

Listne ušice in drugi sesači na sadnem drevju

O tem predmetu smo pisali že mnogo-krat, toda še vedno dobivamo vprašanje, kako se je ubraniti tega hudega škodljivca. Pa je res to velika nadloga, ki se čez poletje pojavlja prav povsod, zlasti po mladem sadnem drevju vseh plemen, prav posebno pa na jablanah in hruškah. Listne ušice in še nekateri drugi sesači so mnogo hujši škodljivci nego v zadnji številki opisani objedači, ker se na popolnoma drug način in silno hitro razmnožujejo čez vse poletje in ker je obramba težavnejša in manj zanesljiva nego pri objedačih. Na pozno poletje, ko so že skoraj na pol uničile marsikatero jablano ali hruško, pa kar zginejo s sadnega drevja in se preselijo na razne druge rastline, ponajveč na zelišča.

Na kakšen način pa ušice in sesači sploh škodujejo rastlini? Surovo rastlinska hrana, ki jo sprejemajo rastline s svojimi koreninami iz zemlje, se vzdiguje po deblu v liste, kjer se s pomočjo listnega zelenila in sončne svetlobe pretvori v organske snovi. Te snovi se potem pretakajo v vse dele rastline. Iz njih gradi rastlina svoj organizem in plodove. Ta prebavljeni rastlinski sok je tista slaščica, ki ima med zajedavci toliko ljubiteljev. Takoj na pomlad, ko se začne ta sok pretakati iz listov pod lubjem v vse dele rastline, je že vse polno sesal zabodenih v nežno lubje in mlade liste in dragoceni sok teče namesto po rastlini, v nenasitne želodce raznih sesačev, ki jih je vsak dan več. Mnogokrat se tako razmnože, da na gosto pokrijejo vse liste in poganjke. Da na ta način rastlino silno oškodujejo, je umevno. Ni torej čudno, ako preneha rasti, ako plodovi odpadejo, ako se listi sesučejo in poganjki skrivenčijo in naposled vsaj v vršičkih usahnejo.

Listne ušice najhujše nadlegujejo drevje maja in junija meseca. Skoraj vsako sadno pleme ima svojo ušico. Na jablanah, hruškah in tudi na vrtnicah so zelene, na češnjah so črne, na grozdčju so rumne itd. Na pečkastem sadnem drevju so njihove neogibne spremljevalke mravlje, ki same sicer ne delajo škode, pač pa ušice tako negujejo in celo prenašajo z drevesa na drevo, da se še bolj širijo kakor bi se sicer same ob sebi. Kjer opazimo torej, da lažijo po deblu gor in dol mravlje, vedimo, da so v vrhu listne ušice. Ako preženemo te, izostanejo mravlje same ob sebi. Pa tudi nasprotni slučaj je mogoč: ako zabranimo mravljam dostop na drevo n. pr. z lepljivimi pasovi, bodo tudi uši zgini- le, ali se sploh pojavile ne bodo na takem drevju, kamor mravlje ne morejo.

Listne ušice se izdajajo tudi s tem, da se listi, ki jih izsesavajo, skrivajo in na vsa načina sesavkajo. Na ribezu se pa listi na prečuden način okrotovičijo, da ušem sploh ne moremo do živega z nobeno tekočino.

Razen navadnih listnih ušic na jablanah, hruškah in češnjah, moramo posebej omeniti listno ušico na breskvah, tako imenovano medeno uš, ki se v kratkem času tako razmnoži, da lahko popolnoma uniči cele obširne nasade. Namnoži se v kratkih dneh tako, da niso zasedeni na spodnji strani vsi listi, ampak so jo polne tudi veje in vejice. Čudno pri njej je to, da se listi nič ne krive, ampak se pokrijejo z neko belkasto prevlakom, kakor bi bili plesnivi. Drevje pa, ki je polno ušic, obletavajo celi roji raznih muh in mušic.

Najbolj znano in najčešče uporabljano sredstvo za zatiranje listnih ušic je tobačni izvleček v zvezi z mazavim milom. Tudi vse druge sesače zatiramo z

njim, ker se da uporabljati pripravljen v pravilni gostoti skozi vse poletje. 50 litrov gotovega škropiva pripravimo takole: v 25 litrov vode vlijemo in temeljito vmešamo 1 kg tobačnega izvlečka; v drugih 25 litrov pa vmešamo 1 kg mazavega mila, ki smo ga prej raztopili v nekaj litrih vroče vode (v mrzli vodi se milo ne topi rado). Nazadnje zlijemo raztopino tobačnega izvlečka v milnico in prav dobro zmešamo, pa imamo 50 litrov za listne ušice učinkovitega škropiva. S to tekočino ušiva mesta obrizgavamo tako, da po možnosti zadeneemo vsako uš. Ušive vršičke, ki se dajo pripogniti, pa pomakamo (potapljammo) v tekočino, ki jo imamo v široki posodi. Posamezne naselbine tudi lahko namažemo.

