

Za namizno sadje

Morebiti se bo komu na prvi pogled čudno zdelo, kaj hočemo govoriti o namiznem sadju, ko gre lanski pridelek h koncu, letošnji j pa še v božjih rokah, ker še niti ne cvete. Toda upravičeno je pravi čas, da spregovorimo o tem predmetu, kajti za sadno drevje, ki naj nam obrodi lepo razvito namizno sadje brez vsakega madeža, se je treba začeti brigati že sedaj, začetek aprila meseca. Kdor bo ta klic preslišal in pravi čas zamudil, je že zakrivil veliko izgubo, ki se pozneje ne da več popraviti.

Namizno sadje, ki ima veljavo na svetovnem sadnem trgu, je moči pridelati le s posebnim negovanjem sadnega drevja in s prav posebnimi ukrepi, ki anašajo pred vsem na obrambo sadnega drevja pred sadnimi zajedavci, osobito na dva najnevarnejša: na zavijača, ki dela sadje črvido in "a šk'r'up, ki povzroča krastavost. Že takoj aprila meseca, še preden sadno drevje ozeleni, se moramo z vso silo upreti zlasti tema dvema sovražnikoma, ako hočemo doseči res popoln uspeh v obliki lepega namiznega sadja.

Skušnje zadnjih desetletij so dokazale, da je moči škodo, ki jo povzročata zavijač in škrlup, popolnoma zanesljivo preprečiti le na ta način, da sadno drevje s pravim sredstvom, o pravem času in pravilno obdelamo — poškropimo, oziroma popršimo.

1. Sredstva. Izmed vseh mnogoštevilih sredstev za obrambo pred škrlupom se je izkazala, 1% raztopina modre galice, ugašene z apnom (bakreno apnena brozga) za najbolj učinkovito. Zavijač se da zatreti pa edino zanesljivo s kakim strupom. Navadno uporabljamo v to svrhu arzenik v obliki znanega zelenila uranila. Ker bomo potrebovali najprej samo 1% bakreno-apneno brozgo, ki ji pravimo tudi bordoška brozga, naj sledi navodilo, kako pripravi 100 litrov te brozge.

Imeti moramo dve leseni posodi (čebriči), katerih ena drži nekaj čez 50, druga pa nekaj čez 100 litrov. V vsako posodo nalijemo po 50 litrov vode.

V tisti posodi, ki drži čez 50 litrov, raztopimo 1 kg (ne več!) modre galice. Hitro se raztopi, ako jo zavežemo v vrečico in obesimo v vodo tik pod površjem. V posodi, ki drži čez 100 litrov in v kateri imamo tudi 50 litrov vode, raztopimo pa blizu pol kg živega, ali pa 1 in četrt do 1 in pol kg gašenega (špohastega) apna. Ko je raztopljena galica v manjši posodi in apno v večji, vlijemo počasi, v tankem curku raztopino modre galice v raztopino apna in med dolivanjem neprestano mešamo. Napačno bi bilo, ko bi raztopili galico v večji, apno pa v manjši posodi, ker potem bi morali vlitii apneno raztopino v raztopino galice. Taka zmes bi bila mnogo manj učinkovita. Torej še enkrat: galico raztopimo v manjši, apno v večji posodi in naposled zlijmo raztopino galice v raztopino apna. Dobro je, da nazadnje brozgo preizkusimo z belim fenolftaleinovim papirjem. Ako v brozgi pordeči, je to znamenje, da je pravilno sestavljena. Ako ostane bel, je to znamenje, da je v brozgi premalo apna. Dodajati ga moramo po malem, dokler fenolftaleinov papir ne pordeči. Preveč apna pa tudi škoduje. Zato se je treba točno ravnati po navodilu.

Bakreno-apnena brozga se mora takoj porabiti, ko se pripravi, kajti jako hitro se spremeni, da ni več učinkovita. Vsaka sestavina zase — raztopina modre galice in raztopina apna — pa se lahko hrani dlje časa brez škode.

Z zelo dobrim uspehom preprečimo škrlup in črvivost z enim samim delom, ako dodamo gori opisani 1% bakreno-apneni brozgi na 100 litrov 10 do 12 dkg zelenila uranila. Kako se tako škropivo pravilno pripravi, pa prihodnjč.

2. Škropiti je treba o pravem času. Za popoln uspeh je potrebno najmanj trikratno škropljenje in sicer prvič takoj sedaj, ko se začneja cvetno brstje napenjati in odpirati. Cvetni brsti so tisti vajdebelejši brsti, ki se zlasti pri hruškah in jablanah že pozimi lahko ločijo po svoji obliki in po stališču od lesnih in listnih brstov. S prvim škropljenjem ne čakati, da bi se brstje popolnoma odprlo, da bi se jelo kazati cvetje. To bi bilo za prvo škropljenje že prepozno. Naravnost škodljivo bi pa bilo, ko bi škropili med cvetenjem.

