruza 2.50, fižol 6 do 7, krompir 2.50 do 2.50, lucerna za krmo 1.20, seno 1, slama 0.50; jabolka 3 do 7 din kg, pšenična moka 3.50 do 4; meso goveje 12 do 14 din, svinjsko 16 do 18, svinjska mast 22, sveža slanina 18, prekajeno slanina 24 do 26; mlako liter 2 do 2.50 din.

Maribor, 20. aprila. Pšenica 1 kg 2.50, ječmen 2.50, oves 2.25 do 2.50, rž 2.50, koruza 2.25, fižol 6 do 7, grah 9 do 12, proso 2.50 do 3.50, konoplje 9.10.

Mlevski izdelki: pšenična moka št. 00 din 3.60 do 4, št. 2 din 3.25 do 3.50, št. 4 din 3.20 do 3.50, št. 5 din 3 do 3.25, št. 6 din 2.70 do 3, št. 7 din 2.50 do 2.75; ajdova moka 4 do 5, koruzna moka 2—2.50, ržena moka 2.75 do 3, koruzni otrobi 1.25 do 1.75, pšenični otrobi 1.50 do 2, koruzni zdrob 2.75 do 3.75, pšenični zdrob 4 do 5 din za kg.

Meso: govedina 8 do 12 din za kg, teletina 8 do 12, svinjina 10 do 14, prekajena gnjat 14 do 19 din kg, mast 18 do 20, prekajena slanina 15 do 25 din. Klobase: debrecinske 11 do 20, hrenovke 16 do 20, kranjske 16 do 32, posebne 16 do 20 din za kg.

Krma: seno kislo 100 kg 150 din, sladko seno 190 din, slama 55 din.

SEJMI

6. maja: živ. in kram. Stična, Tržišče Vinica pri Črnomlju, živ. in kram. Št. Gotard, gov. in kram. Rajhenburg, živ. in kram. Velenje, živ. in kram. Poljčane (?), živ. in kram. Brežice, rogata živina Ormož, gov. in konj. Ptuj, živ. Marija Gradec, Laško, živ. in kram. Veržej, Črenšovci, gov. in kram. Murska Sobota. — **7. maja:** živ. in kram. Šmarje, svinj. Ormož, Gor. Rakičane, svinj. Dol Lendava. **8. maja:** Zirovnica, živ. in kram. Sv. Nikolaj v Polju. — **9. maja:** gov. konj. in kram. Št. Rupert, živ. in kram. Velike Lašče, Toplice, živ. Dravograd, svinj. živ. in kram. Turnišče. — **10. maja:** svinj. in drobn. Maribor. — **11. maja:** gov., ovce, koze, kram. Stara Gora pri Podsredi, svinj. Brežice.

PRAVNI NASVETI

Banovinska taksa od prenosa nepremičnin. M. T. Tudi v tekočem proračunskem letu se bo v Dravski banovini pobirala od vsakega prenosa nepremičnin poleg državne takse 2% banovinska taksa. Od prenosa kmečkih nepremičnin med kmetovalci med živimi se pobira polovica gorenje takse, če so odsvojitelji in pridobitelji med seboj sorodniki v premi črti, ali so s takimi poročeni ali zaročeni. To velja tudi za prenose kmečkih nepremičnin med možem in ženo, kakor tudi med ženinom in nevesto v ženitovanjskih pogodbah.

Taksa od izročitve posestva. M. M. Posestvo nameravate izročiti sinu in vprašate, ali so se zvišale tudi takse od izročilnih pogodb. — Tudi takse od darilnih (izročilnih) pogodb so po uredbi o spremembah in dopolnitvah zakona o takсах z dne 23. decembra 1939 povišane. Ker se ta taksa plačuje po celotni čisti vrednosti darila in po stopnji sorodstva med darovalcem in obdarjencem, bi morali za izračunanje takse poznati vrednost izročene lista z dne 17. januarja t. l.

Banovinska doklada na neposredne davke. Ž. G. Zanima vas, koliko znašajo letos banovinske doklade na neposredne davke v naši banovini. — Občna banovinska doklada znaša 50% k vsem državnim neposrednim davkom; dalje imamo 5% nadomestno doklado za odkupnino osebnega dela na cestah, 3% zdravstveno doklado, in 35% šolsko doklado za vzdrževanje ljudskih šol. Skupaj torej znašajo banovinske doklade k vsem državnim neposrednim davkom 95%.