Drugo prav tako zelo uporabno sredstvo zlasti za medeno uš je izvleček iz mušjega lesa ali kvasije tudi v zvezi z mazavim milom. 50 litrov tega sredstva se pripravi za takole: 1 kg mušjega lesa namakajmo 24 ur v 5 litrih vode. Nato ga v isti vodi dobro prekuhamo in pustimo stati še 24 ur. Potem tekočino precedimo, da odstranimo treščice. Odcedek zmešamo s 5 litri vode, ki smo v njej raztopili 1 kg mazavega mila. Oboje zlijemo skupaj in razredčimo s 40 litri čiste vode. Pa imamo spet 50 litrov za ušice pogubnega, za drevje pa neškodljivega škropiva.

S tako pripravljenim izvlečkom iz mušjega lesa ravnamo prav tako kakor s tobačnim izvlečkom (škropljenje ali prav za prav obrizgavanje z močnim curkom ali pa namakanje).

Industrija izdeluje tudi razna gotova sredstva, ki jih je treba v predpisanem razmerju razredčiti z vodo. Z njimi je ravnanje še bolj preprosto nego s tobačnim izvlečkom ali z izvlečkom iz muš-

jega lesa. Jako dobro se obnese n. pr. nikopren, ki ga uporabljamo z najboljšim uspehom že več let. Na 50 litrov vode vzamemo samo 6 dkg (60 gramov) te tekočine, pa imamo škropivo gotovo. Uporablja se prav tako kakor prej opisani sredstvi (brizganje, potapljanje, mazanje ušivih mest). Na listju in na sadju ne povzroča nikakih opeklin. Ako vzamemo za spoznanje močnejšo mešanico (na 50 litrov 8 dkg — 80 gramov) pomorimo z njo tudi vse druge bolj trdožive sesače in celo gosenice, ki spadajo k jako odpornim objedatcem.

Drugi v sadjarstvu zelo škodljivi sesači so še krvava ušica, kaparji in bolšice. Krvava ušica je zadnje čase precej pominula, tako da je glede nje vedno manj pritožb. Kaj jo je pregnalo, je težko dognati. Prav tako se je nekam poglobel in ugnal češpljev kapar, ki je pred nekaj desetletji opustošil do malega vse češpljeve nasade skoraj po vsej Evropi. Zato smo pa dobili v zadnjih letih še hujšega in še nevarnejšega tekmeca, to je ameriški ali San Jose kapar, ki je posebno nevaren jablanam. Napada pa tudi vsa druga sadna plemena in celo gozdno drevje. Ta se zatira pa najzanesljiveje z zimskim škropljenjem.

Pri nas se večkrat pojavi na hruškah hruškova bolšica v gostih mnogoštevilnih naselbinah v pazduhah eno- ali dvoletnih vejic, kjer izsesava drevesni sok kakor vsi drugi sesači. Izdajajo bolšico (prav za prav njihove ličinke) mravlje, ki jih pridno negujejo. Uničimo jih tako, da napadena mesta premažemo z enim zgoraj navedenih sredstev.

Sesače z uspehom zatiramo, ako se jih lotimo takoj, ko se pojavijo. Čim dalje odlašamo, tem večja bo škoda in tem težje jih potem uničimo. II.

Pridelovanje repe

Po naših krajih sejemo razmeroma veliko repe, mnogo več kakor pa, na našem jugu v Srbiji. In ta naša naklonjenost do repe je tudi razumljiva, saj daje velike količine živinske krme, pa tudi okusno in zdravo jed našim družinam, pa naj jo že kuhajo sladko ali pa zri-bano in skisano v kadeh. Naši Vipavci jo jedo tudi v oblicah kakor krompir.

Repa je prav zdrava krma, posebno za govedo in prašiče.

Strniščna repa spada med tiste pridelke, ki se odlikujejo po prav kratki vegetacijski (rastni) dobi od 10 do 12 tednov. Je pa repa ena izmed najhitrejših rastlin te vrste, to je okopavin, saj traja njena vegetacija (rast) po različnosti sorte komaj 6 do 18 tednov. Dva

pogoja pa ti stavi repa za uspešno rast in lep pridelek: rodovitno zemljo in dovolj vlage. Najraje ima bolj rahlo, lahko zemljo v prisojni legi. Izvrstno pa obroditi tudi v globoki peščeno-ilovnati zemlji, če je v njej le dosti apna.

Repe je zelo mnogo vrst! pri nas imamo najraje ploščato ali pa okroglo, prva je bolj rodovitna, druga pa bolj okusna (sladka). Pa tudi po barvi glave (listov) ločimo repne sorte; glava je ali zelena ali rdečkasta ali vijoličasta. Redno sejemo pri nas repo kot strniščno repo, v mrzlih krajih pa že junija okoli kresa kot prašno repo. Strnišče takoj po žetvi preorjemo in pognojimo z domačim gnojem, ki ga takoj podorjemo ali pa z umetnim gnojem, ki vsebuje mnogo dušika, kalija in fosforne kisline. Je pa za repo hlevski gnoj manj ugoden, ker ga v svoji kratki rastni dobi ne more izkoristiti. Najbolje je, če seješ repo v vrste po 40–50 cm razmaknjene; v tem primeru je treba 2 kg semena za 1 ha zemlje. Repno seme mešamo z drobnim peskom (sipo), da lažje sejemo (en del semena in dva dela peska). Ko imajo rastlinice 3–6 lističev, jih zredčimo, da pride na 20–30 cm po ena; potem pa pridno okopavamo (2–3 krat). Na ta način

uničujemo plevel in ohranimo vlago v zemlji. Seme sme priti le plitvo v zemljo (1–2 cm globoko), zato ga bomo sejali v težki zemlji le na brazdo, ne pod njo. Ker repa zemljo izrabi močno enostransko, jo sejemo na isto njivo šele čez več (do 8) let.