Drugič škropimo takoj, ko se cvetje ospe, tretjič pa kake 3-4 tedne pozneje, ko so plodovi za lešnik debeli. Prvo škropljenje s samo 1% bakreno-apne-

no brozgo je namenjeno posebno škroplju. Drugo in tretje z dodatkom zelačila uranja pa ima namen zatreti škroplju in zavijača.

3. Zelo važen za popoln uspeh je tudi način škropljenja. Pred vsem je treba za to dobre samodelne škroplilnice, ki škropivo razprši v obliki najfinjše meglice, ki naj se vsede po listih, poganjkih in po plodovih kot gosta rosa. Da se delo čim bolj uspešno opravi in da se čim manj škropiva raztepe po tleh, delajmo vedno le v vedrem, suhem, pa mirnem vremenu. Poprsiti moramo drevo od vseh strani od zgoraj navzdol in od spodaj navzgor, da se listi, poganjki in plodovi temeljito orose od vseh strani. H.

Spomladno branje — najuspešnejše oskrbovanje rastlin

Večina naših kmetov pozna brano samo za poravnavanje njiv po oranju in za spravljjanje semen pod zemljo po setvi. In vendar je ta izredno koristno orodje, ki se da uporabljati tudi v različne druge namene. Zlasti mnogo zaleže spomladi, ko so rastline deloma že pogrnale in jih je treba primerno oskrbovati ter nuditi jim čim ugodnejše pogoje za njih razvoj. V tem oziru je brana nenadomestljiva, kajti z njo najlaže in najceneje razbijemo zemeljsko skorjo, ki jo napravijo spomladanske plohe posebno na težjih zemljah, uničimo mladi plevel, ki spomladi bohotno poganja, razredčimo pregoste setve in zrahljamo zemljo, da pride vanjo več toplote in pa zraka.

Kakšna brana pa je primerna za spomladansko delo? — V ta namen nam služijo le lahke njivske brane, ki s svojimi zobmi ne gredo pregloboko in ne poškodujejo mladih rastlin. Dobre so pa tudi nekoliko težje brane, ki jim pa zobe prepletamo s trnjem ali suhim vejevjem, ki ne dopuščajo preglobokega rahljanja tal. Še boljša je za to delo žična brana za plevel, ki pa žal pri nas še ni vpeljana. Ta brana je zgrajena iz močne jeklene žice, iz katere so pregibljivi členi z zobmi, ki se prilagodijo tudi neravnim tlem. Ker je taka brana lahka, ne rije glo-

boko v zemljo, ampak trga samo po vrhu skorjo in ruva mladi plevel. To žično brano so iznašli na Angleškem in se je od tam kmalu razširila po vseh v kmetijstvu naprednejših državah. Vpeljana je tudi v Nemčiji in Avstriji, kjer so jo kmetje kmalu začeli ceniti in marljivo uporabljati.

Kaj pa spomladi branamo? — Malodane vse setve: ozimino in jarno, krompir in peso, deteljo in lucerno, korenje po strnišču in druge.

Brananje ozimine je bilo že ponovno priporočeno in opisano, kdaj in kako se to dela. Navadno branamo ozimno pšenico in ječmen, rž pa le redkokdaj. To se pa vrši le ob suhem vremenu, ko je zemlja že osušena in setve še niso preveč odgnale. To brananje je smatrati kot nekako okopavanje, pletev in razredčenje pregostih rastlin ter rahljanje zemlje zbite tekom zime po snegu in dežju. Kakšno korist ima poljedelec od tega, vedo vsi tisti, ki so to delo že poskusili in ga izvajajo leto za leto. Prevlečena pšenica izgleda v začetku sicer precej žalostno in kaže, kakor da je ovenela. Toda prvi spomladanski dež jo tako poživí, da se hitro popravi in za par tednov v svoji rašči daleč prekosi neprevlečene sosednje njive. Pšenica se tako močno razraste in požene tako krepko klasje, kakor da je bila nanovo pognojena.

Ni čuda torej, če tudi glede pridelka puosča daleč za seboj druge pšenice, ki niso bile tako obdelane.

Enako je tudi z ječmenom, ki se po brananju v kratkem bohotno razvije in krepko sklasi. Rži pa navadno ne branamo, ker ni tako dobro vkoreničena in zaraščena; z brano bi jo preveč izruvali.

Toda ne samo oziroma, ampak tudi jarina se da z uspehom branati in celo večkrat. Prvo brananje jarih žit: ovsu, ječmenu, pšenice se vrši, še preden setve poženejo iz zemlje, in to zlasti tedaj, če se je na težkih ilovnatih zemljah po dežju napravila skorja. Ta zelo škoduje setvi, ker ne pripušča zraka v zemljo, istočasno pa prepreči mladim klicam prodiranje na svetlo, zato se zaduše. Na težki zemlji, zlasti pri ovsu, opazamo večkrat, da setev vsled zaskorjenosti zemlje tako redko požene, da se jo komaj izplača pustiti. Tedaj je bolje njivo ostro prebrati in nanovo zasejati. Če pa z lahko brano pravočasno razbijemo in razdrobimo strnjena tla, si prihranimo ponovno setev, ker omogočimo mladim klicam dostop do zraka in svetlobe in s tem nemoten razvoj.