Če kokoši delajo škodo. A. B. Sosedove kokoši vam delajo na vrtu veliko škodo. Sosesta ste že večkrat opomnili, naj kokoši zapre, da ne bodo hodile na vaš vrt razkopavati, on pa se za vaše opomine ne mení in pravi, da vrt ogradi. Vprašate, ali smete tuje kokoši, ki jih zasadišče na vrtu, pobiti. — Tega ne smete storiti. Pač pa lahko zahtevate od sosedu odškodnino za vso škodo, ki jo napravijo kokoši. Tudi smete vloviti toliko kokoši, da zadostujejo za kritje odškodnine. Vendar se morate v osmih dneh pogoditi z lastnikom, ali ga v tem času tožiti radi odškodnine. Drugače pa morate kokoši spustiti.

Brat nima večje pravice od sestre. M. A. M. Mati lahko zapusti posestvo hčeri ali pa sinu, komur pač hoče. Sin nima nobene pravice, da bo prav on prejel domačijo po smrti matere. Ker ste dom namenili hčeri, ki itak stalno dela

doma in se žrivi za dom, morate pa sinu izgovoriti nujni delež. Višina nujnega deleža se pa določi po vrednosti čiste zapuščine ob smrti matere. Če bodo vaše domačijo ocenili, po odbitku vseh dolgov, stroškov pogreba, zdravnika itd. zneskom 10.000 dinarjev, potem znaša zakoniti delež za vsakega otroka po 5000 din, nujni delež pa je polovica tega, to je 2500 din. Če boste sinu manj namenili, bo smel od sestre zahtevati dopolnitev nujnega deleža do višine 2500 din.

Spor zaradi neograjene zemlje. A. R. G. Neograjeno zemljo koncem hleva, po kateri ima sosed pot v svoje dvorišče, ste sami vživali skozi 17 let, vaš posestni prednik pa 50 let. Če sosed trdi, da spada ta zemlja po mapi k njegovemu posestvu, potem vi lahko ugovarjate, da ste to zemljo z vašim posestnim prednikom vred že zaradi 30-letnega uživanja priposestvovali. Dokazati pa boste morali, da ste res to zemljo uživali v zavesti, da je to vaša last. — Menda ta svet ni toliko vreden, da bodo znašali odvetniški stroški v pravdi.

Pretirani stroški. Š. J. H. V postopanju pred sodiščem delavskega zavarovanja, odnosno pred Vrhovnim sodiščem delavskega zavarovanja ni zahtevano, da bi morala stranka biti zastopana po odvetniku. Vloge, tožbe ali pritožbe, lahko vsaka stranka sama napiše. Brezplačno pa je dolžna Delavska zbornica da daje strankam potrebno pomoč, bodisi o nasvetih ali da sestavlja vloge za stranke — delavce ali pa ta jih tudi zastopa pred sodiščem. Če ste pa najeli odvetnika, mu morate njegovo dela tudi plačati. Vendar pa za zastopanje pred sodiščem delavskega zavarovanja ne velja odvetniška tarifa, ki je veljavna za zastopanje pred rednim sodiščem. Če se z odvetnikom ne morete pogoditi, ker zahteva pretirano nagrado, vas bo moral tožiti na plačilo zaslužka pred rednim sodiščem. Nagrado bo tedaj končno odmeril sodnik.

Prizidek za hišo. C. F. Hiša stoji 4 m proč od meje. Za hišo nameravate zgraditi delavnico, ki bi zavzela kakšne tri metre prostora med hišo in mejo. Vprašate, ali bo taka graditev dopustna. — Zaposlite pri občini za gradbeno dovoljenje. Če iz javnih ozir (nevarnost ognja, zdravstveni in higienski oziri itd.) ne bo ugovorov proti gradbi delavnice, Vam bo občina gotovo izdala gradbeno dovoljenje. Sosed bi pa mogel ugovarjati le tedaj, če bi zgradba delavnice posegala v kakšne njegove pravice ali ga motila pri izvrševanju njegovih lastninskih pravic, o čemur bi moralo v primeru spora odločiti sodišče.