Izmed sovražnikov škodujejo repi najbolj bolhe in požrešne gosence repnega in kapusovega belina; med boleznimi pa se pritožujejo po svetu nad bakteriozo in črno gnilobo. Repo pulimo šele pozno na jesen; zgodnji jo spravljajo okoli sv. Luka, drugod pa jo puščajo zunaj do sv. Martina, saj prenese repa že precejšnji mraz. Trpežnost repe ni posebno velika, zato jo je treba v primernem času izkoristiti in hraniti v prostoru, kjer se najdalje ohrani brez škode. Na 1 ha pridelamo po 150 do 250 stotov (100 kg) repe in po 40 do 60 stotov repnega listja. Listje sušimo v kozolcih in porabimo pozimi za kuho prašičem. Dobro je tudi, če ga stlačimo in skisamo v betoniranih jamah (silosih), ako ga ansiliramo, pri čemer lahko obenem izkoristimo še razno drugo rastlinje, ki bi nam sicer zaleglo v gospodarstvu malo ali nič. ovfr.

Prijatelj, ne pozabi!

(Nekaj nasvetov slovenskemu ratarju.)

Ne bodo trdi ti nasveti in kot človek krepkih živcev jih boš ne le z lahkoto prenesel, ampak tudi z veseljem sprejel in upošteval; saj so namenjeni le tebi v korist! Prvi se glasi:

Bodi previden pri vsakem podjetju, dobro premisli korak, preden ga storiš! Pri tem pa se varuj trme in prevelike starokopitnosti! Če se otepaš z vsemi štirimi kapljice sveže, rdeče krvi v svoje žile in ti je ljubša črna, gosta krvavost (polnokrvnost), potem ti bo pač v prid rahel opomin, včasih morda tudi drezg tja v rebra; če pa bo treba, ne bo škodovalo tudi zrnce grobsti. To je namreč zdravilo, zdravila so pa po večini grenka, a taka še najprej pomagajo. Resnica je tudi za nas kmetovalce odeta v raševino; s svilnatimi rokavicami ne ve kaj početi. Nikar ne misli, da je vse sladko ljubezen, kakor tudi ni vse zlato, kar se blesti. Zato nikar ne po-

zabi resnice: Ni vse dobro, kar je novo, je pa tudi marsikaj novega, kar je boljše od starega. Le pomisli na napredek v kmetijskem strojništvu, na umetna gnojila, na močna krmila, kisanje krme za zimo in sto drugih reči, in dal mi boš prav. Misli na razne pridobitve, ki jih je prinesel naš čas tudi kmetijstvu (elektrika za luč in pogon, bicikel, gonilni stroji na olje, umetno valjenje, ki nam omogoči dobivati neomejeno število piščancev, če bi jelo primanjkovati govedine in svinjine itd.) in ne boš mogel več dvomiti, da je med njimi tudi zate marsikaj dobrega. Misli na zadružništvo, na kmečke hranilnice in posojilnice, na strojne, mlekarske, nakupne in prodajne zadrage itd. in uvideti boš moral, da kmet, ki zaničuje prav vsak dober svet in pouk kar od kraja, ne zasluži samo škodo, ki jo pri tem trpi, ampak tudi posmeh, prav tako kakor

hišni posestnik, ki bi se ne brigal za ga-silce, ko mu gori streha nad glavo. — Če te prosim na eni strani: »Prijatelj, bodi previden in skrbno pretehtaj in se posvetuj z modrimi možmi, če je ta ali ona stvar primerna za tvoje razmere (denarne, krajevne, osebnosti) ti pa po drugi plati kličem: »Ne zaklepaj dveri pred napredkom, ki ti prinese pomoč! Izboljšaj, kar se da napraviti boljše! Nikari ne misli, da sem jaz izselsal modrost, ki ti jo podajam, iz svojega kazalca — kakor večkrat vidiš male otroke — ne, zajemal sem jo iz kmečkih vodnjakov. Kje bi mogel pač najti čistejši vir za svoj kmečki evangelij, kar pomeni »veselo novico«, kakor v izkušnjah prvovrstnih kmečkih gospodarjev? Iz tega vreleca izvira sto in sto koristnih naukov, ki so potekli v dobre knjige, iz njih pa jih dobi vsak, ki je vedoželjen in hrepeni po napredku. Kmečka soba je bila moja visoka kmetijska šola, kmečko polje moje preizkuševališče, kmečki zapiski — ne v zadnji vrsti oni o njegovih stroških in dohodkih — moja učna knjiga. Kar ti torej tukaj povem, to so mi sporočili kmetovalci; če torej upoštevaš te besede, spoštujes misli svojih poklicnih tovarišev, pošteno besedo slovenskega kmeta.