Toda ne samo zaradi zaskorjenosti zemlje je potrebno brananje jarih setev, ampak tudi zaradi plevela, ki jih pozneje duši. Tako zatremo n. pr. ovsu divjo redkvico, njivsko gorčico in druge škodljive rastline, ki prej vsake kakor oves. Zato je izredno koristno že nekoliko dni po setvi, ko začenja njiva zeleneti od plevela, jo ob suhem vremenu narahlo prevleči, da sonce osuši izruvane rastlinice. Pri takem delu ovsa in ječmena nič ne škodujemo, ker tedaj še nista prodrla na svetlo; ko pa začenjata odganjati, ju je pustiti na miru. Po približno treh tednih sta razvila že drugi list; tedaj ju še enkrat prevlečemo; po potrebi po petih tednih pa tretjič. — Če pa sejemo med oves deteljo ali travno mešanico, tedaj jo posejemo pred drugim brananjem; tretjo po petih tednih, tedaj pa odpade. Enako postopamo z jarnim ječmenom.

Tudi koruzo se izplača branati, če je zemlja skorjasta oziroma plevelnata. Prvič jo prevlečemo, če je zemlja po dežju zbita, še preden je poguala na svetlo; drugič pa šele po nekaj tednih, ko se je že dobro vkoreničila

in ni več nevarnosti, da bi jo zobje izruvali. S tem si prihranimo prvo okopavanje in pletev. Za ročno delo ostane samo še razredčenje.

Kjer sejajo koruzo za krmo, torej na gosto za zeleno košnjo, tam je postopati ravno tako kakor pri koruzi za zrnje: prvič branamo pred vshajanjem, drugič po petih tednih, ko se že dovolj vkoreničila. Pri tem se nam ni treba preveč bati, če izrujemo tu pa tam kako rastlino preveč, se bodo pač ostale krepkeje in bohotnejše razvijale.

Krompir branamo samo na težki, zbiti zemlji ali na s plevelom zaraščeni njivi toda vedno, preden klice poženejo iz zemlje. Pozneje tega dela ne smemo opravljati, ker bi s tem poškodovali preveč klic, oziroma izruvali gomolje. Z brananjem krompirja uničimo mnogo plevela in si zelo olajšamo poznejšo pletev in okopavanje. Večji del plevela izkali namreč prej nego krompir, zato ga je z brano lahko zatreti. Zaskorjenost zemlje pa krompirju ne škoduje.

Krasko peso prevlečemo samo tam, kjer smo jo posejali velike površine in tudi le tedaj, dokler še ni izkalila. Pozneje smo pač navezani na ročno, oziroma vprežno okopavanje in pletev ter razredčevanje z roko.

Brananje setev se pa ne konča s spomladanskim obdelovanjem, ampak se izvaja tudi pozneje. Tako na pr. branamo korenje po strnišču nekoliko bolj ostro, da izrujemo strnišče in plevel, zredimo korenje in zrahljamo zemljo. To zelo hvaležno delo, ki nam prihrani drago ročno delo žensk, ki ta pridelek zelo podraži.

Koristno je tudi brananje med letom na travnikih, deteljiščih, lucerniščih po prvih košnjah, ker s tem znatno zvišamo pridelke naslednjih košenj. — Iz navedenega je jasno, da se brananje kot oskrbovalno delo rastlin prav dobro izplača. Zato bi ga morali naši kmetje začeti izvajati v večjem obsegu. V začetku naj napravijo vsaj poskuse, da se prepričajo o koristnosti tega dela na lastnem gospodarstvu. Potem bodo videli, če je za njih kmetije.

L.

Dvojni honorar. »Jaz pišem podlistke in dobivam 25 par od vrstice.« - »Jaz pa pišem politične članke in dobim tri mesece za en članek.

Dobava in precejanje mleka

Snažnost je najvažnejši predpogoj za uspešno mlekarstvo. Kjer je snažnost ali čistota doma, tamkaj uspeva mlekarstvo. — Prav snažnost in čistota pripomoreta, da je mleko bolj trpežno in boljše uporabno. Čistota zelo zmanjša in omeji napake v mleku, pa tudi lahko zabrani, da se ne skvarita sir in maslo.