Rad bi se obvaroval škod in jeze; uči se iz izkušnje sosedal. Če si želiš prihraniti tukaj nekaj kovačev in tam pridobiti stotak, pojdi v šolo izkušenega sosedal. Jaz sem to storil in marsikaj sem videl pri kmetu in se naučil od njega. — So kmetje, od katerih se lahko več naučiš, kakor iz stotine knjig; so pa tudi drugi, ki menijo, da je vse, kar stoji tudi v najboljših knjigah samo — prevara. V izkušnjah kmečkega stanu tiči zakopan dragocen zaklad, a koliko je kmetov, ki hodijo mimo tega zaklada in se ne zme-nijo zanj. Ti pa, prijatelj, se poslužuj teh draguljev, pa jih glej v praktičnih zgledih na polju, v hlevu, v gozdu ali na travniku ali pa čitaj o njih v strokovnih knjigah in časopisih. Naučiš se lahko marsičesa pri bogato obloženi mizi premožnega gospodarja, pa tudi pri zadolženem kmetu-revežu. Ko pa bereš knjige in časopise, ne jemlji vsakega stavka kot pribitega! Saj premoreš rehto ali vsaj sito; preresetaj ponujane nauke in pretehtaj, kaj je na mestu za tvoj kraj in tvoje razmere. Kar pade skozi, so pleve, kar pa ostane na rešetu klenega zrnja,

to si pa vsadi v glavo in srce, v najboljši kos svojega vrta, in dobro bo zate.

Naš kmečki stan je bolan in nujno potrebuje pomoči, a pomagati mu ne more mazaštvo, ampak le korenito zdravljenje, operacija z izžiganjem, z nožem in škarpami. Utegne skeleti, morda tudi kake druge, nekmečke ljudi, ki se jim na kmetov račun predobro godi, a to za celokupnost nič ne pomeni. 60% Slovencev, v vsej Jugoslaviji celo 76,5% vsega ljudstva je kmetov — kdor tem pomore do znosnega življenja, je rešitelj domovine. Tudi jaz ti želim dobro, zato ti dam prvi zlati nasvet:

Kmetovalec — prijatelj, pomagaj si predvsem sam in Bog ti pomore! Srebra vredna je tudi misel:

Ne bodi top in trmast in nedostopen za dobro stvar in napredek, pa ne boš le orodje za zložno življenje drugih stanov. V poročni prstan si vdelaš lep dragulj, ki naj ti kliče: Ne ostajaj sam zase. Organiziraj se in zveži s stanovskimi tovariši! V Kmečki zvezi je tvoja lepša bodočnost.

Čez vsakdanji suknjič si odeni še dragocen plašč, ki te naj opozarja: Danes je treba kmetu tudi kaj znati, biti mora izobražen in izkoriščati mora izkušnje drugih ljudi!

Važna je tudi čarovna besedica, ki ti jo v slovo zasepečem na uho:

Najprej dobro premisli in pretehtaj, potem se loti dela. Če si pa po tehtnem premisleku in posvetovanju z drugimi kaj pametnega sklenil, potem pogumno pljuni v dlan in ne odnehaj, preden ne dosežeš, kar si si zamislil.

Velik in plemenit je tvoj stan, dragi slovenski oratar. Boš ponosen, da si kmet! Moč, ki tiči v tvojem stanu, je večni vir, iz katerega se pomlaja ves narod. Kmet je skala, iz katere se kleše steber vsakega in posebno tudi našega slovenskega naroda.

Bolečine v zatilniku. Devaj si obkladke vročega vinskega kisa in vtakni noge za deset minut v vročo kopel, narejeno z soljo in gorčičino moko. Če je bolečina huda in sili navzgor, pošlji po zdravnika (posebno pri starejših ljudeh) in pij tačas limonado. Dostikrat so bolečine v zatilniku posledice posledice prehlada in minejo če se namažeš in zaviješ. Laneno olje zmešaj z rožmarinovim, segrej in uteri.

Dom brez matere

Pravijo, da z materjo hiša stoji in pade. Dobra žena drži hiši tri ogle pokonci. Poznam pa tudi domove, kjer so se z materino smrtjo zrušili v hiši vsi štirje ogli in je dom propadel.

Ko sem bila učiteljica v osamljeni gorski vasi, sem imela hrano v edini gostilni, ki je bila v kraju. Večkrat je pri sosednji mizi sedel starejši mož, zidar. S poličem vina pred seboj je brez misli zrl skozi okno.

Nekega dne me je gostilničar, ki je bil šolski odbornik, vprašal, kako sem v šoli zadovoljna. »Vse bi še šlo,« sem mu odgovorila, »če bi le otroci hodili v šolo.«

Pa vstane on možakar, stopi k meni in pol žalostno pol jezno reče: »Gospodična, če me naznanite in bom zaprt, vas bom ubil. Vseeno mi je, vseeno.«

Začudeno sem ga gledala, gostilničar pa ga je pomiril: »No, Tine, kaj zopet čvekaš? Sedi in tiho bodi, da res ne prideš v keho.«

Nisem vedela, kaj mož hoče, zato sem stopila k njegovi mizi: »No, oče, zakaj pa naj vas naznanim? Ali mislite, da nimam boljšega dela?«

»Veste,« mi je začel razlagati, »enkrat sem bil že zaprt zaradi mojih otrok, drugič pa ne bom več. Res jih ne pošiljam redno v šolo, ampak ko je tako hudo pri hiši. Saj ne morem nanju paziti. Žena mi je pred tremi leti umrla in zdaj sem sam s Tončkom in Jožetom. Nič nimam. Zidarim, da takole kak dinar ulovim. Z otrokoma pa ne vem, kam. Z menoj hodita in mi včasih kaj pomagata. Prej, da, ko je še rajnica živela, je bilo drugače. Kaj mislite, da sem bil jaz taka baraba, kakor danes?«

»Kdo pa pravi, da ste vi baraba?« sem ga tolažila. »Ampak vaša otroka lahko postaneta, če jih boste pustili okrog hoditi, kakor zdaj delate. Kar v šolo z njima, da se kaj naučita za življenje. To bo boljše za nju, kot pa to postopajsko življenje, ki ga zdaj živita.«

Žalostno je vzdihnil, povesil glavo in se vrnil k svojemu poliču.

Zvečer sem govorila z županom. Sklenila sva, da bo dal župan otroka nekemu gospodarju na kmetijo, da ne bosta brez dela okoli postopala. Oče je bil s tem zadovoljen in nekaj časa je bilo z otrokoma vse v redu. Spočetka je bilo sicer

še veliko težav z njima, otroka sta znala kleti in še marsikaj drugega, kar sta se naučila na cesti, pri zidarjih in pri pijanem očetu. Počasi pa je le šlo. Zdaj sta že hodila umita v šolo, gledala sta me v oči, če sem z njima govorila in tudi z učenjem je še nekam šlo.

Pa se vtaknil vmes vrag. Oče je dobil delo v domači vasi, otroka sta to zvedela in zbogom paša in skrbni gospodar. Pri očetu je vendar lepše, čeprav sta večkrat lačna kot sita. Otrok zopet ni bilo v šolo. Pa srečam nekega dne očeta, ravno apno je nosil v škafu.

»Slišite,« ga nagovorim, »kaj pa z vašima fantoma? Že spet ju ni v šolo. Ko vas ni bilo doma, sta bila pridna in redna, zdaj ju pa že ves teden nisem videla. Saj veste, Marin, ne bi vam rada delala težav, ampak svojo dolžnost moram narediti, čeprav me boste potem ubili,« sem se mu nasmejala.

»No, zaradi mene lahko hodita. Jaz jih ne držim nazaj,« je odgovoril in šel za svojim delom.

Pozneje smo imeli s fantoma še dosti križev in težav. Vse, dokler sem službovala v kraju, sem morala poslušati same pritožbe o obeh dečkih. Oče se ni brigal za nju, v šolo nista hodila, tujih ljudi pa nista poslušala. Matere ni bilo več, dom se jima je zrušil, dva ptička brez gnezda sta taval po svetu.

Veliko let pozneje, ko sem že dolgo službovala v drugem kraju, sem zvedela, da so Tinčeta ubili v nekem prepiru. Jože je pa sedel v ječi zaradi tatvine.

I. G.

SEJMI

17. junija: živ. in kram. Bučka pri Krškem, št. Vid pri Blokah, Semič, Begunje pri Logatcu, svinj. in kram. Sv. Vid pri Grobelnem, gov. in kram. Prosenjakovci. — 18. junija: svinj. Ormož, gov. in konj. Ptuj, svinj. Dol Lendava, živ. in kram. Dokležovje. — 19. junija: živ. Ljubljana, svinj. Celje, Ptuj, Trbovlje. — 20. junija: živ. Smihel-Stopiče, Zirovnica pri Grahovem, svinj. Turnišče. — 21. junija: živ. in kram. Moravče, Vel. Loka, Velike Lašče, svinj. Maribor, živ. in kram. Korčice in Marenberg, živ. in kram. Šmarje pri Jelšah, gov. Lendava. — 22. junija: živ. in kram. Poljčane, svinj. Brežice, Celje, Trbovlje, živ. Sevnica ob Savi, živ. in kram. Šoštanj, Sv. Jurij pri Celju.

Solata nam gre v slast

le takrat, če je mlada in krhka, dobro oprana in okusno pripravljena!

Pravijo, da je solata okusna le, če jo zapravljivec zabeli, modrijan soli, skupuh okisa, norec pa zmeša.

To se pravi, da mora biti solata dobro zabeljena, preudarno osoljena, malo okisana, a zelo zmešana.

Okusnost solate pa je odvisna tudi od pripravljanja samega: kdaj solato nabiraš, pereš, ali v kakšnem vrstnem redu dodajaš kis, olje, sol in dišave.

Najboljša je solata takrat, kadar je sveže nabrana, kar iz vrta v kuhinjo prinesena. Solata, ki tam v kakih shrambah vene ali se na soncu pari in jo gospodinje nato v vodi svežijo, ni veliko prida. Zgubi na okusnosti in redilnosti, ker ji voda izlužava še tiste borne redilne snovi.