Kjer manjkata snažnost in čistota, tam ni mogoče izdelati prvovrstnih mlečnih proizvodov. Iz onesnaženega mleka ni mogoče napraviti blaga najboljše kakovosti. Tudi ni več mogoče odstraniti popolnoma vso nesnago iz mleka, ko je enkrat notri, in preprečiti neugodne posledice nesnage. Iz mleka pač lahko odstranimo večje dele nesnage, ne da se pa odstraniti neprijetni duh in slabi okus, ki preideta iz nesnage v mleko. Prav tako ni mogoče odstraniti iz mleka bakterijev in raznih drugih klic, ki jih je prav obilo v nesnagi. Ako porislmo, da so bakterije manjši kakor pa tolščne kroglice v mleku, potem je nam jasno da jih z običajnimi cedili ne moremo odstraniti iz mleka. Marsikatero bakterije in druga rastlinska mala bitja lahko povzročijo napake v mleku in škodujejo zdravju. Te škodljive klice zatiramo najbolj uspešno, če čim bolj pazimo na največjo snažnost pri dobavi mleka in ravnanju z mlekom.

Nesnažnost napravi mleko in mlečne izdelke manj vredne, neokusne in marsikaterikrat tudi škodljive zdravju. Če imajo kje boljše mleko, boljše maslo ali boljši sir, je to velikokrat odvisno od večje snažnosti pri dobavi in ravnanju z mlekom.

Da bo mleko čim bolj snažno in čisto, moramo pred vsem preprečiti, da se mleko čim manj onesnaži in čim manj navzame neprijetnega duha ob priliki molzenja. Zato pa moramo hlev pred molzenjem dobro prezračiti in molsti, ko je v hlevu zrak čist in brez prahu. Ako pred krmljenjem nastiljamo in krmimo mlečne in druge živali, je treba da poteče po teh opravilih najmanj pol ure. Dalje osnažimo vime in okolico vimena s snažno mehko volneno brisačo. Le sveže in bolj močno z blatom zamazane dele vimena obrišemo s čisto mehko slamo, zmijemo ta-

ka mesta z mlačno vodo in na to še osušimo. Če skrbimo za čisto, dobro postlano ležišče, potem se tudi vime ne bo tako lahko onesnažilo. Žival lahko onesnaži mleko med molzenjem tudi z repom. To preprečimo, ako rep privežemo med molzenjem živali na desno nogo. Oseba, ki molze, mora biti čedno oblečena in imeti mora dobro umite roke. Molžnjak in vsa druga posoda, ki jo rabimo pri molzenju mora biti povsem čedna in suha. Tudi stol, na katerem molzec sedi med molzenjem, mora biti snažen. Molze naj se pravilno s celo suho pestjo.

Neposredno po molzenju moramo mleko precediti in osnažiti. Čeprav ne moremo več temeljito osnažiti onesnaženega mleka s cedili in drugimi snažilnimi pripravami, je vendar važno in koristno, da spravimo čimprej in kolikor mogoče zopet iz mleka vsaj večjo nesnago, ki je prišla kljub vsemu v mleko med molzenjem. Ako tega ne napravimo takoj, se vsa večja nesnaga tudi razmehča in razpusti ter porazdeli med vse mleko. Čim prej odstranimo vso večjo nesnago iz mleka, tem manj časa imajo bakterije, ki so v veliki množini v nesnagi, priliko se razširiti po mleku. Ako hlev ni prav snažen, je najboljše, da precejamo mleko izven hleva takoj po molzenju, da se mleko ne navzame neprijetnega duha po hlevu.

Sirarne navadno zahtevajo, da do našajo člani neprecejano mleko. To pa zagradelj, ker hoče sirar videti in se prepričati, če niso v mleku kakšni kosmi sirnine. Po takih strjeninah sirnine v mleku je mogoče domnevati, da je dotična krava, od katere je mleko, bolna na vimenu. Mleko iz bolnega ali vnetega vimena je za sirjenje nesposobno, ker bi povzročilo napenjanje sira.

Za precejanje mleka uporabljajo v kmečkem mlekarstvu razna cedila. So to pločevinasta ali žična sita, pa tudi žimnata sita. Vsa ta cedila pa so nezadostna. V teh cedilih ostane pri precejanju mleka le večja nesnaga. Vsi drobnejši in finejši deli nesnage pa gredo z mlekom vred skozi sito ter se le še bolj porazdelijo in razpršijo v mleku.

Boljši od navedenih cedil je Ulanderjev cedilnik. V tem cedilniku se preceja mleko najprej skozi navadno sito in na to skozi žični siti in vložek iz vate, ki je vložen med obe siti. Da se vložek vate med obema siti ne pretrga, ko teče mleko iz navadnega sita, je pokrit in zavarovan s pokrovom, ki ima ob svojih straneh luknjice, skozi katere šele priteka mleko prav nalahko najprej preko sita nad vložkom, nato skozi vložek in spodnje sito. Na vložku iz vate ostanejo tudi razmeroma fini delci nesnage. Ščasoma se vložek iz vate zamaši in ga je treba zamenjati z novim. Zamaši se tem prej, čim bolj hladno in bolj onesnaženo je mleko. Za vsakokratno molžo vseh krav porabimo navadno en vložek iz vate. Ako pa je veliko krav in je mleko močno

onesnaženo, potem je seveda treba menjati vložek tudi že med eno in isto molžo krav.

Bliža se zopet poletni čas, ko je bolj gorko in vroče. Gorkota pa še posebno ugodno vpliva na razvoj klic, ki kvarijo mleko. Zato je snažna dobava mleka, skrbno in hitro preceđitev mleka po molzenju poletni še posebno važno za trpežnost in dobroto mleka. Da pa obenem zmanjšamo neugoden vpliv gorkote na mleko, ga moramo tudi takoj po preceđitvi shladiti in ga hraniti na hladnem. Tudi če mleko prekuhamo za domačo prehrano, ga moramo takoj po kuhanju shladiti in postaviti v prav hladen prostor, ako hočemo, da se nam ohrani dobro in sladko do njegove poznejše uporabe. P.

V KRALJESTVU GOSPODINJE

Pomladna dela v gospodinjstvu

Gospodinja ima spomladi povsod mnogo opravka, pa naj si bo zunaj na polju in na vrtu, ali pa znotraj po hiši.

Sedaj, ko se pričenjajo toplejši pomladanski dnevi, že zamenjavamo zimsko obleko za pomladno in misliti moramo skoraj tudi na poletno. Zimsko obleko, ki jo hočemo shraniti do prihodnje zime, natančno pregledamo, po potrebi osnažimo, t. j. operemo ali pa odstranimo madeže (vrhna obleka). — Volneno spodnje perilo, bluze in jopice lepo previdno operemo v mlačni miluici in izplaknemo v vodi, ki ima isto toplino. Posušimo jih na zraku ali v zračnem prostoru tako, da jih položimo na čisto krpo ali rjuho in poravnamo v pravo obliko. Ako bi jih obesili na vrv za sušenje, bi se pletenice preveč raztegnile in izgubile pravo obliko. Boljše vrhnje obleke navadno ne peremo, pač pa temeljito stepemo in skrtačimo, ji odstranimo madeže, ako jih ima, ter jo prezračimo. Šele tako pripravljeno lahko shranimo. Ako se nam zdi, da je ne bomo utegnili tekom poletja pogostokrat pregledati, prezračiti, stepiti in skrtačiti, tedaj jo moramo zavarovati pred molji, sicer nam jo kaj lahko precej oškodujejo ali

popolnoma uničijo. Kupimo si eno izmed priznanih sredstev zoper molje, natresemo to med obleko in jo zavijemo v platno. Dobro so tudi papirnate vreče, ako so popolnoma zaprte.

Ko smo spravili v kraj vso zimsko zalogo, začnemo pregledovati oblačila za pozno pomlad in poletje; in sicer ločimo čisto dobro ohranjeno od tistega, kar moramo popraviti ali prenarediti. Ako najdemo pri pregledovanju kaj takih kosov, ki jih ne bi hoteli več obleči, je naša dolžnost, da te za silo popravimo in podarimo takim, ki bi to obleko z veseljem uporabljali še nekaj časa. Ob tej priliki lahko omare čisto izpraznimo in umijemo. Če imajo stene ali vrata pri mari špranje, jih lahko zamašimo z zmočenim časopisnim papirjem. Na ta način precej zavarujemo poznejšo vsebino omare pred prahom in molji. Medtem, ko se umita omara odprta suši, pa zračimo in snažimo obleko ter spravljamo v red razne drobnarije. Omare lahko zažvepljamo. Izpraznimo pa tudi vse predale v morebitnih predalnikih, jih poribamo, prezračimo in zopet uredimo. S tem smo zgotovili obenem velik del velikonočnega snaženja in pospravljanja.

Pomlad je tudi čas, ko je potrebno, da temeljito pospravimo klet in podstrežje. Vso ropotijo, ki je shranjena na podstrežju, preložimo ter skušamo

spraviti nazaj tako, da nam vzame čim manj prostora, in da se čim manj prahi. Kar je odnosa, naj bo vsaj v zabojih če ne v omarah, da preveč ne iščemo, ko potrebujemo in da je zavarovano pred prahom in drugim nesnago. Končno posujemo tla z mokrim žaganjem, ki pri pometanju pobere prah. V kleti pa umijemo vse police, okna in tla ter prostor zažvepljamo. Kar je še zaloge zelenjadi in sadja, spravimo lepo nazaj, nerabno pa odnesemo ven.

S. H.

KUHINJA

Namakanje polenovke. Pri nakupovanju suhe polenovke je treba gledati na to, da so ribe majhne in da imajo belo meso. Polenovke s temnim mesom so trde, nagnite in preperle. Cele polenovke razžagam na pet prstov široke kose. Te kose namakam v mrzli vodi dva dni. Vsak dan menjavam vodo. Tretji dan polijem polenovko z ohlajenim lugom. Lug napravim tako, da poparim bukov pepel. Ko se pepel ustavi, ga precedim in z ohlajenim lugom polijem polenovko. V lugu pustim polenovko zopet dva dni. Nadaljuje se namakanje nato zopet z vsak dan obnovljeno mrzlo vodo. V sedmih ali osmih dneh je polenovka pripravljena za uporabo.