Važno je tudi, da se oprana solata dobro odcedi. Če je premalo odcejena, se je mast — olje ne prime, ampak zdrkne z listov. Dobro odcejeni solati dodaj torej najprej olje, sol in dišave (zdrobljenega česna) ter mešaj, temeljito mešaj, da se vsa solata, vsak list z oljem omasti in s soljo razsoli. Čim temeljitje in vztrajnejše boš mešala, tem bolj enakomerno bo solata zabeljena in osoljena. Ko je to delo opravljeno, naj »skopuh« prinese domač kis, s katerim naj v majhni meri solato — tako rekoč poprši. Napačno ravnajo tiste gospodinje, ki prilivajo množine kisa tako, da je na dnu skleda pravcata kislina in slana »povodenje«, ki solato vsake masčobe tako rekoč opere. Prav tako je napačno, če solato najprej okisaš — liste

zmočiš, da z njih bolj gotovo vse olje zdrkne. V tem primeru je skleda, v kateri solato mešaš, vsa mastna in zabeljena in je olje povsod, le na solati ga ni! Prav zato je potrebno, da najprej pridaš olje, ki se listov oprime in šele nato solato s kisom popršiš, da se v drobnih kapljicah razdeli med solato.

Malenkosti so to, boš — gospodinja — mogoče rekla! Res so malenkosti, a sama veš, da so pri kuhi prav majhne malenkosti tiste, ki naredijo jed dobro ali slabo —

Solata, zabeljeno s precvrto prekajeno slanino ali záseko jemo nekoliko tople.

Solata zabeljujemo z olivnim ali bučnim oljem; s slanino, záseko ali kislo smetano. Zrezano slanino ali záseko precvremo, da so ocvirki svetlo rumeni. Na to vročo mast vlijemo malo mrzlega domačega kisa, osolimo, nato pa vso mešanico zlijemo na solato in jo dobro premešamo in takoj postavimo na mizo. Če tako pripravljena solata le malo časa stoji, ni več dobra. Zato jo pripravi šele takrat, ko so ljudje že pri mizi.

Solata s kislo smetano se posebno prileže v poletni vročini. Pripravimo jo na ta način, da oprano solato osolimo, polijemo s kislo smetano in jo dobro zmešamo. Ker je smetana kislá, ni potrebno pridati kisa. Solato lahko zabelimo tudi s sladko smetano iz topljenega mleka; v tem primeru jo moramo seveda okisati.

Solata okisana s citrono in z oljem pripravljena, je za bolnike kaj priporočljiva in osvežujoča jed. Citronin sok pridaš tik pred jedjo.

GOSPODARSKE VESTI

ŽIVINA

V sledečih podatkih so obsežene cene živine in prašičev, ki so bile dosežene v posameznih krajih bodisi na sejnih ali pa v prosti prodaji. Kjer veljajo cene za sejem, je to posebej napisano, sicer so pa podatki vzeti povprečno za ves okraj, čas: prvi dnevi junija,

Kranj. (Semenj, dne 3. junija 1940.)
Voli I. vrste 9.25, II. 8, III. 7; telice I. vrste 9.25, II. 8, III. 7; krave I. vrste 8, II. 7, III. 6; teleta . vrste 9, II. 8, prašiči špeharji 12 do 13.50, pršutarji 11—12 din vse za kg žive teže. Mladi pujski 7 do s tednov stari 205—310 din komad.

Ljubljana. (Mesto.) Voli I. vrste 8, II. 11. 7.50—8, III. 7; telice I. vrste 8, II. 7, III.

7—7.50; krave I. vrste 7—7.50, II. 5.50, III. 5; teleta I. vrste 8—9, II. 8; prašiči špeharji domači 10—11, sremski špeharji 11.50 do 12, pršutarji 11—12 din za 1 kg žive teže.

Kočevje. Voli I. vrste 8, II. 6—7, III. 5.50; telice I. vrste 7, II. 6, III. 5; krave I. vrste 6, II. 5, III. 4; teleta I. vrste 8, II. 7; prašiči špeharji 10, pršutarji 9 din za kilogram žive teže.

Kočevje. Voli I. vrste 8, II. 6—7, III. 5.50; telice I. vrste 7, II. 6, III. 5; krave I. vrste 6, II. 5, III. 4; teleta I. vrste 8, II. 7; prašiči špeharji 10, pršutarji 9 din za kg žive teže.

Maribor (mesto). Voli I. vrste 7—8, II. 7, III. 6.75; telice I. vrste 8, II. vrste 7, III. 6; krave I. vrste 6.50, II. 6, III. 4.60; teleta I. vrste 8, II. 6, prašiči špeharji 9.50, pršutarji 13.50 din za kg žive teže.

Celje (mesto). Voli I. vrste 8, II. 7 do 7.50, III. 6; telice I. vrste 8, II. 7—7.50, III. 6; krave I. vrste 6, II. 5, III. 3.50; teleta I. vrste 8—9, II. 7—8, prašiči špeharji 11 do 12, pršutarji 9—10 din za kg žive teže.

Laško. Voli I. vrste 8.75, II. 7.25, III. 6.25; telice I. vrste 8.50, II. 7, III. 6; krave I. vrste 7, II. 5, III. 4; teleta I. vrste 9, II. 8; prašiči špeharji 12, pršutarji 10 din za kilogram žive teže.

Ptuj. Voli I. vrste 8, II. vrste 7, III. 5.25; telice I. vrste 7, II. 6, III. 4.25; krave I. vrste 7.50, II. 5.50, III. 3.50; teleta I. vrste 7; prašiči špeharji 10—11, pršutarji 9—9.75 din za kg žive teže.

Dravograd. Voli I. vrste 8, II. vrste 7, III. 6; telice I. vrste 8, II. 7, III. 6; krave I. vrste 7, II. 6, III. 4—5; teleta I. vrste 8—9, II. 7—8; prašiči špeharji 11, pršutarji 10 din za kg žive teže.

Ljutomer. Biki II. 6—7, III. 4.50; telice II. vrste 6.50—8, III. 5—6.50; krave II. 4 do 5.50, III. 4—4.50; teleta II. vrste 6.50 do 8; prašiči špeharji 7—9 din za kg žive teže.

CENE

Ljubljana, dne 5. junija 1940. Pšenica 1 kg 2.80 do 3, ječmen 2.35—2.70, rž 2.30 do 2.60, oves 2.40—2.65, koruza 2.45—2.65, koruza 2.45—2.65, fižol 5—7, krompir 2, surove kože goveje 11—14, telečje 20 do 21, svinjske 5—10 din za kg. (Ostale cene glej »Ljubljanski trg!«)

Kranj, 3. junija 1940. Pšenica 1 kg 3, ječmen 2.50, rž 2.50, oves 2.25, koruza 2.45, fižol 7.50—8.50, krompir 2.25, lucerna za krmo 100 kg 160, seno 130—150, slama 75

din. Slanina 1 kg 20, svinjska mast 22, med 22—24, volna neoprana 28—38, oprana 34—40; mleko liter 2.25—2.50, presno maslo 38—42 din kg, drva 115—125 din za kub. meter.

Kočevje (mesto), dne 30. maja 1940. Pšenica 100 kg 375 din, ječmen 350, rž 375, oves 250, rž 375, oves 250, koruza 250, fižol 1 kg 6—8, krompir 2, lucerna 100 kg 150, seno 90—120, slama 60 din. Slanina 16, svinjska mast 24, med 18 din za kg. Mleko 2—2.50 din liter, surovo maslo 28 do 32 din kg.

Maribor (mesto), dne 3. junija 1940. Pšenica 1 kg 2.75, ječmen 2.60, rž 2.50, oves 2.75, koruza 2.75, fižol 7, krompir 2.25, lucerna 100 kg 180, seno 170, slama 70 din. Svinjska mast 21, med 18, goveje surove kože 12, telečje 20.50, svinjska 8.50 din za kg. Mleko 50—2.50 din liter, surovo maslo 28—44 din za kg.

Celje (mesto), konec maja 1940. Pšenica 100 kg 240—300 din, ječmen 240, rž 240, oves 250, koruza 235, fižol 500—700, med 22, surove kože goveje 10—13, telečje 18 do 20, svinjske 6 do 8 din kg.

Ptuj, 31. maja 1940. Pšenica 100 kg 275 din, ječmen 225, rž 225, oves 250, koruza 225, fižol 500—600, krompir 150—170, seno 100—175, slama 45—65, drva kub. meter 125 din, mleko 2 din liter, surovo maslo 24—24 din kg, vino navadno pri vinogradnikih 3.50—5 din liter, finejše sortirano 6.50—7.50 din liter.

Liublianski trg

Mlevski izdelki: pšenična moka 0 4.75 do 5, št. 2 4.50—4.75, št. 4 4.25—4.50, št. 6 4—4.20; kaša 4.50, ješprenj 4.50, otrobi 1.80, koruzna moka 3, pšenični zдроб 3.50, koruzni zдроб 4, ajdova moka 5—5.50, ržena moka 4 din za kg.

Kurivo: premog tona 385—410, trda drva kub. meter 140 din, mehka drva 75, oglje 1.50—3.50 din kg.

Krma: sladko seno 100 kg 105—115, polsladko seno 100—105, kislo seno 95 do 100 din, slama 60 din.

DOMAČA LEKARNA

Griza pri otrocih. Dojenček jo dobi radi premražanja ko dobi va zobe, če je vžival oparjeno mleko, kadar spremeni pri odstavljenju hrano, kadar mu nagajajo gliste in iz raznih drugih vzrokov. Griza pri dojenčku, če ni prehuda, ni nič

posebnega. Kadar dobiva zobe, mu olajša vročino in ko se mu naberejo kisline v želodcu, je bolje da odhajajo. Infaland pravi: Koža je v tesni zvezi s črevesjem. Dokler traja močna griza je koža mrzla, ostra suha. Rane se posušijo, izpuščaji zginejo. Kakor hitro se segreje koža in ovlaži, je grize konec. Iz tega se vidi, da je treba, da je bolniček na toplem. Skrbi, da je čist, umivaj in koplji ga v topli gomiličini izkuhi, drgni ga s toplo flanelo in devaj mu obkladke suhih gor-kih gomilic. Vživa lahko kako žlico ruskega čaja, amonjak z mlekom, salep, ovšen sluz. Dobro je, če raztepeš žličko škroba z mrzlo vodo in zalijaš z vročim gomiličnim čajem.