Polenovka s sardelami in kislo smetano. V kozico denem par žlice olja. V razbeljeno olje zložim kuhane kose polenovke. Na polenovko natresem v surovem maslu zarumenele drobtinice, žlice kisle smetane, pretlačene sardelice ali slanike, šcep popra in drobno sesekljani zelen peteršilj. Nato naložim zopet kose polenovke. Po vrhu polijem z razbeljenim oljem ali surovim maslom, ter denem v pečico, da jed prevre. Za pridelek se prida kislo zelje s polento ali samo zelje ali sama polenta.

Zabeljena polenovka. V kozici razbelim polovico olja in polovico surovega masla. V tem zarumenim nekaj na rezine zrezane čebule. Ko je čebula rumena, jo vzamem iz zabele. V zabeli zarumenim pest drobtin, dam na to odbrano kuhano polenovko in par minut pražim. Opraženo polenovko pobrem iz zabele, jo zložim na krožnik, zabelim z zarumenelimi drobtinami,

ter potrese s čebulo, ki sem jo prej odstranila. K tako pripravljeni polenovki dam kislo zelje ali gorčico (ženof).

Suhe ribe. Suhe ribe močim pokrite v vroči vodi toliko časa, da jim lahko odstranim kožo.

Suhe ribe s kislo smetano. V kozico denem par žlice kisle smetane, nato osnažene ribe, zopet kislo smetano, nato zelenega peteršilja in nekaj drobtin. Po vrhu zabelim z razgretim surovim maslom ali z oljem ter dam za nekaj časa v pečico. Na mizo dam s kislim zeljem.

Poljska solata. Poljska solata sestoji iz slanikov, kislih jabolk in krompirja. Slanike, jabolka in kuhan krompir zrežem na kocke. Te zabelim s kisom in oljem. Za duh pridenem drobno zrezane čebule in šcep popra.

g Domače tržišče z jajci. Kakor znano, je izvoz naših jaje padel do neznatnosti, nasprotno pa se je sedaj spomlad proizvođaja kakor navadno povečala. Posledica je, da je domači trg prenapolnjen in cene jajcem stalno padajo. V vzhodnih pokrajinah naše države, kjer prav za prav proizvajajo največ tega blaga, so cene naravnost žalostno nizke. Tako so zagrebški listi prinesli vesti, da so v Banjaluki jajca na drobno po 5 par in trgovci jih na debelo plačujejo po 4 para eno. Zaradi teh vesti so se zagrebški trgovci razburili in dali v liste pojasnilo, da so bila jajca, ki gredo skozi obroč, to so drobnejša jajca, ki se ne morejo izvažati, v Zagrebu kupljena na debelo po 20 par t. j. 5 za 1 Din, debelejša jajca pa po 27.5 pare. Trdijo tudi, da plačujejo trgovci kmetom drobnejša jajca po 15 par, debelejša po 20 par enega. Te trditve so samo v interesu trgovcev, ki v padcu cen iščejo svoj dobiček. Od drugih strani pa poročajo, da prodajajo na drobno v Virovitici 6 jaje za 1 Din in v Prekmurju pa 10 jaje za 1 Din, t. j. eno jajce 10 par. Žalostno je, da je cena temu proizvodni perutinarstva tako padla, da se je bati propadanja te nekdanje tako dobičkonosne panoge našega malega kmetijstva. Uboge kmečke gospodinjstve ne bodo dobile iz svojega perutinarstva niti za sol, kaj šele za druge gospodinjstvske potrebščine.

GOSPODARSKE VESTI

ŽIVINA

Mariborski živinski sejem 26. marca. Ta sejem koncem meseca je bil srednje dobro založen in tudi kupčija ni bila preveč živahna. Od 530 glav živine je bilo prodanih polovico, to je 277 glav. Dogon je znašal: 6 konj, 14 bikov, 146 volov, 351 krav in 9 telet. Povprečne cene so bile: debeli voli 2.75 do 3.75 Din, poldebili voli 2—2.25 Din, vprežni voli 2—3 Din, biki za klanje 2.50—3 Din, klavne krave debele 2—2.75 Din, plemenske in molzne krave 2—2.50 Din, breje krave 2—2.50 Din, mlada živina 2.50—3 Din, teleta 3—4 Din za kilogram žive teže.