V času nalezljivih bolezni. Ob epidemiji kolere je svetoval zdravnik Pantner: »Koplji se pogotoma v tekoči vodi, giblji se veliko na prostem in hodi enkrat na teden po par ur peš.« Poleg snage in reda v hrani, je gibanje v zraku dober način, da se obvaruje bolezni — pravi prof. Winternic. Kdor čepi med zidovi in vdihuje zastrupljeni zrak, bo hitro žrtev bolezni. Tobak in alkohol ne odganjata nevarnosti, zakajeni in zasmrajeni prostori so gnezda zametkov. Nevaren je vsak zaprt prostor kjer se shaja veliko ljudi. Več kakor vse kaplje in kadila pomagata snaga.

Za hud prehlad so si pomagale žene tako: Kamen iz potoka so razbelile, ga polile s kisom, se zagrnille v rjuho in so stale nad kamnom dokler jih ni obilil pot. Potem v posteljo in zaviti.

Slab duh v sobi in nahod preženeš, če podkadiš s sladkorjem.

PRAVNI NASVETI

Zvišanje preživnine za otroka. K. P. Če so se zboljšale gospodarske razmere nezakonskega očeta, lahko predlagate pri varstvenem sodišču, da se preživnina, ki jo mora plačevati nezakonski oče, poviša. Posvetujte se s sodnikom o tem, ali vam kaže postaviti tak predlog.

Uživanje sveta ob cesti. F. R. Že od nekdaj ste kosili travo na robu občinske ceste. Sedaj pa jo hočejo kositi posestniki, ki imajo zemljišče na drugi strani. Vprašate ali imajo tako pravico. — Ker gre očividno za občinsko zemljišče, se glede uživanja trave zmenite z občino, ki je lastnik zemljišča.

Tožba radi neveljavnosti oporoke. I. P. Iz sklepa, ki ga je sodišče dostavilo nezadovoljni dedinji, je razvidno, da je sodišče zavrnilo dedinjo, ki je izjavila, da oporoke ne prizna, na pravdno pot. Če v danem roku navedena ne vloži tožbe, se bo zapuščinska razprava opravila brez obzira na izjavo nezadovoljne dedinje ra-

di nepriznanja oporoke. V vprašanju niste povedali iz kakšnih razlogov dedinja oporoke ne prizna, zato ne moremo ničesar točnega povedati, ali kaže vložiti tožbo. Če se dedinja sama ne razume na zapuščinsko postopanje, naj prosi sodnika za pojasnilo, ali pa naj si najame pravnega zastopnika, ki ji bo mogel odgovoriti na vprašanja šele, ko bo preštudiral zapuščinske spise.

Posojilo iz leta 1931. Š. R. Leta 1931 ste posodili posestniku vsoto denarja. Tožili ste ga radi povračila, sedaj pa morate vi plačati velik znesek, ker ste tožbo zgubili. Vprašate ali morate tudi svojega advokata plačati. — Če ste pravdo izgubili, boste morali plačati pravdne stroške. Seveda morate plačati svojega advokata, ki ste ga sami najeli in ste že s tem obvezali, da ga boste plačali.

Veljavnost starih dinarjev. K. T. Ostalo vam je nekaj starih dinarjev, ki ste jih pozabili pravočasno izdati. Vprašate ali jih lahko še zamenjate in kje. — Stari dinarski novci, ki so bili 20. aprila t. l. odtegnjeni iz prometa, se morejo v naknadnem roku šestih mesecev, t. j. do vštete 20. oktobra 1940 zamenjati brez odbitka z novim denarjem pri blagajnah narodne banke in državnih finančnih ustanovah (n. pr. pri davčni upravi). Srebrni denar po 20 dinarjev, ki je 1. maja t. l. prenehal biti zakonito plačilno sredstvo, se pa more zamenjati do 1. novembra t. l.

Blatna občinska cesta. S. T. Občinske ceste prvega reda se vzdržujejo redno z občinskimi sredstvi in s prispevki višjih samoupravnih teles (banovine). Občinske ceste drugega reda se pa vzdržujejo redno s prispevki davčnih zavezancev v onih krajih, ki so jim te ceste poglavitno namenjene. Porazdelitev teh prispevkov določa občinski odbor po neposrednem davku davčnih zavezancev. Če občina nima dovolj denarnih sredstev, lahko odredi »kuluk« za popravilo občinskih cest.

Odškodnina za konje na orožnih vajah. C. O. O odškodnini za živino in vozila, ki se jemljejo za vojaške potrebe, predpisuje zakon o ustrojstvu vojske in mornarice, da država za uporabo daje lastnikom odškodnino. Odškodnina se določa po dneh, a velikost odškodnine odreja minister za vojsko in mornarico v mejah proračuna in v soglasnosti s predsednikom ministrskega sveta.

Ođoravanje od tuje njive. J. J. Sosed, ki ima na drugi strani pota svojo njivo, nikakor ni smel samolastno ođorati od vaše njive ob cesti par brazd. Radi takega ravnanja ga lahko tožite. Svetujemo vam pa, da stvar s posredovanjem občine uredite na miren način, ker morda je pot občinska in se je tekom časa vsled ođoravanja zožila tako, da bi bila potrebna zopetna razširitev.