CENE

g Indeks cen v februarju. Narodna banka objavlja svoj indeks cen v veletrgovini za februar 1935, ki kaže, da še vedno obstoja nesorazmerje med cenami kmetijskih proizvodov in cenami industrijskih in da ni še nobenega znaka izboljšanja položaja našega kmeta. Pripominjamo, da je položaj v marcu še mnogo slabši, ker so cene kmetijskim prizivodom še bolj padle. — Posamezne skupine izkazujejo naslednji indeks v primeri z januarjem 1935:

	— padec	
	febr. jan.	+ dvig
rastlinski proizvodi	60.9	62.9 — 2
živina in proizvodi	57.1	58.6 — 1.5
rudninski proizvodi	78.8	78.8 —
industr. proizvodi	66.0	65.4 + 0.6
skupni indeks	63.9	64.5 — 0.6
izvozni predmeti	60.7	62.6 — 1.9
uvozni predmeti	67.8	68.0 — 0.2

Med posameznimi predmeti kmetijskih proizvodov so padle cene suhih sliv, marmelade, konopelj in sena, popravile so se pa cene ječmena in rži. Med živinskimi proizvodi so nazadovale cene jaje in prašičev. Med industrijskimi so se dvignile cene moke in kristalnega sladkorja, popustile pa cene podplatnega usnja, boksa in bombažnih predmetov.

g Ljubljanska blagovna borza izkazuje padec vseh žitnih cen in proizvodov. Tako je bila minuli teden pšenica baška 78 kg težka, po 125—127 Din za 100 kg. banaška 123—125 Din, koruza

baška 68—70 Din, banatska 64—66 Din, moka ničla baška 200—220 Din, štev. 2 po 180—200 Din, štev. 3 baška 160—180 Din, oves slavonski 98—100 Din, otrobi debeli 95—100 Din.

g Žitni trg. Na ceno pšenice so začele vplivati posetve, ki so dobro prezimile. Vsled ugodnega vremena so poljska dela v polnem teku, zato so dovozi slabi, pa tudi povpraševanja po blagu ni. Enako je s koruzo malo prometa, ker pritiskajo Nemci preveč na cene.

g Izvoz karfljole iz Dalmacije v Švico. Dalmatinski kmetje so dobili nov izvozni pridelek: karfljole (oni ji pravijo cvetača). V Trogiru in okolici so jo začeli gojiti v večji množini in jo izvažati v Švico, ki jo rada kupuje in hvali zaradi njene lepe oblike in dobrega okusa. Trogirska vrtnarska zadruga jo je letos izvozila že tri vagone in ravno toliko drugi trgovci. Za to blago cenijo, da so dosedaj prejeli že nad 2 milijona Din, torej mnogo več nego za tamošnje vino.

g Izvoz lesa se dviga. Izvoz našega lesa se je v primeri z lanskim letom januarja precej znižal. Toda februarja je začel rasti in marca je izredno poskočil, kar je v zvezi z italijansko ekspedicijo v Abesinijo. Mnogo naših ladij natovorjenih z lesom pluje namreč v Afriko, zato je pričakovati, da se bodo naše zaloge v prihodnjih mesecih znatno skróile. Skupna vrednost našega izvoza lesa v februarju je znašala 46.8 milj. Din.

DENAR

g Ljubljanska denarna borza. Promet na tej je bil zadnji teden izredno visok in je presegal 5.3 milj. Din. V prostem prometu so plačevali inozemske valute po naslednjih cenah: 1 angleški funt 230.80 Din, 1 avstrijski šiling 8.75 Din, 1 španska pezeta 5.45 Din in 1 grški bon po 30 para. Uradni tečaji so pa beležili: 1 angleški funt 211.60 Din, 1 ameriški dolar 43.75 Din, 1 holandski goldinar 29.76 Din, 1 nemška marka 17.63 Din, 1 švicarski frank 14.25 Din, 1 belgijski belga 9.16 Din, 1 italijanska lira 3.65 Din, 1 francoski frank 2.90 Din, 1 češka krona 1.84 Din.

PRAVNI NASVETI

Vknjiženi upnik. A. P. R. — Lani ste posodili posestniku 5000 Din. Ker ni n. ni vrnil, ste se vknjižili za celi znesek na njegovo hišo na tretjem mestu. Kmalu nato so hišo prodali na sodni dražbi za 10.000 Din in je kupec prvovknjiženemu upniku izplačal 4000 Din. Vam pa 1000 Din. Prvovknjiženi upnik bi moral dobiti od kupca še 1000 Din, ker pa tega kupec ni v določenem roku plačal, je sodišče zopet razpisalo dražbo. Vprašate, če izdražitelj lahko zahteva upnikom izplačan denar nazaj in če sme njegova žena pri ponovni dražbi kupiti hišo. — Pri vsaki dražbi nepremičnin so točno določeni dražbeni pogoji, katerih se mora brezpogojno izdražitelj držati. Kupnino mora točno plačati v rokih, ki so navedeni v pogojih. Če izdražitelj zamudi rok, lahko zahtevajoči upnik ali pa posamezni vknjiženi upniki zahtevajo ponovno dražbo, ki gre na račun in na nevarnost zamudnega izdražitelja. Zamudni izdražitelj ne more ponovno dražbati, pač pa lahko draži njegova žena. Če pri ponovni dražbi ne bo dosežen najvišji ponudek prve dražbe, jamči za vse stroške, kakor tudi za škodo, ki bi jo imeli utrpeli vknjiženi upniki zamudni izdražitelj in sicer z vplačano varščino in z vplačanimi obroki na račun najvišjega ponudka. Ker je torej izdražitelj na račun najvišjega ponudka od 10.000 Din vplačal 6000 Din, bo sodišče vknjiženim upnikom s tem denarjem nadoknadilo morebitni primanjkljaj. Če bi pri ponovni dražbi bila dosežena višja cena kot pri prvi, nima zamudni izdražitelj nobene pravice do tega zviška.

Našodrana pot. F. Z. B. — Pred 60 leti se je pašnik razdelil na posamezne posestnike. Pri tej razdelitvi je zemljemerec odredil pot, ki so jo vsi lastniki uporabljali ter so ob poti nekateri napravili leseno ograjo, drugi pa zasadili živo mejo. Pozimi ste to zanemarjeno r t s tlako popravili in posestnikom žive meje ukazali, da morajo smreke žive meje toliko obekati, da ne bodo ovirale redne uporabe poti. Ker je bila pot jamasta, ste jo nasuli s šodrom. Posestnik ob nasuti poti pa je proti nasipanju ugovarjal, češ da je cela parcela zapisana kot pašnik in da se zato ne sme nasipati s šodrom ter da je s tem prikraštan na travi, ki bi rasla na poti vzdolž njegove žive meje. — Če ste sporno pot vsi upravičenci uporabljali tudi kot vozno pot, potem ste dolžni, da jo vzdržujete v uporabnem stanju. Če je pot jamasta, jo sme-

te tudi s šodrom zasuti. Če se pa pot ni uporabljala kot vozna pot, ampak le za peš hojo in za gonjo živine, šodranje te poti ni bilo na mestu.

Šivilja. M. K. S. Pritožujete se radi davka, ki so ga vam naložili, čeprav nimate obrtnega dovoljenja in ga ne morete plačati. Zarubili so vam sinovo omaro itd. Kaj storiti? — Za davek na dohodek ni merodajno obrtno dovoljenje. Zato se samo radi tega, ker nimate obrtnega dovoljenja, ne boste mogli ubraniti temu davku. Ako ste previsoko obdavčeni, vam svetujemo, da pravočasno vložite pritožbo pri davčni upravi. Pritožbo morate vložiti v 30 dneh po prejemu plačilnega naloga. Kar se tiče rubežni tujih stvari, morate obvestiti lastnika zarubljene stvari, da so mu jih zarubili. Ta mora nato pri davčni upravi zahtevati izločitev njegovih stvari in ponuditi dokaze, da so zarubljene stvari njegove. Če se nato te stvari ne izločijo iz rubeži, naj vložijo pri sodišču izločitveno tožbo.

Bolnični stroški. J. C. J. Bili ste več dni v bolnišnici in vprašate, če bi mogli dobiti oprostitev bolničnih pristojbin. Zemljiškega davka plačate letno 181 Din. — Po sedaj veljavnem pravilniku o bolničnih pristojbinah za zdravljenje v državnih in banovinskih bolnišnicah davčni zavezanci z letnim povprečnim davkom, izvemši davek na hišo, v kateri stanujejo, a od nje nimajo nobenega dohodka, do vseh 100 Din, ne plačajo sami nikakršnih bolničnih pristojbin v III. razredu. Vdove z več ko tremi maloletnimi otroki in starešine zadrug z več ko tremi maloletnimi otroki, z letnim neposrednim davkom do vseh 400 Din, ne plačajo bolničnih stroškov zase in za svoje člane. Plačila bolničnih stroškov so oproščene neglede na višino plačevanega davka tudi vse osebe, o katerih se ugotovi, da bi plačilo bolničnih stroškov ogrožalo njihov ali njihove rodbe gospodarski obstanek. Če torej stroškov ne morete plačati, vložite prošnjo za oprostitev na upravo bolnišnice.

Zamenjava menic do 15. marca t. l. N. N. D. Kot kmet ste zaščiteni. Poleg zadolžnice ste podpisali menico. Vprašate, če je zamenjava menic res potrebna. — Uredba o zaščiti kmetov predpisuje, da morajo pri meničnih dolgovih zaščiteni dolžniki izdati do 15. marca t. l. nove menice. Če dolжник tega ne stori, je upnik upravičen tožiti na plačilo menične terjatve.

Državni namestenc in kuluk od zasebne imovine. S. J. Državni uslužbenci morajo plačevati kuluk brez ozira na spol in starost. Ako pa imajo zasebno imovino (posestvo), so tudi glede tega podvrženi odkupnini za ljudsko delo; to pa le tedaj, če plačujejo od zasebne imovine nad 100 Din neposrednega davka na leto, sicer pa so od zasebne imovine cestne obveznosti oproščeni. Če nimate posestva in stanujete pri svoji hčeri-posestnici, vas občina ne more siliti na kuluk, ker kot državni uslužbenec plačujete odkupnino.